

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

1.SINIF

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:00 08:40					
2	08:50 09:30		TFG112 İçecekler ve Özellikleri ÖÖA 427	TFG106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri M.Y. Mutfak	TUR*	TFG110 Gıda Hijyeni ve Güvenliği HAK 427
3	09:40 10:20		TFG112 İçecekler ve Özellikleri ÖÖA 427	TFG106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri M.Y. Mutfak	TUR*	TFG110 Gıda Hijyeni ve Güvenliği HAK 427
4	10:30 11:10		TFG112 İçecekler ve Özellikleri ÖÖA 427	TFG106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri M.Y. Mutfak	AİT *	TFG110 Gıda Hijyeni ve Güvenliği HAK 427
5	11:20 12:00		TFG118 İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku V.S. AZ 04	TFG106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri M.Y. Mutfak	AİT *	
6	12:10 12:50		TFG118 İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku V.S. AZ 04			
7	13:00 13:40			TFG106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri M.Y. Mutfak		
8	13:50 14:30			TFG106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri M.Y. Mutfak	YDL*	TFG120 Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği Z.K. 427
9	14:40 15:20	TFG122 İngilizce Konuşma ve Yazma II K.K. 427	TFG114 Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi TT 427	TFG106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri M.Y. Mutfak	YDL*	TFG120 Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği Z.K. 427
10	15:30 16:10	TFG122 İngilizce Konuşma ve Yazma II K.K. 427	TFG114 Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi TT 427	TFG106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri M.Y.		
11	16:20 17:00	TFG122 İngilizce Konuşma ve Yazma II K.K. 427	TFG 114 Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi TT 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 BAHAR DÖNEMİ DERS PROGRAMI

2.SINIF

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:00 08:40					
2	08:50 09:30	TFG202 Mutfak Uygulamaları II M.Y. Mutfak	TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II İ.Y. Mutfak	TFG224 Gastronomi Tarihi ÖS 427	TFG212Vejetaryen ve Diyet Mutfağı ÖÖA 427	
3	09:40 10:20	TFG202 Mutfak Uygulamaları II M.Y. Mutfak	TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II İ.Y. Mutfak	TFG224 Gastronomi Tarihi ÖS 427	TFG212Vejetaryen ve Diyet Mutfağı ÖÖA 427	
4	10:30 11:10	TFG202 Mutfak Uygulamaları II M.Y. Mutfak	TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II İ.Y. Mutfak	TFG224 Gastronomi Tarihi ÖS 427	TFG212Vejetaryen ve Diyet Mutfağı ÖÖA 427	
5	11:20 12:00	TFG202 Mutfak Uygulamaları II M.Y. Mutfak	TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II İ.Y. Mutfak		TFG232 İngilizce Dinleme ve Konuşma II KKD 427	
6	12:10 12:50				TFG232 İngilizce Dinleme ve Konuşma II KKD 427	
7	13:00 13:40	TFG202 Mutfak Uygulamaları II M.Y. Mutfak	TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II İ.Y. Mutfak	TFG230 Gıda Coğrafyası T.D. Sanal Sınıf	TFG232 İngilizce Dinleme ve Konuşma II KKD 427	
8	13:50 14:30	TFG202 Mutfak Uygulamaları II M.Y. Mutfak	TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II İ.Y. Mutfak	TFG230 Gıda Coğrafyası T.D. Sanal Sınıf	TFG216Akdeniz Mutfağı, Salata ve Otlar S.A. 427	
9	14:40 15:20	TFG202 Mutfak Uygulamaları II M.Y. Mutfak	TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II İ.Y. Mutfak	TFG204 Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü T.T. 427	TFG216Akdeniz Mutfağı, Salata ve Otlar S.A. 427	
10	15:30 16:10	TFG202 Mutfak Uygulamaları II M.Y. Mutfak	TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II İ.Y. Mutfak	TFG204 Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü T.T. 427	TFG216Akdeniz Mutfağı, Salata ve Otlar S.A. 427	TFG120 Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği 427
11	16:20 17:00			TFG204 Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü T.T. 427		TFG120 Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği 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					
2	08:50 09:30	TFG306-MeslekEtiği-MY 427			TFG332 Et ve Et Ürünleri Ö.S. Mutfak	TFG302 Mutfak Uygulamaları IV S.A. Mutfak
3	09:40 10:20	TFG306-MeslekEtiği-MY 427			TFG332Et ve Et Ürünleri Ö.S. Mutfak	TFG302 Mutfak Uygulamaları IV S.A. Mutfak
4	10:30 11:10	TFG306-MeslekEtiği-MY 427			TFG332 Et ve Et Ürünleri Ö.S. Mutfak	TFG302 Mutfak Uygulamaları IV S.A. Mutfak
5	11:20 12:00		TFG328 Yemek Sosyolojisi AU 427		TFG332Et ve Et Ürünleri Ö.S. Mutfak	TFG302 Mutfak Uygulamaları IV S.A. Mutfak
6	12:10 12:50	TFG336 İngilizce ve Sözlü İletişim II K.K. 427	TFG328 Yemek SosyolojisiAU 427			
7	13:00 13:40	TFG336 İngilizce ve Sözlü İletişim II K.K. 427	TFG328 Yemek SosyolojisiAU 427			TFG302 Mutfak Uygulamaları IV S.A. Mutfak
8	13:50 14:30	TFG336 İngilizce ve Sözlü İletişim II K.K. 427				TFG302 Mutfak Uygulamaları IV S.A. Mutfak
9	14:40 15:20	TFG324 2. Yabancı Dil-II (Almanca) A.N.E. 429		TFG320 Gastronomide Yeni Trendler İY 429		TFG302 Mutfak Uygulamaları IV S.A. Mutfak
10	15:30 16:10	TFG324 2. Yabancı Dil-II (Almanca) A.N.E. 429		TFG320 Gastronomide Yeni Trendler İY 429		TFG302 Mutfak Uygulamaları IV S.A. Mutfak
11	16:20 17:00	TFG324 2. Yabancı Dil-II (Almanca) A.N.E. 429		TFG320 Gastronomide Yeni Trendler İY 429		