

2021-2022 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	Mesleki Yabancı Dil	101	Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği	206				
2	09.25 – 10.10	Mesleki Yabancı Dil	101	Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği	206				
3	10.20 – 11.05	Ziyafet Org. ve Yönetimi	109	Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği	206			Şerbetler	Mutfak
4	11.15 – 12.00	Ziyafet Org. ve Yönetimi	109	Yiyecek İçecek İşl. Maliyet Kont.	207			Şerbetler	Mutfak
5	12.30 – 13.15			Yiyecek İçecek İşl. Maliyet Kont.	207				
6	13.25 – 14.10	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi II	UE			Dünya Mutfakları II	208	Mesleki Yabancı Dil	209
7	14.20 – 15.05	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi II	UE			Dünya Mutfakları II	208	Mesleki Yabancı Dil	209
8	15.15 – 16.00					Dünya Mutfakları II	208		
9	16.10 – 16.55								
	SALI	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15			Menü Planlama	UE	Makarnalar	Mutfak	Sürdürülebilir Gastronomi	103
2	09.25 – 10.10	Mesleki Yabancı Dil	101	Menü Planlama	UE	Makarnalar	Mutfak	Sürdürülebilir Gastronomi	103
3	10.20 – 11.05	Mesleki Yabancı Dil	101			Makarnalar	Mutfak	Sürdürülebilir Gastronomi	103
4	11.15 – 12.00	Gıda Teknolojileri	102	Mesleki Yabancı Dil	109	Makarnalar	Mutfak	Sürdürülebilir Gastronomi	103
5	12.30 – 13.15	Gıda Teknolojileri	102	Mesleki Yabancı Dil	109			Yemek Süsleme Sanatı	Mutfak
6	13.25 – 14.10	Ziyafet Org. ve Yönetimi	109			Mesleki Yabancı Dil	109	Yemek Süsleme Sanatı	Mutfak
7	14.20 – 15.05	Türk Mutfak Kültürü	102			Mesleki Yabancı Dil	109		
8	15.15 – 16.00	Türk Mutfak Kültürü	102			Çorba Kültürü	Mutfak		
9	16.10 – 16.55	Türk Mutfak Kültürü	102			Çorba Kültürü	Mutfak		
	ÇARŞAMBA	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15	Gıda Mevzuatı	UE			Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak	Bitirme Projesi	KS
2	09.25 – 10.10	Gıda Mevzuatı	UE			Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak	Bitirme Projesi	KS
3	10.20 – 11.05	Gıda Mevzuatı	UE			Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak		
4	11.15 – 12.00					Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi	103
5	12.30 – 13.15							Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi	103
6	13.25 – 14.10							Tatlılar ve Üretim Teknikleri	Mutfak
7	14.20 – 15.05							Tatlılar ve Üretim Teknikleri	Mutfak
8	15.15 – 16.00	Türk Dili II	UE			Türk ve Anadolu Mitolojisi	206		
9	16.10 – 16.55	Türk Dili II	UE			Türk ve Anadolu Mitolojisi	206		
	PERŞEMBE	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15					Yöresel Anadolu Mutfağı	UE	Bitirme Projesi	KS
2	09.25 – 10.10	Beslenme İlkeleri	UE			Yöresel Anadolu Mutfağı	UE	Bitirme Projesi	KS
3	10.20 – 11.05	Beslenme İlkeleri	UE					Yiyecek İçecek Sosyolojisi	102
4	11.15 – 12.00	Beslenme İlkeleri	UE					Yiyecek İçecek Sosyolojisi	102
5	12.30 – 13.15			Mutfak Uygulamaları II	Mutfak				
6	13.25 – 14.10	Genel İşletme	101	Mutfak Uygulamaları II	Mutfak	Araştırma Teknikleri	UE	Girişimcilik	204
7	14.20 – 15.05	Genel İşletme	101	Mutfak Uygulamaları II	Mutfak	Araştırma Teknikleri	UE	Girişimcilik	204
8	15.15 – 16.00			Mutfak Uygulamaları II	Mutfak	Araştırma Teknikleri	UE	Girişimcilik	204
9	16.10 – 16.55			Mutfak Uygulamaları II	Mutfak	Araştırma Teknikleri	UE	Girişimcilik	204
	CUMA	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15			Şarap Bilimi ve Kültürü	111				
2	09.25 – 10.10			Şarap Bilimi ve Kültürü	111				
3	10.20 – 11.05			Şarap Bilimi ve Kültürü	111				
4	11.15 – 12.00			Şarap Bilimi ve Kültürü	111				
5	12.30 – 13.15								
6	13.25 – 14.10			Yenilebilir Endemik Bitkiler	Mutfak				
7	14.20 – 15.05			Yenilebilir Endemik Bitkiler	Mutfak				
8	15.15 – 16.00			Yenilebilir Endemik Bitkiler	Mutfak				
9	16.10 – 16.55			Yenilebilir Endemik Bitkiler	Mutfak				