**CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİSÖMESTRE**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Turizm 1** | **Turizm 2** | **Turizm 3** | **Turizm 4** | **Gastronomi 1** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **PAZARTESİ** | **08:00-08:50** |  |  | **Konaklama İşl. Uyg.**  **M. IŞKIN**  **Derslik: Kat H.102** |  |  |  | **Türk Mut. veUyg. (B)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak 201** |
| **09:00-**  **09:50** |  | Kat Hiz. Yön. (B)  G. POLAT  Derslik:38 | **Konaklama İşl. Uyg.**  **M. IŞKIN**  **Derslik: Kat H.102** |  |  |  | **Türk Mut. veUyg. (B)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak 201** |
| **10:00-10:50** | İşletme Bilimlerine Giriş  Ş. KARACA  Derslik:37 | Seçmeli Yab. Dil-I  Rusça (B)  E. MEHDİYEV Derslik:38 |  | Mesleki İngilizce III  M. KAYA  Derslik:33 | İşletme Bilimlerine Giriş  Ş. KARACA  Derslik:37 | Yoğun İngilizce III(A)  S. BULUT  Derslik:22 | **Soğuk Mutfak (B)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak 201** |
| Yoğun İngilizce III(B)  E. ÇEKER  Derslik:70 |
| **11:00-11:50** | İşletme Bilimlerine Giriş  Ş. KARACA  Derslik:37 | Seçmeli Yab. Dil-I  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik:38 |  | Mesleki İngilizce III  M. KAYA  Derslik:33 | İşletme Bilimlerine Giriş  Ş. KARACA  Derslik:37 | Yoğun İngilizce III(A)  S. BULUT  Derslik:22 | **Soğuk Mutfak (B)**  **E.ÖNEM**  **Derslik: Mutfak 201** |
| Yoğun İngilizce III(B)  E. ÇEKER  Derslik:70 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13:00-13:50** | Temel Bil. Tek. I  CÜZEM | Yoğun İngilizce III  E. ÇEKER  Derslik:38 | Seç. Mes. Yab. Dil I  Almanca (A)  N. AYDIN  Derslik:34 |  | Temel Bil. Tek. I  CÜZEM | Estetik ve San. Fel.  N.A KAZANÇ  Derslik:22 | **Unlu Mam. Ür.**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Mutfak 201** |
| **Et Tekn. ve Mar.**  **E. HASTAOĞLU Derslik: Mutfak** |
| **14:00-14:50** | Temel Bil. Tek. I  CÜZEM | Yoğun İngilizce III  E. ÇEKER  Derslik:38 | Seç. Mes. Yab. Dil I  Almanca (A)  N. AYDIN  Derslik:34 | Turizm Mevzuatı  G. POLAT  Derslik:33 | Temel Bil. Tek. I  CÜZEM | Estetik ve San. Fel.  N.A KAZANÇ  Derslik:22 | Soğuk Mutfak (A)  E. ÖNEM  Derslik:48 |
| **15:00-15:50** | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 | **Önb. Op. ve Yön. (A)**  **M. IŞKIN**  **Derslik: Lab** | Kongre ve Fuar Yön.  S. İNCEÖZ  Derslik:33 | Turizm Mevzuatı  G. POLAT  Derslik:33 | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 | Genel Muhasebe  T. GÜLCEMAL  Derslik:22 | İstatistik  D. ŞAHİN  Derslik:48 |
| **16:00-16:50** | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 | **Önb. Op. ve Yön. (A)**  **M. IŞKIN**  **Derslik: Lab** | Kongre ve Fuar Yön.  S. İNCEÖZ  Derslik: 33 |  | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 | Genel Muhasebe  T. GÜLCEMAL  Derslik:22 | İstatistik  D. ŞAHİN  Derslik:48 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Turizm 1** | **Turizm 2** | **Turizm 3** | **Turizm 4** | **Gastronomi 1** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **SALI** | **08:00-08:50** |  | **Kat Hiz. Yön.(A)**  **G. POLAT**  **Derslik: Kat H.102** |  |  |  |  |  |
| **09:00-09:50** |  | **Kat Hiz. Yön.(A)**  **G. POLAT**  **Derslik: Kat H.102** | Uyg. E-Ticaret  M. TOKER  Derslik: 34 |  |  | **Ser. Tek. Ve Uyg.(A)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran 203** |  |
| **10:00-10:50** | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 |  | Seç. Mes. Yab. Dil I  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik: 33 | Turizm Sosyolojisi  E. ŞAHBUDAK  Derslik:33 | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 | **Ser. Tek. Ve Uyg.(A)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran 203** | Yiy. İç. Mal. Kon.(B)  M. TOKER  Derslik: Lab |
| **11:00-11:50** | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 | Servis Tek. veUyg.(A)  Ö. AKIN  Derslik: 38 | Seç. Mes. Yab. Dil I  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik: 33 | Turizm Sosyolojisi  E. ŞAHBUDAK  Derslik:33 | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 | Genel Muhasebe  T. GÜLCEMAL  Derslik:22 | Yiy. İç. Mal. Kon.(B)  M. TOKER  Derslik: Lab |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13:00-13:50** | Oryantasyon Eğitimi  M.YILMAZ  Derslik:37 | Genel Pazarlama  E. SAĞLIK  Derslik: 38 | Yiyecek İçecek İşl.  Ö. AKIN  Derslik:34 |  | Oryantasyon Eğitimi  M.YILMAZ  Derslik:37 | Seçmeli Yab. Dil-I  Almanca (A)  Ö. S. İMRAĞ  Derslik:22 |  |
| Seçmeli Yab. Dil-I  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik:33 |
| Seçmeli Yab. Dil-I  Fransızca (C)  H. ATMACA  Derslik:70 |
| **14:00-14:50** |  | Genel Pazarlama  E. SAĞLIK  Derslik: 38 | Yiyecek İçecek İşl.  Ö. AKIN  Derslik:34 | Yönetim ve Organizasyon  M. IŞKIN  Derslik: 33 |  | Seçmeli Yab. Dil-II  Almanca (A)  Ö. S. İMRAĞDerslik:22 | Unlu Mamuller Üretimi  İ. ŞEKER  Derslik: 48 |
| Seçmeli Yab. Dil-I  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik:33 | Et Tekn. ve Mar.  E. HASTAOĞLU  Derslik: 49 |
| Seçmeli Yab. Dil-II  Fransızca(C)  H.ATMACA  Derslik:70 |
| **15:00-15:50** | Türk Dili I  Cüzem | Şehir ve Kültür  G. POLAT  Derslik: 38 | Mutfak Yönetimi  İ. ŞEKER  Derslik:34 | Yönetim ve Organizasyon  M. IŞKIN  Derslik:33 | Türk Dili I  Cüzem | Ser.Tekn. Ve Uyg. (B)  Ö. AKIN  Derslik:22 | Seçm. Mes.Yab. Dil-I  Almanca (A)  Ö. S. İMRAĞ  Derslik:48 |
| Seçmeli Yab. Dil-I  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik:37 |
| Seçm. Mes.Yab. Dil-I  Fransızca (C)  Ö. KAMA  Derslik: 70 |
| **16:00-16:50** | Türk Dili I  Cüzem | Şehir ve Kültür  G. POLAT  Derslik: 38 | Mutfak Yönetimi  İ. ŞEKER  Derslik:34 |  | Türk Dili I  Cüzem | Ser. Tekn. Ve Uyg. (A)  Ö. AKIN  Derslik:22 | Seçm. Mes.Yab. Dil-I  Almanca (A)  Ö. S. İMRAĞ  Derslik:48 |
| Seçmeli Yab. Dil-I  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik:37 |
| Seçm. Mes.Yab. Dil-I  Fransızca (C)  Ö. KAMA  Derslik: 70 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Turizm 1** | **Turizm 2** | **Turizm 3** | **Turizm 4** | **Gastronomi 1** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **ÇARŞAMBA** | **08:00-08:50** |  |  | **Konaklama İşl. Uyg.**  **M. IŞKIN**  **Derslik:Kat H.102** |  |  |  | **Temel Pişirme Tek.**  **(A)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Mutfak 201** |
| **09:00-09:50** |  | Kat Hiz. Yön. (A)  G. POLAT  Derslik:38 | **Konaklama İşl. Uyg.**  **M. IŞKIN**  **Derslik:Kat H.102** |  |  |  | **Temel Pişirme Tek.**  **(A)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Mutfak 201** |
| **10:00-10:50** | Genel Turizm  E. SAĞLIK  Derslik:37 | Yoğun İngilizce III  E. ÇEKER  Derslik:38 |  |  | Genel Turizm  E. SAĞLIK  Derslik:37 | Genel Pazarlama  Ş. KARACA  Derslik:22 | **Temel Pişirme Tek.**  **(A)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Mutfak 201** |
| **11:00-11:50** | Genel Turizm  E. SAĞLIK  Derslik:37 | Yoğun İngilizce III  E. ÇEKER  Derslik:38 |  |  | Genel Turizm  E. SAĞLIK  Derslik:37 | Genel Pazarlama  Ş. KARACA  Derslik:22 | **Temel Pişirme Tek.**  **(A)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Mutfak 201** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13:00-13:50** | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 | Genel Muhasebe  T. GÜLCEMAL  Derslik:38 |  |  | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 | Yoğun İngilizce III(A)  S. BULUT  Derslik:22 | **Temel Pişirme Tek.**  **(B)**  **E. HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak 201** |
| Yoğun İngilizce III(B)  E. ÇEKER  Derslik: 70 | Yiyecek İçecek Mal. Kon.(A)  M. TOKER  Derslik: Lab |
| **14:00-14:50** | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 | Genel Muhasebe  T. GÜLCEMAL  Derslik:38 |  |  | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 | Yoğun İngilizce III(A)  S. BULUT  Derslik:22 | **Temel Pişirme Tek.**  **(B)**  **E. HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak 201** |
| Yoğun İngilizce III(B)  E. ÇEKER  Derslik: 70 | Yiyecek İçecek Mal. Kon.(A)  M. TOKER  Derslik: Lab |
| **15:00-15:50** |  | Önb. Op. Ve Yön. (A)  M. IŞKIN  Derslik:38 | **Uyg. E-Ticaret**  **M. TOKER**  **Derslik: Lab** | Çağdaş Yön. Yak.  S. AHIPAŞAOĞLU  Derslik:33 |  | **Ser. Tek. Ve Uyg.(B)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran 203** | **Temel Pişirme Tek.**  **(B)**  **E. HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak 201** |
| Finansman Yönetimi  T. GÜLCEMAL  Derslik:37 |
| İkinci Seç. Yab. Dil I  Almanca  N. AYDIN  Derslik:34 |
| **16:00-16:50** |  | Önb. Op. Ve Yön. (B)  M. IŞKIN  Derslik:38 | **Uyg. E-Ticaret**  **M. TOKER**  **Derslik: Lab** | Çağdaş Yön. Yak.  S. AHIPAŞAOĞLU  Derslik:33 |  | **Ser. Tek. Ve Uyg.(B)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran 203** | **Temel Pişirme Tek.**  **(B)**  **E. HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak 201** |
| Finansman Yönetimi  T. GÜLCEMAL  Derslik:37 |
| İkinci Seç. Yab. Dil I  Almanca  N. AYDIN  Derslik:34 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Turizm 1** | **Turizm 2** | **Turizm 3** | **Turizm 4** | **Gastronomi 1** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **PERŞEMBE** | **08:00-08:50** |  | **Kat Hiz. Yön.(B)**  **G. POLAT**  **Derslik: Kat H.102** |  |  |  |  | **Türk Mutfağı ve Uyg. (A)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak 201** |
| **09:00-09:50** |  | **Kat Hiz. Yön.(B)**  **G. POLAT**  **Derslik: Kat H.102** |  |  |  |  | **Türk Mutfağı ve Uyg. (A)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak 201** |
| **10:00-10:50** | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 |  | Türkiye Turizm Coğ.  S. AHIPAŞAOĞLU  Derslik:34 | Turizm ProjeHaz.veYön.  E. SAĞLIK  Derslik:33 | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 | Gıda Mikrobiyolojisi  M. YILMAZ  Derslik:22 | **Soğuk Mutfak (A)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak 201** |
| **11:00-11:50** | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 | Servis Tekn. veUyg.(B)  Ö. AKIN  Derslik:38 | Türkiye Turizm Coğ.  S. AHIPAŞAOĞLU  Derslik:34 | Turizm Proje Haz.  ve Yön.  E. SAĞLIK  Derslik:33 | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 | Gıda Mikrobiyolojisi  M. YILMAZ  Derslik:22 | **Soğuk Mutfak (A)**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak 201** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13:00-13:50** |  | Seç. Yabancı Dil-I  Almanca (A)  N. AYDIN  Derslik:38 | Mesleki İngilizce I  E. ÇEKER  Derslik:34 |  |  | Yiyecek İçecek Hizmet.  Ö. AKIN  Derslik:22 |  |
| **14:00-14:50** |  | Seç. Yabancı Dil-I  Almanca (A)  N. AYDIN  Derslik:38 | Mesleki İngilizce I  E. ÇEKER  Derslik:34 | Güncel Turizm Sorunları  S. AHIPAŞAOĞLU  Derslik:33 |  | Yiyecek İçecek Hizmet.  Ö. AKIN  Derslik:22 | Soğuk Mutfak (B)  E. ÖNEM  Derslik:48 |
| **15:00-15:50** | A.İ.İ.T I  Cüzem | **Servis Tekn. VeUyg.(A)**  **Ö. AKIN**  **Derslik:Restoran 203** | İstatistik  D. ŞAHİN  Derslik:34 | Güncel Turizm Sorunları  S. AHIPAŞAOĞLU  Derslik:33 | A.İ.İ.T I  Cüzem | Gıda Kimyası  İ. ŞEKER  Derslik:22 | Mesleki İngilizce-I  (A)  M. HANAĞASIOĞLU  Derslik:48 |
| Mesleki İngilizce-I  (B)E. ÇEKER  Derslik:70 |
| **16:00-16:50** | A.İ.İ.T I  Cüzem | **Servis Tekn. VeUyg.(A)**  **Ö. AKIN**  **Derslik:Restoran 203** | İstatistik  D. ŞAHİN  Derslik:34 |  | A.İ.İ.T I  Cüzem | Gıda Kimyası  İ. ŞEKER  Derslik:22 | Mesleki İngilizce-I  (A)  M. HANAĞASIOĞLU  Derslik:48 |
| Mesleki İngilizce-I  (B)E. ÇEKER  Derslik:70 |
|  | **SAAT** | **Turizm 1** | **Turizm 2** | **Turizm 3** | **Turizm 4** | **Gastronomi 1** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **CUMA** | **08:00-08:50** |  |  | **Konaklama İşl. Uyg.**  **M. IŞKIN**  **Derslik: Kat H.102** |  |  |  |  |
| **09:00-09:50** |  | **Servis Tekn. veUyg.(B)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran 203** | **Konaklama İşl. Uyg.**  **M. IŞKIN**  **Derslik: Kat H.102** |  |  |  |  |
| **10:00-10:50** | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 | **Servis Tekn. veUyg.(B)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran 203** |  |  | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 | Yoğun İngilizce III(A)  S. BULUT  Derslik:22 |  |
| Yoğun İngilizce III(B)  E. ÇEKER  Derslik:70 |
| **11:00-11:50** | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 | Genel Muhasebe  T. GÜLCEMAL  Derslik:38 |  |  | Yoğun İngilizce I  M. KAYA  Derslik:37 | Yoğun İngilizce III(A)  S. BULUT  Derslik:22 |  |
| Yoğun İngilizce III(B)  E. ÇEKER  Derslik:70 | Temel Pişirme Tek.  (B)  E. HASTAOĞLU Derslik:70 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13:00-13:50** |  | Yoğun İngilizce III  E. ÇEKER  Derslik:38 |  |  |  |  | Temel Pişirme Tek.  (A)İ. ŞEKER  Derslik:48 |
| Türk Mut. veUyg. (B)  E. ÖNEM  Derslik:49 |
| **14:00-14:50** | İktisada Giriş  D. ŞAHİN  Derslik:37 | Yoğun İngilizce III  E. ÇEKER  Derslik:38 |  |  | İktisada Giriş  D. ŞAHİN  Derslik:37 | Estetik ve San. Fel.  N. A. KAZANÇ  Derslik:22 | Türk Mutfağı ve Uyg. (A)E. ÖNEM  Derslik:70 |
| **15:00-15:50** | İktisada Giriş  D. ŞAHİN  Derslik:37 | **Önb. Op. Ve Yön. (B)**  **M. IŞKIN**  **Derslik: Lab** |  |  | İktisada Giriş  D. ŞAHİN  Derslik:37 | Kokteyl Hazırlama  Ö.AKIN  Derslik:22 | Turizm Mevzuatı  G. POLAT  Derslik:70 |
| **16:00-16:50** |  | **Önb. Op. Ve Yön. (B)**  **M. IŞKIN**  **Derslik: Lab** |  |  |  | Kokteyl Hazırlama  Ö.AKIN  Derslik:22 | Turizm Mevzuatı  G. POLAT  Derslik:70 |

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

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