

| B.A.Ü.N. BURHANIYE UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ                    |       |               |                                |     |                                       |               |                                           |     |                                       |     |
|---------------------------------------------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|-----|---------------------------------------|---------------|-------------------------------------------|-----|---------------------------------------|-----|
| 2025-2026 EĞİTİM - ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI |       |               |                                |     |                                       |               |                                           |     |                                       |     |
| GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ I.ÖĞRETİM*                    |       |               |                                |     |                                       |               |                                           |     |                                       |     |
| GÜN                                                                 | SAAT  |               | 1. SINIF                       |     | 2. SINIF                              |               | 3. SINIF                                  |     | 4. SINIF                              |     |
| P                                                                   | 1     | 08.30 - 09.15 |                                |     |                                       |               |                                           |     |                                       |     |
| A                                                                   | 2     | 09.25 - 10.10 |                                |     | Müşteri İlişkileri Yönetimi           | 302           | Mesleki Yabancı Dil – I (İngilizce)       | 304 |                                       |     |
| Z                                                                   | 3     | 10.20 - 11.05 |                                |     | Müşteri İlişkileri Yönetimi           | 302           | Mesleki Yabancı Dil – I (İngilizce)       | 304 | Vejetaryen Mutfak                     | 305 |
| A                                                                   | 4     | 11.15 - 12.00 |                                |     | Müşteri İlişkileri Yönetimi           | 302           | Mesleki Yabancı Dil – I (İngilizce)       | 304 | Vejetaryen Mutfak                     | 305 |
| R                                                                   | 5     | 12.30 - 13.15 |                                |     | İngilizce III                         | 304           |                                           |     | Vejetaryen Mutfak                     | 305 |
| T                                                                   | 6     | 13.25 - 14.10 | Gastronomiye Giriş             | 305 | İngilizce III                         | 304           |                                           |     |                                       |     |
| E                                                                   | 7     | 14.20 - 15.05 | Gastronomiye Giriş             | 305 |                                       |               |                                           |     | Araştırma Yöntemleri                  | 303 |
| S                                                                   | 8     | 15.15 - 16.00 | İngilizce I                    | 306 |                                       |               |                                           |     | Araştırma Yöntemleri                  | 303 |
| İ                                                                   | 9     | 16.10 - 16.55 | İngilizce I                    | 306 |                                       |               |                                           |     | Araştırma Yöntemleri                  | 303 |
|                                                                     | 1     | 08.30 - 09.15 |                                |     |                                       |               |                                           |     |                                       |     |
|                                                                     | 2     | 09.25 - 10.10 |                                |     |                                       |               | Takım Çalışması                           | 301 | Soğuk Mutfak                          | 305 |
|                                                                     | 3     | 10.20 - 11.05 | Personel ve Gıda Hijyeni       | 303 | İngilizce III                         | Kırmızı Salon | Takım Çalışması                           | 301 | Soğuk Mutfak                          | 305 |
| S                                                                   | 4     | 11.15 - 12.00 | Personel ve Gıda Hijyeni       | 303 | İngilizce III                         | Kırmızı Salon | Takım Çalışması                           | 301 | Soğuk Mutfak                          | 305 |
| A                                                                   | 5     | 12.30 - 13.15 |                                |     | Turizmde Kariyer Planlama ve Yönetimi | 305           | Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi        | 303 | Mesleki Yabancı Dil – III (İngilizce) | 104 |
| L                                                                   | 6     | 13.25 - 14.10 |                                |     | Turizmde Kariyer Planlama ve Yönetimi | 305           | Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi        | 303 | Mesleki Yabancı Dil – III (İngilizce) | 104 |
| I                                                                   | 7     | 14.20 - 15.05 |                                |     | Turizmde Kariyer Planlama ve Yönetimi | 305           | Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri | 301 | Satış Teknikleri                      | UE  |
|                                                                     | 8     | 15.15 - 16.00 |                                |     | İletişim ve Kültürel İlişkiler        | UE            | Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri | 301 | Satış Teknikleri                      | UE  |
|                                                                     | 9     | 16.10 - 16.55 |                                |     | İletişim ve Kültürel İlişkiler        | UE            | Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri | 301 |                                       |     |
| Ç                                                                   | 1     | 08.30 - 09.15 | İşletme Bilimine Giriş         | 302 |                                       |               |                                           |     |                                       |     |
| A                                                                   | 2     | 09.25 - 10.10 | İşletme Bilimine Giriş         | 302 | Menü Planlama                         | 306           | Dünya Mutfakları                          | 304 |                                       |     |
| R                                                                   | 3     | 10.20 - 11.05 | İşletme Bilimine Giriş         | 302 | Menü Planlama                         | 306           | Dünya Mutfakları                          | 304 |                                       |     |
| Ş                                                                   | 4     | 11.15 - 12.00 |                                |     | İçecek Teknolojisi                    | UE            | Dünya Mutfakları                          | 304 |                                       |     |
| A                                                                   | 5     | 12.30 - 13.15 | Türk Dili I                    | UE  | İçecek Teknolojisi                    | UE            |                                           |     | Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri  | 304 |
| M                                                                   | 6     | 13.25 - 14.10 | Türk Dili I                    | UE  | İçecek Teknolojisi                    | UE            |                                           |     | Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri  | 304 |
| B                                                                   | 7     | 14.20 - 15.05 |                                |     |                                       |               |                                           |     | Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri  | 304 |
| A                                                                   | 8     | 15.15 - 16.00 |                                |     |                                       |               |                                           |     |                                       |     |
|                                                                     | 9     | 16.10 - 16.55 |                                |     |                                       |               |                                           |     |                                       |     |
|                                                                     | 1     | 08.30 - 09.15 | AIIT I                         | UE  | Soslar ve Üretim Teknikleri           | 304           |                                           |     |                                       |     |
| P                                                                   | 2     | 09.25 - 10.10 | AIIT I                         | UE  | Soslar ve Üretim Teknikleri           | 304           |                                           |     | Sürdürülebilir Gastronomi             | 105 |
| E                                                                   | 3     | 10.20 - 11.05 |                                |     | Soslar ve Üretim Teknikleri           | 304           | Yemek Sosyolojisi ve Antropolojisi        | UE  | Sürdürülebilir Gastronomi             | 105 |
| R                                                                   | 4     | 11.15 - 12.00 | Gıda Muhafaza Teknikleri       | 105 | Soslar ve Üretim Teknikleri           | 304           | Yemek Sosyolojisi ve Antropolojisi        | UE  | Girişimcilik                          | UE  |
| Ş                                                                   | 5     | 12.30 - 13.15 | Gıda Muhafaza Teknikleri       | 105 |                                       |               |                                           |     | Girişimcilik                          | UE  |
| E                                                                   | 6     | 13.25 - 14.10 |                                |     |                                       |               | Mutfak Uygulamaları III                   | 304 | Girişimcilik                          | UE  |
| M                                                                   | 7     | 14.20 - 15.05 | Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım | 303 |                                       |               | Mutfak Uygulamaları III                   | 304 | II.Yabancı Dil III (Rusça) (+UAT)     | 104 |
| B                                                                   | 8     | 15.15 - 16.00 | Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım | 303 |                                       |               | Mutfak Uygulamaları III                   | 304 | II.Yabancı Dil III (Rusça) (+UAT)     | 104 |
| E                                                                   | 9     | 16.10 - 16.55 |                                |     |                                       |               | Mutfak Uygulamaları III                   | 304 | II.Yabancı Dil III (Rusça) (+UAT)     | 104 |
|                                                                     | 1     | 08.30 - 09.15 |                                |     |                                       |               | II. Yabancı Dil I (Almanca)               | 301 | Mesleki Yabancı Dil – III (İngilizce) | 305 |
|                                                                     | 2     | 09.25 - 10.10 | Beslenme İlkeleri              | 303 | Mutfak Uygulamaları I (1. Şube)       | 304           | II. Yabancı Dil I (Almanca)               | 301 | Mesleki Yabancı Dil – III (İngilizce) | 305 |
|                                                                     | 3     | 10.20 - 11.05 | Beslenme İlkeleri              | 303 | Mutfak Uygulamaları I (1. Şube)       | 304           | II. Yabancı Dil I (Almanca)               | 301 | Mesleki Yabancı Dil – III (İngilizce) | 305 |
| C                                                                   | 4     | 11.15 - 12.00 | Beslenme İlkeleri              | 303 | Mutfak Uygulamaları I (1. Şube)       | 304           | Mesleki Yabancı Dil – I (İngilizce)       | 305 | II.Yabancı Dil III (Almanca)          | 301 |
| U                                                                   | 5     | 12.30 - 13.15 | Mutfak Terminolojisi           | 105 | Mutfak Uygulamaları I (1. Şube)       | 304           | Mesleki Yabancı Dil – I (İngilizce)       | 305 | II.Yabancı Dil III (Almanca)          | 301 |
| M                                                                   | 6     | 13.25 - 14.10 | Mutfak Terminolojisi           | 105 | Mutfak Uygulamaları I (2. Şube)       | 304           |                                           |     | II.Yabancı Dil III (Almanca)          | 301 |
| A                                                                   | 7     | 14.20 - 15.05 |                                |     | Mutfak Uygulamaları I (2. Şube)       | 304           | II.Yabancı Dil I (Rusça) (+UAT)           | 104 |                                       |     |
|                                                                     | 8     | 15.15 - 16.00 |                                |     | Mutfak Uygulamaları I (2. Şube)       | 304           | II.Yabancı Dil I (Rusça) (+UAT)           | 104 |                                       |     |
|                                                                     | 9     | 16.10 - 16.55 |                                |     | Mutfak Uygulamaları I (2. Şube)       | 304           | II.Yabancı Dil I (Rusça) (+UAT)           | 104 |                                       |     |
|                                                                     | * NOT |               |                                |     |                                       |               |                                           |     |                                       |     |