

T.C.
BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
2025 - 2026 Akademik Yılı Güz Dönemi
Aşçılık Programı Yarıyıl İçi Sınavları Tarih ve Saatleri

PROGRAM	SINIF	DERSİN KODU	DERSİN ADI	ÖĞR. ELM. ADI SOYADI
Aşçılık Programı (NÖ) I	1	MOS103	Ekip Liderliği	Dr. Öğr. Üyesi Enes Nayman
Aşçılık Programı (NÖ) I	1	AŞÇ101	Mutfak Uygulamaları I	Öğr. Gör. Cevdet Sökmen
Aşçılık Programı (NÖ) I	1	AŞÇ111	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	Öğr. Gör. Aybike Nur Albayrak
Aşçılık Programı (NÖ) I	1	AŞÇ107	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Öğr. Gör. Aybike Nur Albayrak
Aşçılık Programı (NÖ) I	1	AŞÇ105	Genel Turizm	Öğr. Gör. Merve Bilir
Aşçılık Programı (NÖ) I	1	AŞÇ109	Beslenme İlkeleri	Öğr. Gör. Merve Bilir
Aşçılık Programı (NÖ) I	1	AŞÇ223	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	Öğr. Gör. Yakup Yılmaz
Aşçılık Programı (NÖ) I	1	AŞÇ230	Toplu Yemek Hizmetleri	Öğr. Gör. Yakup Yılmaz
Aşçılık Programı (NÖ) I	1	AŞÇ103	İş Sağlığı ve Güvenliği	Öğr. Gör. Yakup Yılmaz
Aşçılık Programı (NÖ) II	2	AŞÇ251	Yemek Sosyolojisi	Öğr. Gör. Aybike Nur Albayrak
Aşçılık Programı (NÖ) II	2	AŞÇ220	Ekmek Yapım Teknikleri	Öğr. Gör. Aybike Nur Albayrak
Aşçılık Programı (NÖ) II	2	AŞÇ218	Osmanlı Mutfakları	Öğr. Gör. Cevdet Sökmen
Aşçılık Programı (NÖ) II	2	AŞÇ250	Yenilebilir Yabani Otlar	Öğr. Gör. Merve Bilir
Aşçılık Programı (NÖ) II	2	AŞÇ217	Yöresel Mutfaklar	Öğr. Gör. Merve Bilir
Aşçılık Programı (NÖ) II	2	ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Öğr. Gör. Dr. İlker Bayram
Aşçılık Programı (NÖ) II	2	AŞÇ231	Gastronomi Tarihi ve Terminolojisi	Öğr. Gör. Yakup Yılmaz
Aşçılık Programı (NÖ) II	2	ENG101	İngilizce I	Öğr. Gör. Kadir Berk
Aşçılık Programı (NÖ) II	2	TRK101	Türk Dili I	Öğr. Gör. Murat Yatağan

Pzrts	Salı	Çarş	Perş	Cuma
24.11.2025	25.11.2025	26.11.2025	27.11.2025	28.11.2025
11:00				
14:00				
	11:00			
	14:00			
		10:00		
		13:00		
			10:00	
			12:00	
				11:00
10:00				
13:00				
	10:00			
		15:00		
			11:00	
			14:00	
				10:00
				14:00
				14:00