**CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİSÖMESTRE**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Turizm 1** | **Turizm 2** | **Turizm 3** | **Turizm 4** | **Gastronomi 1** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **PAZARTESİ** | **08:00-08:50** |  |  |  |  |  |  |  |
| **09:00-**  **09:50** |  |  |  | **Konaklama İşl. Uyg. II**  **(A)M. TOKER**  **Derslik: Otel** |  |  |  |
| **10:00-10:50** | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 | Konaklama Muhasebesi  T.GÜLCEMAL  Derslik:48 | Turizmde Kalite Yönetimi  M. IŞKIN  Derslik:71 | **Konaklama İşl. Uyg. II**  **(A)**  **M. TOKER**  **Derslik: Otel** | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 | Yoğun İngilizce IV(A)  S. BULUT  Derslik:32 | Araştırma Yöntemleri  D. ŞAHİN  Derslik:33 |
| Yoğun İngilizce IV(B)  E. ÇEKER  Derslik:44 |
| **11:00-11:50** | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 | Konaklama Muhasebesi  T.GÜLCEMAL  Derslik:48 | Turizmde Kalite Yönetimi  M. IŞKIN  Derslik:71 | **Konaklama İşl. Uyg. II**  **(A)**  **M. TOKER**  **Derslik: Otel** | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 | Yoğun İngilizce IV(A)  S. BULUT  Derslik:32 | Araştırma Yöntemleri  D. ŞAHİN  Derslik:33 |
| Yoğun İngilizce IV(B)  E. ÇEKER  Derslik:44 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13:00-13:50** | Temel Bil. Tek. II  CÜZEM | Yoğun İngilizce IV  E. ÇEKER  Derslik:44 | Sağlık Turizmi  E. SAĞLIK  Derslik:71 | Mesleki İngilizce IV  S. BOLAYIR  Derslik:34 | Temel Bil. Tek. II  CÜZEM | **Mutfak İşlemleri (B)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Otel** | **Yiyecek İçecek Stilistliği**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak** |
| Müşteri İlişkileri Yön.  M. TOKER  Derslik: Lab | **İçki Tek. ve Bar Yön.**  **(A)Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran** |
| **14:00-14:50** | Temel Bil. Tek. II  CÜZEM | Yoğun İngilizce IV  E. ÇEKER  Derslik:44 | Sağlık Turizmi  E. SAĞLIK  Derslik:71 | Mesleki İngilizce IV  S. BOLAYIR  Derslik:34 | Temel Bil. Tek. II  CÜZEM | **Mutfak İşlemleri (B)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Otel** | **Yiyecek İçecek Stilistliği**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak** |
| Müşteri İlişkileri Yön.  M. TOKER  Derslik: Lab | **İçki Tek. ve Bar Yön.**  **(A)Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran** |
| **15:00-15:50** |  |  |  | Girişimcilik  T.GÜLCEMAL  Derslik:34 |  | **Mutfak İşlemleri (B)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Otel** | **Yiyecek İçecek Stilistliği**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak** |
| **Servis Tek.veUyg. II**   1. **Ö. AKIN**   **Derslik: Restoran** |
| **16:00-16:50** |  |  |  | Girişimcilik  T.GÜLCEMAL  Derslik34 |  | **Mutfak İşlemleri (B)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Otel** | **Yiyecek İçecek Stilistliği**  **E. ÖNEM**  **Derslik: Mutfak** |
| **Servis Tek.veUyg. II**   1. **Ö. AKIN**   **Derslik: Restoran** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Turizm 1** | **Turizm 2** | **Turizm 3** | **Turizm 4** | **Gastronomi 1** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **SALI** | **08:00-08:50** |  |  |  |  |  | **Pastane Uygulamaları (A)S.AHİPAŞAOĞLU**  **Derslik: Otel** | **Temel Yemek Pişirme II (A)**  **E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
| **09:00-09:50** |  |  |  | **Konaklama İşl. Uyg. II**  **(B)**  **M. TOKER**  **Derslik: Otel** |  | **Pastane Uygulamaları**  **(A) S.AHİPAŞAOĞLU**  **Derslik: Otel** | **Temel Yemek Pişirme II (A)**  **E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
| **10:00-10:50** | Konaklama İşletmeciliği  E. SAĞLIK  Derslik:70 | Turizm Pazarlaması  Ş. KARACA  Derslik:44 |  | **Konaklama İşl. Uyg. II**  **(B)**  **M. TOKER**  **Derslik: Otel** | Gastronomiye Giriş  E. ÖNEM  Derslik:48 | **Pastane Uygulamaları**  **(A) S.AHİPAŞAOĞLU**  **Derslik: Otel** | **Temel Yemek Pişirme II (A)**  **E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
| **11:00-11:50** | Konaklama İşletmeciliği  E. SAĞLIK  Derslik:70 | Turizm Pazarlaması  Ş. KARACA  Derslik:44 |  | **Konaklama İşl. Uyg. II**  **(B)**  **M. TOKER**  **Derslik: Otel** | Gastronomiye Giriş  E. ÖNEM  Derslik:48 | **Pastane Uygulamaları**  **(A) S.AHİPAŞAOĞLU**  **Derslik: Otel** | **Temel Yemek Pişirme II (A)**  **E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13:00-13:50** | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 | Servis Tekn.ve Uyg II.  Ö. AKIN  Derslik:37 | Restoran Yönetimi ve Menü Planlama  M. TOKER  Derslik:71 | Bitirme Projesi  E. SAĞLIK  Derslik:34 | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 | Seçmeli Yab. Dil-II  Almanca (A)  Ş. KIRGIZ  Derslik:32 | Mutfak ve Personel Hijyeni  M. YILMAZ  Derslik:38 |
| Seçmeli Yab. Dil-II  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik:44 | Osmanlı Mutfağı  E. ÖNEM  Derslik:33 |
| Seçmeli Yab. Dil-II  Fransızca (C)  A.YILMAZ  Derslik:48 |
| **14:00-14:50** | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 | **Servis Tek.ve Uyg. II**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran** | Restoran Yönetimi ve Menü Planlama  M. TOKER  Derslik:71 |  | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 | Seçmeli Yab. Dil-II  Almanca (A)  Ş. KIRGIZ  Derslik:32 | Mutfak ve Personel Hijyeni  M. YILMAZ  Derslik:38 |
| Seçmeli Yab. Dil-II  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik:44 | Osmanlı Mutfağı  E. ÖNEM  Derslik:33 |
| Seçmeli Yab. Dil-II  Fransızca(C)  A.YILMAZ  Derslik:48 |
| **15:00-15:50** |  | **Servis Tek.ve Uyg. II**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran** | Seç. Mes. Yab. Dil II  Almanca (A)  Ö.S.İMRAĞ  Derslik:71 |  |  | Turizm Pazarlaması  Ş. KARACA  Derslik:32 | Seçm. Mes.Yab. Dil-II  Almanca (A)  Ş.IŞIK  Derslik:33 |
| Seç. Mes. Yab. Dil II  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik: 70 | Seçm. Mes.Yab. Dil-II  Fransızca (B)  A.YILMAZ  Derslik: 34 |
| **16:00-16:50** |  |  | Seç. Mes. Yab. Dil II  Almanca (A)  Ö.S.İMRAĞ  Derslik:71 |  |  | Turizm Pazarlaması  Ş. KARACA  Derslik:32 | Seçm. Mes.Yab. Dil-II  Almanca (A)  Ş.IŞIK  Derslik:33 |
| Seç. Mes. Yab. Dil II  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik:70 | Seçm. Mes.Yab. Dil-II  Fransızca (B)  A.YILMAZ  Derslik: 34 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Turizm 1** | **Turizm 2** | **Turizm 3** | **Turizm 4** | **Gastronomi 1** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **ÇARŞAMBA** | **08:00-08:50** |  |  |  |  |  | **Pastane Uygulamaları**  **(B) E.SAĞLIK**  **Derslik: Otel** |  |
| **09:00-09:50** |  |  |  | **Konaklama İşl. Uyg. II**   1. **M. TOKER**   **Derslik: Otel** |  | **Pastane Uygulamaları**  **(B)E.SAĞLIK**  **Derslik: Otel** |  |
| **10:00-10:50** | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 | Yoğun İngilizce IV  E. ÇEKER  Derslik:44 | Seyahat Ac.ve Tur Op.  S.AHİPAŞAOĞLU  Derslik:71 | **Konaklama İşl. Uyg. II**   1. **M. TOKER**   **Derslik: Otel** | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 | **Pastane Uygulamaları**  **(B)E.SAĞLIK**  **Derslik: Otel** |  |
| **11:00-11:50** | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 | Yoğun İngilizce IV  E. ÇEKER  Derslik:44 | Seyahat Ac.ve Tur Op.  S.AHİPAŞAOĞLU  Derslik:71 | **Konaklama İşl. Uyg. II**   1. **M. TOKER**   **Derslik: Otel** | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 | **Pastane Uygulamaları**  **(B)E.SAĞLIK**  **Derslik: Otel** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13:00-13:50** | Genel İletişim  M. TOKER  Derslik:70 | Besin Güvenliği ve Hijyen  M. YILMAZ  Derslik:22 |  | Bitirme Projesi  E. SAĞLIK  Derslik:34 | Genel İletişim  M. TOKER  Derslik:70 | Yoğun İngilizce IV(A)  S. BULUT  Derslik:32 | Yiyecek İçecek Stilistliği  E. ÖNEM  Derslik:48 |
| Yoğun İngilizce IV(B)  E. ÇEKER  Derslik:44 |
| **14:00-14:50** | Genel İletişim  M. TOKER  Derslik:70 | Besin Güvenliği ve Hijyen  M. YILMAZ  Derslik:22 | Araştırma Yöntemleri  T. GÜLCEMAL  Derslik:71 | Bitirme Projesi  E. SAĞLIK  Derslik:34 | Genel İletişim  M. TOKER  Derslik:70 | Yoğun İngilizce IV(A)  S. BULUT  Derslik:32 | Fermantasyon Tekniği  E.HASTAOĞLU  Derslik: **48** |
| Yoğun İngilizce IV(B)  E. ÇEKER  Derslik: 44 |
| **15:00-15:50** | Türk Dili II  Cüzem | **Önbüro Op. Ve Yön. II**  **M. IŞKIN**  **Derslik: Lab** | Araştırma Yöntemleri  T. GÜLCEMAL  Derslik:71 | Sağlık Otelcilik Uyg.  M. YILMAZ  Derslik: 70 | Türk Dili II  Cüzem | Yemek ve Mitoloji  N.A.KAZANÇ  Derslik:44 | Restoran Yönetimi ve Menü Planlama  M. TOKER  Derslik:33 |
| İkinci Seç. Yab. Dil II  Almanca  S.S.İMRAĞ  Derslik:34 |
| **16:00-16:50** | Türk Dili II  Cüzem | **Önbüro Op. Ve Yön. II**  **M. IŞKIN**  **Derslik: Lab** |  | Sağlık Otelcilik Uyg.  M. YILMAZ  Derslik: 70 | Türk Dili II  Cüzem | Yemek ve Mitoloji  N.A.KAZANÇ  Derslik:44 | Restoran Yönetimi ve Menü Planlama  M. TOKER  Derslik:33 |
| İkinci Seç. Yab. Dil II  Almanca  Ö.S.İMRAĞ  Derslik:34 |
| **17:00-17:50** |  |  |  |  |  | Yemek ve Mitoloji  N.A.KAZANÇ  Derslik:44 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SAAT** | **Turizm 1** | **Turizm 2** | **Turizm 3** | **Turizm 4** | **Gastronomi 1** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **PERŞEMBE** | **08:00-08:50** |  |  |  |  |  |  | **Temel Yemek Pişirme II (B)E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
| **09:00-09:50** |  |  |  | **Konaklama İşl. Uyg. II**  **(B) M. TOKER**  **Derslik: Otel** |  | Mutfak İşlemleri (B)  İ. ŞEKER  Derslik:32 | **Temel Yemek Pişirme II (B) E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
| **10:00-10:50** | Hukuka Giriş  S. AHİPAŞAOĞLU  Derslik:70 |  | İş ve Sosyal Güvenlik  Hukuku  D. ŞAHİN  Derslik:71 | **Konaklama İşl. Uyg. II**  **(B)**  **M. TOKER**  **Derslik: Otel** | Hukuka Giriş  S. AHİPAŞAOĞLU  Derslik:70 | Gıda Güvenliği  M. YILMAZ  Derslik:32 | **Temel Yemek Pişirme II (B)**  **E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
| **11:00-11:50** | Hukuka Giriş  S. AHİPAŞAOĞLU  Derslik:70 | Önbüro Op. Ve Yön. II  M. IŞKIN  Derslik: 48 | İş ve Sosyal Güvenlik  Hukuku  D. ŞAHİN  Derslik:71 | **Konaklama İşl. Uyg. II**  **(B)**  **M. TOKER**  **Derslik: Otel** | Hukuka Giriş  S. AHİPAŞAOĞLU  Derslik:70 | Gıda Güvenliği  M. YILMAZ  Derslik:32 | **Temel Yemek Pişirme II (B)**  **E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13:00-13:50** | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 |  | Mesleki İngilizce II  S.BOLAYIR  Derslik:71 | Sürdürülebilir Turizm  S.AHİPAŞAOĞLU  Derslik:34 | Yoğun İngilizce II  A.N. ULU0AĞ  Derslik:70 | **Mutfak İşlemleri (A)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Otel** | **Fermantasyon Tekniği**  **E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
| **İçki Tek. ve Bar Yön. (B)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran** |
| **14:00-14:50** | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 |  | Mesleki İngilizce II  S.BOLAYIR  Derslik:71 | Sürdürülebilir Turizm  S.AHİPAŞAOĞLU  Derslik:34 | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 | **Mutfak İşlemleri (A)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Otel** | **Fermantasyon Tekniği**  **E.HASTAOĞLU**  **Derslik: Mutfak** |
| **İçki Tek. ve Bar Yön. (B)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran** |
| **15:00-15:50** | A.İ.İ.T. II  Cüzem | Seç. Yabancı Dil-II  Almanca (A)  Ö.S.İMRAĞ  Derslik:37 | Seyahat Ac.ve Tur Op.  S.AHİPAŞAOĞLU  Derslik:71 | İnsan Kaynakları Yönetimi  M.IŞKIN  Derslik:34 | A.İ.İ.T. II  Cüzem | **Mutfak İşlemleri (A)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik: Otel** | Mesleki İngilizce-II(A)  M. HANAĞASIOĞLU  Derslik:33 |
| Seçmeli Yab. Dil-II  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik:32 | **Servis Tek.veUyg. II (B)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran** | Mesleki İngilizce-II(B)  S.BOLAYIR  Derslik:44 |
| **16:00-16:50** | A.İ.İ.T II  Cüzem | Seç. Yabancı Dil-II  Almanca (A)  Ö.S.İMRAĞ  Derslik:37 |  | İnsan Kaynakları Yönetimi  M.IŞKIN  Derslik:34 | A.İ.İ.T II  Cüzem | **Mutfak İşlemleri (A)**  **İ. ŞEKER**  **Derslik:Otel** | Mesleki İngilizce-II(A)  M. HANAĞASIOĞLU  Derslik:33 |
| Seçmeli Yab. Dil-II  Rusça (B)  E. MEHDİYEV  Derslik:32 | **Servis Tek.veUyg. II (B)**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran** | Mesleki İngilizce-II(B)  S.BOLAYIR  Derslik:44 |
|  | **SAAT** | **Turizm 1** | **Turizm 2** | **Turizm 3** | **Turizm 4** | **Gastronomi 1** | **Gastronomi 2** | **Gastronomi 3** |
| **CUMA** | **08:00-08:50** |  |  |  |  |  |  |  |
| **09:00-09:50** |  |  |  |  |  | Mutfak İşlemleri (A)  İ. ŞEKER  Derslik:32 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (A)**  **E. POLAT**  **Derslik: Otel** |
| **10:00-10:50** | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 |  |  |  | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 | Yoğun İngilizce III(A)  S. BULUT  Derslik:32 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (A)**  **E. POLAT**  **Derslik: Otel** |
| Yoğun İngilizce III(B)  E. ÇEKER  Derslik:44 |
| **11:00-11:50** | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 | Konaklama Muhasebesi  T.GÜLCEMAL  Derslik:48 |  |  | Yoğun İngilizce II  A.N. ULUDAĞ  Derslik:70 | Yoğun İngilizce III(A)  S. BULUT  Derslik:32 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (A)**  **E. POLAT**  **Derslik: Otel** |
| Yoğun İngilizce III(B)  E. ÇEKER  Derslik:44 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13:00-13:50** |  | Yoğun İngilizce IV  E. ÇEKER  Derslik:44 |  |  |  | Pastane Uygulamaları  (B)E.SAĞLIK  Derslik:32 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (B)E. POLAT**  **Derslik: Otel** |
| Servis Tek.ve Uyg. II (A)  Ö. AKIN  Derslik:22 |
| **14:00-14:50** | Turizm Ekonomisi  D. ŞAHİN  Derslik:70 | Yoğun İngilizce IV  E. ÇEKER  Derslik:44 |  |  | Turizm Ekonomisi  D. ŞAHİN  Derslik:70 | Pastane Uygulamaları  (A)S.AHİPAŞAOĞLU  Derslik:32 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (B)E. POLAT**  **Derslik: Otel** |
| Servis Tek.ve Uyg. II (B)  Ö. AKIN  Derslik:22 | Temel Yemek Pişirme II (A) E.HASTAOĞLU  Derslik:71 |
| **15:00-15:50** | Turizm Ekonomisi  D. ŞAHİN  Derslik:70 | **İçki Tek. ve Bar Yön.**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran** |  |  | Turizm Ekonomisi  D. ŞAHİN  Derslik:70 | Dönemsonu Muhasebe İşl.  T. GÜLCEMAL  Derslik:32 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (B)E. POLAT**  **Derslik: Otel** |
| **16:00-16:50** |  | **İçki Tek. ve Bar Yön.**  **Ö. AKIN**  **Derslik: Restoran** |  |  |  | Dönemsonu Muhasebe İşl.  T. GÜLCEMAL  Derslik:32 | Temel Yemek Pişirme II (B) E.HASTAOĞLU  Derslik:33 |