

AŞÇILIK PROGRAMI 2. SINIF

GÜNLER	08:30-09:15	09:25-10:10	10:20-11:05	11:15-12:00	13:15-14:00	14:10-14:55	15:05-15:50	16:00-16:45
CUMA	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	

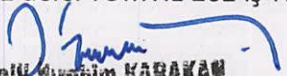
İKRAM HİZMETLERİ PROGRAMI 2. SINIF

GÜNLER	08:30-09:15	09:25-10:10	10:20-11:05	11:15-12:00	13:15-14:00	14:10-14:55	15:05-15:50	16:00-16:45
CUMA	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	

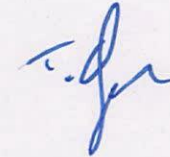
OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI 2. SINIF

GÜNLER	08:30-09:15	09:25-10:10	10:20-11:05	11:15-12:00	13:15-14:00	14:10-14:55	15:05-15:50	16:00-16:45
CUMA	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi-II	

TOMYIE201 İş Yeri Eğitimi ile 1 dersi TOMYIE 202 İş Yeri Eğitimi 2 dersi denetimleri aynı gün ve saatlerde yapılacaktır.


Halil İbrahim KARAKAN
Genel Kurul ve İkrâm Hizmetleri
Bölüm Başkanı





OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ

2024-2025 YAZ DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI (1. SINIFLAR)

AŞÇILIK PROGRAMI 1. SINIF

GUNLER	08:30-09:15	09:25-10:10	10:20-11:05	11:15-12:00	13:15-14:00	14:10-14:55	15:05-15:50	16:00-16:45
PAZARTESİ								
SALI	TAŞ161 Gaziantep Mutfağı Meryem Nisa Kerkez UYG. MUTFAĞI	TAŞ161 Gaziantep Mutfağı Meryem Nisa Kerkez UYG. MUTFAĞI	TAŞ161 Gaziantep Mutfağı Meryem Nisa Kerkez UYG. MUTFAĞI	TAŞ161 Gaziantep Mutfağı Meryem Nisa Kerkez UYG. MUTFAĞI	TAŞSMB002 Osmanlı Mutfağı Meryem Nisa Kerkez UYG. MUTFAĞI	TAŞSMB002 Osmanlı Mutfağı Meryem Nisa Kerkez UYG. MUTFAĞI	TAŞSMB002 Osmanlı Mutfağı Meryem Nisa Kerkez UYG. MUTFAĞI	TAŞSMB002 Osmanlı Mutfağı Meryem Nisa Kerkez UYG. MUTFAĞI
ÇARŞAMBA	TAŞ 165 Menü Planlama Ali Nadir Zeyrek Z1	TAŞ 165 Menü Planlama Ali Nadir Zeyrek Z1	TAŞ 169 Gıda ve Turizm Mevz. Ali Nadir Zeyrek Z1	TAŞ 169 Gıda ve Turizm Mevz. Ali Nadir Zeyrek Z1	TAŞ167 Mesleki Yabancı Dil-I Dilara Bahtiyar Z1	TAŞ167 Mesleki Yabancı Dil-I Dilara Bahtiyar Z1	TAŞ171 Satış Teknikleri Turgut Oğuz Z1	TAŞ171 Satış Teknikleri Turgut Oğuz Z1
PERŞEMBE	TAŞ163 Soğuk Mutfak Meryem Can UYG. MUTFAĞI	TAŞ163 Soğuk Mutfak Meryem Can UYG. MUTFAĞI	TAŞ163 Soğuk Mutfak Meryem Can UYG. MUTFAĞI	TAŞ163 Soğuk Mutfak Meryem Can UYG. MUTFAĞI				
CUMA								


Doç. Dr. Halil İbrahim KARAKAN
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri
Bölüm Başkanı

Yayın

Yayın

OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI 1

GUNLER	08:30-09:15	09:25-10:10	10:20-11:05	11:15-12:00	13:15-14:00	14:10-14:55	15:05-15:50	16:00-16:45
PAZARTESİ								
SALI			TOİSAB008 Yönetim ve Org. Sevgi Kanıgür-Z5	TOİSAB008 Yönetim ve Org. Sevgi Kanıgür-Z5	TOİ173 Toplantı Turizmi	TOİ173 Toplantı Turizmi	TOİ169 İnsan Kayn.Yön.	TOİ169 İnsan Kayn.Yön.
			TOİSAB007 Sağlık Turizmi ve İşlet. Ali Nadir Zeyrek-Z4	TOİSAB007 Sağlık Turizmi ve İşlet. Ali Nadir Zeyrek-Z4	Ali Nadir Zeyrek Z5	Ali Nadir Zeyrek Z5	Sevgi Kanıgür Z5 "	Sevgi Kanıgür Z5
ÇARŞAMBA	TOİ163 İçec.Haz.veSunumu	TOİ163 İçec.Haz.veSunumu	TOİSMB009 Sey.Ac.ve Tur.Op. Dilara Bahtiyar-Z5	TOİSMB009 Sey.Ac.ve Tur.Op. Dilara Bahtiyar -Z5	TOİ165 Turizm Coğrafyası	TOİ165 Turizm Coğrafyası	TOİ167 Mesleki Yabancı Dil-I	TOİ167 Mesleki Yabancı Dil-I
	İbrahim Demir SERVİS LAB.	İbrahim Demir SERVİS LAB.	TOİSMB 008 Gösteri Servisi İbrahim Demir-Z4	TOİSMB 008 Gösteri Servisi İbrahim Demir-Z4	Ali Nadir Zeyrek Z5	Ali Nadir Zeyrek Z5	Halil İbrahim Karakan Z5	Halil İbrahim Karakan Z5
PERŞEMBE	TOİ161 Kat Hizmetleri-II	TOİ161 Kat Hizmetleri-II	TOİ161 Kat Hizmetleri-II	TOİ161 Kat Hizmetleri-II	TOİ171 Rekreasyon ve Anim.	TOİ171 Rekreasyon ve Anim.		
	Turgut Oğuz Z5	Turgut Oğuz Z5	Turgut Oğuz Z5	Turgut Oğuz Z5	Turgut Oğuz Z5	Turgut Oğuz Z5		
CUMA								

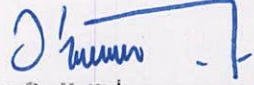

Doç. Dr. HALİL İBRAHİM KARAKAN
 Otel, Lokanta ve İkran Hizmetleri
 Bölüm Başkanı





İKRAM HİZMETLERİ PROGRAMI 1

GUNLER	08:30-09:15	09:25-10:10	10:20-11:05	11:15-12:00	13:15-14:00	14:10-14:55	15:05-15:50	16:00-16:45
PAZARTESİ	TİH169 İçec.Haz.veSunumu İbrahim Demir SERVİS LAB.	TİH169 İçec.Haz.veSunumu İbrahim Demir SERVİS LAB.	TİH169 İçec.Haz.veSunumu İbrahim Demir SERVİS LAB.	TİH169 İçec.Haz.veSunumu İbrahim Demir SERVİS LAB.	TİHSMB005 Osmanlı Mutfağı Meryem Nisa Kerkez UYG. MUTFAĞI	TİHSMB005 Osmanlı Mutfağı Meryem Nisa Kerkez UYG. MUTFAĞI	TİHSMB005 Osmanlı Mutfağı Meryem Nisa Kerkez UYG. MUTFAĞI	TİHSMB005 Osmanlı Mutfağı Meryem Nisa Kerkez UYG. MUTFAĞI
SALI	TİH 163 Menü Planlama Ali Nadir Zeyrek 102	TİH 163 Menü Planlama Ali Nadir Zeyrek 102	TİH171 Satış Teknikleri Dilara Bahtiyar 102	TİH171 Satış Teknikleri Dilara Bahtiyar 102	TİH167 Protokol Bilgisi Sevgi Kanıgür 102	TİH167 Protokol Bilgisi Sevgi Kanıgür 102	TİH165 Mesleki Yabancı Dil-I Dilara Bahtiyar 102	TİH165 Mesleki Yabancı Dil-I Dilara Bahtiyar 102
ÇARŞAMBA	TİH161 Soğuk Mutfak Meryem Can UYG. MUTFAĞI	TİH161 Soğuk Mutfak Meryem Can UYG. MUTFAĞI	TİH161 Soğuk Mutfak Meryem Can UYG. MUTFAĞI	TİH161 Soğuk Mutfak Meryem Can UYG. MUTFAĞI	TİHSMB004 Diyet Mutfağı Meryem Can UYG. MUTFAĞI	TİHSMB004 Diyet Mutfağı Meryem Can UYG. MUTFAĞI	TİHSMB004 Diyet Mutfağı Meryem Can UYG. MUTFAĞI	TİHSMB004 Diyet Mutfağı Meryem Can UYG. MUTFAĞI
PERŞEMBE								
CUMA								


 Doç. Dr. Halil İbrahim KARAKAN
 Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri
 Bölüm Başkanı



