

Gastronomi ve Mutfak Sanatları 1. Sınıf

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

201, 202, 204, 205

	1	2	3	4	ÖĞLE	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	8:00 8:30	9:00 9:30	10:00 10:30	11:00 11:30	12:00 13:00	13:00 13:30	14:00 14:30	15:00 15:30	16:00 16:30	17:00 17:30	18:00 18:30	19:00 19:30	20:00 20:30	21:00 21:30	22:00 22:30
Pa						201 TEMEL İNGİLİZCE 1 M. KAYA	A								
						202 TEMEL İNGİLİZCE 1 A. N. GÜVEN ULUDAĞ	B								
Sa		205 TURİZMDE İŞLETME BİLGİSİ İŞLETME BİLİMLERİNE GİRİŞ Ş. KARACA				205 TEMEL İNGİLİZCE 1 M. KAYA	A	201 İŞLETME MATEMATİĞİ D. ŞAHİN	A						
						201 TEMEL İNGİLİZCE 1 A. N. GÜVEN ULUDAĞ	B								
Ça						201 TEMEL İNGİLİZCE 1 M. KAYA	A								
						201 TURİZMDE İŞLETME BİLGİSİ İŞLETME BİLİMLERİNE GİRİŞ Ş. KARACA	B	201 İŞLETME MATEMATİĞİ D. ŞAHİN	B						
Pe		UZAKTAN				UZAKTAN		UZAKTAN							
						RESTORAN VE MUTFAK DİZAYNI VE TEMİZLİĞİ İ. ŞEKER		ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-İ CUZEM							
Cu	UZAKTAN		UZAKTAN			UZAKTAN		UZAKTAN-3							
	TÜRK DİLİ 1 CUZEM		GENEL SAĞLIK BİLG. VE İLK YAR M. YILMAZ			ORTAK SEÇMELİ OSD		BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ E. HASTAOĞLU							

Gastronomi ve Mutfak Sanatları 2.Sınıf

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

201, 202, 204, 205

	1	2	3	4	ÖĞLE	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
	8:00 8:30	9:00 9:30	10:00 10:30	11:00 11:30	12:00 13:00	13:00 13:30	14:00 14:30	15:00 15:30	16:00 16:30	17:00 17:30	18:00 18:30	19:00 19:30	20:00 20:30	21:00 21:30	22:00 22:30	
Pa	106-MUTFAK (A) MUTFAK UYGULAMALARI 1 M. YILDIZ					106-MUTFAK UYGULAMALARI 1 (A) M. YILDIZ										
						105-HAMURHANE (B) UNLU MAMULLER B. ALTINTAŞ										
	RESTORAN (C) YİY. İÇ. SERVİS VE BAR UYG. Ö. AKIN															
Sa	105-HAMURHANE (A) UNLU MAMULLER B. ALTINTAŞ					204 (A) MESLEKİ İNGİLİZCE 1 M. KEKLİK										
	RESTORAN (B) YİY. İÇ. SERVİS VE BAR UYG. Ö. AKIN					202 (B) GENEL TURİZM MUHASEBESİ H. İ. YÖNLÜ										
	106-MUTFAK (C) MUTFAK UYGULAMALARI 1 M. YILDIZ					106-MUTFAK UYGULAMALARI 1 (C) M. YILDIZ										
Ça	RESTORAN (A) YİY. İÇ. SERVİS VE BAR UYG. Ö. AKIN					204 (A) GENEL TURİZM MUHASEBESİ H. İ. YÖNLÜ										
	106-MUTFAK (B) MUTFAK UYGULAMALARI 1 M. YILDIZ					106-MUTFAK UYGULAMALARI 1 (B) M. YILDIZ										
	105-HAMURHANE (C) UNLU MAMULLER B. ALTINTAŞ					205 (B) MESLEKİ İNGİLİZCE 1 M. KEKLİK										
Pe						UZAKTAN-2										
	UZAKTAN-2					TEMEL SANAT EĞİTİMİ N. ANIL KAZANÇ										
Cu						UZAKTAN-3 (A) İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ M. İŞKİN										
	UZAKTAN-3 (A) ÇİKOLATA VE ŞEKERLEME B. ALTINTAŞ					UZAKTAN-2 (B) OSMANLI MUTFAĞI M. YILMAZ				UZAKTAN (B) YÖNETİM VE ORGANİZASYON M. İŞKİN						

Gastronomi ve Mutfak Sanatları 3.Sınıf

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

201, 202, 204, 205

	1	2	3	4	ÖĞLE	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			
	8:00 8:30	9:00 9:30	10:00 10:30	11:00 11:30	12:00 13:00	13:00 13:30	14:00 14:30	15:00 15:30	16:00 16:30	17:00 17:30	18:00 18:30	19:00 19:30	20:00 20:30	21:00 21:30	22:00 22:30			
Pa	201										UZAKTAN NEZAKET KURALLARI VE PROTOKOL Ö. AKIN	UZAKTAN MÖNÜ PLANLAMA VE YÖNETİMİ Ö. AKIN						
	B MESLEKİ İNGİLİZCE 3 M. KEKLİK										UZAKTAN-5 SOSYAL SORUMLULUK VE ETİK M. İŞKİN							
Sa	202					202 A MESLEKİ İNGİLİZCE 3 M. KEKLİK						UZAKTAN EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ B. ALTINTAŞ						
	A MESLEKİ İNGİLİZCE 3 M. KEKLİK											UZAKTAN-2 B ET VE MARİNASYON TEKNİKLERİ E. HASTAOĞLU						
Ça																		
	(B) İLERİ MUTFAK UYG. E. HASTAOĞLU																	(B) İLERİ MUTFAK UYG. E. HASTAOĞLU
Pe	101-MUTFAK İLERİ MUTFAK UYG. E. HASTAOĞLU																	
	(A) İLERİ MUTFAK UYG. E. HASTAOĞLU																	(A) 101-MUTFAK İLERİ MUTFAK UYG. E. HASTAOĞLU
Cu	106-MUTFAK SOĞUK MUTFAK A. KERKEZ																	
	(C) DÜNYA MUTFAK A. KERKEZ																	(C) 106-MUTFAK DÜNYA MUTFAKLARI A. KERKEZ
Cu	106-MUTFAK DÜNYA MUTFAKLARI A. KERKEZ																	
	(A) DÜNYA MUTFAKLARI A. KERKEZ																	
Cu	101-MUTFAK İLERİ MUTFAK UYG. E. HASTAOĞLU																	
	(C) İLERİ MUTFAK UYG. E. HASTAOĞLU																	

Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

201, 202, 204, 205

	1	2	3	4	ÖĞLE	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	8:00 8:30	9:00 9:30	10:00 10:30	11:00 11:30	12:00 13:00	13:00 13:30	14:00 14:30	15:00 15:30	16:00 16:30	17:00 17:30	18:00 18:30	19:00 19:30	20:00 20:30	21:00 21:30	22:00 22:30
Pa	GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf					GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf									
Sa	GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf					GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf									
Ça	GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf					GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf									
Pe	GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf					GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf									
Cu	GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf					GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf									

İÖ-Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

	1	2	3	4	ÖĞLE	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	8:00 8:30	9:00 9:30	10:00 10:30	11:00 11:30	12:00 13:00	13:00 13:30	14:00 14:30	15:00 15:30	16:00 16:30	17:00 17:30	18:00 18:30	19:00 19:30	20:00 20:30	21:00 21:30	22:00 22:30
Pa															
Sa															
Ça															
Pe															
Cu															

GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2

İÖ-Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf

GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2

İÖ-Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf

GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2

İÖ-Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf

GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2

İÖ-Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf

GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2

İÖ-Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf

YO-Gastronomi ve Mutfak Sanatları 2.Sınıf (Alttan)

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

301, 303, 201, 202, 204, 205

	1	2	3	4	ÖĞLE	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	8:00 8:30	9:00 9:30	10:00 10:30	11:00 11:30	12:00 13:00	13:00 13:30	14:00 14:30	15:00 15:30	16:00 16:30	17:00 17:30	18:00 18:30	19:00 19:30	20:00 20:30	21:00 21:30	22:00 22:30
Pa															
Sa															
Ça						303 ALMANCA-1 Ş. IŞIK	A								
Pe								303 FRANSIZCA-1 H. ATMACA	B						
	303 RUSÇA-1 M. KAYA	C													
Cu															

YO-Gastronomi ve Mutfak Sanatları 3.Sınıf (Altın)

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

301, 303, 201, 202, 204, 205

	1	2	3	4	ÖĞLE	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	8:00 8:30	9:00 9:30	10:00 10:30	11:00 11:30	12:00 13:00	13:00 13:30	14:00 14:30	15:00 15:30	16:00 16:30	17:00 17:30	18:00 18:30	19:00 19:30	20:00 20:30	21:00 21:30	22:00 22:30
Pa															
Sa						301 SEÇ MES ALMANCA I Ş. IŞIK									
Ça															
Pe								205 SEÇ MES FRANSIZCA B I N. KARA							
Cu			206 SEÇ MESL RUSÇA 1 M. KAYA												

YO-Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf (Alttan)

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

301, 303, 201, 202, 204, 205

	1	2	3	4	ÖĞLE	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	8:00 8:30	9:00 9:30	10:00 10:30	11:00 11:30	12:00 13:00	13:00 13:30	14:00 14:30	15:00 15:30	16:00 16:30	17:00 17:30	18:00 18:30	19:00 19:30	20:00 20:30	21:00 21:30	22:00 22:30
Pa															
Sa								301 SEÇ MES ALMANCA III Ş. IŞIK							
Ça															
Pe	205 ÇAĞDAŞ YÖNETİM YAKLAŞIMLARI M. IŞKIN	205 İŞ VE SOSYAL GÜVENLİK HUKUKU N. Ü. ARSLAN						206 SEÇ MES FRANZIZCA III G. GÜLER							
Cu						205 SEÇ MES RUSÇA III M. KAYA									