

T.C.
SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2020-2021 ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI I. ÖĞRETİM HAFTALIK DERS PROGRAMI

	SAAT	I.SINIF	II.SINIF	III.SINIF	IV.SINIF
P A Z A R T E	08.00			TURİZM ARAPÇASI I (S) (4+0) (106)	TURİZM ALMANCASI I (S) (4+0) (110)
	09.00			TURİZM ARAPÇASI I (S) (4+0) (106)	TURİZM ALMANCASI I (S) (4+0) (110)
	10.00		YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ M. SARIŞIK (3+0) (S-239)	TURİZM ARAPÇASI I (S) (4+0) (106)	TURİZM ALMANCASI I (S) (4+0) (110)
	11.00		YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ M. SARIŞIK (3+0) (S-239)	TURİZM ARAPÇASI I (S) (4+0) (106)	TURİZM ALMANCASI I (S) (4+0) (110)
	12.00	TURİZME GİRİŞ Ş.ULEMA (3+0) (238)	YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ M. SARIŞIK (3+0) (S-239)	TURİZM ARAPÇASI I (S) (4+0) (106)	TURİZM ALMANCASI I (S) (4+0) (110)
	13.00	TURİZME GİRİŞ Ş.ULEMA (3+0) (238)			
	14.00	TURİZME GİRİŞ Ş.ULEMA (3+0) (238)		DÜNYA MUTFAKLARI-I M.SARIŞIK (MUT. LAB) (2+2)	TURİZM ARAPÇASI III (GAS-TUR) U.ŞEYHO (106)
	15.00			DÜNYA MUTFAKLARI-I M.SARIŞIK (MUT. LAB) (2+2)	TURİZM ARAPÇASI III (GAS-TUR) U.ŞEYHO (106)
S A L I	08.00	İNGİLİZCE S-110 (4+0)			
	09.00	İNGİLİZCE S-110 (4+0)		YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ OTOMASYONU Ş.ULEMA (3+0) (BİL. LAB)	
	10.00	İNGİLİZCE S-110 (4+0) ONLINE	TÜRK MUTFAĞI S.ŞENGÜL (MUT. LAB) (2+2)	YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ OTOMASYONU Ş.ULEMA (3+0) (BİL. LAB)	GASTRONOMİ SEMİNERLERİ M.SARIŞIK (3+0)
	11.00	İNGİLİZCE S-110 (4+0) - ONLINE	TÜRK MUTFAĞI S.ŞENGÜL (MUT. LAB) (2+2)	YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ OTOMASYONU Ş.ULEMA (3+0) (BİL. LAB)	GASTRONOMİ SEMİNERLERİ M.SARIŞIK (3+0)
	12.00		TÜRK MUTFAĞI S.ŞENGÜL (MUT. LAB) (2+2)		GASTRONOMİ SEMİNERLERİ M.SARIŞIK (3+0) ONLINE
	13.00	BİLGİ TEKNOLOJİLERİ VE KODLAMA (2+1) ONLINE	TÜRK MUTFAĞI S.ŞENGÜL (MUT. LAB) (2+2)		
	14.00	BİLGİ TEKNOLOJİLERİ VE KODLAMA (2+1)	MESLEKİ İNGİLİZCE II G. COŞKUN (3+0) (S-110)		BANKET YÖNETİMİ S.ŞENGÜL (3+0)
	15.00	BİLGİ TEKNOLOJİLERİ VE KODLAMA (2+1)	MESLEKİ İNGİLİZCE II G. COŞKUN (3+0) (S-110)		BANKET YÖNETİMİ S.ŞENGÜL (3+0) ONLINE
Ç A R Ş A M B	08.00	GASTRONOMİ BİLİMİ M.SARIŞIK (3+0)			
	09.00	GASTRONOMİ BİLİMİ M.SARIŞIK (3+0)	YİYECEK-İÇECEK İŞL. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ G. ÖZBAY (3+0) ONLINE	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE SATINALMA S.ŞENGÜL (3+0) (Seç.)	MOLEKÜLER GASTRONOMİ O.TÜRKAY (MUT. LAB) (2+2)
	10.00	GASTRONOMİ BİLİMİ M.SARIŞIK (3+0) ONLINE	YİYECEK-İÇECEK İŞL. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ G. ÖZBAY (3+0)	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE SATINALMA S.ŞENGÜL (3+0) (Seç.)	MOLEKÜLER GASTRONOMİ O.TÜRKAY (MUT. LAB) (2+2)
	11.00	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ Ş.ULEMA (3+0) (238)	YİYECEK-İÇECEK İŞL. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ G. ÖZBAY (3+0)	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE SATINALMA S.ŞENGÜL (3+0) (Seç.) ONLINE	MOLEKÜLER GASTRONOMİ O.TÜRKAY (MUT. LAB) (2+2)
	12.00	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ Ş.ULEMA (3+0) (238)	YİYECEK-İÇECEK SERVİSİ S.ŞENGÜL (3+0) ONLINE	GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER G.ÖZBAY (3+0) (Seç.)	MOLEKÜLER GASTRONOMİ O.TÜRKAY (MUT. LAB) (2+2)
	13.00	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ Ş.ULEMA (3+0) (238)	YİYECEK-İÇECEK SERVİSİ S.ŞENGÜL (3+0)	GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER G.ÖZBAY (3+0) (Seç.) ONLINE	
	14.00		YİYECEK-İÇECEK SERVİSİ S.ŞENGÜL (3+0)	GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER G.ÖZBAY (3+0) (Seç.)	
	15.00				STAJ (0+2)
P E R Ş E M B	08.00				STAJ (0+2)
	09.00				BİTİRME ÇALIŞMASI M.SARIŞIK;Ş.ULEMA;S.ŞENGÜL;G.ÖZBAY(0+4)
	10.00		MUTFAK UYGULAMALARI T.ÖZTÜRK (MUT. LAB) (2+4)		GASTRONOMİ VE MEDYA G.ÖZBAY (3+0) (Seç.) (106)
	11.00		MUTFAK UYGULAMALARI T.ÖZTÜRK (MUT. LAB) (2+4)		GASTRONOMİ VE MEDYA G.ÖZBAY (3+0) (Seç.) (106)
	12.00		MUTFAK UYGULAMALARI T.ÖZTÜRK (MUT. LAB) (2+4)		GASTRONOMİ VE MEDYA G.ÖZBAY (3+0) (Seç.) (106)
	13.00		MUTFAK UYGULAMALARI T.ÖZTÜRK (MUT. LAB) (2+4)		
	14.00	MUTFAK YÖNETİMİ G.ÖZBAY (S-107) (3+0) (236)	MUTFAK UYGULAMALARI T.ÖZTÜRK (MUT. LAB) (2+4)	ENDÜSTRİYEL MUTFAK Ş.ULEMA (3+0) (238)	
	15.00	MUTFAK YÖNETİMİ G.ÖZBAY (S-107) (3+0) (236)	MUTFAK UYGULAMALARI T.ÖZTÜRK (MUT. LAB) (2+4)	ENDÜSTRİYEL MUTFAK Ş.ULEMA (3+0) (238)	
C U M A	08.00			SOĞUK MUTFAK G.ÖZBAY (MUT. LAB) (2+2)	
	09.00			SOĞUK MUTFAK G.ÖZBAY (MUT. LAB) (2+2)	
	10.00			SOĞUK MUTFAK G.ÖZBAY (MUT. LAB) (2+2)	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ A.ÖZEL YILMAZCAN (2+2) (238)
	11.00			SOĞUK MUTFAK G.ÖZBAY (MUT. LAB) (2+2)	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ A.ÖZEL YILMAZCAN (2+2) (238)
	12.00				SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ A.ÖZEL YILMAZCAN (MUT. LAB) (238) (2+2)
	13.00				SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ A.ÖZEL YILMAZCAN (MUT. LAB) (238) (2+2)
	14.00				BİTİRME ÇALIŞMASI M.SARIŞIK;Ş.ULEMA;S.ŞENGÜL;G.ÖZBAY(0+4)
	15.00				BİTİRME ÇALIŞMASI M.SARIŞIK;Ş.ULEMA;S.ŞENGÜL;G.ÖZBAY(0+4)
16.00				BİTİRME ÇALIŞMASI M.SARIŞIK;Ş.ULEMA;S.ŞENGÜL;G.ÖZBAY(0+4)	