

Gastronomi ve Mutfak Sanatları 1. Sınıf

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

102, 103, 201, 204, 205

	1	2	3	4	ÖĞLE	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	8:00 8:50	9:00 9:50	10:00 10:50	11:00 11:50	12:00 13:00	13:00 13:50	14:00 14:50	15:00 15:50	16:00 16:50	17:00 17:50	18:00 18:50	19:00 19:50	20:00 20:50	21:00 21:50	22:00 22:50
Pa			KONFERANS SALONU İLETİŞİM BECERİLERİ M. YILMAZ			KONFERANS SALONU RESTORAN VE MUTFAK DİZAYNI VE TEMİZLİĞİ İ. ŞEKER		KONFERANS SALONU GENEL TURİZM H. KOÇ							
Sa			KONFERANS SALONU GENEL SAĞLIK BİLG. VE İLK YAR M. YILMAZ			KONFERANS SALONU TEMEL İNGİLİZCE 1 AB		KONFERANS SALONU TEMEL İNGİLİZCE 1 AB							
Ça			KONFERANS SALONU BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ İ. ŞEKER			204 GENEL İŞLETME Ş. KARACA									
Pe			KONFERANS SALONU TEMEL İNGİLİZCE 1 AB			204 GENEL İŞLETME Ş. KARACA		UZAKTAN ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-1 CUZEM							
Cu	UZAKTAN TÜRK DİLİ 1 CUZEM					KONFERANS SALONU TEMEL SANAT EĞİTİMİ N. ANIL KAZANÇ		UZAKTAN TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ 1 CUZEM							

TURİZM FAKÜLTESİ 2023/2024 GUZ DÖNEMİ

aSc k12 Bilişim Ders Planlama

Gastronomi ve Mutfak Sanatları 2.Sınıf

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

102, 103, 201, 204, 205

	1	2	3	4	ÖĞLE	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	8:00 8:50	9:00 9:50	10:00 10:50	11:00 11:50	12:00 13:00	13:00 13:50	14:00 14:50	15:00 15:50	16:00 16:50	17:00 17:50	18:00 18:50	19:00 19:50	20:00 20:50	21:00 21:50	22:00 22:50
Pa		105-MUTFAK MUTFAK UYGULAMALARI 1 E. Ö. ÖNEM				105-HAMURHANE UNLU MAMÜLLER/PASTA UYGULAMALARI B. ALTINTAŞ		RESTORAN SERVİS TEKNİKLERİ 1 Ö. AKIN							
Sa		RESTORAN SERVİS TEKNİKLERİ 1 Ö. AKIN	105-HAMURHANE UNLU MAMÜLLER/PASTA UYGULAMALARI B. ALTINTAŞ					105-HAMURHANE UNLU MAMÜLLER/PASTA UYGULAMALARI B. ALTINTAŞ							
Ça		105-HAMURHANE UNLU MAMÜLLER/PASTA UYGULAMALARI B. ALTINTAŞ	RESTORAN SERVİS TEKNİKLERİ 1 Ö. AKIN			106-MUTFAK MUTFAK UYGULAMALARI 1 E. Ö. ÖNEM									
Pe		106-MUTFAK MUTFAK UYGULAMALARI 1 E. Ö. ÖNEM				204 İKİNCİ YABANCI DİL- 1 A.SOLAKER									
Cu		106-MUTFAK MUTFAK UYGULAMALARI 1 E. Ö. ÖNEM				106-MUTFAK MUTFAK UYGULAMALARI 1 E. Ö. ÖNEM		205 İKİNCİ YABANCI DİL- 1 E. ER							
Pa			103 Grup 1 İNGİLİZCE OKUMA VE YAZMA 1 AB			103 Grup 1 MESLEKİ İNGİLİZCE 1 M. KEKLİK									
Sa			201 Grup 2 MESLEKİ İNGİLİZCE 1 M. KEKLİK			201 Grup 2 İNGİLİZCE OKUMA VE YAZMA 1 AB		201 Grup 2 İNGİLİZCE KONUŞMA- 1 AB							
Ça															
Pe		105-HAMURHANE Grup 1 ÇİKOLATA VE ŞEKERLEME ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ B. ALTINTAŞ	101-MUTFAK OSMANLI MUTFAĞI E. HASTAOĞLU					103 ALM İKİNCİ YABANCI DİL- 1 A.SOLAKER							
Cu		101-MUTFAK OSMANLI MUTFAĞI E. HASTAOĞLU	105-HAMURHANE Grup 2 ÇİKOLATA VE ŞEKERLEME/ ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ B. ALTINTAŞ					205 RUS İKİNCİ YABANCI DİL- 1 E. ER							
Pa															
Sa															
Ça															
Pe															
Cu															

TURİZM FAKÜLTESİ 2023/2024 GUZ DÖNEMİ

aSc k12 Bilişim Ders Planlama

Gastronomi ve Mutfak Sanatları 3.Sınıf

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

102, 103, 201, 204, 205

	1	2	3	4	ÖĞLE	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	8:00 8:50	9:00 9:50	10:00 10:50	11:00 11:50	12:00 13:00	13:00 13:50	14:00 14:50	15:00 15:50	16:00 16:50	17:00 17:50	18:00 18:50	19:00 19:50	20:00 20:50	21:00 21:50	22:00 22:50
Pa						101-MUTFAK SOĞUK MUTFAK E. YILDIZ	(A) UZAKTAN SINIF YÖNETİMİ A. İSKENDER								
Sa	103 MESLEKİ İNGİLİZCE III M. KEKLİK					102 ET VE MARİNASYON TEKNİKLERİ E. HASTAOĞLU	105-HAMURHANE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ RB								
Ça			103 MESLEKİ İNGİLİZCE III M. KEKLİK			105-HAMURHANE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ RB	102 ET VE MARİNASYON TEKNİKLERİ E. HASTAOĞLU								
Pe															
Cu															

TURİZM FAKÜLTESİ 2023/2024 GUZ DÖNEMİ

aSc k12 Bilişim Ders Planlama

Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

102, 103, 201, 204, 205

	1	2	3	4	ÖĞLE	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	8:00 8:50	9:00 9:50	10:00 10:50	11:00 11:50	12:00 13:00	13:00 13:50	14:00 14:50	15:00 15:50	16:00 16:50	17:00 17:50	18:00 18:50	19:00 19:50	20:00 20:50	21:00 21:50	22:00 22:50
Pa	OTEL2 GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf					OTEL2 GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf				UZAKTAN ÖZEL ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ E. Ö. ÖNEM					
Sa	OTEL2 GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf					OTEL2 GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf									
Ça	OTEL2 GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf					OTEL2 GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf									
Pe	OTEL2 GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf					OTEL2 GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf									
Cu	OTEL2 GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf					OTEL2 GASTRONOMİDE İŞBAŞI EĞİTİM UYGULAMALARI-2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4.Sınıf									

TURİZM FAKÜLTESİ 2023/2024 GUZ DÖNEMİ

aSc k12 Bilişim Ders Planlama

ALTTAN GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

	1 8:00 8:50	2 9:00 9:50	3 10:00 10:50	4 11:00 11:50	ÖĞLE 12:00 13:00	5 13:00 13:50	6 14:00 14:50	7 15:00 15:50	8 16:00 16:50	9 17:00 17:50	10 18:00 18:50	11 19:00 19:50	12 20:00 20:50	13 21:00 21:50	14 22:00 22:50
Pa			102 GIDA KİMYASI E. HASTAOĞLU												
Sa															
Ça			102 İŞLETME MATEMATİĞİ D. ŞAHİN			205 GENEL TURİZM MUHASEBESİ D. ŞAHİN									
Pe							301 ALMANCA-1 S. IŞIK								
Cu															

TURİZM FAKÜLTESİ 2023/2024 GÜZ DÖNEMİ

aSc k12 Bilişim Ders Planlama

YO-Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Alttan)

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

301, 303, 202

	1 8:00 8:50	2 9:00 9:50	3 10:00 10:50	4 11:00 11:50	ÖĞLE 12:00 13:00	5 13:00 13:50	6 14:00 14:50	7 15:00 15:50	8 16:00 16:50	9 17:00 17:50	10 18:00 18:50	11 19:00 19:50	12 20:00 20:50	13 21:00 21:50	14 22:00 22:50
Pa						202 SATIN ALMA MALİYET KONTROL H.I.YÖNLÜ									
Sa															
Ça							301 ÇAĞDAŞ YÖNETİM YAKLAŞIMLARI M. IŞKIN								
Pe															
Cu															

TURİZM FAKÜLTESİ 2023/2024 GÜZ DÖNEMİ

aSc k12 Bilişim Ders Planlama