

**2024-2025 GÜZ YARIYILI DERS PROGRAMI**  
**GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI**

|   | GÜN/SAAT      | 1. SINIF                        |       | 2. SINIF                             |        | 3. SINIF                      |        | 4. SINIF                            |           |
|---|---------------|---------------------------------|-------|--------------------------------------|--------|-------------------------------|--------|-------------------------------------|-----------|
|   | PAZARTESİ     | Ders Adı                        | Sınıf | Ders Adı                             | Sınıf  | Ders Adı                      | Sınıf  | Ders Adı                            | Sınıf     |
| 1 | 08.30 – 09.15 |                                 |       |                                      |        |                               |        | Osmanlı Saray Mutfağı               | Mutfak    |
| 2 | 09.25 – 10.10 |                                 |       |                                      |        |                               |        | Osmanlı Saray Mutfağı               | Mutfak    |
| 3 | 10.20 – 11.05 | Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım  | 111   | Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri | Mutfak |                               |        | Osmanlı Saray Mutfağı               | Mutfak    |
| 4 | 11.15 – 12.00 | Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım  | 111   | Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri | Mutfak |                               |        | Bitirme Projesi Önerisi             | Kütüphane |
| 5 | 12.30 – 13.15 |                                 |       | Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri | Mutfak |                               |        | Bitirme Projesi Önerisi             | Kütüphane |
| 6 | 13.25 – 14.10 | Mutfak Planlaması               | 109   |                                      |        |                               |        | Pastacılık ve Üretim Teknikleri     | Mutfak    |
| 7 | 14.20 – 15.05 | Mutfak Planlaması               | 109   |                                      |        | Füzyon Mutfak                 | UE     | Pastacılık ve Üretim Teknikleri     | Mutfak    |
| 8 | 15.15 – 16.00 |                                 |       |                                      |        | Füzyon Mutfak                 | UE     | Pastacılık ve Üretim Teknikleri     | Mutfak    |
| 9 | 16.10 – 16.55 |                                 |       |                                      |        | Füzyon Mutfak                 | UE     | Pastacılık ve Üretim Teknikleri     | Mutfak    |
|   | SALI          | Ders Adı                        | Sınıf | Ders Adı                             | Sınıf  | Ders Adı                      | Sınıf  | Ders Adı                            | Sınıf     |
| 1 | 08.30 – 09.15 | Türk Dili I                     | 106   | Alkollü ve Alkolsüz İçecekler        | 203    |                               |        | Mutfaklarda Ürün Geliştirme         | 110       |
| 2 | 09.25 – 10.10 | Türk Dili I                     | 106   | Alkollü ve Alkolsüz İçecekler        | 203    | Deniz Mahsulleri              | Mutfak | Mutfaklarda Ürün Geliştirme         | 110       |
| 3 | 10.20 – 11.05 | Genel Turizm                    | 106   | Pazarlama                            | 206    | Deniz Mahsulleri              | Mutfak | Mutfak Otomasyon Sistemleri         | LAB       |
| 4 | 11.15 – 12.00 | Genel Turizm                    | 106   | Pazarlama                            | 206    | Deniz Mahsulleri              | Mutfak | Mutfak Otomasyon Sistemleri         | LAB       |
| 5 | 12.30 – 13.15 |                                 |       |                                      |        |                               |        | Soğuk Mutfak                        | Mutfak    |
| 6 | 13.25 – 14.10 |                                 |       |                                      |        |                               |        | Soğuk Mutfak                        | Mutfak    |
| 7 | 14.20 – 15.05 |                                 |       |                                      |        | Geleneksel Zeytinyağlılar     | Mutfak | Bitirme Projesi Önerisi             | 101       |
| 8 | 15.15 – 16.00 |                                 |       |                                      |        | Geleneksel Zeytinyağlılar     | Mutfak | Bitirme Projesi Önerisi             | 101       |
| 9 | 16.10 – 16.55 |                                 |       |                                      |        | Geleneksel Zeytinyağlılar     | Mutfak |                                     |           |
|   | ÇARŞAMBA      | Ders Adı                        | Sınıf | Ders Adı                             | Sınıf  | Ders Adı                      | Sınıf  | Ders Adı                            | Sınıf     |
| 1 | 08.30 – 09.15 | Mesleki Yabancı Dil İngilizce   | 106   |                                      |        | Mutfak Uygulamaları III       | Mutfak | Bilgisayar                          | UE        |
| 2 | 09.25 – 10.10 | Mesleki Yabancı Dil İngilizce   | 106   |                                      |        | Mutfak Uygulamaları III       | Mutfak | Bilgisayar                          | UE        |
| 3 | 10.20 – 11.05 | Yiyecek Tarihi                  | 207   | Mutfaklarda Tedarik Yöntemleri       | 205    | Mutfak Uygulamaları III       | Mutfak | Bitirme Projesi Önerisi             | 105       |
| 4 | 11.15 – 12.00 | Yiyecek Tarihi                  | 207   | Mutfaklarda Tedarik Yöntemleri       | 205    | Mutfak Uygulamaları III       | Mutfak | Bitirme Projesi Önerisi             | 105       |
| 5 | 12.30 – 13.15 | Yiyecek Tarihi                  | 207   |                                      |        | Mutfak Uygulamaları III       | Mutfak |                                     |           |
| 6 | 13.25 – 14.10 | Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi | UE    | Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi   | 106    | Mesleki Yabancı Dil İngilizce | 105    | Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı | Mutfak    |
| 7 | 14.20 – 15.05 | Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi | UE    | Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi   | 106    | Mesleki Yabancı Dil İngilizce | 105    | Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı | Mutfak    |
| 8 | 15.15 – 16.00 |                                 |       |                                      |        | Sosyal Sorumluluk Uyg.        | 206    | Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı | Mutfak    |
| 9 | 16.10 – 16.55 |                                 |       |                                      |        | Sosyal Sorumluluk Uyg.        | 206    | Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı | Mutfak    |
|   | PERŞEMBE      | Ders Adı                        | Sınıf | Ders Adı                             | Sınıf  | Ders Adı                      | Sınıf  | Ders Adı                            | Sınıf     |
| 1 | 08.30 – 09.15 | Mikrobiyoloji                   | 101   | Mesleki Yabancı Dil İngilizce        | 205    | Çikolatalar                   | Mutfak |                                     |           |
| 2 | 09.25 – 10.10 | Mikrobiyoloji                   | 101   | Mesleki Yabancı Dil İngilizce        | 205    | Çikolatalar                   | Mutfak |                                     |           |
| 3 | 10.20 – 11.05 | Mutfak Terminolojisi            | 206   | Vejeteryan Mutfak                    | Mutfak | Çikolatalar                   | Mutfak |                                     |           |
| 4 | 11.15 – 12.00 | Mutfak Terminolojisi            | 206   | Vejeteryan Mutfak                    | Mutfak | Dünya Mutfakları I            | 106    |                                     |           |
| 5 | 12.30 – 13.15 | Mutfak Terminolojisi            | 206   | Vejeteryan Mutfak                    | Mutfak | Dünya Mutfakları I            | 106    |                                     |           |
| 6 | 13.25 – 14.10 |                                 |       | Gıda Hijyeni ve Güvenliği            | 109    | Dünya Mutfakları I            | 106    |                                     |           |
| 7 | 14.20 – 15.05 |                                 |       | Gıda Hijyeni ve Güvenliği            | 109    | Fermente Ürünler              | Mutfak |                                     |           |
| 8 | 15.15 – 16.00 |                                 |       |                                      |        | Fermente Ürünler              | Mutfak | Bitirme Projesi Önerisi             | 105       |
| 9 | 16.10 – 16.55 |                                 |       |                                      |        | Fermente Ürünler              | Mutfak | Bitirme Projesi Önerisi             | 105       |
|   | CUMA          | Ders Adı                        | Sınıf | Ders Adı                             | Sınıf  | Ders Adı                      | Sınıf  | Ders Adı                            | Sınıf     |
| 1 | 08.30 – 09.15 |                                 |       | Mutfak Uygulamaları I                | Mutfak |                               |        |                                     |           |
| 2 | 09.25 – 10.10 |                                 |       | Mutfak Uygulamaları I                | Mutfak |                               |        |                                     |           |
| 3 | 10.20 – 11.05 | Servis Teknikleri               | 206   | Mutfak Uygulamaları I                | Mutfak |                               |        | Mesleki Yabancı Dil İngilizce       | 205       |
| 4 | 11.15 – 12.00 | Servis Teknikleri               | 206   | Mutfak Uygulamaları I                | Mutfak |                               |        | Mesleki Yabancı Dil İngilizce       | 205       |
| 5 | 12.30 – 13.15 |                                 |       | Mutfak Uygulamaları I                | Mutfak |                               |        |                                     |           |
| 6 | 13.25 – 14.10 | Mesleki Yabancı Dil İngilizce   | 206   |                                      |        |                               |        | Soslar ve Üretim Teknikleri         | Mutfak    |
| 7 | 14.20 – 15.05 | Mesleki Yabancı Dil İngilizce   | 206   |                                      |        |                               |        | Soslar ve Üretim Teknikleri         | Mutfak    |
| 8 | 15.15 – 16.00 |                                 |       |                                      |        |                               |        | Soslar ve Üretim Teknikleri         | Mutfak    |
| 9 | 16.10 – 16.55 |                                 |       |                                      |        |                               |        | Soslar ve Üretim Teknikleri         | Mutfak    |