

2025-2026 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	Gastronomi Tarihi	111			Füzyon Mutfak	UE	Pastacılık ve Üretim Teknikleri	Mutfak
2	09.25 – 10.10	Gastronomi Tarihi	111			Füzyon Mutfak	UE	Pastacılık ve Üretim Teknikleri	Mutfak
3	10.20 – 11.05	Mutfak Terminolojisi	109			Füzyon Mutfak	UE	Pastacılık ve Üretim Teknikleri	Mutfak
4	11.15 – 12.00	Mutfak Terminolojisi	109					Pastacılık ve Üretim Teknikleri	Mutfak
5	12.30 – 13.15			Mutfak Uygulamaları I	Mutfak				
6	13.25 – 14.10			Mutfak Uygulamaları I	Mutfak	Dünya Mutfakları I	111		
7	14.20 – 15.05			Mutfak Uygulamaları I	Mutfak	Dünya Mutfakları I	111		
8	15.15 – 16.00			Mutfak Uygulamaları I	Mutfak	Dünya Mutfakları I	111		
9	16.10 – 16.55			Mutfak Uygulamaları I	Mutfak				
	SALI	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15	Türk Dili I	111			Fermente Ürünler	Mutfak	Bilgisayar	UE
2	09.25 – 10.10	Türk Dili I	111			Fermente Ürünler	Mutfak	Bilgisayar	UE
3	10.20 – 11.05	Genel Turizm	111	Pazarlama	206	Fermente Ürünler	Mutfak	Bitirme Projesi Önerisi	
4	11.15 – 12.00	Genel Turizm	111	Pazarlama	206	Deniz Mahsulleri	Mutfak	Bitirme Projesi Önerisi	
5	12.30 – 13.15					Deniz Mahsulleri	Mutfak	Gastronomide Güncel Konular	203
6	13.25 – 14.10	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	111	Alkollü ve Alkolsüz İçecekler	206	Deniz Mahsulleri	Mutfak	Gastronomide Güncel Konular	203
7	14.20 – 15.05	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	111	Alkollü ve Alkolsüz İçecekler	206			Osmanlı Saray Mutfağı	Mutfak
8	15.15 – 16.00	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi	UE	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	111			Osmanlı Saray Mutfağı	Mutfak
9	16.10 – 16.55	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi	UE	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	111			Osmanlı Saray Mutfağı	Mutfak
	ÇARŞAMBA	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15	İngilizce I	111			Geleneksel Zeytinyağlılar	Mutfak		
2	09.25 – 10.10	İngilizce I	111	Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	207	Geleneksel Zeytinyağlılar	Mutfak		
3	10.20 – 11.05	Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım	206	Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	207	Geleneksel Zeytinyağlılar	Mutfak		
4	11.15 – 12.00	Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım	206	Vejeteryan Mutfak	Mutfak	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	207	Bitirme Projesi Önerisi	
5	12.30 – 13.15			Vejeteryan Mutfak	Mutfak	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	207	Bitirme Projesi Önerisi	
6	13.25 – 14.10			Vejeteryan Mutfak	Mutfak			Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	Mutfak
7	14.20 – 15.05							Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	Mutfak
8	15.15 – 16.00					Sosyal Sorumluluk Uyg.	207	Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	Mutfak
9	16.10 – 16.55					Sosyal Sorumluluk Uyg.	207	Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	Mutfak
	PERŞEMBE	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15	Yabancı Dil İngilizce I	103						
2	09.25 – 10.10	Yabancı Dil İngilizce I	103			Çikolatalar	Mutfak		
3	10.20 – 11.05	Mutfak Hesaplamaları	206	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205	Çikolatalar	Mutfak		
4	11.15 – 12.00	Mutfak Hesaplamaları	206	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	205	Çikolatalar	Mutfak		
5	12.30 – 13.15								
6	13.25 – 14.10	İngilizce I	205	Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri	Mutfak				
7	14.20 – 15.05	İngilizce I	205	Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri	Mutfak				
8	15.15 – 16.00	Üniversite Yaşamına Uyum	205	Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri	Mutfak				
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 III	Mutfak	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	206
2	09.25 – 10.10					Mutfak Uygulamaları III	Mutfak	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	206
3	10.20 – 11.05					Mutfak Uygulamaları III	Mutfak	Mutfak Otomasyon Sistemleri	206
4	11.15 – 12.00					Mutfak Uygulamaları III	Mutfak	Mutfak Otomasyon Sistemleri	206
5	12.30 – 13.15					Mutfak Uygulamaları III	Mutfak	Bitirme Projesi Önerisi	
6	13.25 – 14.10							Soslar ve Üretim Teknikleri	Mutfak
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