

2023-2024 BAHAR 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			Mutfak Uygulamaları II	Mutfak				
2	09.25 – 10.10			Mutfak Uygulamaları II	Mutfak			Girişimcilik	206
3	10.20 – 11.05			Mutfak Uygulamaları II	Mutfak			Girişimcilik	206
4	11.15 – 12.00			Mutfak Uygulamaları II	Mutfak			Girişimcilik	206
5	12.30 – 13.15			Mutfak Uygulamaları II	Mutfak			Girişimcilik	206
6	13.25 – 14.10								
7	14.20 – 15.05							Tatlılar ve Üretim Teknikleri	Mutfak
8	15.15 – 16.00							Tatlılar ve Üretim Teknikleri	Mutfak
9	16.10 – 16.55								
	SALI	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15	Türk Dili I	102						
2	09.25 – 10.10	Türk Dili I	102	Yenilebilir Endemik Bitkiler	Mutfak			Bitirme Projesi	KS
3	10.20 – 11.05	Gıda Mevzuatı	102	Yenilebilir Endemik Bitkiler	Mutfak			Bitirme Projesi	KS
4	11.15 – 12.00	Gıda Mevzuatı	102					Şerbetler	Mutfak
5	12.30 – 13.15	Gıda Mevzuatı	102			Protokol ve Görgü Kuralları	109	Şerbetler	Mutfak
6	13.25 – 14.10	Gıda Teknolojileri	102	Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği	111	Protokol ve Görgü Kuralları	109	Sürdürülebilir Gastronomi	105
7	14.20 – 15.05	Gıda Teknolojileri	102	Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği	111	Makarnalar	Mutfak	Sürdürülebilir Gastronomi	105
8	15.15 – 16.00			Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği	111	Makarnalar	Mutfak	Sürdürülebilir Gastronomi	105
9	16.10 – 16.55					Makarnalar	Mutfak	Sürdürülebilir Gastronomi	105
	ÇARŞAMBA	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15			Genel Ekonomi	101			Yiyecek İçecek Sosyolojisi	103
2	09.25 – 10.10	Türk Mutfak Kültürü	109	Genel Ekonomi	101	Dünya Mutfakları II	Kütüphane	Yiyecek İçecek Sosyolojisi	103
3	10.20 – 11.05	Türk Mutfak Kültürü	109	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	LAB	Dünya Mutfakları II	Mutfak	Yemek Süsleme Sanatı	106
4	11.15 – 12.00	Türk Mutfak Kültürü	109	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	LAB	Dünya Mutfakları II	Mutfak	Yemek Süsleme Sanatı	106
5	12.30 – 13.15							Bitirme Projesi	KS
6	13.25 – 14.10	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi	UE	Salatalar ve Aperatifler	Mutfak	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	110	Bitirme Projesi	KS
7	14.20 – 15.05	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi	UE	Salatalar ve Aperatifler	Mutfak	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	110		
8	15.15 – 16.00			Salatalar ve Aperatifler	Mutfak	Türk ve Anadolu Mitolojisi	111		
9	16.10 – 16.55					Türk ve Anadolu Mitolojisi	111		
	PERŞEMBE	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205	Yiyecek İçecek İşl. Maliyet Kontrol Yön.	110			Yiyecek İçecek Hizmetleri Yön.	207
2	09.25 – 10.10	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205	Yiyecek İçecek İşl. Maliyet Kontrol Yön.	110			Yiyecek İçecek Hizmetleri Yön.	207
3	10.20 – 11.05	Genel İşletme	205	Menü Planlama	206	Araştırma Teknikleri	UE	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	204
4	11.15 – 12.00	Genel İşletme	205	Menü Planlama	206	Araştırma Teknikleri	UE	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	204
5	12.30 – 13.15					Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak	Öğretim Teknolojileri	NEF
6	13.25 – 14.10	Beslenme İlkeleri	111			Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak	Öğretim Teknolojileri	NEF
7	14.20 – 15.05	Beslenme İlkeleri	111			Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak	Özel Öğretim Yöntemleri	Konferans
8	15.15 – 16.00	Beslenme İlkeleri	111	Şarap Bilimi ve Kültürü	UE	Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak	Özel Öğretim Yöntemleri	Konferans
9	16.10 – 16.55			Şarap Bilimi ve Kültürü	UE	Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak	Özel Öğretim Yöntemleri	Konferans
	CUMA	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15								
2	09.25 – 10.10	Ziyafet Organizasyonu ve Yön.	205			Çorba Kültürü	Mutfak		
3	10.20 – 11.05	Ziyafet Organizasyonu ve Yön.	205			Çorba Kültürü	Mutfak		
4	11.15 – 12.00	Ziyafet Organizasyonu ve Yön.	205			Çorba Kültürü	Mutfak		
5	12.30 – 13.15								
6	13.25 – 14.10					Yöresel Anadolu Mutfacı	Mutfak		
7	14.20 – 15.05	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205			Yöresel Anadolu Mutfacı	Mutfak		
8	15.15 – 16.00	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205						
9	16.10 – 16.55								