

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2023-2024 BAHAR DÖNEMİ DERS PROGRAMI

1.SINIF

| | Saat | Pazartesi | Salı | Çarşamba | Perşembe | Cuma |
|----|----------------|-------------------------------|---|---|--------------------------------------|---|
| 1 | 08:00 08:40 | | Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi TT 427 | | TFG110 Gıda Hijyeni ve Güvenliği 427 | |
| 2 | 08:50 09:30 | | Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi TT 427 | TUR 09:10 – 10: 15 AİT 10:20 – 11:25 YDL 11:30 – 12:35 | TFG110 Gıda Hijyeni ve Güvenliği 427 | TFG106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri M.Y. |
| 3 | 09:40 10:20 | | Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi TT 427 | | TFG110 Gıda Hijyeni ve Güvenliği 427 | TFG106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri M.Y. |
| 4 | 10:30 11:10 | | | | | TFG106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri M.Y. |
| 5 | 11:20 12:00 | | TFG118 İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku V.S. SSYDMYO Konferans Salonu | | | TFG106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri M.Y. |
| 6 | 12:10 12:50 | | TFG118 İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku V.S. SSYDMYO Konferans Salonu | | | |
| 7 | 13:00 13:40 | TFG116 Gıda Coğrafyası TD 427 | | | | |
| 8 | 13:50 14:30 | TFG116 Gıda Coğrafyası TD 427 | TFG104 Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi II SA 427 | TFG112 İçecekler ve Özellikleri ÖÖA 427 | | |
| 9 | 14:40 15:20 | | TFG104 Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi II SA 427 | TFG112 İçecekler ve Özellikleri ÖÖA 427 | | |
| 10 | 15:30 16:10 | | TFG104 Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi II SA 427 | TFG112 İçecekler ve Özellikleri ÖÖA 427 | | |
| 11 | 16:20 17:00 | ÜSD (16.20 – 17.25) | ÜSD (16.20 – 17.25) | ÜSD (16.20 – 17.25) | ÜSD (16.20 – 17.25) | |

*AİT, TUR ve YDL online olarak gerçekleştirilecektir. Dersler Teams üzerinden işlenecektir. Derse katılım için <https://kbuzem.karabuk.edu.tr/> sayfasındaki duyuruları takip ediniz.

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2023-2024 BAHAR DÖNEMİ DERS PROGRAMI

2.SINIF

| | Saat | Pazartesi | Salı | Çarşamba | Perşembe | Cuma |
|----|----------------|---|---|--|------------------------------------|--|
| 1 | 08:00 08:40 | | | TFG212Vejetaryen ve Diyet Mutfağı ÖÖA 427 | | |
| 2 | 08:50 09:30 | TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II İ.Y. | | TFG212Vejetaryen ve Diyet Mutfağı ÖÖA 427 | TFG202 Mutfak Uygulamaları II M.Y. | |
| 3 | 09:40 10:20 | TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II İ.Y. | | TFG212Vejetaryen ve Diyet Mutfağı ÖÖA 427 | TFG202 Mutfak Uygulamaları II M.Y. | |
| 4 | 10:30 11:10 | TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II İ.Y. | TFG216Akdeniz Mutfağı, Salata ve Otlar SA 427 | TFG210 Mesleki İngilizce II KKD | TFG202 Mutfak Uygulamaları II M.Y. | TFG206 Mutfak Kazaları ve İlk Yardım ZK |
| 5 | 11:20 12:00 | TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II İ.Y. | TFG216Akdeniz Mutfağı, Salata ve Otlar SA 427 | TFG210 Mesleki İngilizce II KKD | TFG202 Mutfak Uygulamaları II M.Y. | TFG206 Mutfak Kazaları ve İlk Yardım ZK |
| 6 | 12:10 12:50 | | TFG216Akdeniz Mutfağı, Salata ve Otlar SA 427 | TFG210 Mesleki İngilizce II KKD | | |
| 7 | 13:00 13:40 | TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II İ.Y. | | | TFG202 Mutfak Uygulamaları II M.Y. | |
| 8 | 13:50 14:30 | TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II İ.Y. | | TFG224 Gastronomi Tarihi ÖS SSYDMYO Konferans Salonu | TFG202 Mutfak Uygulamaları II M.Y. | TFG204 Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü N.A. |
| 9 | 14:40 15:20 | TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II İ.Y. | | TFG224 Gastronomi Tarihi ÖS SSYDMYO Konferans Salonu | TFG202 Mutfak Uygulamaları II M.Y. | TFG204 Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü N.A. |
| 10 | 15:30 16:10 | TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II İ.Y. | | TFG224 Gastronomi Tarihi ÖS SSYDMYO Konferans Salonu | TFG202 Mutfak Uygulamaları II M.Y. | TFG204 Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü N.A. |
| 11 | 16:20 17:00 | ÜSD (16.20 – 17.25) | ÜSD (16.20 – 17.25) | ÜSD (16.20 – 17.25) | ÜSD (16.20 – 17.25) | |

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2023-2024 GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI

3. SINIF

| | Saat | Pazartesi | Salı | Çarşamba | Perşembe | Cuma |
|----|----------------|--|-------------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|
| 1 | 08:00 08:40 | TFG316 Yöresel Türk Yemekleri Ö.S. 427 | | | | |
| 2 | 08:50 09:30 | TFG316 Yöresel Türk Yemekleri Ö.S. 427 | TFG304 Et ve Et Ürünleri Ö.S. | TFG302 Mutfak Uygulamaları IV S.A. | | |
| 3 | 09:40 10:20 | TFG316 Yöresel Türk Yemekleri Ö.S. 427 | TFG304 Et ve Et Ürünleri Ö.S. | TFG302 Mutfak Uygulamaları IV S.A. | | |
| 4 | 10:30 11:10 | TFG308 Mesleki İngilizce IV S.A. | TFG304 Et ve Et Ürünleri Ö.S. | TFG302 Mutfak Uygulamaları IV S.A. | TFG320 Gastronomide Yeni Trendler İY 427 | |
| 5 | 11:20 12:00 | TFG308 Mesleki İngilizce IV S.A. | | TFG302 Mutfak Uygulamaları IV S.A. | TFG320 Gastronomide Yeni Trendler İY 427 | |
| 6 | 12:10 12:50 | TFG308 Mesleki İngilizce IV S.A. | | | TFG320 Gastronomide Yeni Trendler İY 427 | |
| 7 | 13:00 13:40 | | TFG304 Et ve Et Ürünleri Ö.S. | TFG302 Mutfak Uygulamaları IV S.A. | TFG324 2. Yabancı Dil-II (Almanca) A.N.E. 427 | |
| 8 | 13:50 14:30 | | TFG304 Et ve Et Ürünleri Ö.S. | TFG302 Mutfak Uygulamaları IV S.A. | TFG324 2. Yabancı Dil-II (Almanca) A.N.E. 427 | TFG306-MeslekEtiği-MY 428 |
| 9 | 14:40 15:20 | | TFG304 Et ve Et Ürünleri Ö.S. | TFG302 Mutfak Uygulamaları IV S.A. | TFG324 2. Yabancı Dil-II (Almanca) A.N.E. 427 | TFG306-MeslekEtiği-MY 428 |
| 10 | 15:30 16:10 | | | TFG302 Mutfak Uygulamaları IV S.A. | | TFG306-MeslekEtiği-MY 428 |
| 11 | 16:20 17:00 | ÜSD (16.20 – 17.25) | ÜSD (16.20 – 17.25) | ÜSD (16.20 – 17.25) | ÜSD (16.20 – 17.25) | |