**CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİSÖMESTRE SİSTEMİ**

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

**İKİNCİ ÖĞRETİM**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Gastronomi 1** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **PAZARTESİ** | 17:00-17:50 | Yoğun İngilizce I  C. SÖNMEZ  Derslik:71 | Yoğun İngilizce III (A)  Z. GÜNDAR  Derslik:22 | Seçm. Mes. Yab. Dil II  Almanca (A)  B. ZENGİN  Derslik:32 |
| Yoğun İngilizce III (B)  M. HANAĞASIOĞLU  Derslik:70 | Seçmeli Yab. Dil-I  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik:33 |
| Seçm. Mes. Yab. Dil II  Fransızca (C)  H. ATMACA  Derslik:48 |
| 18:00-18:50 | Yoğun İngilizce I  C. SÖNMEZ  Derslik:71 | Yoğun İngilizce III (A)  Z. GÜNDAR  Derslik:22 | Seçm. Mes. Yab. Dil II  Almanca (A)  B. ZENGİN  Derslik:32 |
| Yoğun İngilizce III (B)  M. HANAĞASIOĞLU  Derslik:70 | Seçmeli Yab. Dil-I  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik:33 |
| Seçm. Mes. Yab. Dil II  Fransızca (C)  H. ATMACA  Derslik:48 |
| 19:00-19:50 | İşletme Bilimlerine Giriş  Ş. KARACA  Derslik:71 | Estetik ve Sanat Felsefesi  N. A. KAZANÇ  Derslik:22 | Unlu Mamuller Üretimi  İ. ŞEKER  Derslik:32 |
| Et Tekn. ve Mar.  E. HASTAOĞLU  Derslik:48 |
| 20:00-20:50 | İşletme Bilimlerine Giriş  Ş. KARACA  Derslik:71 | Estetik ve Sanat Felsefesi  N. A. KAZANÇ  Derslik:22 | **Temel Pişirme Tek. (B)**  **E. HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak 201** |
| 21:00-21:50 |  | Gıda Kimyası  İ. ŞEKER  Derslik:22 | **Temel Pişirme Tek. (B)**  **E. HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak 201** |
| 22:00-22:50 |  | Gıda Kimyası  İ. ŞEKER  Derslik:22 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Gastronomi 1** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **SALI** | 08:00-08:50 |  |  | **Türk Mut. veUyg. (B)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak 201** |
| 09:00-09:50 |  |  | **Türk Mut. veUyg. (B)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak 201** |
| 10:00-10:50 |  |  | **Soğuk Mutfak (B)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak 201** |
| 11:00-11:50 |  |  | **Soğuk Mutfak (B)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak 201** |
|  |  |  |  |
| 13:00-13:50 |  |  | **Unlu Mamuller Üretimi**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Mutfak 201** |
| **Et Tekn. ve Mar.**  **E. HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak 201** |
|  | | | |
| 17:00-17:50 |  | Seçmeli Yab. Dil. I  Almanca (A)  B. ZENGİN  Derslik:22 | Türk Mut. VeUyg. (A)  E. ÖNEM  Derslik:32 |
| Seçmeli Yab. Dil-I  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik:48 | Yiyecek İç. Maliyet Kont. (B)  M. TOKER  Derslik: Lab |
| Seçmeli Yab. Dil. I  Fransızca (C)  H. ATMACA  Derslik:70 |
| 18:00-18:50 | Oryantasyon Eğitimi  M. YILMAZ  Derslik:71 | Seçmeli Yab. Dil. I  Almanca (A)  B. ZENGİN  Derslik:22 | Soğuk Mutfak (A)  E. ÖNEM  Derslik:32 |
| Seçmeli Yab. Dil-I  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik:48 | Yiyecek İç. Maliyet Kont. (B)  M. TOKER  Derslik:Lab |
| Seçmeli Yab. Dil. I  Fransızca (C)  H. ATMACA  Derslik:70 |
| 19:00-19:50 | Yoğun İngilizce I  C. SÖNMEZ  Derslik:71 | Genel Muhasebe  T. GÜLCEMAL  Derslik:22 | Yiyecek İç. Maliyet Kont. (A)  M. TOKER  Derslik: Lab |
| **Temel Pişirme Tek. (B)**  **E. HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak 201** |
| 20:00-20:50 | Yoğun İngilizce I  C. SÖNMEZ  Derslik:71 | Estetik ve Sanat Felsefesi  N. A. KAZANÇ  Derslik:22 | Yiyecek İç. Maliyet Kont. (A)  M. TOKER  Derslik: Lab |
| **Temel Pişirme Tek. (B)**  **E. HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak 201** |
| 21:00-21:50 |  | Servis Teknikleri ve Uyg.(A)  Ö. AKIN  Derslik:22 |  |
| 22:00-22:50 |  | Servis Teknikleri ve Uyg.(B)  Ö. AKIN  Derslik:22 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Gastronomi 1** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **ÇARŞAMBA** | 17:00-17:50 | Yoğun İngilizce I  C. SÖNMEZ  Derslik:71 | Yoğun İngilizce III (A)  Z. GÜNDAR  Derslik:22 | **Temel Pişirme Tek.**  **(A)İ. ŞEKER**  **Derslik: Mutfak 201** |
| Yoğun İngilizce III (B)  M. HANAĞASIOĞLU  Derslik:70 |
| 18:00-18:50 | Yoğun İngilizce I  C. SÖNMEZ  Derslik:71 | Yoğun İngilizce III (A)  Z. GÜNDAR  Derslik:22 | **Temel Pişirme Tek.**  **(A)İ. ŞEKER**  **Derslik: Mutfak 201** |
| Yoğun İngilizce III (B)  M. HANAĞASIOĞLU  Derslik:70 |
| 19:00-19:50 | İktisada Giriş  D. ŞAHİN  Derslik:71 | Genel Pazarlama  E. SAĞLIK  Derslik:22 | Mesleki İngilizce I (A)  Z. GÜNDAR  Derslik:32 |
| Mesleki İngilizce I (B)  T. ALTUNTAŞ  Derslik:48 |
| 20:00-20:50 | İktisada Giriş  D. ŞAHİN  Derslik:71 | Genel Pazarlama  E. SAĞLIK  Derslik:22 | Mesleki İngilizce I (A)  Z. GÜNDAR  Derslik:32 |
| Mesleki İngilizce I (B)  T. ALTUNTAŞ  Derslik:48 |
| 21:00-21:50 | Temel Bilgi Teknolojileri I  Cüzem | **Servis Teknikleri ve Uyg.(A)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran 203** |  |
| 22:00-22:50 | Temel Bilgi Teknolojileri I  Cüzem | **Servis Teknikleri ve Uyg.(A)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran 203** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Gastronomi 1** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **PERŞEMBE** | 17:00-17:50 | Yoğun İngilizce I  C. SÖNMEZ  Derslik:71 | Gıda Mikrobiyolojisi  M. YILMAZ  Derslik:22 | Turizm Mevzuatı  G. POLAT  Derslik:32 |
| 18:00-18:50 | Yoğun İngilizce I  C. SÖNMEZ  Derslik:71 | Gıda Mikrobiyolojisi  M. YILMAZ  Derslik:22 | Turizm Mevzuatı  G. POLAT  Derslik:32 |
| 19:00-19:50 | A.İ.İ.T. I  Cüzem | Kokteyl Hazırlama  Ö. AKIN  Derslik:22 | Temel Pişirme Tek. (A)  İ.ŞEKER  Derslik:32 |
| Türk Mut. veUyg. (B)  E. ÖNEM  Derslik:48 |
| 20:00-20:50 | A.İ.İ.T. I  Cüzem | Kokteyl Hazırlama  Ö. AKIN  Derslik:22 | **Temel Pişirme Tek.**  **(A)İ. ŞEKER**  **Derslik: Mutfak 201** |
| 21:00-21:50 | Genel Turizm  E. SAĞLIK  Derslik:71 | **Servis Teknikleri ve Uyg.(B)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran 203** | **Temel Pişirme Tek.**  **(A)İ. ŞEKER**  **Derslik: Mutfak 201** |
| 22:00-22:50 | Genel Turizm  E. SAĞLIK  Derslik:71 | **Servis Teknikleri ve Uyg.(B)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran 203** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Gastronomi 1** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **CUMA** | 08:00-08:50 |  |  | **Soğuk Mutfak (A)**  **E.ÖNEM**  **Derslik: Mutfak 201** |
| 09:00-09:50 |  |  | **Soğuk Mutfak (A)**  **E.ÖNEM**  **Derslik: Mutfak 201** |
| 10:00-10:50 |  |  | **Türk Mut. veUyg. (A)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak 201** |
| 11:00-11:50 |  |  | **Türk Mut. veUyg. (A)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak 201** |
|  | | | |
| 17:00-17:50 | Yoğun İngilizce I  C. SÖNMEZ  Derslik:71 | Yoğun İngilizce III (A)  Z. GÜNDAR  Derslik:22 | İstatistik  D. ŞAHİN  Derslik:32 |
| Yoğun İngilizce III (B)  M. HANAĞASIOĞLU  Derslik:70 |
| 18:00-18:50 | Yoğun İngilizce I  C. SÖNMEZ  Derslik:71 | Yoğun İngilizce III (A)  Z. GÜNDAR  Derslik:22 | İstatistik  D. ŞAHİN  Derslik:32 |
| Yoğun İngilizce III (B)  M. HANAĞASIOĞLU  Derslik:70 |
| 19:00-19:50 | Türk Dili  Cüzem | Genel Muhasebe  T. GÜLCEMAL  Derslik:22 | Soğuk Mutfak (B)  E. ÖNEM  Derslik:32 |
| 20:00-20:50 | Türk Dili  Cüzem | Genel Muhasebe  T. GÜLCEMAL  Derslik:22 | Temel Pişirme Tek. (B)  E. HASTAOĞLU  Derslik:32 |
| 21:00-21:50 |  | Yiyecek İçecek Hizm. Giriş  Ö. AKIN  Derslik:22 |  |
| 22:00-22:50 |  | Yiyecek İçecek Hizm. Giriş  Ö. AKIN  Derslik:22 |  |

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

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