**T.C.**

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

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SINAV TARİHİ** | **SINAV SAATİ** | **1.SINIF** | **SINAV SAATİ** | **2.SINIF** | **SINAV SAATİ** | **3. SINIF** | **SINAV SAATİ** | **4.SINIF** |
| **04.07.2022****PAZARTESİ** | 12.00(D:143) | **İş Güvenliği Ve İşçi Sağlığı**Dr. Öğr. Üyesi Önder YAYLA | 10.00(D:143) | **Yiyecek İçecek İşlt Mekân Tas. ve Konst.**Dr. Öğr. Üyesi Önder Yayla | 11.00(D:143) | **Yiyecek İçecek Pazarlaması**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez  | **12.00-17.00****KÜÇÜK MUTFAK** | **Yaratıcı Mutfak** **Uygulamaları**Öğr. Gör. Şeyda Yayla |
| 11.00(143) | **Atatürk İlkeleri Ve İnkılap Tarihi**Dr. Öğr. Üyesi Ramazan Sonat |
| 15.00-17.00 **BÜYÜK MUTFAK** | **Mutfak Hizmetleri Uyg. I**Ergin FİDAN | 12.00-14.00**BÜYÜK MUTFAK** | **Türk Mutfağı Uyg.**Ergin FİDAN | 10.00(D:143) | **Gastronomi Psikolojisi** Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez |
| 15.00(D:143) | **Beslenmenin Temel İlkeleri**Prof. Dr. Saime Küçükkömürler |
| 13.00(D:143) | **İngilizce II**Dr. Öğr. Üyesi Önder YAYLA |  |  | 09.00(143) | **Yemek ve Medya**  Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülme |  |  |
| **05.07.2022****SALI** | 14.00(D:143) | **Gıda Mikrobiyolojisi**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran | 12.00(D:143) | **İçecek Teknolojisi**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran | 10.00(D:143) | **Protokol Bilgisi ve Gör. Kural.**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran | 13.00(D:143) | **Gıda Form. ve Duyusal Analiz** Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran |
| 11.00(D:143) | **Menü Planlama ve Maliyet Kontrolü**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran | 14.00(D:143) | **Gıda Üretiminde Malz. ve Satın Alma**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran |
| 09.00(D:143) | **Dijital Okur YazarlıK** | 13. 00(D:143) | **Tatlı ve Pasta Sanatı**Öğr. Gör. Şeyda Yayla | 14.00-17.00BÜYÜK MUTFAK | **Tabak Tasarımı** Öğr. Gör. Şeyda Yayla |
| 09.00(143) | **Gastronomide Yeni Eğilimler** **Prof. Dr. Saime Küçükkömürler** |
| 12.00(D:143) | **Yaratıcılık** Öğr. Gör. Şeyda Yayla |
| **06.07.2022****ÇARŞAMBA** | 11.00(D:143) | **Genel İşletme**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez | 12.00(D:143) | **Mesleki İngilizce II**Doç. Dr. Pembe Evci Çürük | 13.00(D:143) | **Mesleki İngilizce IV**Doç. Dr. Pembe Evci Çürük | 14.00(D:143) | **Yemek, Kültür ve Toplum**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez |
| 09.00(D:143) | **Matematik**Doç. Dr. Numan ŞARLI | 10.00(D:143) | **Kültürel Miras Yönetimi**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez | 11.00(D:143) | **Ziyafet Yönetimi**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez | 14.00-17.00BÜYÜK MUTFAK | **Füzyon Mutfak**Öğr. Gör. Şeyda Yayla |
| 15.00(D:143) | **Yeşil Restoran**  Dr. Öğr. Üyesi Önder Yayla |
| 14.00 (D:143) | **İnsan Kaynakları Yönetimi**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez |  |  |
| **07.07.2022****PERŞEMBE** | 10.00(D:143) | **Davranış Bilimleri**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez | 15.00(D:143) | **Gönüllülük Çalışmaları**Dr. Öğr. Üyesi Önder Yayla | 09.00(D:143) | **Dünya Mutfak Kültürü**Prof. Dr. Saime Küçükkömürler | **09.00-13.00****KÜÇÜK MUTFAK** | **Çikolata Yapımı**Ergin FİDAN |
| 11.00(143) | **Osmanlı Mutfağı**Öğr. Gör. Şeyda Yayla | 12.00(D:143) | **Gastronomi Yazarlığı**Dr. Öğr. Üyesi Önder Yayla | 16.00(143) | **SEMİNER** |
| 13.00(D:143) | **Türk Mutfak Kültürü**Dr. Öğr. Üyesi Önder Yayla | 17.00(143) | **Mezuniyet Projesi** | **14.00-17.00****KÜÇÜK MUTFAK**  | **Kore Mutfağı**Öğr. Gör. Şeyda Yayla |

**Not:** *Türk Dili I Dersi Bütünleme Sınavı 04.07.2022 İstenilen Saat Diliminde Online Olarak Gerçekleştirilecektir.*