

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
2020-2021 GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI

1.SINIF

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08:00-08:30					
2	08:35-09:05	TFG-106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri-ÖÖA	TFG-114- Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi-TT			
3	09:10-09:40	TFG-106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri-ÖÖA	TFG-114- Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi-TT	TFG116 Gıda Coğrafyası- TD		
4	09:45-10:15	TFG-106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri-ÖÖA	TFG-114- Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi-TT	TFG116 Gıda Coğrafyası- TD	TFG 104Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi II-SAA	
5	10:20-10:50	TFG-106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri-ÖÖA	YDL-Öğr. Gör. Sami AKGÜL	TFG-110 Gıda Hijyeni ve Güvenliği-HAK	TFG 104Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi II-SAA	
6	10:55-11:25	TFG112 İçecekler ve Özellikleri-ÖÖA	YDL-Öğr. Gör. Sami AKGÜL	TFG-110 Gıda Hijyeni ve Güvenliği-HAK	TFG 104Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi II-SAA	TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II Öğr. Gör. İsa ARSLAN
7	11:30-12:00	TFG112 İçecekler ve Özellikleri-ÖÖA	AIT 182 Öğr. Gör. Mustafa KARACA	TFG-110 Gıda Hijyeni ve Güvenliği-HAK	TFG-118 İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku-VS	TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II Öğr. Gör. İsa ARSLAN
8	12:05-12:35	TFG112 İçecekler ve Özellikleri-ÖÖA	AIT 182 Öğr. Gör. Mustafa KARACA		TFG-118 İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku-VS	TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II Öğr. Gör. İsa ARSLAN
9	12:40-13:10		TUR182 Öğr. Gör. Mihriye ÇELİK			TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II Öğr. Gör. İsa ARSLAN
10	13:15-13:45		TUR182 Öğr. Gör. Mihriye ÇELİK			

2.SINIF

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	12:05-12:35			TFG210 Mesleki İngilizce II-SZ		
2	12:40-13:10	TFG212 Vejetaryen ve Diyet Mutfağı-ÖÖA		TFG210 Mesleki İngilizce II-SZ		
3	13:15-13:45	TFG212 Vejetaryen ve Diyet Mutfağı-ÖÖA		TFG210 Mesleki İngilizce II-SZ		
4	13:50-14:20	TFG212 Vejetaryen ve Diyet Mutfağı-ÖÖA		TFG202 Mutfak Uygulamaları II- SAA		
5	14:25-14:55	TFG-220 Gastronomi Turizmi-AA	TFG204 Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü-NA	TFG202 Mutfak Uygulamaları II- SAA	TFG 222Banket Organizasyonları ve Uygulamaları-SG	TFG206 Mutfak Kazaları ve İlk Yardım-ZK
6	15:00-15:30	TFG-220 Gastronomi Turizmi-AA	TFG204 Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü-NA	TFG202 Mutfak Uygulamaları II- SAA	TFG 222Banket Organizasyonları ve Uygulamaları-SG	TFG206 Mutfak Kazaları ve İlk Yardım-ZK
7	15:35-16:05	TFG-220 Gastronomi Turizmi-AA	TFG204 Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü-NA	TFG202 Mutfak Uygulamaları II- SAA	TFG 222Banket Organizasyonları ve Uygulamaları-SG	

3. SINIF

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
	12:40-13:10				TFG306 Meslek Etiği Prof. Dr. Nuray TÜRKER	
	13:15-13:45				TFG306 Meslek Etiği Prof. Dr. Nuray TÜRKER	
	13:50-14:20				TFG306 Meslek Etiği Prof. Dr. Nuray TÜRKER	
1	16:10-16:40	ÜSD (Üniversite Seçmeli Ders Havuzu)	ÜSD (Üniversite Seçmeli Ders Havuzu)	ÜSD (Üniversite Seçmeli Ders Havuzu)	ÜSD (Üniversite Seçmeli Ders Havuzu)	ÜSD (Üniversite Seçmeli Ders Havuzu)
2	16:45-17:15	ÜSD (Üniversite Seçmeli Ders Havuzu)	ÜSD (Üniversite Seçmeli Ders Havuzu)	ÜSD (Üniversite Seçmeli Ders Havuzu)	ÜSD (Üniversite Seçmeli Ders Havuzu)	ÜSD (Üniversite Seçmeli Ders Havuzu)
3	17:20-17:50		TFG308 Mesleki İngilizce IV-SZ	TFG-320 Gastronomide Yeni Trendler-HAK	2.Yabancı Dil-II (Almanca)- Meryem DEMİR	TFG304 Et ve Et Ürünleri Öğr. Gör. İsa ARSLAN
4	17:55-18:25		TFG308-Mesleki İngilizce IV-SZ	TFG-320 Gastronomide Yeni Trendler-HAK	2.Yabancı Dil-II (Almanca)- Meryem DEMİR	TFG304 Et ve Et Ürünleri Öğr. Gör. İsa ARSLAN
5	18:30-19:00		TFG308 Mesleki İngilizce IV-SZ	TFG-320 Gastronomide Yeni Trendler-HAK	2.Yabancı Dil-II (Almanca)- Meryem DEMİR	TFG304 Et ve Et Ürünleri Öğr. Gör. İsa ARSLAN
6	19:05-19:35			TFG-328 Yemek Sosyolojisi- TT	TFG302 Mutfak uygulamaları IV-SAA	
7	19:40-20:10			TFG-328 Yemek Sosyolojisi- TT	TFG302 Mutfak uygulamaları IV-SAA	
8	20:15-20:45			TFG-328 Yemek Sosyolojisi- TT	TFG302 Mutfak uygulamaları IV-SAA	
9	20:50-21:20				TFG302 Mutfak uygulamaları IV-SAA	