

2024-2025 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							Özel Öğretim Yöntemleri	KS
2	09.25 – 10.10	Beslenme İlkeleri	111					Özel Öğretim Yöntemleri	KS
3	10.20 – 11.05	Beslenme İlkeleri	111			Yöresel Anadolu Mutfağı	109	Özel Öğretim Yöntemleri	KS
4	11.15 – 12.00	Beslenme İlkeleri	111			Yöresel Anadolu Mutfağı	109		
5	12.30 – 13.15								
6	13.25 – 14.10	Genel İşletme	111	Yenibelir Endemik Bitkiler	109	Araştırma Teknikleri	101		
7	14.20 – 15.05	Genel İşletme	111	Yenibelir Endemik Bitkiler	109	Araştırma Teknikleri	101		
8	15.15 – 16.00			Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet K.Y.	101				
9	16.10 – 16.55			Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet K.Y.	101				
	SALI	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15					Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak		
2	09.25 – 10.10	Türk Mutfak Kültürü	110			Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak		
3	10.20 – 11.05	Türk Mutfak Kültürü	110	Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeş.	109	Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak		
4	11.15 – 12.00	Türk Mutfak Kültürü	110	Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeş.	109	Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak		
5	12.30 – 13.15					Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak	Yemek Fotoğrafçılığı	203
6	13.25 – 14.10	Türk Dili II	110	Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği	109			Yemek Fotoğrafçılığı	203
7	14.20 – 15.05	Türk Dili II	110	Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği	109	Protokol ve Görgü Kuralları	111	Şerbetler	Mutfak
8	15.15 – 16.00			Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği	109	Protokol ve Görgü Kuralları	111	Şerbetler	Mutfak
9	16.10 – 16.55							Şerbetler	Mutfak
	ÇARŞAMBA	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	111						
2	09.25 – 10.10	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	111			Çorba Kültürü	Mutfak		
3	10.20 – 11.05	Gıda Teknolojileri	111			Çorba Kültürü	Mutfak		
4	11.15 – 12.00	Gıda Teknolojileri	111			Çorba Kültürü	Mutfak	Girişimcilik	205
5	12.30 – 13.15							Girişimcilik	205
6	13.25 – 14.10	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi	UE			Mesleki Yabancı Dil İngilizce	101	Filmlerde ve Kitaplarda Gastronomi	109
7	14.20 – 15.05	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi	UE			Mesleki Yabancı Dil İngilizce	101	Filmlerde ve Kitaplarda Gastronomi	109
8	15.15 – 16.00					Türk ve Anadolu Mitolojisi	101	Bitirme Projesi	KS
9	16.10 – 16.55					Türk ve Anadolu Mitolojisi	101	Bitirme Projesi	KS
	PERŞEMBE	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15			Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205			Sürdürülebilir Gastronomi	111
2	09.25 – 10.10			Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205	Dünya Mutfakları II	Mutfak	Sürdürülebilir Gastronomi	111
3	10.20 – 11.05			Genel Ekonomi	111	Dünya Mutfakları II	Mutfak	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi	207
4	11.15 – 12.00			Genel Ekonomi	111	Dünya Mutfakları II	Mutfak	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi	207
5	12.30 – 13.15							Bitirme Projesi	KS
6	13.25 – 14.10	Gıda Mevzuatı	111			Makarnalar	Mutfak	Yemek Süsleme Sanatı	109
7	14.20 – 15.05	Gıda Mevzuatı	111			Makarnalar	Mutfak	Yemek Süsleme Sanatı	109
8	15.15 – 16.00	Gıda Mevzuatı	111			Makarnalar	Mutfak	Yemek Süsleme Sanatı	109
9	16.10 – 16.55								
	CUMA	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15			Mutfak Uygulamaları I	Mutfak			Yiyecek İçecek Sosyolojisi	111
2	09.25 – 10.10	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	206	Mutfak Uygulamaları I	Mutfak			Yiyecek İçecek Sosyolojisi	111
3	10.20 – 11.05	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	206	Mutfak Uygulamaları I	Mutfak			Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205
4	11.15 – 12.00	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	206	Mutfak Uygulamaları I	Mutfak			Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205
5	12.30 – 13.15			Mutfak Uygulamaları I	Mutfak			Bitirme Projesi	KS
6	13.25 – 14.10	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	206					Tatlılar ve Üretim Teknikleri	Mutfak
7	14.20 – 15.05	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	206	Menü Planlama	111			Tatlılar ve Üretim Teknikleri	Mutfak
8	15.15 – 16.00			Menü Planlama	111			Tatlılar ve Üretim Teknikleri	Mutfak
9	16.10 – 16.55							Tatlılar ve Üretim Teknikleri	Mutfak