

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ  
2024-2025 GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI

1.SINIF

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:00 08:40					
2	08:50 09:30		TFG109 Gıda Bilimi ve Teknolojisi HAK. 427		TUR	
3	09:40 10:20		TFG109 Gıda Bilimi ve Teknolojisi HAK. 427		TUR	
4	10:30 11:10		TFG109 Gıda Bilimi ve Teknolojisi HAK. 427		AIT	
5					AIT	
6	12:10 12:50		TFG111 Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İletişim SG 431			
7	13:00 13:40		TFG111 Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İletişim SG 431	TFG103 Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi I S.A. 428		
8	13:50 14:30	TFG101 Genel Turizm T. D. 427	TFG113 Temel Sanat Eğitimi E.Ç. 427	TFG103 Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi I S.A. 428	YDL	TFG105 Beslenme İlkeleri ÖÖA 427
9	14:40 15:20	TFG101 Genel Turizm T. D. 427	TFG113 Temel Sanat Eğitimi E.Ç. 427	TFG103 Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi I S.A. 428	YDL	TFG105 Beslenme İlkeleri ÖÖA 427
10	15:30 16:10	TFG101 Genel Turizm T. D. 427	TFG113 Temel Sanat Eğitimi E.Ç. 427	TFG107 Gastronomiye Giriş T.T. 427		TFG105 Beslenme İlkeleri ÖÖA 427
11	16:20 17:00	ÜSD (16.20 – 17.25)	ÜSD (16.20 – 17.25)	TFG107 Gastronomiye Giriş T.T. 427		

\*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  
2024-2025 GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI

2.SINIF

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:00 08:40	TFG 201 Mutfak Uygulamaları I S.A. MUTFAK		TFG209 Mesleki İngilizce I KKD. 427		
2	08:50 09:30	TFG 201 Mutfak Uygulamaları I S.A. MUTFAK		TFG209 Mesleki İngilizce I KKD. 427	TFG203 Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri Ö.S. 428	TFG227 Fonksiyonel Gıdalar Z.K. 427
3	09:40 10:20	TFG 201 Mutfak Uygulamaları I S.A. MUTFAK		TFG209 Mesleki İngilizce I KKD. 427	TFG203 Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri Ö.S. 428	TFG227 Fonksiyonel Gıdalar Z.K. 427
4	10:30 11:10	TFG 201 Mutfak Uygulamaları I S.A. MUTFAK		TFG217 Gıdalarda Duyusal Analiz İ.B. 427	TFG203 Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri Ö.S. 428	TFG215 Yemek Fotoğrafçılığı AÇ 427
5	11:20 12:00			TFG217 Gıdalarda Duyusal Analiz İ.B. 427	TFG207 Menü Planlama ÖÖA 428	TFG215 Yemek Fotoğrafçılığı AÇ 427
6	12:10 12:50			TFG217 Gıdalarda Duyusal Analiz İ.B. 427	TFG207 Menü Planlama ÖÖA 428	TFG215 Yemek Fotoğrafçılığı AÇ 427
7	13:00 13:40	TFG 201 Mutfak Uygulamaları I S.A. MUTFAK	TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları I İ.Y. 233		TFG207 Menü Planlama ÖÖA 428	
8	13:50 14:30	TFG 201 Mutfak Uygulamaları I S.A. MUTFAK	TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları I İ.Y.233			
9	14:40 15:20	TFG 201 Mutfak Uygulamaları I S.A. MUTFAK	TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları I İ.Y. 233			
10	15:30 16:10	TFG 201 Mutfak Uygulamaları I S.A. MUTFAK	TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları I İ.Y.233			
11	16:20 17:00	ÜSD (16.20 – 17.25)	ÜSD (16.20 – 17.25)			

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ  
2024-2025 GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI

3. SINIF

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:00 08:40		TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. MUTFAK			
2	08:50 09:30		TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. MUTFAK	TFG303 Garde Manger Ö.S. Mutfak	TFG317 Türk Mutfağında Komşu Ülkelerin Etkileri ÖÖA 427	
3	09:40 10:20		TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. MUTFAK	TFG303 Garde Manger Ö.S. Mutfak	TFG317 Türk Mutfağında Komşu Ülkelerin Etkileri ÖÖA 427	
4	10:30 11:10		TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. MUTFAK	TFG303 Garde Manger Ö.S. Mutfak	TFG317 Türk Mutfağında Komşu Ülkelerin Etkileri ÖÖA 427	
5	11:20 12:00	TFG307 Mesleki İngilizce III KKD. 427			TFG325 Mutfak ve Restoran Tasarımı Ö.S. 427	
6	12:10 12:50	TFG307 Mesleki İngilizce III KKD. 427			TFG325 Mutfak ve Restoran Tasarımı Ö.S. 427	
7	13:00 13:40	TFG307 Mesleki İngilizce III KKD. 427	TFG309 Yiyecek ve İçecek Otomasyonu YS Lab1A	TFG303 Garde Manger Ö.S. Mutfak	TFG325 Mutfak ve Restoran Tasarımı Ö.S. 427	
8	13:50 14:30	TFG305 Yiyecek ve İçecek Servisi İ.Y. 233	TFG309 Yiyecek ve İçecek Otomasyonu YS Lab1A	TFG303 Garde Manger Ö.S. Mutfak	TFG321 2. Yabancı Dil-I (Almanca) ANE. 427	
9	14:40 15:20	TFG305 Yiyecek ve İçecek Servisi İ.Y. 233	TFG309 Yiyecek ve İçecek Otomasyonu YS Lab1A	TFG303 Garde Manger Ö.S. Mutfak	TFG321 2. Yabancı Dil-I (Almanca) ANE. 427	
10	15:30 16:10	TFG305 Yiyecek ve İçecek Servisi İ.Y. 233			TFG321 2. Yabancı Dil-I (Almanca) ANE. 427	
11	16:20 17:00	ÜSD (16.20 – 17.25)	ÜSD (16.20 – 17.25)			

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ  
2024-2025 GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI

4. SINIF

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:00 08:40			TFG403 Gastronomi Seminerleri I İY 431		
2	08:50 09:30	TFG409 Gıda Mevzuatı Z. K. 429	TFG407 Mesleki İngilizce V KKD. 430	TFG403 Gastronomi Seminerleri I İY 431	TFG401 Mutfak Uygulamaları V S.A. MUTFAK	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. MUTFAK
3	09:40 10:20	TFG409 Gıda Mevzuatı Z. K. 429	TFG407 Mesleki İngilizce V KKD. 430	TFG403 Gastronomi Seminerleri I İY 431	TFG401 Mutfak Uygulamaları V S.A. MUTFAK	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. MUTFAK
4	10:30 11:10	TFG409 Gıda Mevzuatı Z. K. 429	TFG407 Mesleki İngilizce V KKD. 430	TFG403 Gastronomi Seminerleri I İY 431	Mutfak Uygulamaları V S.A. MUTFAK	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. MUTFAK
5	11:20 12:00		TFG425 Beslenme Antropolojisi ÖÖA 427		TFG401 Mutfak Uygulamaları V S.A. MUTFAK	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. MUTFAK
6	12:10 12:50		TFG425 Beslenme Antropolojisi ÖÖA 427			
7	13:00 13:40		TFG425 Beslenme Antropolojisi ÖÖA 427	TFG419 Protokol ve Görgü Kuralları MY 427	TFG401 Mutfak Uygulamaları V S.A. MUTFAK	
8	13:50 14:30			TFG419 Protokol ve Görgü Kuralları MY 427	Mutfak Uygulamaları V S.A. MUTFAK	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. MUTFAK
9	14:40 15:20			TFG419 Protokol ve Görgü Kuralları MY 427	TFG401 Mutfak Uygulamaları V S.A. MUTFAK	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. MUTFAK
10	15:30 16:10				Mutfak Uygulamaları V S.A. MUTFAK	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. MUTFAK
11	16:20 17:00	ÜSD (16.20 – 17.25)	ÜSD (16.20 – 17.25)			TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. MUTFAK