

2024/2025 GÜZ DÖNEMİ BÜTÜNLEME SINAV PROGRAMI

Gastronomi ve Mutfak Sanatları 1. Sınıf

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
20 Ocak Ptesi		202 TEMEL İNGİLİZCE 1 A.BAŞTAN			201 BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ İ. ŞEKER		203,201,202 GENEL İŞLETME Ş. KARACA	
21 Ocak Sal			201 GENEL SAĞLIK BİLG. VE İLK YAR M. YILMAZ		201 İLETİŞİM BECERİLERİ M. YILMAZ			
22 Ocak Çrş			202,203 GENEL TURİZM H. KOÇ					
23 Ocak Prş			203 RESTORAN VE MUTFAK DİZAYNI VE TEMİZLİĞİ İ. ŞEKER					
24 Ocak Cm					202 TEMEL SANAT EĞİTİMİ F. ŞATIROĞLU			

2024/2025 GÜZ DÖNEMİ BÜTÜNLEME SINAV PROGRAMI

Gastronomi ve Mutfak Sanatları 2.Sınıf

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
20 Ocak Ptesi			201 MUTFAK UYGULAMARI. E. Ö. ÖNEM			202 ^{Grup 1} ÇİKOLATA VE ŞEKERLEME ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ.		
21 Ocak Sal		201 MESLEKİ İNGİLİZCE 1 M. KEKLİK						
22 Ocak Çrş	201 İNGİLİZCE KONUŞMA- 1 A.BAŞTAN					201 SERVİS TEKNİKLERİ. Ö. AKIN		
23 Ocak Prş		203 UNLU MAMULLER PASTANE UYGULAMALAR I B. ALTINTAŞ			201 İNGİLİZCE OKUMA VE YAZMA 1 A.BAŞTAN			
24 Ocak Cm		202 YÖNETİM VE ORGANİZASYON M. IŞKIN					202 ^{Grup 1} İKİNCİ YABANCI DİL- 1 A.SOLAKER	201 ^{Grup 2} İKİNCİ YABANCI DİL- 1 M. KAYA

2024/2025 GÜZ DÖNEMİ BÜTÜNLEME SINAV PROGRAMI

Gastronomi ve Mutfak Sanatları 3.Sınıf

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
20 Ocak Ptesi							204 İNGİLİZCE KONUŞMA - 3 A.BAŞTAN	201 YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİ OTOMASYONU M. İŞKİN
21 Ocak Sal	202 DÜNYA MUTFAKLARI. B. ALTINTAŞ					202 ^A İKİNCİ YABANCI DİL 3 Ş. KIRGIZ 201 ^B İKİNCİ YABANCI DİL 3 M. KAYA		
22 Ocak Çrş		201 MÖNÜ PLANLAMA VE YÖNETİMİ MENÜ PLANLAMA İ. ŞEKER					202 SATIN ALMA MALİYET KONTROL R. BÖLÜKBAŞ	
23 Ocak Prş	201 ^A ET VE MARINASYON TEKNİKLERİ E. HASTAOĞLU 202 ^B İKİNCİ TEKNOLOJİ Sİ VE BAR YÖNETİMİ Ö. AKIN						204 ^A KONUKLA İLETİŞİM Ö. AKIN 204 ^B NEZAKET KURALLARI VE PROTOKOL NEZAKET VE PROTOKOL KURALLARI Ş. KARACA	
24 Ocak Cm			201 İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ. E. YILDIZ			204 SOĞUK MUTFAK. E. YILDIZ		

2024/2025 GÜZ DÖNEMİ BÜTÜNLEME SINAV PROGRAMI
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
20 Ocak Ptesi								
21 Ocak Sal							201 GENEL TURİZM MUHASEBESİ H.İ.YÜNLÜ	
22 Ocak Çrş					202 GIDA KİMYASI E. HASTAOĞLU			201 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ M. İŞKİN
23 Ocak Prş							201 İŞLETME MATEMATİĞİ H.İ.YÜNLÜ	
24 Ocak Cm		202 YÖNETİM VE ORGANİZASYO N M. İŞKİN					201 MESLEKİ İNGİLİZCE III M. KEKLİK	