

TELAFİ DERS PROGRAMI 12.04.2025				
SAAT	I. SINIF	II. SINIF	III. SINIF	SINIF
08:10 – 08:55				
09.00 - 09.45				
09:50 - 10.35				
10:40 - 11.25				
11:30 - 12.15				
12.20 - 13.05				
13:10-13:55	A.İ.İ.T D 7	Gastronomi ve İnovasyon D 8		
14:00 - 14:45	A.İ.İ.T D 7	Gastronomi ve İnovasyon D 8		
14:50 - 15:35				
15:40 - 16:25		Gıda Teknolojisi D 8		
16:30 - 17:15		Gıda Teknolojisi D 8		
17:20-18:05				
18:10-18:55				
19:00-19:45				
19:50-20:35				

TELAFİ DERS PROGRAMI 13.04.2025				
SAAT	I. SINIF	II. SINIF	III. SINIF	IV. SINIF
08:10 – 08:55				
09.00 - 09.45	Mutfak Kültürü D 8			
09:50 - 10.35	Mutfak Kültürü D 8		Bahçe Ürünleri Yetiştirme D 7	
10:40 - 11.25	Mutfak Kültürü D 8		Bahçe Ürünleri Yetiştirme D 7	
11:30 - 12.15	Araştırma Yöntemleri GMS 1014 D 8		Bahçe Ürünleri Yetiştirme D 7	Kahve Kültürü ve Baristalık Mutfak II
12.20 - 13.05	Araştırma Yöntemleri GMS 1014 D 8		Girişimcilik D 7	Kahve Kültürü ve Baristalık Mutfak II
13:10-13:55	Araştırma Yöntemleri GMS 1014 D 8	Genel İşletme D 6	Girişimcilik D 7	Kahve Kültürü ve Baristalık Mutfak II
14:00 - 14:45		Genel İşletme D 6	Yöresel Mutfak IV Mutfak	G. Ve Mutfak Sanatları Bitirme Çalışması D 8
14:50 - 15:35			Yöresel Mutfak IV Mutfak	G. Ve Mutfak Sanatları Bitirme Çalışması D 8
15:40 - 16:25		Tüketici Davranışları D 6	Yöresel Mutfak IV Mutfak	G. Ve Mutfak Sanatları Bitirme Çalışması D 8
16:30 - 17:15		Tüketici Davranışları D 6	Yöresel Mutfak IV Mutfak	
17:20-18:05			Yöresel Mutfak IV Mutfak	
18:10-18:55				
19:00-19:45				

TELAFİ DERS PROGRAMI
19.04.2025

SAAT	I. SINIF	II. SINIF	III. SINIF	IV. SINIF
08:10 – 08:55				
09.00 - 09.45	İş Sağlığı ve Güvenliği D6			Özel Beslenme Mutfağı Mutfak
09:50 - 10.35	İş Sağlığı ve Güvenliği D6		Gastronomide Yeni Eğilimler D 6	Özel Beslenme Mutfağı Mutfak
10:40 - 11.25			Gastronomide Yeni Eğilimler D 6	Özel Beslenme Mutfağı Mutfak
11:30 - 12.15				Özel Beslenme Mutfağı Mutfak
12.20 - 13.05			Pastacılık ve Çikolata Yapımı Mutfak	Otlar Ve Baharatlar D 7
13:10-13:55		Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık D 8	Pastacılık ve Çikolata Yapımı Mutfak	Otlar Ve Baharatlar D 7
14:00 - 14:45		Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık D 8	Pastacılık ve Çikolata Yapımı Mutfak	Otlar Ve Baharatlar D 7
14:50 - 15:35		Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık D 8	Pastacılık ve Çikolata Yapımı Mutfak	Kariyer Yönetimi D 6
15:40 - 16:25		Yöresel Mutfak II Mutfak		Kariyer Yönetimi D 6
16:30 - 17:15		Yöresel Mutfak II Mutfak	Mesleki İngilizce II D 7	
17:20-18:05		Yöresel Mutfak II Mutfak	Mesleki İngilizce II D 7	
18:10-18:55		Yöresel Mutfak II Mutfak	Mesleki İngilizce II D 7	
19:00-19:45		Yöresel Mutfak II Mutfak		

TELAFİ DERS PROGRAMI 20.04.2025				
SAAT	I. SINIF	II. SINIF	III. SINIF	IV. SINIF
08:10 – 08:55				
09.00 - 09.45	Temel sanat eğitimi D6	Alternatif Turizm D 7	Gastronomi araştırmaları II D 7	İleri Mutfak Uygulamaları Mutfak
09:50 - 10.35	Temel sanat eğitimi D6	Alternatif Turizm D 7	Gastronomi araştırmaları II D 7	İleri Mutfak Uygulamaları Mutfak
10:40 - 11.25	Besin Kimyası D 8	Gıda Politikaları D 8		İleri Mutfak Uygulamaları Mutfak
11:30 - 12.15	Besin Kimyası D 8	Gıda Politikaları D 8		İleri Mutfak Uygulamaları Mutfak
12.20 - 13.05	Türk Dili D 7			İleri Mutfak Uygulamaları Mutfak
13:10-13:55	Türk Dili D 7	Protokol ve Görgü Kuralları D 8		İleri Mutfak Uygulamaları Mutfak
14:00 - 14:45		Protokol ve Görgü Kuralları D 8	Yiyecek ve İçecek Servisi D 6	
14:50 - 15:35		İşlenmiş Et Ürünleri (U)Mutfak	Yiyecek ve İçecek Servisi D 6	Mesleki İngilizce IV D 7
15:40 - 16:25		İşlenmiş Et Ürünleri (U)Mutfak	Yiyecek ve İçecek Servisi D 6	Mesleki İngilizce IV D 7
16:30 - 17:15		İşlenmiş Et Ürünleri (U)Mutfak		Mesleki İngilizce IV D 7
17:20-18:05	Beslenmenin Temel ilkeleri D6			
18:10-18:55	Beslenmenin Temel ilkeleri D6			
19:00-19:45				

TELAFİ DERS PROGRAMI 26.04.2025				
SAAT	I. SINIF	II. SINIF	III. SINIF	IV. SINIF
08:10 – 08:55				
09:00 - 09:45	Mutfak Teknikleri II Mutfak			Gastronomi Sosyolojisi D 8
09:50 - 10:35	Mutfak Teknikleri II Mutfak			Gastronomi Sosyolojisi D 8
10:40 - 11:25	Mutfak Teknikleri II Mutfak		Ziyafet Yönetimi D 8	
11:30 - 12:15	Mutfak Teknikleri II Mutfak		Ziyafet Yönetimi D 8	
12:20 - 13:05			Alternatif Turizm (3016) D 7	
13:10-13:55			Alternatif Turizm (3016) D 7	
14:00 - 14:45				
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	Yabancı Dil Asenkron			
18:10-18:55	Yabancı Dil Asenkron			
19:00-19:45				

TELAFİ DERS PROGRAMI 27.04.2025				
SAAT	I. SINIF	II. SINIF	III. SINIF	IV. SINIF
08:10 – 08:55				
09.00 - 09.45				Özel Beslenme Mutfağı Mutfak
09:50 - 10:35			Gastronomide Yeni Eğilimler D 6	Özel Beslenme Mutfağı Mutfak
10:40 - 11.25			Gastronomide Yeni Eğilimler D 6	Özel Beslenme Mutfağı Mutfak
11:30 - 12.15				Özel Beslenme Mutfağı Mutfak
12.20 - 13.05			Pastacılık ve Çikolata Yapımı Mutfak	Otlar Ve Baharatlar D 7
13:10-13:55		Yemek Stilizliğı ve Fotoğrafçılık D 8	Pastacılık ve Çikolata Yapımı Mutfak	Otlar Ve Baharatlar D 7
14:00 - 14:45		Yemek Stilizliğı ve Fotoğrafçılık D 8	Pastacılık ve Çikolata Yapımı Mutfak	Otlar Ve Baharatlar D 7
14:50 - 15:35		Yemek Stilizliğı ve Fotoğrafçılık D 8	Pastacılık ve Çikolata Yapımı Mutfak	Kariyer Yönetimi D 6
15:40 - 16:25				Kariyer Yönetimi D 6
16:30 - 17:15			Mesleki İngilizce II D 7	
17:20-18:05			Mesleki İngilizce II D 7	
18:10-18:55			Mesleki İngilizce II D 7	
19:00-19:45				

TELAFİ DERS PROGRAMI 03.05.2025				
SAAT	I. SINIF	II. SINIF	III. SINIF	IV. SINIF
08:10 – 08:55				
09.00 - 09.45	Temel sanat eğitimi D6	Alternatif Turizm D 7	Gastronomi araştırmaları II D 7	İleri Mutfak Uygulamaları Mutfak
09:50 - 10.35	Temel sanat eğitimi D6	Alternatif Turizm D 7	Gastronomi araştırmaları II D 7	İleri Mutfak Uygulamaları Mutfak
10:40 - 11.25	Besin Kimyası D 8	Gıda Politikaları D 8		İleri Mutfak Uygulamaları Mutfak
11:30 - 12.15	Besin Kimyası D 8	Gıda Politikaları D 8		İleri Mutfak Uygulamaları Mutfak
12.20 - 13.05	Türk Dili D 7			İleri Mutfak Uygulamaları Mutfak
13:10-13:55	Türk Dili D 7	Protokol ve Görgü Kuralları D 8		İleri Mutfak Uygulamaları Mutfak
14:00 - 14:45		Protokol ve Görgü Kuralları D 8	Yiyecek ve İçecek Servisi D 6	
14:50 - 15:35		İşlenmiş Et Ürünleri (U)Mutfak	Yiyecek ve İçecek Servisi D 6	Mesleki İngilizce IV D 7
15:40 - 16:25		İşlenmiş Et Ürünleri (U)Mutfak	Yiyecek ve İçecek Servisi D 6	Mesleki İngilizce IV D 7
16:30 - 17:15		İşlenmiş Et Ürünleri (U)Mutfak		Mesleki İngilizce IV D 7
17:20-18:05	Beslenmenin Temel ilkeleri D6			
18:10-18:55	Beslenmenin Temel ilkeleri D6			
19:00-19:45				