

2022 - 2023 Akademik Yılı Güz Dönemi  
Bütünleme Sınavları Tarih ve Saatleri

PROGRAM	DERSİN KODU	DERSİN ADI	Öğr. Elm. Adı SOYADI
Aşçılık Programı I (NÖ)	AŞÇ109	Beslenme İlkeleri	Öğr. Gör. Yakup YILMAZ
Aşçılık Programı I (NÖ)	AŞÇ223	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	Öğr. Gör. Yakup YILMAZ
Aşçılık Programı I (NÖ)	AŞÇ101	Mutfak Uygulamaları I	Öğr. Gör. Cevdet SÖKMEN
Aşçılık Programı I (NÖ)	AŞÇ103	İş Sağlığı ve Güvenliği	Öğr. Gör. Mustafa TIĞ
Aşçılık Programı I (NÖ)	AŞÇ105	Genel Turizm	Öğr. Gör. Merve BİLİR
Aşçılık Programı I (NÖ)	AŞÇ107	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Öğr. Gör. Cevdet SÖKMEN
Aşçılık Programı I (NÖ)	AŞÇ111	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	Öğr. Gör. Yakup YILMAZ
Aşçılık Programı I (NÖ)	AŞÇ230	Toplu Yemek Hizmetleri	Öğr. Gör. Yakup YILMAZ
Aşçılık Programı I (NÖ)	MOS103	Ekip Liderliği	Öğr. Gör. Mustafa TIĞ
Aşçılık Programı II (NÖ)	ENG101	İngilizce I	Öğr. Gör. Esra Kunduracı TORUN
Aşçılık Programı II (NÖ)	ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Doç. Dr. Seda YILMAZ VURGUN
Aşçılık Programı II (NÖ)	TRK101	Türk Dili I	Öğr. Gör. Murat YATAĞAN
Aşçılık Programı II (NÖ)	AŞÇ220	Ekmek Yapım Teknikleri	Öğr. Gör. Merve BİLİR
Aşçılık Programı II (NÖ)	AŞÇ229	Sosyal Davranış ve Protokol	Öğr. Gör. Mustafa TIĞ
Aşçılık Programı II (NÖ)	AŞÇ231	Gastronomi Tarihi ve Terminolojisi	Öğr. Gör. Yakup YILMAZ
Aşçılık Programı II (NÖ)	AŞÇ218	Osmanlı Mutfağı	Öğr. Gör. Cevdet SÖKMEN
Aşçılık Programı II (NÖ)	AŞÇ233	Bilecik Mutfağı	Öğr. Gör. Merve BİLİR
Aşçılık Programı II (NÖ)	AŞÇ250	Yenilebilir Yabani Otlar	Öğr. Gör. Merve BİLİR

17.01.2023	18.01.2023	19.01.2023	20.01.2023	23.01.2023	24.01.2023	25.01.2023	26.01.2023
		13:00					
			09:30				
				13:00			
			14:00				
				09:30			
					09:30		
	09:30						
14:00							
		09:30					
							12:00
						12:00	
							12:00
		11:00					
			11:00				
09:30							
				11:00			
					13:00		
	14:00						