

# Gastronomi ve Mutfak Sanatları 1. Sınıf

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

	1 9:00 9:50	2 10:00 10:50	3 11:00 11:50	ÖĞLE 12:00 13:00	4 13:00 13:50	5 14:00 14:50	6 15:00 15:50	7 16:00 16:50
4 Kasım Ptesi	201,202,203,204 205  TEMEL İNGİLİZCE 1  A.BAŞTAN					201,204,205,203 202  BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ  İ. ŞEKER		
5 Kasım Sal					201,202,203,204, 205,206,301  5İ ORTAK DERSLER 1. OTURUM  CUZEM		201  5İ ORTAK DERSLER 2. OTURUM  CUZEM	
6 Kasım Çrş		206,301,201,202 203,204,205  GENEL TURİZM  H. KOÇ				205,204,201,202 203  GENEL SAĞLIK BİLG. VE İLK YAR  M. YILMAZ		
7 Kasım Prş		204,205,201,202 203  İLETİŞİM BECERİLERİ  M. YILMAZ			205,206,201,202 203  RESTORAN VE MUTFAK DİZAYNI VE TEMİZLİĞİ  İ. ŞEKER			
8 Kasım Cm		301,201,303,203 204,103,206  GENEL İŞLETME  Ş. KARACA					204,205,206,301 303  TEMEL SANAT EĞİTİMİ  F. ŞATIROĞLU	

# Gastronomi ve Mutfak Sanatları 2.Sınıf

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

	1 9:00 9:50	2 10:00 10:50	3 11:00 11:50	ÖĞLE 12:00 13:00	4 13:00 13:50	5 14:00 14:50	6 15:00 15:50	7 16:00 16:50
4 Kasım Ptesi		202,203,201  MUTFAK UYGULAMARI.  E. Ö. ÖNEM			203,204,201,202  MESLEKİ İNGİLİZCE 1  M. KEKLİK		<sup>102,103</sup> ÇİKOLATA VE ŞEKERLEME/ ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ. B. ALTINTAŞ  <sup>201,202</sup> OSMANLI MUTFAĞI R. BÖLÜKBAŞ	
5 Kasım Sal								
6 Kasım Çrş	<sup>201,202</sup> Grup 1 İKİNCİ YABANCI DİL- 1 A.SOLAKER  <sup>203,204</sup> Grup 2 İKİNCİ YABANCI DİL- 1 M. KAYA		203,201,202,204  İNGİLİZCE OKUMA VE YAZMA 1  A.BAŞTAN				202,203,201  SERVİS TEKNİKLERİ.  Ö. AKIN	
7 Kasım Prş			202,201,203  UNLU MAMULLER PASTANE UYGULAMALARI  B. ALTINTAŞ					204,201,202,203 205  YÖNETİM VE ORGANİZASYON  M. İŞKİN
8 Kasım Cm	<sup>102</sup>	İNGİLİZCE KONUŞMA- 1  A.BAŞTAN			<sup>102</sup>	İNGİLİZCE KONUŞMA- 1  A.BAŞTAN		

# Gastronomi ve Mutfak Sanatları 3.Sınıf

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

	1 9:00 9:50	2 10:00 10:50	3 11:00 11:50	ÖĞLE 12:00 13:00	4 13:00 13:50	5 14:00 14:50	6 15:00 15:50	7 16:00 16:50
4 Kasım Ptesi			202,203,201  SATIN ALMA MALİYET KONTROL  R. BÖLÜKBAŞ					202,204,201,203  İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ.  E. YILDIZ
5 Kasım Sal			203,204,201,202  YİYECEK İÇECEK STİLİSTLİĞİ  R. BÖLÜKBAŞ			102,103 A ET VE MARİNASYON TEKNİKLERİ E. HASTAOĞLU 202 B İÇKİ TEKNOLOJİSİ VE BAR YÖNETİMİ Ö. AKIN		202,203,204  MÖNÜ PLANLAMA VE YÖNETİMİ / MENÜ PLANLAMA  İ. ŞEKER
6 Kasım Çrş			206,205 A İKİNCİ YABANCI DİL 3 Ş. KIRGIZ		202,201 B İKİNCİ YABANCI DİL 3 M. KAYA			204 A KONUKLA İLETİŞİM  Ö. AKIN 204,202 B NEZAKET KURALLARI VE PROTOKOL / NEZAKET VE PROTOKOL KURALLARI A
7 Kasım Prş	102	İNGİLİZCE KONUŞMA - 3  A.BAŞTAN			102	İNGİLİZCE KONUŞMA - 3  A.BAŞTAN		
8 Kasım Cm	204,203,201,202  SOĞUK MUTFAK.  E. YILDIZ				204,201,202,203  YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİ OTOMASYONU  M. İŞKİN			202,204,201,203  DÜNYA MUTFAKLARI  B. ALTINTAŞ

# ALTTAN GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

	1	2	3	ÖĞLE	4	5	6	7
	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
4 Kasım Ptesi								
5 Kasım Sal		203  EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ  R. BÖLÜKBAŞ						201  MESLEKİ İNGİLİZCE III  M. KEKLİK
6 Kasım Çrş								
7 Kasım Prş	204,201,202,203  İŞLETME MATEMATİĞİ  D. ŞAHİN					103  GIDA KİMYASI  E. HASTAOĞLU		
8 Kasım Cm					205  GENEL TURİZM MUHASEBESİ  H.İ.YÜNLÜ	103  İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ  M. İŞKİN		

# FORMASYON

SİVAS - MERKEZ / Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

	1 9:00 9:50	2 10:00 10:50	3 11:00 11:50	ÖĞLE 12:00 13:00	4 13:00 13:50	5 14:00 14:50	6 15:00 15:50	7 16:00 16:50
4 Kasım Ptesi								
5 Kasım Sal	102,201,301,303 FORMASYON 4 SINAV FORMASYON							
6 Kasım Çrş								
7 Kasım Prş								
8 Kasım Cm								