**T.C.**

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

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ** **2022-2023 GÜZ YARIYILI BÜTÜNLEME SINAV PROGRAMI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SINAV TARİHİ** | **Sınav Saati** | **1.Sınıf** | **Sınav Saati** | **2.Sınıf** | **Sınav Saati** | **3. Sınıf** | **SINAV SAATİ** | **4.Sınıf** |
| **PAZARTESİ****23.01.2023** | 15: 00(D:143) | **Atatürk İlkeleri Ve İnkılap Tarihi**Dr. Öğr. Üyesi Ferdi Akbaş | 11.00(D:143) | **Yönetim Ve Organizasyon**Doç. Dr. Önder Yayla | 10.00(D:143) | **Gıda Coğrafyası**Doç. Dr. Önder Yayla | 10.00(D:143) | **Deneysel Pişirme Yön.**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran |
| 10.00(D:143) | **Genel Muhasebe**Öğr. Gör. Sultan Erol Aygün | 12.00(D:143) | **Baharat Ve Kahve Kültürü**Prof. Dr. Saime Küçükkömürler | 11.00(BÜYÜK MUTFAK) | **Mutfak Hizmetleri. Uygulaması II**Ergin FİDAN | 13.00(D:143) | **Birey ve Lezzet**Doç. Dr. Önder Yayla |
| **SALI****24.01.2023** | 13.00(D:143) | **Türk Dili I****Öğr. Gör. Esra Tut** | 10.00(D:143) | **Temel Sanat ve Estetik**Öğr. Gör. Şeyda Yayla | 11.00(D:143) | **Mesleki İng III**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran | 11.00(D:143) | **Restoran İşletmeciliği**Doç. Dr. Önder Yayla |
| 10.00(D:143) | **Gastronomi ve mutfak Sanatlarına Giriş** Doç. Dr. Önder Yayla | 13.00(D:143) | **İletişim ve İnsan ilişkileri**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez  | 12.00(D:143) | **Turizm Pazarlaması**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez  | 12.00(D:143) | **Yenilebilir Yabani Otlar** Prof. Dr. Saime Küçükkömürler |
| **ÇARŞAMBA****25.01.2023** | 10.00(D:143) | **İngilizce I**Doç. Dr. Önder Yayla | 12.00(D:143) | **Mesleki İng I**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran | 10.00(D:143) | **Meslek Etiği** Öğr. Gör. Şeyda Yayla | 13.00 | **Miksoloji**Doç. Dr. Önder Yayla |
| 11.00(D:143) | **Dijital Okur Yazarlık**Doç. Dr. Önder Yayla | 13.00(D:143) | **Kültür ve Turizm** Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez | 13.00(D:143) | **Besin Kimyası**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran | 11.00(D:143) | **Bilimsel Araştırma Yöntemleri**Doç. Dr. Önder Yayla |
| **PERŞEMBE****26.01.2023** | 10.15(D:143) | **Genel Ekonomi** **Doç. Dr. Nermin Bahşi** | 13.00(BÜYÜK MUTFAK) | **Temel Mutfak Uyg.**Öğr. Gör. Şeyda Yayla | 11.00(D:143) | **Girişimcilik**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez | 13.00(BÜYÜK MUTFAK) | **Dünya Mutfak Uygulamaları**Öğr. Gör. Şeyda Yayla |
| 11.00(D:143) | **Turizme Giriş**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez  | 12.00(D:143) | **Yiyecek İçecek Yönetimi**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez | 13.00(BÜYÜK MUTFAK) | **Hamur Ürünleri**Öğr. Gör. Şeyda Yayla | 13.00-(BÜYÜK MUTFAK) | **Yöresel Mutfaklar****Öğr. Gör. Şeyda Yayla** |
| **CUMA****27.01.2023** | 10.00(D:143) | **Beslenmenin Temel İlkeleri**Prof. Dr. Saime Küçükkömürler | 11.00(D:143) | **Gastronomi Tarihi**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez | 10.00(D:143) | **Gıda Muhafaza Teknikleri** Prof. Dr. Saime Küçükkömürler | 12.00(143) | **Endüstriyel Mutfak ve Toplu Beslenme**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran |
| 10.00(D:143) | **Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran | 12.00(D:143) | **Gastronomi Turizmi**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez | 11.00(D:143) | **Servis Teknikleri**Doç. Dr. Önder Yayla | 12.00(D:143) | **Gastronomi Sosyolojisi**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez |
|  |  | 13.00(D:143) | **Gıda Mevzuatı**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran |  |  |  |  |