**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ KADİRLİ UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ** **2021-2022 GÜZ YARIYILI BÜTÜNLEME SINAV PROGRAMI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SINAV TARİHİ** | **SINAV SAATİ** | **1.SINIF** | **SINAV SAATİ** | **2.SINIF** | **SINAV SAATİ** | **3. SINIF** | **SINAV SAATİ** | **4.SINIF** |
| **31.01.2022****PAZARTESİ** | **(ONLİNE TÜM GÜN)** | **Türk Dili I Dersi**Öğr. Gör. Esra TUT | 11.00(D:144) | **Mesleki İng I** Doç. Dr. Pembe Evci Çürük | 12.00(D:144) | **Mesleki İngilizce III**Doç. Dr. Pembe Evci Çürük | 12.00(D:144) | **Yenilebilir Yabani Otlar**Prof. Dr. Saime Küçükkömürler |
| 12.00(D:144) | **Baharat ve Kahve Kültürü**Prof. Dr. Saime Küçükkömürler | 11.00(D:144) | **Besin Kimyası**Doç. Dr. Pembe Evci Çürük | 13.00(D:144) | **Yöresel Mutfaklar**Öğr. Gör. Şeyda Yayla  |
| **01.02.2022****SALI** | 11.00(D:144) | **Sağlık Tedbirleri ve İlkyardım Dersi**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran | 12.00(D:144) | **Gıda Mevzuatı**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran | 11.00(D:144) | **Besin Üretim Teknolojisi**Prof. Dr. Saime Küçükkömürler | 11.00(D:144) | **Endst. Mutfak ve Toplu Beslenme**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran |
| 12.00(D:144) | **Genel Muhasebe Dersi** Öğr. Gör. Sultan Erol Aygün | 11.00(D:144) | **Gıda Güvenliği ve Hijyen**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran | 12.00(D:144) | **Hamur Ürünleri** Öğr. Gör. Şeyda Yayla | 13.00(D:144) | **Restoran****İşletmeciliği**Dr. Öğr. Üyesi Önder Yayla |
| **02.02.2022****ÇARŞAMBA** | 11.00(D:144) | **Dijital Okur Yazarlık**Dr. Öğr. Üyesi Önder Yayla | 12.00(D:144) | **Yiyecek İçecek Yönetimi**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez | 11.00(D:144) | **Gıda Muhafaza Teknikleri**Prof. Dr. Saime Küçükkömürler | 12.00(D:144) | **Gastronomi Tarihi**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez  |
| 13.00(D:144) | **Genel Ekonomi**Doç. Dr. Nermin Bahşi | 13.00(D:144) | **Gastronomi Turizmi**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez | 12.00(D:144) | **Servis Teknikleri**Dr. Öğr. Üyesi Önder Yayla | 11.00(D:144) | **Miksoloji**Dr. Öğr. ÜyesiÖnder Yayla |
| 13.00(D:144) | **Dünya Mutfak Uygulamaları** Öğr. Gör. Şeyda Yayla |
| **03.02.2022****PERŞEMBE** | 09.00-09.45(ONLİNE) | **İngilizce Dersi** Öğr. Gör. Dr. Eyyüp Serkan Öncel | 11.00(D:144) | **Yönetim ve Organizasyon**Dr. Öğr. Üyesi Önder Yayla | 12.00(D:144) | **Girişimcilik**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez | 12.00(D:144) | **Gastronomi Sosyolojisi**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez |
| 10.15(D:144) | **Turizme Giriş**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez | 12.00(D:144) | **İletişim ve İnsan İlişkileri**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez | 13.00(D:144) | **Mutfak****Hizmetleri Uygulaması II**Öğr. Gör. Şeyda Yayla | 11.00(D:144) | **Bilimsel Araştırma Yöntemleri**Dr. Öğr. Üyesi Önder Yayla |
| **04.02.2022****CUMA** | 10.00(D:144) | **Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi** Dr. Öğr. Üyesi Ramazan Sonat | 11.00(D:144) | **Temel Sanat ve Estetik Bilgisi**Öğr. Gör. Şeyda Yayla | 11.00(D:144) | **Meslek Etiği**Öğr. Gör. Şeyda Yayla | 12.00(D:144) | **Şarap Bilimi**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran |
| 13.00(D:144) | **Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş**Dr. Öğr. Üyesi Önder Yayla |  |  | 13.00(D:144) | **Gıda Coğrafyası**Dr. Öğr. Üyesi Önder Yayla | 12.00(D:144) | **Deneysel Pişirme Yöntemleri**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran |