

2023-2024 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					Geleneksel Zeytinyağlılar	Mutfak		
2	09.25 – 10.10	Yiyecek Tarihi	110			Geleneksel Zeytinyağlılar	Mutfak	Bitirme Projesi Önerisi	KS
3	10.20 – 11.05	Yiyecek Tarihi	110			Geleneksel Zeytinyağlılar	Mutfak	Bitirme Projesi Önerisi	KS
4	11.15 – 12.00	Yiyecek Tarihi	110	Ekmek Çeşitleri ve Üretimi	Mutfak				
5	12.30 – 13.15			Ekmek Çeşitleri ve Üretimi	Mutfak				
6	13.25 – 14.10	Mutfak Planlaması	206	Ekmek Çeşitleri ve Üretimi	Mutfak				
7	14.20 – 15.05	Mutfak Planlaması	206			Füzyon Mutfak	UE	İleri Pastacılık ve Üretim Teknikleri	Mutfak
8	15.15 – 16.00					Füzyon Mutfak	UE	İleri Pastacılık ve Üretim Teknikleri	Mutfak
9	16.10 – 16.55					Füzyon Mutfak	UE	İleri 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	102			Deniz Mahsulleri	Mutfak		
2	09.25 – 10.10	Türk Dili I	102			Deniz Mahsulleri	Mutfak		
3	10.20 – 11.05	Genel Turizm	102			Deniz Mahsulleri	Mutfak	Soğuk Mutfak	Mutfak
4	11.15 – 12.00	Genel Turizm	102					Soğuk Mutfak	Mutfak
5	12.30 – 13.15							Soğuk Mutfak	Mutfak
6	13.25 – 14.10			Alkollü ve Alkolsüz İçecekler	UE			Soğuk Mutfak	Mutfak
7	14.20 – 15.05			Alkollü ve Alkolsüz İçecekler	UE	Çikolatalar	sınıf		
8	15.15 – 16.00					Çikolatalar	mutfak	Bitirme Projesi Önerisi	KS
9	16.10 – 16.55					Çikolatalar	sınıf	Bitirme Projesi Önerisi	KS
	ÇARŞAMBA	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15	Mikrobiyoloji	101	Pazarlama	207	Mutfak Uygulamaları III	Mutfak	Bilgisayar	UE
2	09.25 – 10.10	Mikrobiyoloji	101	Pazarlama	207	Mutfak Uygulamaları III	Mutfak	Bilgisayar	UE
3	10.20 – 11.05	Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım	101	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205	Mutfak Uygulamaları III	Mutfak	Bitirme Projesi Önerisi	KS
4	11.15 – 12.00	Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım	101	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205	Mutfak Uygulamaları III	Mutfak	Bitirme Projesi Önerisi	KS
5	12.30 – 13.15					Mutfak Uygulamaları III	Mutfak		
6	13.25 – 14.10	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi	UE	Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	206	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205		
7	14.20 – 15.05	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi	UE	Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	206	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205	Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	Mutfak
8	15.15 – 16.00					Sosyal Sorumluluk Uyg.		Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	Mutfak
9	16.10 – 16.55					Sosyal Sorumluluk Uyg.		Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	Mutfak
	PERŞEMBE	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15								
2	09.25 – 10.10	Mutfak Terminolojisi	205	Vejeteryan Mutfak	Mutfak	Dünya Mutfakları I	111	Mutfaklarda Ürün Geliştirme	101
3	10.20 – 11.05	Mutfak Terminolojisi	205	Vejeteryan Mutfak	Mutfak	Dünya Mutfakları I	111	Mutfaklarda Ürün Geliştirme	101
4	11.15 – 12.00	Mutfak Terminolojisi	205	Vejeteryan Mutfak	Mutfak	Dünya Mutfakları I	111	Mutfaklarda Ürün Geliştirme	101
5	12.30 – 13.15	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205					Mutfaklarda Ürün Geliştirme	101
6	13.25 – 14.10	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	206	Fermente Ürünler	Mutfak		
7	14.20 – 15.05			Gıda Hijyeni ve Güvenliği	206	Fermente Ürünler	Mutfak	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205
8	15.15 – 16.00					Fermente Ürünler	Mutfak	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205
9	16.10 – 16.55								
	CUMA	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205	Mutfak Uygulamaları I	Mutfak				
2	09.25 – 10.10	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205	Mutfak Uygulamaları I	Mutfak				
3	10.20 – 11.05	Servis Teknikleri	205	Mutfak Uygulamaları I	Mutfak				
4	11.15 – 12.00	Servis Teknikleri	205	Mutfak Uygulamaları I	Mutfak				
5	12.30 – 13.15			Mutfak Uygulamaları I	Mutfak				
6	13.25 – 14.10								
7	14.20 – 15.05							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