

Balıkesir Üniversitesi Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi 2025-2026 Eğitim Öğretim Dönemi Güz Yarıyılı Final Programı					
		Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü			
GÜN	Saat	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4. Sınıf
2 Ocak Cuma	10:00	Personel ve Gıda Hijyeni			
	11:00				Vejetaryen Mutfak
	12:00		İçecek Teknolojisi		
	13:00	Gastronomiye Giriş			
	14:00			Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri	
	15:00				Araştırma Yöntemleri
	16:00			Mutfak Uygulamaları III	
	17:00				
5 Ocak Pazartesi	10:00			Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi	
	11:00		Müşteri İlişkileri Yönetimi		
	12:00			Takım Çalışması	
	13:00				Soğuk Mutfak
	14:00	İşletme Bilimine Giriş			
	15:00				Satış Teknikleri
	16:00		Turizmde Kariyer Planlama ve Yönetimi		
	17:00				
6 Ocak Salı	10:00			Dünya Mutfakları	
	11:00				Girişimcilik
	12:00		Menü Planlama		
	13:00	Gıda Muhafaza Teknikleri			
	14:00				Mesleki Yabancı Dil – III (İngilizce)
	15:00			Mesleki Yabancı Dil – I (İngilizce)	
	16:00		İngilizce III [Yabancı Dil III (GMF)]		
	17:00	İngilizce I [Yabancı Dil I (GMF)]			
7 Ocak Çarşamba	10:00		Soslar ve Üretim Teknikleri		
	11:00	A.İ.İ.T. I			
	12:00				Sürdürülebilir Gastronomi
	13:00	Türk Dili I			
	14:00		İletişim ve Kültürel İlişkiler		
	15:00			Yemek Sosyolojisi ve Antropolojisi	
	16:00				Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri
	17:00	Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım			
8 Ocak Perşembe	10:00	Beslenme İlkeleri			
	11:00		Turizm Sosyolojisi*		
	12:00		Mutfak Uygulamaları I		
	13:00	Mutfak Terminolojisi			
	14:00			II. Yabancı Dil I (Rusça)	
	15:00			II. Yabancı Dil I (Almanca)	
	16:00				II. Yabancı Dil III (Almanca)
	17:00				II. Yabancı Dil III (Rusça)
Not:		* Alttan alan öğrenciler için açılan sınavlar			

Prof. Dr. M. Oğuzhan İLBAN

Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi Dekanı