

2022-2023 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								
2	09.25 – 10.10							Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	Mutfak
3	10.20 – 11.05							Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	Mutfak
4	11.15 – 12.00							Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	Mutfak
5	12.30 – 13.15								
6	13.25 – 14.10			Ekmek Çeşitleri ve Üretimi	Mutfak	Moleküler Mutfak	111		
7	14.20 – 15.05			Ekmek Çeşitleri ve Üretimi	Mutfak	Moleküler Mutfak	111		
8	15.15 – 16.00			Ekmek Çeşitleri ve Üretimi	Mutfak	Moleküler Mutfak	111		
9	16.10 – 16.55					Moleküler Mutfak	111		
	SALI	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15	Mutfak Planlaması	UE	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	111	Deniz Mahsulleri	Mutfak	Mutfaklarda Ürün Geliştirme	UE
2	09.25 – 10.10	Mutfak Planlaması	UE	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	111	Deniz Mahsulleri	Mutfak	Mutfaklarda Ürün Geliştirme	UE
3	10.20 – 11.05	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi	UE	Mutfak Uygulamaları I	Mutfak	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	111	Mutfaklarda Ürün Geliştirme	UE
4	11.15 – 12.00	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi	UE	Mutfak Uygulamaları I	Mutfak	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	111	Mutfaklarda Ürün Geliştirme	UE
5	12.30 – 13.15			Mutfak Uygulamaları I	Mutfak				
6	13.25 – 14.10	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	111	Mutfak Uygulamaları I	Mutfak			Bitirme Projesi Önerisi	KS
7	14.20 – 15.05	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	111	Mutfak Uygulamaları I	Mutfak			Bitirme Projesi Önerisi	KS
8	15.15 – 16.00	Genel Turizm	111						
9	16.10 – 16.55	Genel Turizm	111						
	ÇARŞAMBA	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15	Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım	106	Pazarlama	111	Dünya Mutfakları I	109		
2	09.25 – 10.10	Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım	106	Pazarlama	111	Dünya Mutfakları I	Mutfak		
3	10.20 – 11.05	Türk Dili I	106	Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	111	Mutfak Uygulamaları III	Mutfak	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	101
4	11.15 – 12.00	Türk Dili I	106	Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	111	Mutfak Uygulamaları III	Mutfak	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	101
5	12.30 – 13.15					Mutfak Uygulamaları III	Mutfak		
6	13.25 – 14.10	Mikrobiyoloji	111			Mutfak Uygulamaları III	Mutfak		
7	14.20 – 15.05	Mikrobiyoloji	111					Soslar ve Üretim Teknikleri	Mutfak
8	15.15 – 16.00	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	111	Alkollü ve Alkolsüz İçecekler	UE	Üniversite Seçmeli		Soslar ve Üretim Teknikleri	Mutfak
9	16.10 – 16.55	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	111	Alkollü ve Alkolsüz İçecekler	UE	Üniversite Seçmeli		Soslar ve Üretim Teknikleri	Mutfak
	PERŞEMBE	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15	Servis Teknikleri	106	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	111			İleri Pastacılık ve Üretim Teknikleri	Mutfak
2	09.25 – 10.10	Servis Teknikleri	106	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	111			İleri Pastacılık ve Üretim Teknikleri	Mutfak
3	10.20 – 11.05	Yiyecek Tarihi	106					İleri Pastacılık ve Üretim Teknikleri	Mutfak
4	11.15 – 12.00	Yiyecek Tarihi	106	Vejeteryan Mutfak	Mutfak	Füzyon Mutfak	UE		
5	12.30 – 13.15	Yiyecek Tarihi	106	Vejeteryan Mutfak	Mutfak	Füzyon Mutfak	UE	Bitirme Projesi Önerisi	KS
6	13.25 – 14.10			Vejeteryan Mutfak	Mutfak	Füzyon Mutfak	UE	Bitirme Projesi Önerisi	KS
7	14.20 – 15.05					Geleneksel Zeytinyağlılar	Mutfak	Bilgisayar	UE
8	15.15 – 16.00					Geleneksel Zeytinyağlılar	Mutfak	Bilgisayar	UE
9	16.10 – 16.55					Geleneksel Zeytinyağlılar	Mutfak		
	CUMA	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15					Fermente Ürünler	Mutfak		
2	09.25 – 10.10	Mutfak Terminolojisi	106			Fermente Ürünler	Mutfak		
3	10.20 – 11.05	Mutfak Terminolojisi	106			Fermente Ürünler	Mutfak		
4	11.15 – 12.00	Mutfak Terminolojisi	106			Fermente Ürünler	Mutfak		
5	12.30 – 13.15					Geleneksel Zeytinyağlılar	Mutfak		
6	13.25 – 14.10							Soğuk Mutfak	Mutfak
7	14.20 – 15.05							Soğuk Mutfak	Mutfak
8	15.15 – 16.00					Sosyal Sorumluluk Uyg.		Soğuk Mutfak	Mutfak
9	16.10 – 16.55					Sosyal Sorumluluk Uyg.		Soğuk Mutfak	Mutfak