

B.A.Ü.N. BURHANİYE UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
2026-2027 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	Mutfak Terminolojisi 303			
A 2	09.25 - 10.10	Mutfak Terminolojisi 303	Soslar ve Üretim Teknikleri 306		Mesleki Yabancı Dil – III (İngilizce) 305
Z 3	10.20 - 11.05	Gıda Muhafaza Teknikleri 303	Soslar ve Üretim Teknikleri 306		Mesleki Yabancı Dil – III (İngilizce) 305
A 4	11.15 - 12.00	Gıda Muhafaza Teknikleri 303	Soslar ve Üretim Teknikleri 306		Mesleki Yabancı Dil – III (İngilizce) 305
R 5	12.30 - 13.15		Soslar ve Üretim Teknikleri 306	Mesleki İngilizce - I 303	Sürdürülebilir Gastronomi 302
T 6	13.25 - 14.10			Mesleki İngilizce - I 303	Sürdürülebilir Gastronomi 302
E 7	14.20 - 15.05		İletişim ve Kültürel İlişkiler UE	Mesleki İngilizce - I 303	Soğuk Mutfak 306
S 8	15.15 - 16.00		İletişim ve Kültürel İlişkiler UE	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi 303	Soğuk Mutfak 306
İ 9	16.10 - 16.55			Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi 303	Soğuk Mutfak 306
1	08.30 - 09.15	İşletme Bilimine Giriş 103			
2	09.25 - 10.10	İşletme Bilimine Giriş 103	İçecek Teknolojisi 304		
3	10.20 - 11.05	İşletme Bilimine Giriş 103	İçecek Teknolojisi 304	Takım Çalışması 301	Araştırma Yöntemleri 303
S 4	11.15 - 12.00		İçecek Teknolojisi 304	Takım Çalışması 301	Araştırma Yöntemleri 303
A 5	12.30 - 13.15	Gastronomiye Giriş 305	Müşteri İlişkileri Yönetimi 304	Mutfak Uygulamaları III 306	Mesleki Yabancı Dil – III (İngilizce) 303
L 6	13.25 - 14.10	Gastronomiye Giriş 305	Müşteri İlişkileri Yönetimi 304	Mutfak Uygulamaları III 306	Mesleki Yabancı Dil – III (İngilizce) 303
I 7	14.20 - 15.05		Menü Planlama 304	Mutfak Uygulamaları III 306	Satış Teknikleri 303
8	15.15 - 16.00		Menü Planlama 304	Mutfak Uygulamaları III 306	Satış Teknikleri 303
9	16.10 - 16.55			Yemek Sosyolojisi ve Antropolojisi UE	Vejetaryen Mutfak 306
Ç 1	08.30 - 09.15			Yemek Sosyolojisi ve Antropolojisi UE	Vejetaryen Mutfak 306
A 2	09.25 - 10.10				Vejetaryen Mutfak 306
R 3	10.20 - 11.05	AIIT I UE		Osmanlı Saray Mutfağı 306	Girişimcilik 304
Ş 4	11.15 - 12.00	AIIT I UE		Osmanlı Saray Mutfağı 306	Girişimcilik 304
A 5	12.30 - 13.15	Türk Dili I UE	İngilizce III 305	Osmanlı Saray Mutfağı 306	Girişimcilik 304
M 6	13.25 - 14.10	Türk Dili I UE	İngilizce III 305	Osmanlı Saray Mutfağı 306	Girişimcilik 304
B 7	14.20 - 15.05		İşletme Matematiği UE	Osmanlı Saray Mutfağı 306	
A 8	15.15 - 16.00	Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım 306	İşletme Matematiği UE		
9	16.10 - 16.55	Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım 306	İşletme Matematiği UE		
1	08.30 - 09.15				
P 2	09.25 - 10.10		İngilizce III 301		
E 3	10.20 - 11.05		İngilizce III 301	Uluslararası Mutfaklar 306	
R 4	11.15 - 12.00			Uluslararası Mutfaklar 306	
Ş 5	12.30 - 13.15			Uluslararası Mutfaklar 306	
E 6	13.25 - 14.10			Uluslararası Mutfaklar 306	
M 7	14.20 - 15.05				Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri 306
B 8	15.15 - 16.00				Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri 306
E 9	16.10 - 16.55				Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri 306
1	08.30 - 09.15			II. Yabancı Dil I (Almanca) 302	II. Yabancı Dil III (Rusça) (+UAT) 303
2	09.25 - 10.10	Beslenme İlkeleri 301	Mutfak Uygulamaları I (1. Şube) 306	II. Yabancı Dil I (Almanca) 302	II. Yabancı Dil III (Rusça) (+UAT) 303
3	10.20 - 11.05	Beslenme İlkeleri 301	Mutfak Uygulamaları I (1. Şube) 306	II. Yabancı Dil I (Almanca) 302	II. Yabancı Dil III (Rusça) (+UAT) 303
C 4	11.15 - 12.00	Beslenme İlkeleri 301	Mutfak Uygulamaları I (1. Şube) 306	II. Yabancı Dil I (Rusça) (+UAT) 302	II. Yabancı Dil III (Almanca) 303
U 5	12.30 - 13.15	Personel ve Gıda Hijyeni 301	Mutfak Uygulamaları I (1. Şube) 306	II. Yabancı Dil I (Rusça) (+UAT) 302	II. Yabancı Dil III (Almanca) 303
M 6	13.25 - 14.10	Personel ve Gıda Hijyeni 301	Mutfak Uygulamaları I (2. Şube) 306	II. Yabancı Dil I (Rusça) (+UAT) 302	II. Yabancı Dil III (Almanca) 303
A 7	14.20 - 15.05		Mutfak Uygulamaları I (2. Şube) 306		
8	15.15 - 16.00	İngilizce I 105	Mutfak Uygulamaları I (2. Şube) 306		
9	16.10 - 16.55	İngilizce I 105	Mutfak Uygulamaları I (2. Şube) 306		
	* NOT				