

1-SINIF					
SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:10 – 08:55					
09.00 - 09.45		Mutfak Kültürü D 8		Temel sanat eğitimi D6	Mutfak Teknikleri II Mutfak
09:50 - 10.35		Mutfak Kültürü D 8		Temel sanat eğitimi D6	Mutfak Teknikleri II Mutfak
10:40 - 11.25		Mutfak Kültürü D 8		Besin Kimyası D 8	Mutfak Teknikleri II Mutfak
11:30 - 12.15		Araştırma Yöntemleri GMS 1014 D 8		Besin Kimyası D 8	Mutfak Teknikleri II Mutfak
12.20 - 13.05		Araştırma Yöntemleri GMS 1014 D 8		Türk Dili D 7	İş Sağlığı ve Güvenliği D6
13:10-13:55	A.i.i.T D 7	Araştırma Yöntemleri GMS 1014 D 8		Türk Dili D 7	İş Sağlığı ve Güvenliği D6
14:00 - 14:45	A.i.i.T D 7				
14:50 - 15:35					Gıdalarda Duyusal Analiz D 6
15:40 - 16:25					Gıdalarda Duyusal Analiz D 6
16:30 - 17:15					Gıdalarda Duyusal Analiz D 6
17:20-18:05				Beslenmenin Temel İlkeleri D6	Yabancı Dil Asenkron
18:10-18:55				Beslenmenin Temel İlkeleri D6	Yabancı Dil Asenkron
19:00-19:45					

## 2-SINIF

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:10 – 08:55					
09.00 - 09.45		Yöresel Mutfak II Mutfak		Alternatif Turizm D 7	
09:50 - 10.35		Yöresel Mutfak II )Mutfak		Alternatif Turizm D 7	
10:40 - 11.25		Yöresel Mutfak II Mutfak		Gıda Politikaları D 8	
11:30 - 12.15		Yöresel Mutfak II Mutfak		Gıda Politikaları D 8	
12.20 - 13.05		Yöresel Mutfak II Mutfak			
13:10-13:55	Gastronomi ve İnovasyon D 8	Genel İşletme D 6	Yemek Stilizliđi ve Fotoğrafçılık D 8	Protokol ve Görgü Kuralları D 8	
14:00 - 14:45	Gastronomi ve İnovasyon D 8	Genel İşletme D 6	Yemek Stilizliđi ve Fotoğrafçılık D 8	Protokol ve Görgü Kuralları D 8	
14:50 - 15:35			Yemek Stilizliđi ve Fotoğrafçılık D 8	İşlenmiş Et Ürünleri (U )Mutfak	
15:40 - 16:25	Gıda Teknolojisi D 8	Tüketici Davranışları D 6		İşlenmiş Et Ürünleri (U )Mutfak	
16:30 - 17:15	Gıda Teknolojisi D 8	Tüketici Davranışları D 6		İşlenmiş Et Ürünleri (U )Mutfak	
17:20-18:05					
18:10-18:55					

**3 -SINIF**

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:10 – 08:55					
09.00 - 09.45				Gastronomi araştırmaları II D 7	
09:50 - 10.35		Bahçe Ürünleri Yetiřtirme D 7	Gastronomide Yeni Eęilimler D 6	Gastronomi araştırmaları II D 7	
10:40 - 11.25		Bahçe Ürünleri Yetiřtirme D 7	Gastronomide Yeni Eęilimler D 6		Ziyafet Yönetimi D 8
11:30 - 12.15		Bahçe Ürünleri Yetiřtirme D 7			Ziyafet Yönetimi D 8
12.20 - 13.05		Giriřimcilik D 7	Pastacılık ve Çikolata Yapımı Mutfak		Alternatif Turizm (3016) D 7
13:10-13:55		Giriřimcilik D 7	Pastacılık ve Çikolata Yapımı Mutfak		Alternatif Turizm (3016) D 7
14:00 - 14:45		Yöresel Mutfak IV Mutfak	Pastacılık ve Çikolata Yapımı Mutfak	Yiyecek ve İçecek Servisi D 6	
14:50 - 15:35		Yöresel Mutfak IV Mutfak	Pastacılık ve Çikolata Yapımı Mutfak	Yiyecek ve İçecek Servisi D 6	
15:40 - 16:25		Yöresel Mutfak IV Mutfak		Yiyecek ve İçecek Servisi D 6	
16:30 - 17:15		Yöresel Mutfak IV Mutfak	Mesleki İngilizce II D 7		
17:20-18:05		Yöresel Mutfak IV Mutfak	Mesleki İngilizce II D 7		
18:10-18:55			Mesleki İngilizce II D 7		
19:00-19:45					

4-SINIF					
SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:10 – 08:55					
09.00 - 09.45			Özel Beslenme Mutfağı Mutfak	İleri Mutfak Uygulamaları Mutfak	Gastronomi Sosyolojisi D 8
09:50 - 10.35			Özel Beslenme Mutfağı Mutfak	İleri Mutfak Uygulamaları Mutfak	Gastronomi Sosyolojisi D 8
10:40 - 11.25			Özel Beslenme Mutfağı Mutfak	İleri Mutfak Uygulamaları Mutfak	
11:30 - 12.15		Kahve Kültürü ve Baristalık Mutfak II	Özel Beslenme Mutfağı Mutfak	İleri Mutfak Uygulamaları Mutfak	
12.20 - 13.05		Kahve Kültürü ve Baristalık Mutfak II	Otlar Ve Baharatlar D 7	İleri Mutfak Uygulamaları Mutfak	
13:10-13:55		Kahve Kültürü ve Baristalık Mutfak II	Otlar Ve Baharatlar D 7	İleri Mutfak Uygulamaları Mutfak	
14:00 - 14:45		G. Ve Mutfak Sanatları Bitirme Çalışması D 8	Otlar Ve Baharatlar D 7		
14:50 - 15:35		G. Ve Mutfak Sanatları Bitirme Çalışması D 8	Kariyer Yönetimi D 6	Mesleki İngilizce IV D 7	
15:40 - 16:25		G. Ve Mutfak Sanatları Bitirme Çalışması D 8	Kariyer Yönetimi D 6	Mesleki İngilizce IV D 7	
16:30 - 17:15				Mesleki İngilizce IV D 7	
17:20-18:05					
18:10-18:55					
19:00-19:45					