

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2021-2022 BAHAR DÖNEMİ DERS PROGRAMI

1.SINIF

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:00-08:45					
2	08:50-09:35			TFG116-Gıda Coğrafyası-TD-428	TFG118-İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku-VS-428	TFG106-Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri-SA-Zerde M.
3	09:40-10:25	TFG114-Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi-TT-N201		TFG116-Gıda Coğrafyası-TD-428	TFG118-İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku-VS-428	TFG106-Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri-SA-Zerde M.
4	10:30-11:15	TFG114-Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi-TT-N201				TFG106-Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri-SA-Zerde M.
5	11:20-12:05	TFG114-Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi-TT-N201	Ortak Dersler (AIT, TUR, YDL)	Ortak Dersler (AIT, TUR, YDL)		TFG106-Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri-SA-Zerde M.
6	13:00-13:45	TFG112-İçecekler ve Özellikleri-ÖÖA-428	Ortak Dersler (AIT, TUR, YDL)	Ortak Dersler (AIT, TUR, YDL)	TFG110-Gıda Hijyeni ve Güvenliği-HAK- 428	
7	13:50-14:35	TFG112-İçecekler ve Özellikleri-ÖÖA-428	Ortak Dersler (AIT, TUR, YDL)		TFG110-Gıda Hijyeni ve Güvenliği-HAK- 428	TFG104-Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi-SA-428
8	14:40-15:25	TFG112-İçecekler ve Özellikleri-ÖÖA-428			TFG110-Gıda Hijyeni ve Güvenliği-HAK- 428	TFG104-Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi-SA-428
9	15:30-16:15					TFG104-Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi-SA-428
10	16:20-16:50	ÜSD	ÜSD	ÜSD	ÜSD	ÜSD
11	16:55-17:25	ÜSD	ÜSD	ÜSD	ÜSD	ÜSD

2.SINIF

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:00-08:45					
2	08:50-09:35			TFG202- Mutfak Uygulamaları II-SA-Zerde M.		
3	09:40-10:25	TFG220 Gastronomi Turizmi-YY-Z04	TFG204-Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü-NA-428	TFG202- Mutfak Uygulamaları II-SA-Zerde M.		
4	10:30-11:15	TFG220 Gastronomi Turizmi-YY-Z04	TFG204-Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü-NA-428	TFG202- Mutfak Uygulamaları II-SA-Zerde M.	TFG206-Mutfak Kazaları ve İlk Yardım-ZK-428	
5	11:20-12:05	TFG220 Gastronomi Turizmi-YY-Z04	TFG204-Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü-NA-428	TFG202- Mutfak Uygulamaları II-SA-Zerde M.	TFG206-Mutfak Kazaları ve İlk Yardım-ZK-428	
6	13:00-13:45	TFG222-Banket Organizasyonları ve Yönetimi-SG-Z04	TFG212-Vjtaryen ve Diyet Mutfağı-ÖÖA-428	TFG202- Mutfak Uygulamaları II-SA-Zerde M.		TFG208- Türk Mutfağı ve Uygulamaları II-İY-Zerde M.
7	13:50-14:35	TFG222-Banket Organizasyonları ve Yönetimi-SG-Z04	TFG212-Vjtaryen ve Diyet Mutfağı-ÖÖA-428	TFG202- Mutfak Uygulamaları II-SA-Zerde M.	TFG210 Mesleki İngilizce II-UKO-Z 04	TFG208- Türk Mutfağı ve Uygulamaları II-İY-Zerde M
8	14:40-15:25	TFG222-Banket Organizasyonları ve Yönetimi-SG-Z04	TFG212-Vjtaryen ve Diyet Mutfağı-ÖÖA-428	TFG202- Mutfak Uygulamaları II-SA-Zerde M.	TFG210 Mesleki İngilizce II-UKO-Z 04	TFG208- Türk Mutfağı ve Uygulamaları II-İY-Zerde M
9	15:30-16:15			TFG202- Mutfak Uygulamaları II-SA-Zerde M.	TFG210 Mesleki İngilizce II-UKO-Z 04	TFG208- Türk Mutfağı ve Uygulamaları II-İY-Zerde M
10	16:20-16:50	ÜSD	ÜSD	ÜSD	ÜSD	ÜSD
11	16:55-17:25	ÜSD	ÜSD	ÜSD	ÜSD	ÜSD

3. SINIF

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:00-08:45					
2	08:50-09:35		TFG304-Et ve Et Ürünleri-TT-Zerde M.		TFG302-Mutfak Uygulamaları IV-SA-Zerde M.	
3	09:40-10:25	TFG306-Meslek Etiği-NT-428	TFG304-Et ve Et Ürünleri-TT-Zerde M.	TFG308-Mesleki İngilizce IV-UKO-Z04	TFG302-Mutfak Uygulamaları IV-SA-Zerde M.	TFG320-Gastronomide Yeni Trendler-İY-Z04
4	10:30-11:15	TFG306-Meslek Etiği-NT-428	TFG304-Et ve Et Ürünleri-TT-Zerde M.	TFG308-Mesleki İngilizce IV-UKO-Z04	TFG302-Mutfak Uygulamaları IV-SA-Zerde M.	TFG320-Gastronomide Yeni Trendler-İY-Z04
5	11:20-12:05	TFG306-Meslek Etiği-NT-428		TFG308-Mesleki İngilizce IV-UKO-Z04	TFG302-Mutfak Uygulamaları IV-SA-Zerde M.	TFG320-Gastronomide Yeni Trendler-İY-Z04
6	13:00-13:45	TFG328-Yemek Sosyolojisi-TT-N201		TFG324- 2. Yabancı Dil II (Almanca)-AS-428	TFG302-Mutfak Uygulamaları IV-SA-Zerde M.	
7	13:50-14:35	TFG328-Yemek Sosyolojisi-TT-N201	TFG304-Et ve Et Ürünleri-TT-Zerde M.	TFG324- 2. Yabancı Dil II (Almanca)-AS-428	TFG302-Mutfak Uygulamaları IV-SA-Zerde M.	
8	14:40-15:25	TFG328-Yemek Sosyolojisi-TT-N201	TFG304-Et ve Et Ürünleri-TT-Zerde M.	TFG324- 2. Yabancı Dil II (Almanca)-AS-428	TFG302-Mutfak Uygulamaları IV-SA-Zerde M.	
9	15:30-16:15		TFG304-Et ve Et Ürünleri-TT-Zerde M.		TFG302-Mutfak Uygulamaları IV-SA-Zerde M.	
10	16:20-16:50	ÜSD	ÜSD	ÜSD	ÜSD	ÜSD
11	16:55-17:25	ÜSD	ÜSD	ÜSD	ÜSD	ÜSD

4. SINIF

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:00-08:45			TFG 410 İntörn Gastronomi Uygulaması- HAK- D5		
2	08:50-09:35			TFG 410 İntörn Gastronomi Uygulaması- HAK- D5	TFG408- Mezuniyet Projesi- TT- D5	
3	09:40-10:25			TFG 410 İntörn Gastronomi Uygulaması- HAK- D5	TFG408- Mezuniyet Projesi- TT- D5	
4	10:30-11:15			TFG 410 İntörn Gastronomi Uygulaması- HAK- D5	TFG408- Mezuniyet Projesi- TT- D5	
5	11:20-12:05			TFG 410 İntörn Gastronomi Uygulaması- HAK- D5	TFG408- Mezuniyet Projesi- TT- D5	
6	13:00-13:45		TFG408- Mezuniyet Projesi- TT- D5			
7	13:50-14:35					TFG 410 İntörn Gastronomi Uygulaması- HAK- D5
8	14:40-15:25					TFG 410 İntörn Gastronomi Uygulaması- HAK- D5
9	15:30-16:15			TFG408- Mezuniyet Projesi- TT- D5		TFG 410 İntörn Gastronomi Uygulaması- HAK- D5
10	16:20-16:50	ÜSD	ÜSD	ÜSD	ÜSD	ÜSD
11	16:55-17:25	ÜSD	ÜSD	ÜSD	ÜSD	ÜSD