

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

1.SINIF

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

*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
2025-2026 GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI

2.SINIF

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:00 08:40			TFG217 Gıdalarda Duyusal Analiz A.U. 427		
2	08:50 09:30		TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları I İ.Y.233	TFG217 Gıdalarda Duyusal Analiz A.U. 427	TFG227 Fonksiyonel Gıdalar Z.K. 427	
3	09:40 10:20		TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları I İ.Y. 233	TFG217 Gıdalarda Duyusal Analiz A.U. 427	TFG227 Fonksiyonel Gıdalar Z.K. 427	
4	10:30 11:10		TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları I İ.Y.233		TFG229 Protokol ve Görgü Kuralları MY 427	TFG203 Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri Ö.S. 428
5	11:20 12:00	TFG231 İngilizce Dinleme ve Konuşma I KKD. 427	TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları I İ.Y. 233		TFG229 Protokol ve Görgü Kuralları MY 427	TFG203 Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri Ö.S. 428
6	12:10 12:50	TFG231 İngilizce Dinleme ve Konuşma I KKD. 427			TFG229 Protokol ve Görgü Kuralları MY 427	TFG203 Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri Ö.S. 428
7	13:00 13:40	TFG231 İngilizce Dinleme ve Konuşma I KKD. 427	TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları I İ.Y. 233			
8	13:50 14:30		TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları I İ.Y.233		TFG 201 Mutfak Uygulamaları I AU MUTFAK	
9	14:40 15:20		TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları I İ.Y. 233		TFG 201 Mutfak Uygulamaları I AU MUTFAK	TFG207 Menü Planlama ÖÖA 427
10	15:30 16:10		TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları I İ.Y.233		TFG 201 Mutfak Uygulamaları I AU MUTFAK	TFG207 Menü Planlama ÖÖA 427
11	16:20 17:00				TFG 201 Mutfak Uygulamaları I AU MUTFAK	TFG207 Menü Planlama ÖÖA 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
2	08:50 09:30			TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu AZ 04 Nolu Sınıf	TFG303 Garde Manger Ö.S. Mutfak	TFG325 Mutfak ve Restoran Tasarımı Ö.S. 428
3	09:40 10:20			TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu AZ 04 Nolu Sınıf	TFG303 Garde Manger Ö.S. Mutfak	TFG325 Mutfak ve Restoran Tasarımı Ö.S. 428
4	10:30 11:10			TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu AZ 04 Nolu Sınıf	TFG303 Garde Manger Ö.S. Mutfak	
5	11:20 12:00	TFG309 Yiyecek ve İçecek Otomasyonu Y.S. Bilgisayar Laboratuvarı		TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu AZ 04 Nolu Sınıf	TFG303 Garde Manger Ö.S. Mutfak	TFG331 Gastronomi ve Yapay Zeka A.U. 427
6	12:10 12:50	TFG309 Yiyecek ve İçecek Otomasyonu Y.S. Bilgisayar Laboratuvarı				TFG331 Gastronomi ve Yapay Zeka A.U. 427
7	13:00 13:40	TFG309 Yiyecek ve İçecek Otomasyonu Y.S. Bilgisayar Laboratuvarı		TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu AZ 04 Nolu Sınıf		
8	13:50 14:30	TFG115 Yiyecek ve İçecek Servisi İ.Y.	TFG337 İngilizce ve Sözlü İletişim I KKD. 427	TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu AZ 04 Nolu Sınıf		
9	14:40 15:20	TFG115 Yiyecek ve İçecek Servisi İ.Y.	TFG337 İngilizce ve Sözlü İletişim I KKD. 427	TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu AZ 04 Nolu Sınıf	TFG321 2. Yabancı Dil-I (Almanca) ANE. 427	TFG319 Gıda ve Tarım Araştırmaları 428 S.Y.
10	15:30 16:10	TFG115 Yiyecek ve İçecek Servisi İ.Y.	TFG337 İngilizce ve Sözlü İletişim I KKD. 427	TFG301 Mutfak Uygulamaları III M.Y. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu AZ 04 Nolu Sınıf	TFG321 2. Yabancı Dil-I (Almanca) ANE. 427	TFG319 Gıda ve Tarım Araştırmaları 428 S.Y.
11	16:20 17:00				TFG321 2. Yabancı Dil-I (Almanca) ANE. 427	TFG319 Gıda ve Tarım Araştırmaları 428 S.Y.

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				TFG429 İngilizce Sözlü Sunum Becerileri KKD 428	
2	08:50 09:30	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu AZ 04 Nolu Sınıf		TFG403 Gastronomi Seminerleri I İY Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu 312 Nolu Sınıf	TFG429 İngilizce Sözlü Sunum Becerileri KKD 428	TFG401 Mutfak Uygulamaları V S.A. MUTFAK
3	09:40 10:20	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu AZ 04 Nolu Sınıf		TFG403 Gastronomi Seminerleri I İY Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu 312 Nolu Sınıf	TFG429 İngilizce Sözlü Sunum Becerileri KKD 428	TFG401 Mutfak Uygulamaları V S.A. MUTFAK
4	10:30 11:10	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu AZ 04 Nolu Sınıf		TFG403 Gastronomi Seminerleri I İY Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu 312 Nolu Sınıf	TFG429 İngilizce Sözlü Sunum Becerileri KKD 428	Mutfak Uygulamaları V S.A. MUTFAK
5	11:20 12:00	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu AZ 04 Nolu Sınıf		TFG403 Gastronomi Seminerleri I İY Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu 312 Nolu Sınıf	TFG429 İngilizce Sözlü Sunum Becerileri KKD 428	TFG401 Mutfak Uygulamaları V S.A. MUTFAK
6	12:10 12:50				TFG425 Beslenme Antropolojisi ÖÖA 428	
7	13:00 13:40	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu AZ 04 Nolu Sınıf			TFG425 Beslenme Antropolojisi ÖÖA 428	
8	13:50 14:30	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu AZ 04 Nolu Sınıf			TFG425 Beslenme Antropolojisi ÖÖA 428	TFG401 Mutfak Uygulamaları V S.A. MUTFAK
9	14:40 15:20	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu AZ 04 Nolu Sınıf		TFG427 Sürdürülebilirlik ve Atık Yönetimi A.U. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu 312 Nolu Sınıf	TFG409 Gıda Mevzuatı Z. K. 428	Mutfak Uygulamaları V S.A. MUTFAK
10	15:30 16:10	TFG405 Pasta ve Tatlılar M.Y. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu AZ 04 Nolu Sınıf		TFG427 Sürdürülebilirlik ve Atık Yönetimi A.U. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu 312 Nolu Sınıf	TFG409 Gıda Mevzuatı Z. K. 428	TFG401 Mutfak Uygulamaları V S.A. MUTFAK
11	16:20 17:00			TFG427 Sürdürülebilirlik ve Atık Yönetimi A.U. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu 312 Nolu Sınıf	TFG409 Gıda Mevzuatı Z. K. 428	Mutfak Uygulamaları V S.A. MUTFAK