

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ 2026-2027 GÜZ DÖNEMİ DERS
PROGRAMI

1. SINIF

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:00 08:40			TFG107 Gastronomiye Giriş T.T. 427		
2	08:50 09:30			TFG107 Gastronomiye Giriş T.T. 427	TUR*	
3	09:40 10:20			TFG119 İngilizce Konuşma ve Yazma I KKD 427	TUR*	
4	10:30 11:10	TFG105 Beslenme İlkeleri ÖÖA 427		TFG119 İngilizce Konuşma ve Yazma I KKD 427	AIT*	TFG109 Gıda Bilimi ve Teknolojisi HAK. 427
5	11:20 12:00	TFG105 Beslenme İlkeleri ÖÖA 427		TFG119 İngilizce Konuşma ve Yazma I KKD 427	AIT*	TFG109 Gıda Bilimi ve Teknolojisi HAK. 427
6	12:10 12:50	TFG105 Beslenme İlkeleri ÖÖA 427		TFG115 Yiyecek ve İçecek Servisi İ.Y. 427.		TFG109 Gıda Bilimi ve Teknolojisi HAK. 427
7	13:00 13:40	TFG101 Genel Turizm T. D. Mediha Özkan Amfisi Z118	TFG117 Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi S.A. 427	TFG115 Yiyecek ve İçecek Servisi İ.Y. 427		
8	13:50 14:30	TFG101 Genel Turizm T. D. Mediha Özkan Amfisi Z118	TFG103 Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi S.A. 427	TFG115 Yiyecek ve İçecek Servisi İ.Y. 427	YDL*	
9	14:40 15:20	TFG101 Genel Turizm T. D. Mediha Özkan Amfisi Z118	TFG103 Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi S.A. 427		YDL*	
10	15:30 16:10					
11	16:20 17:00					

*AIT, 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
2025-2026 GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI

2. SINIF

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:00 08:40	TFG203 Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri Ö.S. 427		TFG207 Menü Planlama ÖÖA SSYDMYO-D-AZ-04		
2	08:50 09:30	TFG203 Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri Ö.S. 427	TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları İ.İ.Y. Mediha Özkan Amfisi Z118	TFG207 Menü Planlama ÖÖA SSYDMYO-D-AZ-04	TFG 201 Mutfak Uygulamaları I AU MUTFAK	
3	09:40 10:20	TFG203 Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri Ö.S. 427	TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları İ.İ.Y. Mediha Özkan Amfisi Z118	TFG207 Menü Planlama ÖÖA SSYDMYO-D-AZ-04	TFG 201 Mutfak Uygulamaları I AU MUTFAK	
4	10:30 11:10	TFG217 Gıdalarda Duyusal Analiz A.U. 427	TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları İ.İ.Y. Mediha Özkan Amfisi Z118		TFG 201 Mutfak Uygulamaları I AU MUTFAK	
5	11:20 12:00	TFG217 Gıdalarda Duyusal Analiz A.U. 427	TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları İ.İ.Y. Mediha Özkan Amfisi Z118		TFG 201 Mutfak Uygulamaları I AU MUTFAK	
6	12:10 12:50	TFG217 Gıdalarda Duyusal Analiz A.U. 427				
7	13:00 13:40	TFG229 Protokol ve Görgü Kuralları MY 428	TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları İ.İ.Y. Mediha Özkan Amfisi Z118		TFG 201 Mutfak Uygulamaları I AU MUTFAK	
8	13:50 14:30	TFG229 Protokol ve Görgü Kuralları MY 427	TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları İ.İ.Y. Mediha Özkan Amfisi Z118		TFG 201 Mutfak Uygulamaları I AU MUTFAK	
9	14:40 15:20	TFG229 Protokol ve Görgü Kuralları MY 427	TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları İ.İ.Y. Mediha Özkan Amfisi Z118	TFG231 İngilizce Dinleme ve Konuşma I KKD. 427	TFG 201 Mutfak Uygulamaları I AU MUTFAK	
10	15:30 16:10	TFG227 Fonksiyonel Gıdalar Z.K. 427	TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları İ.İ.Y. Mediha Özkan Amfisi Z118	TFG231 İngilizce Dinleme ve Konuşma I KKD. 427	TFG 201 Mutfak Uygulamaları I AU MUTFAK	
11	16:20 17:00	TFG227 Fonksiyonel Gıdalar Z.K. 427		TFG231 İngilizce Dinleme ve Konuşma I KKD. 427		

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2025-2026 GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI

3. SINIF

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:00 08:40		TFG325 Mutfak ve Restoran Tasarımı Ö.S. 428	TFG115 Yiyecek ve İçecek Servisi İ.Y. 430	TFG337 İngilizce ve Sözlü İletişim I KKD. SSYDMYO - Derslik AZ-04	
2	08:50 09:30		TFG325 Mutfak ve Restoran Tasarımı Ö.S. 428	TFG115 Yiyecek ve İçecek Servisi İ.Y. 430	TFG337 İngilizce ve Sözlü İletişim I KKD. SSYDMYO - Derslik AZ-04	TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. Pastane mutfacı
3	09:40 10:20		TFG325 Mutfak ve Restoran Tasarımı Ö.S. 428	TFG115 Yiyecek ve İçecek Servisi İ.Y. 430	TFG337 İngilizce ve Sözlü İletişim I KKD. SSYDMYO - Derslik AZ-04	TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. Pastane mutfacı
4	10:30 11:10	TFG303 Garde Manger Ö.S. Mutfak	TFG319 Gıda ve Tarım Araştırmaları AU. 428			TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. Pastane mutfacı
5	11:20 12:00	TFG303 Garde Manger Ö.S. Mutfak	TFG319 Gıda ve Tarım Araştırmaları AU. 428			TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. Pastane mutfacı
6	12:10 12:50	TFG303 Garde Manger Ö.S. Mutfak	TFG319 Gıda ve Tarım Araştırmaları AU. 428			TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. Pastane mutfacı
7	13:00 13:40	TFG303 Garde Manger Ö.S. Mutfak	TFG321 2. Yabancı Dil-I (Almanca) ANE. 428			TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. Pastane mutfacı
8	13:50 14:30	TFG303 Garde Manger Ö.S. Mutfak	TFG321 2. Yabancı Dil-I (Almanca) ANE. 428			TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. Pastane mutfacı
9	14:40 15:20	TFG303 Garde Manger Ö.S. Mutfak	TFG321 2. Yabancı Dil-I (Almanca) ANE. 428	TFG309 Yiyecek ve İçecek Otomasyonu Y.S. Bilgisayar Laboratuvarı		TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. Pastane mutfacı
10	15:30 16:10	TFG303 Garde Manger Ö.S. Mutfak	TFG331 Gastronomi ve Yapay Zeka BP 427	TFG309 Yiyecek ve İçecek Otomasyonu Y.S. Bilgisayar Laboratuvarı		
11	16:20 17:00	TFG303 Garde Manger Ö.S. Mutfak	TFG331 Gastronomi ve Yapay Zeka BP. 427	TFG309 Yiyecek ve İçecek Otomasyonu Y.S. Bilgisayar Laboratuvarı		

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2025-2026 GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI

4. SINIF

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:00 08:40	TFG409 Gıda Mevzuatı AU 428			TFG425 Beslenme Antropolojisi ÖÖA 427	
2	08:50 09:30	TFG409 Gıda Mevzuatı AU. 428	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. Pastane mutfağı	TFG401 Mutfak Uygulamaları V S.A. ZERDE MUTFAK	TFG425 Beslenme Antropolojisi ÖÖA 427	
3	09:40 10:20	TFG409 Gıda Mevzuatı AU 428	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. Pastane mutfağı	TFG401 Mutfak Uygulamaları V S.A. ZERDE MUTFAK	TFG425 Beslenme Antropolojisi ÖÖA 427	TFG403 Gastronomi Seminerleri I İY 428
4	10:30 11:10		TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. Pastane mutfağı	Mutfak Uygulamaları V S.A. ZERDE MUTFAK	TFG429 İngilizce Sözlü Sunum Becerileri KKD 427	TFG403 Gastronomi Seminerleri I İY 428
5	11:20 12:00		TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. Pastane mutfağı	TFG401 Mutfak Uygulamaları V S.A. ZERDE MUTFAK	TFG429 İngilizce Sözlü Sunum Becerileri KKD 427	TFG403 Gastronomi Seminerleri I İY 428
6	12:10 12:50				TFG429 İngilizce Sözlü Sunum Becerileri KKD 427	TFG403 Gastronomi Seminerleri I İY 428
7	13:00 13:40	TFG427 Sürdürülebilirlik ve Atık Yönetimi A.U. 428	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. Pastane mutfağı		TFG429 İngilizce Sözlü Sunum Becerileri KKD 427	
8	13:50 14:30	TFG427 Sürdürülebilirlik ve Atık Yönetimi A.U. 428	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. Pastane mutfağı	TFG401 Mutfak Uygulamaları V S.A. ZERDE MUTFAK	TFG429 İngilizce Sözlü Sunum Becerileri KKD 427	
9	14:40 15:20	TFG427 Sürdürülebilirlik ve Atık Yönetimi A.U. 428	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. Pastane mutfağı	Mutfak Uygulamaları V S.A. ZERDE MUTFAK		
10	15:30 16:10		TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. Pastane mutfağı	TFG401 Mutfak Uygulamaları V S.A. ZERDE MUTFAK		
11	16:20 17:00			Mutfak Uygulamaları V S.A. ZERDE MUTFAK		

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2025-2026 GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI

--	--	--	--	--	--	--