

2025-2026 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	Genel İşletme	111	Genel Ekonomi	102	Yöresel Anadolu Mutfağı	103		
2	09.25 – 10.10	Genel İşletme	111	Genel Ekonomi	102	Yöresel Anadolu Mutfağı	103		
3	10.20 – 11.05	Gıda Mevzuatı	111	Yenilebilir Endemik Bitkiler	206	Araştırma Teknikleri	102	Bitirme Projesi	KS
4	11.15 – 12.00	Gıda Mevzuatı	111	Yenilebilir Endemik Bitkiler	206	Araştırma Teknikleri	102	Bitirme Projesi	KS
5	12.30 – 13.15								
6	13.25 – 14.10	Türk Mutfak Kültürü	111	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	109				
7	14.20 – 15.05	Türk Mutfak Kültürü	111	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	109				
8	15.15 – 16.00								
9	16.10 – 16.55								
	SALI	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15	Türk Dili II	111			Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak	Girişimcilik	207
2	09.25 – 10.10	Türk Dili II	111			Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak	Girişimcilik	207
3	10.20 – 11.05	Gıda Teknolojileri	111	Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeş.	205	Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak	Yemek Fotoğrafçılığı	203
4	11.15 – 12.00	Gıda Teknolojileri	111	Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeş.	205	Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak	Yemek Fotoğrafçılığı	203
5	12.30 – 13.15					Mutfak Uygulamaları IV	Mutfak		
6	13.25 – 14.10			Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği	111			Şerbetler	Mutfak
7	14.20 – 15.05			Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği	111	Protokol ve Görgü Kuralları	106	Şerbetler	Mutfak
8	15.15 – 16.00	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi	UE	Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği	111	Protokol ve Görgü Kuralları	106	Şerbetler	Mutfak
9	16.10 – 16.55	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi	UE						
	ÇARŞAMBA	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15	İngilizce II	111					Sürdürülebilir Gastronomi	109
2	09.25 – 10.10	İngilizce II	111			Çorba Kültürü	Mutfak	Sürdürülebilir Gastronomi	109
3	10.20 – 11.05	Beslenme İlkeleri	205			Çorba Kültürü	Mutfak	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi	207
4	11.15 – 12.00	Beslenme İlkeleri	205			Çorba Kültürü	Mutfak	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi	207
5	12.30 – 13.15								
6	13.25 – 14.10					Mesleki Yabancı Dil İngilizce	206	Filimlerde ve Kitaplarda Gastronomi	111
7	14.20 – 15.05					Mesleki Yabancı Dil İngilizce	206	Filimlerde ve Kitaplarda Gastronomi	111
8	15.15 – 16.00					Türk ve Anadolu Mitolojisi	111	Bitirme Projesi	KS
9	16.10 – 16.55					Türk ve Anadolu Mitolojisi	111	Bitirme Projesi	KS
	PERŞEMBE	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf	Ders Adı	Sınıf
1	08.30 – 09.15	Yabancı Dil İngilizce II	111	Menü Planlama	106			Tatlılar ve Üretim Teknikleri	Mutfak
2	09.25 – 10.10	Yabancı Dil İngilizce II	111	Menü Planlama	106			Tatlılar ve Üretim Teknikleri	Mutfak
3	10.20 – 11.05	Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yön.	207	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	206			Tatlılar ve Üretim Teknikleri	Mutfak
4	11.15 – 12.00	Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yön.	207	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	206			Tatlılar ve Üretim Teknikleri	Mutfak
5	12.30 – 13.15	Kariyer Planlama	111						
6	13.25 – 14.10	İngilizce I	111					Yemek Süsleme Sanatı	Mutfak
7	14.20 – 15.05	İngilizce I	111					Yemek Süsleme Sanatı	Mutfak
8	15.15 – 16.00							Yemek Süsleme Sanatı	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 II	Mutfak			Yiyecek İçecek Sosyolojisi	111
2	09.25 – 10.10			Mutfak Uygulamaları II	Mutfak			Yiyecek İçecek Sosyolojisi	111
3	10.20 – 11.05			Mutfak Uygulamaları II	Mutfak			Mesleki Yabancı Dil İngilizce	206
4	11.15 – 12.00			Mutfak Uygulamaları II	Mutfak	Kahve Kültürü	111	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	206
5	12.30 – 13.15			Mutfak Uygulamaları II	Mutfak	Kahve Kültürü	111		
6	13.25 – 14.10								
7	14.20 – 15.05					Dünya Mutfakları II	Mutfak		
8	15.15 – 16.00					Dünya Mutfakları II	Mutfak		
9	16.10 – 16.55					Dünya Mutfakları II	Mutfak		