2026-2027 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	109					Pastacılık ve Üretim Teknikleri	Mutfak
2	09.25 – 10.10	Gastronomi Tarihi	109			Füzyon Mutfak	111	Pastacılık ve Üretim Teknikleri	Mutfak
3	10.20 – 11.05	Mutfak Terminolojisi	109			Füzyon Mutfak	111	Pastacılık ve Üretim Teknikleri	Mutfak
4	11.15 – 12.00	Mutfak Terminolojisi	109			Füzyon Mutfak	111	Pastacılık ve Üretim Teknikleri	Mutfak
5	12.30 – 13.15							Bitirme Projesi Önerisi	101
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	İngilizce I	206	Girişimcilik	205			Bitirme Projesi Önerisi	202
2	09.25 – 10.10	İngilizce I	206	Girişimcilik	205	Deniz Mahsulleri	Mutfak	Bilgisayar	Lab
3	10.20 – 11.05	Türk Dili I	109	Pazarlama	205	Deniz Mahsulleri	Mutfak	Bilgisayar	Lab
4	11.15 – 12.00	Türk Dili I	109	Pazarlama	205	Deniz Mahsulleri	Mutfak		
5	12.30 – 13.15	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	110	Vejeteryan Mutfak	Mutfak			Gastronomide Güncel Konular	101
6	13.25 – 14.10	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	110	Vejeteryan Mutfak	Mutfak			Gastronomide Güncel Konular	101
7	14.20 – 15.05			Vejeteryan Mutfak	Mutfak			Osmanlı Saray Mutfağı	Mutfak
8	15.15 – 16.00	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi	UE					Osmanlı Saray Mutfağı	Mutfak
9	16.10 – 16.55	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi	UE					Osmanlı Saray Mutfağı	Mutfak
	ÇARŞAMBA	**Ders Adı**	**Sınıf**	**Ders Adı**	**Sınıf**	**Ders Adı**	**Sınıf**	**Ders Adı**	**Sınıf**
1	08.30 – 09.15	Genel Turizm	111					Bitirme Projesi Önerisi	209
2	09.25 – 10.10	Genel Turizm	111	Ziyafet ve Servis Yönetimi	109	Geleneksel Zeytinyağlılar	Mutfak		
3	10.20 – 11.05	İngilizce I	111	Ziyafet ve Servis Yönetimi	109	Geleneksel Zeytinyağlılar	Mutfak	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	101
4	11.15 – 12.00	İngilizce I	111	Ziyafet ve Servis Yönetimi	109	Geleneksel Zeytinyağlılar	Mutfak	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	101
5	12.30 – 13.15			Fermente Ürünler	Mutfak			Bitirme Projesi Önerisi	209
6	13.25 – 14.10	Yabancı Dil İngilizce I	111	Fermente Ürünler	Mutfak	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	206	Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	Mutfak
7	14.20 – 15.05	Yabancı Dil İngilizce I	111	Fermente Ürünler	Mutfak	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	206	Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	Mutfak
8	15.15 – 16.00					Sosyal Sorumluluk Uyg.	206	Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	Mutfak
9	16.10 – 16.55					Sosyal Sorumluluk Uyg.	206	Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	Mutfak
	PERŞEMBE	**Ders Adı**	**Sınıf**	**Ders Adı**	**Sınıf**	**Ders Adı**	**Sınıf**	**Ders Adı**	**Sınıf**
1	08.30 – 09.15	Mesleki Güvenlik ve İlkyardım	111	Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri	Mutfak				
2	09.25 – 10.10	Mesleki Güvenlik ve İlkyardım	111	Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri	Mutfak				
3	10.20 – 11.05	Mutfak Hesaplamaları	111	Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri	Mutfak				
4	11.15 – 12.00	Mutfak Hesaplamaları	111	Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri	Mutfak				
5	12.30 – 13.15	Üniversite Yaşamına Uyum	110	Makarnalar ve Soslar	Mutfak	Yabancı Dil Almanca	111		
6	13.25 – 14.10			Makarnalar ve Soslar	Mutfak	Yabancı Dil Almanca	111		
7	14.20 – 15.05			Makarnalar ve Soslar	Mutfak	Çikolatalar	Mutfak		
8	15.15 – 16.00					Çikolatalar	Mutfak		
9	16.10 – 16.55					Çikolatalar	Mutfak		
	CUMA	**Ders Adı**	**Sınıf**	**Ders Adı**	**Sınıf**	**Ders Adı**	**Sınıf**	**Ders Adı**	**Sınıf**
1	08.30 – 09.15			İngilizce Okuma Yazma Becerileri	206	Mutfak Uygulamaları III	Mutfak	Mutfak Otomasyon Sistemleri	LAB
2	09.25 – 10.10			İngilizce Okuma Yazma Becerileri	206	Mutfak Uygulamaları III	Mutfak	Mutfak Otomasyon Sistemleri	LAB
3	10.20 – 11.05			İngilizce Okuma Yazma Becerileri	206	Mutfak Uygulamaları III	Mutfak		
4	11.15 – 12.00			Yabancı Dil Almanca	111	Mutfak Uygulamaları III	Mutfak		
5	12.10 - 12.55			Yabancı Dil Almanca	111	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