**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. SÖNMEZDerslik:32 | Mutfak ve Personel HijyeniM. YILMAZDerslik:22 |
| Yoğun İngilizce IV (B)M. HANAĞASIOĞLUDerslik:34 | Osmanlı MutfağıE. ÖNEMDerslik:33 |
| 18:00-18:50 | Yoğun İngilizce IV (A)C.SÖNMEZDerslik:32 | Mutfak ve Personel HijyeniM. YILMAZDerslik:22 |
| Yoğun İngilizce IV (B)M. HANAĞASIOĞLUDerslik:34 | Osmanlı MutfağıE. ÖNEMDerslik: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 PazarlamasıŞ. KARACADerslik:32 | **Yemek Stilistliği (A)****E. ÖNEM****Derslik: Mutfak** |
| 18:00-18:50 | Turizm PazarlamasıŞ. KARACADerslik: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 TekniğiE.HASTAOĞLUDerslik: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.HASTAOĞLUDerslik:71 |
|  |  |  |
| 17:00-17:50 | Yoğun İngilizce IV (A)C.SÖNMEZDerslik:32 | Araştırma YöntemleriD. ŞAHİNDerslik:33 |
| Yoğun İngilizce IV (B)M. HANAĞASIOĞLUDerslik:34 |
| 18:00-18:50 | Yoğun İngilizce IV (A)C.SÖNMEZDerslik:32 | Araştırma YöntemleriD. ŞAHİNDerslik:33 |
| Yoğun İngilizce IV (B)M. HANAĞASIOĞLUDerslik:34 |
| 19:00-19:50 | Yemek ve MitolojiN.A.KAZANÇDerslik:32 | Mesleki İngilizce II (A)C.SÖNMEZDerslik:33 |
| Mesleki İngilizce II (B)S.BOLAYIRDerslik:38 |
| 20:00-20:50 | Yemek ve MitolojiN.A.KAZANÇDerslik:32 | Mesleki İngilizce II (A)C.SÖNMEZDerslik:33 |
| Mesleki İngilizce II (B)S.BOLAYIRDerslik: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 GüvenliğiM. YILMAZDerslik:32 | Seçm. Mes. Yab. Dil II Almanca (A)Ş.IŞIKDerslik:34 |
| Seçmeli Yab. Dil-IIRusça (B) E. MEHDİYEVDerslik:33 |
| Seçm. Mes. Yab. Dil II Fransızca (C)A.YILMAZDerslik:70 |
| 18:00-18:50 | Gıda GüvenliğiM. YILMAZDerslik:32 | Seçm. Mes. Yab. Dil II Almanca (A)Ş.IŞIKDerslik:34 |
| Seçmeli Yab. Dil-IIRusça (B) E. MEHDİYEVDerslik:33 |
| Seçm. Mes. Yab. Dil II Fransızca (C)A.YILMAZDerslik:70 |
| 19:00-19:50 | Seçmeli Yab. Dil. IIAlmanca (A)Ş.KIRGIZDerslik:32 | Restoran Yönetimi ve Menü PlanlamaM. TOKERDerslik:33 |
| Seçmeli Yab. Dil-IIRusça (B) E. MEHDİYEVDerslik:34 |
| Seçmeli Yab. Dil. IIFransızca (C)A.YILMAZDerslik:70 |
| 20:00-20:50 | Seçmeli Yab. Dil. IIAlmanca (A)Ş.KIRGIZDerslik:32 | Restoran Yönetimi ve Menü PlanlamaM. TOKERDerslik:33 |
| Seçmeli Yab. Dil-IIRusça (B) E. MEHDİYEVDerslik:34 |
| Seçmeli Yab. Dil. IIFransızcaA.YILMAZDerslik:70 |
| 21:00-21:50 | Mutfak İşlemleri (A)İ. ŞEKERDerslik:32 | Yemek Stilistliği (A)E. ÖNEMDerslik:33 |
| Servis Teknikleri ve Uyg. II(B)Ö. AKINDerslik:34 |
| 22:00-22:50 | Mutfak İşlemleri (B)İ. ŞEKERDerslik:32 | Yemek Stilistliği (B)E. ÖNEMDerslik:33 |
| Servis Teknikleri ve Uyg. II(A)Ö. AKINDerslik: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.HASTAOĞLUDerslik:71 |
|
| 17:00-17:50 | Yoğun İngilizce IV (A)C.SÖNMEZDerslik:32 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (B)****E. POLAT****Derslik: Otel** |
| Yoğun İngilizce IV (B)M. HANAĞASIOĞLUDerslik:34 |
| 18:00-18:50 | Yoğun İngilizce IV (A)C.SÖNMEZDerslik:32 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (B)****E. POLAT****Derslik: Otel** |
| Yoğun İngilizce IV (B)M. HANAĞASIOĞLUDerslik:34 |
| 19:00-19:50 | Dönemsonu Muhasebe İşl.T. GÜLCEMALDerslik:3 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (B)****E. POLAT****Derslik: Otel** |
| 20:00-20:50 | Dönemsonu Muhasebe İşl.T. GÜLCEMALDerslik:32 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (A)****E. POLAT****Derslik: Otel** |
| 21:00-21:50 | Yemek ve MitolojiN.A.KAZANÇDerslik: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.**