

<b>MERSİN ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ 2024-2025 GÜZ YARIYILI BÜTÜNLEME SINAV PROGRAMI</b>					
<b>Gün</b>	<b>06.01.2025</b>	<b>07.01.2025</b>	<b>08.01.2025</b>	<b>09.01.2025</b>	<b>10.01.2025</b>
<b>Saat</b>	<b>PAZARTESİ</b>	<b>SALI</b>	<b>ÇARŞAMBA</b>	<b>PERŞEMBE</b>	<b>CUMA</b>
<b>08:00</b>	<b>Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı</b> D3	<b>İleri Pastacılık Uygulamaları</b> D3			
<b>09:00</b>	<b>Mesleki İngilizce-VI</b> D3	<b>Turizm Pazarlaması</b> D3	<b>İş Etiği</b> D3	<b>Genel İşletme</b> D3	<b>Almanca-I</b> D3
					<b>Fransızca-I</b> D12
<b>10:15</b>	<b>Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I</b> D3	<b>Türkçe-I</b> D3	<b>Mesleki İngilizce-I</b> D3	<b>Genel Muhasebe</b> D3	<b>Pastacılığa Giriş</b> D3
<b>11:30</b>	<b>Yiyecek İçecek Otomasyonu</b> Bilgisayar Lab	<b>Temel Yemek Pişirme Teknikleri</b> D3	<b>İngilizce-I</b> D3	<b>Menü Planlama</b> D3	<b>Gıda Mikrobiyolojisi</b> D3
<b>13:00</b>	<b>Gastronomi ve Gıda Bilimine Giriş</b> D3	<b>Alkollü Alkolsüz İçecekler Teknolojisi</b> D3	<b>Gıda Teknolojisi</b> D3	<b>Mesleki İngilizce-III</b> D3	<b>Fransızca-II</b> D3
					<b>Japonca-II</b> D13
					<b>Almanca-II</b> D12
<b>14:30</b>	<b>Mesleki İngilizce-V</b> D3	<b>İletişim Teknikleri</b> D3	<b>Gıda Mevzuatı</b> D3	<b>Araştırma Yöntemleri</b> D3	<b>Matematik</b> D3
<b>16:00</b>	<b>Yiyecek İçecek Yönetimi-II</b> D3	<b>Antik Yemek Kültürü</b> D3	<b>Turizme Giriş</b> D3	<b>Bilgisayar Beceri ve Uygulamaları</b> D3	<b>Vejetaryen Mutfağı</b> D3
		<b>Protokol ve Görgü Kuralları</b> D12			