**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 IIA.N. ULUDAĞDerslik:70 | Konaklama MuhasebesiT.GÜLCEMALDerslik:48 | Turizmde Kalite YönetimiM. IŞKINDerslik:71 | **Konaklama İşl. Uyg. II****(A)****M. TOKER****Derslik: Otel** | Yoğun İngilizce IIA.N. ULUDAĞDerslik:70 | Yoğun İngilizce IV(A)S. BULUTDerslik:32 | Araştırma YöntemleriD. ŞAHİNDerslik:33 |
| Yoğun İngilizce IV(B)E. ÇEKERDerslik:44 |
| **11:00-11:50** | Yoğun İngilizce IIA.N. ULUDAĞDerslik:70 | Konaklama MuhasebesiT.GÜLCEMALDerslik:48 | Turizmde Kalite YönetimiM. IŞKINDerslik:71 | **Konaklama İşl. Uyg. II****(A)****M. TOKER****Derslik: Otel** | Yoğun İngilizce IIA.N. ULUDAĞDerslik:70 | Yoğun İngilizce IV(A)S. BULUTDerslik:32 | Araştırma YöntemleriD. ŞAHİNDerslik:33 |
| Yoğun İngilizce IV(B)E. ÇEKERDerslik:44 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13:00-13:50** | Temel Bil. Tek. IICÜZEM | Yoğun İngilizce IVE. ÇEKERDerslik:44 | Sağlık TurizmiE. SAĞLIKDerslik:71 | Mesleki İngilizce IVS. BOLAYIRDerslik:34 | Temel Bil. Tek. IICÜZEM | **Mutfak İşlemleri (B)****İ. ŞEKER****Derslik: Otel** | **Yiyecek İçecek Stilistliği****E. ÖNEM****Derslik: Mutfak** |
| Müşteri İlişkileri Yön.M. TOKERDerslik: Lab | **İçki Tek. ve Bar Yön.** **(A)Ö. AKIN****Derslik: Restoran** |
| **14:00-14:50** | Temel Bil. Tek. IICÜZEM | Yoğun İngilizce IVE. ÇEKERDerslik:44 | Sağlık TurizmiE. SAĞLIKDerslik:71 | Mesleki İngilizce IVS. BOLAYIRDerslik:34 | Temel Bil. Tek. IICÜZEM | **Mutfak İşlemleri (B)****İ. ŞEKER****Derslik: Otel** | **Yiyecek İçecek Stilistliği****E. ÖNEM****Derslik: Mutfak** |
| Müşteri İlişkileri Yön.M. TOKERDerslik: Lab | **İçki Tek. ve Bar Yön.** **(A)Ö. AKIN****Derslik: Restoran** |
| **15:00-15:50** |  |  |  | GirişimcilikT.GÜLCEMALDerslik: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** |  |  |  | GirişimcilikT.GÜLCEMALDerslik34 |  | **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 İşletmeciliğiE. SAĞLIKDerslik:70 | Turizm PazarlamasıŞ. KARACADerslik:44 |  | **Konaklama İşl. Uyg. II****(B)****M. TOKER****Derslik: Otel** | Gastronomiye GirişE. ÖNEMDerslik:48 | **Pastane Uygulamaları** **(A) S.AHİPAŞAOĞLU****Derslik: Otel** | **Temel Yemek Pişirme II (A)****E.HASTAOĞLU****Derslik: Mutfak** |
| **11:00-11:50** | Konaklama İşletmeciliğiE. SAĞLIKDerslik:70 | Turizm PazarlamasıŞ. KARACADerslik:44 |  | **Konaklama İşl. Uyg. II****(B)****M. TOKER****Derslik: Otel** | Gastronomiye GirişE. ÖNEMDerslik:48 | **Pastane Uygulamaları** **(A) S.AHİPAŞAOĞLU****Derslik: Otel** | **Temel Yemek Pişirme II (A)****E.HASTAOĞLU****Derslik: Mutfak** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13:00-13:50** | Yoğun İngilizce IIA.N. ULUDAĞDerslik:70 | Servis Tekn.ve Uyg II. Ö. AKINDerslik:37 | Restoran Yönetimi ve Menü PlanlamaM. TOKERDerslik:71 | Bitirme ProjesiE. SAĞLIKDerslik:34 | Yoğun İngilizce IIA.N. ULUDAĞDerslik:70 | Seçmeli Yab. Dil-IIAlmanca (A) Ş. KIRGIZDerslik:32 | Mutfak ve Personel HijyeniM. YILMAZDerslik:38 |
| Seçmeli Yab. Dil-IIRusça (B) E. MEHDİYEV Derslik:44 | Osmanlı MutfağıE. ÖNEMDerslik:33 |
| Seçmeli Yab. Dil-IIFransızca (C)A.YILMAZ Derslik:48 |
| **14:00-14:50** | Yoğun İngilizce IIA.N. ULUDAĞDerslik:70 | **Servis Tek.ve Uyg. II****Ö. AKIN****Derslik: Restoran** | Restoran Yönetimi ve Menü PlanlamaM. TOKERDerslik:71 |  | Yoğun İngilizce IIA.N. ULUDAĞDerslik:70 | Seçmeli Yab. Dil-IIAlmanca (A)Ş. KIRGIZDerslik:32 | Mutfak ve Personel HijyeniM. YILMAZDerslik:38 |
| Seçmeli Yab. Dil-IIRusça (B)E. MEHDİYEVDerslik:44 | Osmanlı MutfağıE. ÖNEMDerslik:33 |
| Seçmeli Yab. Dil-IIFransızca(C)A.YILMAZDerslik:48 |
| **15:00-15:50** |  | **Servis Tek.ve Uyg. II****Ö. AKIN****Derslik: Restoran** | Seç. Mes. Yab. Dil IIAlmanca (A)Ö.S.İMRAĞDerslik:71 |  |  | Turizm PazarlamasıŞ. KARACADerslik:32 | Seçm. Mes.Yab. Dil-IIAlmanca (A)Ş.IŞIKDerslik:33 |
| Seç. Mes. Yab. Dil IIRusça (B)E. MEHDİYEVDerslik: 70 | Seçm. Mes.Yab. Dil-IIFransızca (B)A.YILMAZDerslik: 34 |
| **16:00-16:50** |  |  | Seç. Mes. Yab. Dil IIAlmanca (A)Ö.S.İMRAĞDerslik:71 |  |  | Turizm PazarlamasıŞ. KARACADerslik:32 | Seçm. Mes.Yab. Dil-IIAlmanca (A)Ş.IŞIKDerslik:33 |
| Seç. Mes. Yab. Dil IIRusça (B)E. MEHDİYEVDerslik:70 | Seçm. Mes.Yab. Dil-IIFransızca (B)A.YILMAZDerslik: 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 IIA.N. ULUDAĞDerslik:70 | Yoğun İngilizce IVE. ÇEKERDerslik:44 | Seyahat Ac.ve Tur Op.S.AHİPAŞAOĞLUDerslik:71 | **Konaklama İşl. Uyg. II**1. **M. TOKER**

**Derslik: Otel** | Yoğun İngilizce IIA.N. ULUDAĞDerslik:70 | **Pastane Uygulamaları** **(B)E.SAĞLIK****Derslik: Otel** |  |
| **11:00-11:50** | Yoğun İngilizce IIA.N. ULUDAĞDerslik:70 | Yoğun İngilizce IVE. ÇEKERDerslik:44 | Seyahat Ac.ve Tur Op.S.AHİPAŞAOĞLUDerslik:71 | **Konaklama İşl. Uyg. II**1. **M. TOKER**

**Derslik: Otel** | Yoğun İngilizce IIA.N. ULUDAĞDerslik:70 | **Pastane Uygulamaları** **(B)E.SAĞLIK** **Derslik: Otel** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13:00-13:50** | Genel İletişimM. TOKERDerslik:70 | Besin Güvenliği ve HijyenM. YILMAZDerslik:22 | Seyahat Ac.ve Tur Op.S.AHİPAŞAOĞLUDerslik:71 | Bitirme ProjesiE. SAĞLIKDerslik:34 | Genel İletişimM. TOKERDerslik:70 | Yoğun İngilizce IV(A)S. BULUTDerslik:32 | Yiyecek İçecek StilistliğiE. ÖNEMDerslik:48 |
| Yoğun İngilizce IV(B)E. ÇEKERDerslik:44 |
| **14:00-14:50** | Genel İletişimM. TOKERDerslik:70 | Besin Güvenliği ve HijyenM. YILMAZDerslik:22 | Araştırma YöntemleriT. GÜLCEMALDerslik:71 | Bitirme ProjesiE. SAĞLIKDerslik:34 | Genel İletişimM. TOKERDerslik:70 | Yoğun İngilizce IV(A)S. BULUTDerslik:32 | Fermantasyon TekniğiE.HASTAOĞLUDerslik: **48** |
| Yoğun İngilizce IV(B)E. ÇEKERDerslik: 44 |
| **15:00-15:50** | Türk Dili IICüzem | **Önbüro Op. Ve Yön. II** **M. IŞKIN****Derslik: Lab** | Araştırma YöntemleriT. GÜLCEMALDerslik:71 | Sağlık Otelcilik Uyg.M. YILMAZDerslik: 70 | Türk Dili IICüzem | Yemek ve MitolojiN.A.KAZANÇDerslik:44 | Restoran Yönetimi ve Menü PlanlamaM. TOKERDerslik:33 |
| İkinci Seç. Yab. Dil IIAlmancaS.S.İMRAĞDerslik:34 |
| **16:00-16:50** | Türk Dili IICüzem | **Önbüro Op. Ve Yön. II** **M. IŞKIN****Derslik: Lab** |  | Sağlık Otelcilik Uyg.M. YILMAZDerslik: 70 | Türk Dili IICüzem | Yemek ve MitolojiN.A.KAZANÇDerslik:44 | Restoran Yönetimi ve Menü PlanlamaM. TOKERDerslik:33 |
| İkinci Seç. Yab. Dil IIAlmancaÖ.S.İMRAĞDerslik:34 |
| **17:00-17:50** |  |  |  |  |  | Yemek ve MitolojiN.A.KAZANÇDerslik: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. ŞEKERDerslik:32 | **Temel Yemek Pişirme II (B) E.HASTAOĞLU****Derslik: Mutfak** |
| **10:00-10:50** | Hukuka GirişS. AHİPAŞAOĞLUDerslik:70 |   | İş ve Sosyal Güvenlik HukukuD. ŞAHİNDerslik:71 | **Konaklama İşl. Uyg. II****(B)****M. TOKER****Derslik: Otel** | Hukuka GirişS. AHİPAŞAOĞLUDerslik:70 | Gıda GüvenliğiM. YILMAZDerslik:32 | **Temel Yemek Pişirme II (B)****E.HASTAOĞLU****Derslik: Mutfak** |
| **11:00-11:50** | Hukuka GirişS. AHİPAŞAOĞLUDerslik:70 |  | İş ve Sosyal Güvenlik HukukuD. ŞAHİNDerslik:71 | **Konaklama İşl. Uyg. II****(B)****M. TOKER****Derslik: Otel** | Hukuka GirişS. AHİPAŞAOĞLUDerslik:70 | Gıda GüvenliğiM. YILMAZDerslik:32 | **Temel Yemek Pişirme II (B)****E.HASTAOĞLU****Derslik: Mutfak** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13:00-13:50** | Yoğun İngilizce IIA.N. ULUDAĞDerslik:70 |  | Mesleki İngilizce IIS.BOLAYIRDerslik:71 | Sürdürülebilir TurizmS.AHİPAŞAOĞLUDerslik:34 | Yoğun İngilizce IIA.N. ULU0AĞDerslik: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 IIA.N. ULUDAĞDerslik:70 | Önbüro Op. Ve Yön. II M. IŞKINDerslik: 48 | Mesleki İngilizce IIS.BOLAYIRDerslik:71 | Sürdürülebilir TurizmS.AHİPAŞAOĞLUDerslik:34 | Yoğun İngilizce IIA.N. ULUDAĞDerslik: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. IICüzem | Seç. Yabancı Dil-IIAlmanca (A)Ö.S.İMRAĞDerslik:37 |  | İnsan Kaynakları YönetimiM.IŞKINDerslik:34 | A.İ.İ.T. IICüzem | **Mutfak İşlemleri (A)****İ. ŞEKER****Derslik: Otel** | Mesleki İngilizce-II(A)M. HANAĞASIOĞLUDerslik:33 |
| Seçmeli Yab. Dil-IIRusça (B)E. MEHDİYEVDerslik:32 | **Servis Tek.veUyg. II (B)****Ö. AKIN****Derslik: Restoran** | Mesleki İngilizce-II(B)S.BOLAYIRDerslik:44 |
| **16:00-16:50** | A.İ.İ.T IICüzem | Seç. Yabancı Dil-IIAlmanca (A)Ö.S.İMRAĞDerslik:37 |  | İnsan Kaynakları YönetimiM.IŞKINDerslik:34 | A.İ.İ.T IICüzem | **Mutfak İşlemleri (A)****İ. ŞEKER****Derslik:Otel** | Mesleki İngilizce-II(A)M. HANAĞASIOĞLUDerslik:33 |
| Seçmeli Yab. Dil-IIRusça (B)E. MEHDİYEVDerslik: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. ŞEKERDerslik:32 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (A)****E. POLAT****Derslik: Otel** |
| **10:00-10:50** | Yoğun İngilizce IIA.N. ULUDAĞDerslik:70 |  |  |  | Yoğun İngilizce IIA.N. ULUDAĞDerslik:70 | Yoğun İngilizce III(A)S. BULUTDerslik:32 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (A)****E. POLAT****Derslik: Otel** |
| Yoğun İngilizce III(B)E. ÇEKERDerslik:44 |
| **11:00-11:50** | Yoğun İngilizce IIA.N. ULUDAĞDerslik:70 | Konaklama MuhasebesiT.GÜLCEMALDerslik:48 |  |  | Yoğun İngilizce IIA.N. ULUDAĞDerslik:70 | Yoğun İngilizce III(A)S. BULUTDerslik:32 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (A)****E. POLAT****Derslik: Otel** |
| Yoğun İngilizce III(B)E. ÇEKERDerslik:44 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13:00-13:50** |  | Yoğun İngilizce IVE. ÇEKERDerslik:44 |  |  |  | Pastane Uygulamaları (B)E.SAĞLIKDerslik:32 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (B)E. POLAT****Derslik: Otel** |
| Servis Tek.ve Uyg. II (A)Ö. AKINDerslik:22 |
| **14:00-14:50** | Turizm EkonomisiD. ŞAHİNDerslik:70 | Yoğun İngilizce IVE. ÇEKERDerslik:44 |  |  | Turizm EkonomisiD. ŞAHİNDerslik:70 | Pastane Uygulamaları (A)S.AHİPAŞAOĞLUDerslik:32 | **Dünya Mut. Ve Uygu. (B)E. POLAT****Derslik: Otel** |
| Servis Tek.ve Uyg. II (B)Ö. AKINDerslik:22 | Temel Yemek Pişirme II (A) E.HASTAOĞLUDerslik:71 |
| **15:00-15:50** | Turizm EkonomisiD. ŞAHİNDerslik:70 | **İçki Tek. ve Bar Yön.** **Ö. AKIN****Derslik: Restoran** |  |  | Turizm EkonomisiD. ŞAHİNDerslik:70 | Dönemsonu Muhasebe İşl.T. GÜLCEMALDerslik: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. GÜLCEMALDerslik:32 | Temel Yemek Pişirme II (B) E.HASTAOĞLUDerslik:33 |