**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. SÖNMEZDerslik:71 | Yoğun İngilizce III (A)Z. GÜNDARDerslik:22 | Seçm. Mes. Yab. Dil II Almanca (A)B. ZENGİNDerslik:32 |
| Yoğun İngilizce III (B)M. HANAĞASIOĞLUDerslik:70 | Seçmeli Yab. Dil-IRusça (B) E. MEHDİYEVDerslik:33 |
| Seçm. Mes. Yab. Dil II Fransızca (C)H. ATMACADerslik:48 |
| 18:00-18:50 | Yoğun İngilizce I C. SÖNMEZDerslik:71 | Yoğun İngilizce III (A)Z. GÜNDARDerslik:22 | Seçm. Mes. Yab. Dil II Almanca (A)B. ZENGİNDerslik:32 |
| Yoğun İngilizce III (B)M. HANAĞASIOĞLUDerslik:70 | Seçmeli Yab. Dil-IRusça (B) E. MEHDİYEVDerslik:33 |
| Seçm. Mes. Yab. Dil II Fransızca (C)H. ATMACADerslik:48 |
| 19:00-19:50 | İşletme Bilimlerine GirişŞ. KARACADerslik:71 | Estetik ve Sanat FelsefesiN. A. KAZANÇDerslik:22 | Unlu Mamuller Üretimiİ. ŞEKERDerslik:32 |
| Et Tekn. ve Mar.E. HASTAOĞLUDerslik:48 |
| 20:00-20:50 | İşletme Bilimlerine GirişŞ. KARACADerslik:71 | Estetik ve Sanat FelsefesiN. A. KAZANÇDerslik:22 | **Temel Pişirme Tek. (B)****E. HASTAOĞLU****Derslik: Mutfak 201** |
| 21:00-21:50 |  | Gıda Kimyasıİ. ŞEKERDerslik:22 | **Temel Pişirme Tek. (B)****E. HASTAOĞLU****Derslik: Mutfak 201** |
| 22:00-22:50 |  | Gıda Kimyasıİ. ŞEKERDerslik: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. IAlmanca (A)B. ZENGİNDerslik:22 | Türk Mut. VeUyg. (A)E. ÖNEMDerslik:32 |
| Seçmeli Yab. Dil-IRusça (B) E. MEHDİYEVDerslik:48 | Yiyecek İç. Maliyet Kont. (B)M. TOKERDerslik: Lab |
| Seçmeli Yab. Dil. IFransızca (C)H. ATMACADerslik:70 |
| 18:00-18:50 | Oryantasyon EğitimiM. YILMAZDerslik:71 | Seçmeli Yab. Dil. IAlmanca (A)B. ZENGİNDerslik:22 | Soğuk Mutfak (A)E. ÖNEMDerslik:32 |
| Seçmeli Yab. Dil-IRusça (B) E. MEHDİYEVDerslik:48 | Yiyecek İç. Maliyet Kont. (B)M. TOKERDerslik:Lab |
| Seçmeli Yab. Dil. IFransızca (C)H. ATMACADerslik:70 |
| 19:00-19:50 | Yoğun İngilizce I C. SÖNMEZDerslik:71 | Genel MuhasebeT. GÜLCEMALDerslik:22 | Yiyecek İç. Maliyet Kont. (A)M. TOKERDerslik: Lab |
| **Temel Pişirme Tek. (B)****E. HASTAOĞLU****Derslik: Mutfak 201** |
| 20:00-20:50 | Yoğun İngilizce I C. SÖNMEZDerslik:71 | Estetik ve Sanat FelsefesiN. A. KAZANÇDerslik:22 | Yiyecek İç. Maliyet Kont. (A)M. TOKERDerslik: Lab |
| **Temel Pişirme Tek. (B)****E. HASTAOĞLU****Derslik: Mutfak 201** |
| 21:00-21:50 |  | Servis Teknikleri ve Uyg.(A)Ö. AKINDerslik:22 |  |
| 22:00-22:50 |  | Servis Teknikleri ve Uyg.(B)Ö. AKINDerslik:22 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Gastronomi 1** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **ÇARŞAMBA** | 17:00-17:50 | Yoğun İngilizce I C. SÖNMEZDerslik:71 | Yoğun İngilizce III (A)Z. GÜNDARDerslik:22 | **Temel Pişirme Tek.****(A)İ. ŞEKER****Derslik: Mutfak 201** |
| Yoğun İngilizce III (B)M. HANAĞASIOĞLUDerslik:70 |
| 18:00-18:50 | Yoğun İngilizce I C. SÖNMEZDerslik:71 | Yoğun İngilizce III (A)Z. GÜNDARDerslik:22 | **Temel Pişirme Tek.****(A)İ. ŞEKER****Derslik: Mutfak 201** |
| Yoğun İngilizce III (B)M. HANAĞASIOĞLUDerslik:70 |
| 19:00-19:50 | İktisada GirişD. ŞAHİNDerslik:71 | Genel PazarlamaE. SAĞLIKDerslik:22 | Mesleki İngilizce I (A)Z. GÜNDARDerslik:32 |
| Mesleki İngilizce I (B)T. ALTUNTAŞDerslik:48 |
| 20:00-20:50 | İktisada GirişD. ŞAHİNDerslik:71 | Genel PazarlamaE. SAĞLIKDerslik:22 | Mesleki İngilizce I (A)Z. GÜNDARDerslik:32 |
| Mesleki İngilizce I (B)T. ALTUNTAŞDerslik:48 |
| 21:00-21:50 | Temel Bilgi Teknolojileri ICüzem | **Servis Teknikleri ve Uyg.(A)****Ö. AKIN****Derslik: Restoran 203** |  |
| 22:00-22:50 | Temel Bilgi Teknolojileri ICüzem | **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. SÖNMEZDerslik:71 | Gıda MikrobiyolojisiM. YILMAZDerslik:22 | Turizm MevzuatıG. POLATDerslik:32 |
| 18:00-18:50 | Yoğun İngilizce I C. SÖNMEZDerslik:71 | Gıda MikrobiyolojisiM. YILMAZDerslik:22 | Turizm MevzuatıG. POLATDerslik:32 |
| 19:00-19:50 | A.İ.İ.T. ICüzem | Kokteyl HazırlamaÖ. AKINDerslik:22 | Temel Pişirme Tek. (A)İ.ŞEKERDerslik:32 |
| Türk Mut. veUyg. (B)E. ÖNEMDerslik:48 |
| 20:00-20:50 | A.İ.İ.T. ICüzem | Kokteyl HazırlamaÖ. AKINDerslik:22 | **Temel Pişirme Tek.****(A)İ. ŞEKER****Derslik: Mutfak 201** |
| 21:00-21:50 | Genel TurizmE. 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 TurizmE. 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. SÖNMEZDerslik:71 | Yoğun İngilizce III (A)Z. GÜNDARDerslik:22 | İstatistikD. ŞAHİNDerslik:32 |
| Yoğun İngilizce III (B)M. HANAĞASIOĞLUDerslik:70 |
| 18:00-18:50 | Yoğun İngilizce I C. SÖNMEZDerslik:71 | Yoğun İngilizce III (A)Z. GÜNDARDerslik:22 | İstatistikD. ŞAHİNDerslik:32 |
| Yoğun İngilizce III (B)M. HANAĞASIOĞLUDerslik:70 |
| 19:00-19:50 | Türk DiliCüzem | Genel MuhasebeT. GÜLCEMALDerslik:22 | Soğuk Mutfak (B)E. ÖNEMDerslik:32 |
| 20:00-20:50 | Türk DiliCüzem | Genel MuhasebeT. GÜLCEMALDerslik:22 | Temel Pişirme Tek. (B)E. HASTAOĞLUDerslik:32 |
| 21:00-21:50 |  | Yiyecek İçecek Hizm. GirişÖ. AKINDerslik:22 |  |
| 22:00-22:50 |  | Yiyecek İçecek Hizm. GirişÖ. AKINDerslik:22 |  |

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

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