**CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ SÖMESTRE SİSTEMİ**

**2018-2019 EĞİTİM-ÖĞRETİM BAHAR DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI**

**İKİNCİ ÖĞRETİM**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **PAZARTESİ** | 17:00-17:50 | Yoğun İngilizce IV (A)  C. SÖNMEZ  Derslik:32 | Mutfak ve Personel Hijyeni  M. YILMAZ  Derslik:22 |
| Yoğun İngilizce IV (B)  M. HANAĞASIOĞLU  Derslik:34 | Osmanlı Mutfağı  E. ÖNEM  Derslik:33 |
| 18:00-18:50 | Yoğun İngilizce IV (A)  C.SÖNMEZ  Derslik:32 | Mutfak ve Personel Hijyeni  M. YILMAZ  Derslik:22 |
| Yoğun İngilizce IV (B)  M. HANAĞASIOĞLU  Derslik:34 | Osmanlı Mutfağı  E. ÖNEM  Derslik:33 |
| 19:00-19:50 | **Mutfak İşlemleri (B)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Otel** | **Yemek Stilistliği (B)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak** |
| **İçki Tek. ve Bar Yön. (A)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran** |
| 20:00-20:50 | **Mutfak İşlemleri (B)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Otel** | **Yemek Stilistliği (B)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak** |
| **İçki Tek. ve Bar Yön. (A)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran** |
| 21:00-21:50 | **Mutfak İşlemleri (B)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Otel** | **Yemek Stilistliği (B)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak** |
| **Servis Tek.ve Uyg. II (A)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran** |
| 22:00-22:50 | **Mutfak İşlemleri (B)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Otel** | **Yemek Stilistliği (B)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak** |
| **Servis Tek. ve Uyg. II (A)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **SALI** | 17:00-17:50 | Turizm Pazarlaması  Ş. KARACA  Derslik:32 | **Yemek Stilistliği (A)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak** |
| 18:00-18:50 | Turizm Pazarlaması  Ş. KARACA  Derslik:32 | **Yemek Stilistliği (A)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak** |
| 19:00-19:50 | **Mutfak İşlemleri (A)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Otel** | **Yemek Stilistliği (A)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak** |
| **İçki Tek. ve Bar Yön. (B)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran** |
| 20:00-20:50 | **Mutfak İşlemleri (A)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Otel** | **Yemek Stilistliği (A)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak** |
| **İçki Tek. ve Bar Yön. (B)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran** |
| 21:00-21:50 | **Mutfak İşlemleri (A)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Otel** | Fermantasyon Tekniği  E.HASTAOĞLU  Derslik:33 |
| **Servis Teknikleri ve Uyg. II(B)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran** |
| 22:00-22:50 | **Mutfak İşlemleri (A)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Otel** |  |
| **Servis Teknikleri ve Uyg. II(B)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **ÇARŞAMBA** | 08:00-08:50 |  | **Temel Yemek Pişirme II (A)**  **E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
| 09:00-09:50 |  | **Temel Yemek Pişirme II (A)**  **E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
| 10:00-10:50 |  | **Temel Yemek Pişirme II (A)**  **E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
| 11:00-11:50 |  | **Temel Yemek Pişirme II (A)**  **E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
| 13:00-13:50 |  | Temel Yemek Pişirme II (A)  E.HASTAOĞLU  Derslik:71 |
|  |  |  |
| 17:00-17:50 | Yoğun İngilizce IV (A)  C.SÖNMEZ  Derslik:32 | Araştırma Yöntemleri  D. ŞAHİN  Derslik:33 |
| Yoğun İngilizce IV (B)  M. HANAĞASIOĞLU  Derslik:34 |
| 18:00-18:50 | Yoğun İngilizce IV (A)  C.SÖNMEZ  Derslik:32 | Araştırma Yöntemleri  D. ŞAHİN  Derslik:33 |
| Yoğun İngilizce IV (B)  M. HANAĞASIOĞLU  Derslik:34 |
| 19:00-19:50 | Yemek ve Mitoloji  N.A.KAZANÇ  Derslik:32 | Mesleki İngilizce II (A)  C.SÖNMEZ  Derslik:33 |
| Mesleki İngilizce II (B)  S.BOLAYIR  Derslik:38 |
| 20:00-20:50 | Yemek ve Mitoloji  N.A.KAZANÇ  Derslik:32 | Mesleki İngilizce II (A)  C.SÖNMEZ  Derslik:33 |
| Mesleki İngilizce II (B)  S.BOLAYIR  Derslik:38 |
| 21:00-21:50 |  | **Fermantasyon Tekniği**  **E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
| 22:00-22:50 |  | **Fermantasyon Tekniği**  **E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **PERŞEMBE** | 17:00-17:50 | Gıda Güvenliği  M. YILMAZ  Derslik:32 | Seçm. Mes. Yab. Dil II  Almanca (A)  Ş.IŞIK  Derslik:34 |
| Seçmeli Yab. Dil-II  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik:33 |
| Seçm. Mes. Yab. Dil II  Fransızca (C)  A.YILMAZ  Derslik:70 |
| 18:00-18:50 | Gıda Güvenliği  M. YILMAZ  Derslik:32 | Seçm. Mes. Yab. Dil II  Almanca (A)  Ş.IŞIK  Derslik:34 |
| Seçmeli Yab. Dil-II  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik:33 |
| Seçm. Mes. Yab. Dil II  Fransızca (C)  A.YILMAZ  Derslik:70 |
| 19:00-19:50 | Seçmeli Yab. Dil. II  Almanca (A)  Ş.KIRGIZ  Derslik:32 | Restoran Yönetimi ve Menü Planlama  M. TOKER  Derslik:33 |
| Seçmeli Yab. Dil-II  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik:34 |
| Seçmeli Yab. Dil. II  Fransızca (C)  A.YILMAZ  Derslik:70 |
| 20:00-20:50 | Seçmeli Yab. Dil. II  Almanca (A)  Ş.KIRGIZ  Derslik:32 | Restoran Yönetimi ve Menü Planlama  M. TOKER  Derslik:33 |
| Seçmeli Yab. Dil-II  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik:34 |
| Seçmeli Yab. Dil. II  Fransızca  A.YILMAZ  Derslik:70 |
| 21:00-21:50 | Mutfak İşlemleri (A)  İ. ŞEKER  Derslik:32 | Yemek Stilistliği (A)  E. ÖNEM  Derslik:33 |
| Servis Teknikleri ve Uyg. II(B)  Ö. AKIN  Derslik:34 |
| 22:00-22:50 | Mutfak İşlemleri (B)  İ. ŞEKER  Derslik:32 | Yemek Stilistliği (B)  E. ÖNEM  Derslik:33 |
| Servis Teknikleri ve Uyg. II(A)  Ö. AKIN  Derslik:34 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **CUMA** | 08:00-08:50 |  | **Temel Yemek Pişirme II (B)**  **E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
| 09:00-09:50 |  | **Temel Yemek Pişirme II (B)**  **E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
| 10:00-10:50 |  | **Temel Yemek Pişirme II (B)**  **E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
| 11:00-11:50 |  | **Temel Yemek Pişirme II (B)**  **E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
| 13:00-13:50 |  | Temel Yemek Pişirme II (B)  E.HASTAOĞLU  Derslik:71 |
|
| 17:00-17:50 | Yoğun İngilizce IV (A)  C.SÖNMEZ  Derslik:32 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (B)**  **E. POLAT**  **Derslik: Otel** |
| Yoğun İngilizce IV (B)  M. HANAĞASIOĞLU  Derslik:34 |
| 18:00-18:50 | Yoğun İngilizce IV (A)  C.SÖNMEZ  Derslik:32 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (B)**  **E. POLAT**  **Derslik: Otel** |
| Yoğun İngilizce IV (B)  M. HANAĞASIOĞLU  Derslik:34 |
| 19:00-19:50 | Dönemsonu Muhasebe İşl.  T. GÜLCEMAL  Derslik:3 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (B)**  **E. POLAT**  **Derslik: Otel** |
| 20:00-20:50 | Dönemsonu Muhasebe İşl.  T. GÜLCEMAL  Derslik:32 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (A)**  **E. POLAT**  **Derslik: Otel** |
| 21:00-21:50 | Yemek ve Mitoloji  N.A.KAZANÇ  Derslik:32 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (A)**  **E. POLAT**  **Derslik: Otel** |
| 22:00-22:50 |  | **Dünya Mut. Ve Uygu. (A)**  **E. POLAT**  **Derslik: Otel** |
|  |  |  |  |
| **PAZAR** | 08:00-08:50 | **Pastane Uygulamaları (A)**  **S.AHİPAŞAOĞLU**  **Derslik: Otel** |  |
| 09:00-09:50 | **Pastane Uygulamaları (A)**  **S.AHİPŞAOĞLU**  **Derslik: Otel** |  |
| 10:00-10:50 | **Pastane Uygulamaları (A)**  **S.AHİPAŞAOĞLU**  **Derslik: Otel** |  |
| 11:00-11:50 | **Pastane Uygulamaları (A)**  **S.AHİPAŞAOĞLU**  **Derslik: Otel** |  |
|  |  |  |
| 13:00-13:50 | **Pastane Uygulamaları (A)**  **S.AHİPAŞAOĞLU**  **Derslik: Otel** |  |
| 14:00-14:50 | **Pastane Uygulamaları (B)**  **E.SAĞLIK**  **Derslik: Otel** |  |
| 15:00-15:50 | **Pastane Uygulamaları (B)**  **E.SAĞLIK**  **Derslik: Otel** |  |
| 16:00-16:50 | **Pastane Uygulamaları (B)**  **E.SAĞLIK**  **Derslik: Otel** |  |
| 17:00-17:50 | **Pastane Uygulamaları (B)**  **E.SAĞLIK**  **Derslik: Otel** |  |
|  | 18:00-18:50 | **Pastane Uygulamaları (B)**  **E.SAĞLIK**  **Derslik: Otel** |  |

**\* UYGULAMA DERSLERİNE DEVAM ZORUNLULUĞU %80’DİR.**

**\*DEVAMSIZLIK DURUMLARI İLK HAFTADAN İTİBAREN SİSTEME GİRİLECEKTİR.**