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

***GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ 2022-2023 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI BÜTÜNLEME SINAV PROGRAMI***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sınav Günü** | **I.SINIF** |  | **II. SINIF** |  | **III. SINIF** |  | **IV. SINIF** |
| **PAZARTESİ****17.07.2023** | **GMS116 Gıda Güvenliği ve Hijyen**Dr. Öğr. Üy. Mevhibe Terkuran**12.00** |  | **GMS208 İçecek Teknolojisi**Dr. Öğr. Üy. Mevhibe Terkuran**10.00** |  | **GMS332 Yaratıcılık**Öğr. Gör. Şeyda Yayla**16.00** |  | **GMS430 Yeşil Restorancılık**Doç. Dr. Önder Yayla**13.00** |
| **GMS104 Matematik**Doç. Dr. Tahsin Özen**Online Sınav****Saat:09.00** |  | **GMS210 Mesleki İng II**Dr. Öğr. Üy. Mevhibe Terkuran15.00 |  | **GMS308 Tabak Tasarımı**Öğr. Gör. Şeyda Yayla**11.00** |  | **GMS408****Gastronomide Yeni Eğilimler**Doç. Dr. Önder Yayla**14.00** |
|  |  |  |  |  |  | **GMS404 Gastronomi Seminerleri**Doç. Dr. Önder Yayla**Ödev****17.00** |
| **SALI****18.07.2023** | **GMS117Beslenmenin Temel İlkeleri** Öğr. Gör. Şeyda Yayla**16.00** |  | **GMS204 Türk Mutfak Kültürü**Doç. Dr. Önder Yayla**09.00** |  | **GMS334 Yiyecek İçecek Pazarlaması**Dr. Öğr. Üy. Meral Üzülmez**10.00** |  | **GMS412 Füzyon Mutfak**Öğr. Gör. Şeyda Yayla **11.00** |
| **GMS110 İş Güvenliği Ve İşçi Sağlığı**Doç. Dr. Önder Yayla**12.00** |  | **GMS238 Sürdürülebilir Gastronomi**Doç. Dr. Önder Yayla**13.00** |  | **GMS326 Ziyafet Yönetimi**Dr. Öğr. Üy. Meral Üzülmez**14.00** |  | **GMS414 Kore Mutfağı**Öğr. Gör. Şeyda Yayla**15.00** |
|  |  | **GMS236 Kültürel Miras Yönetimi**Dr. Öğr. Üy. Meral Üzülmez**17.00** |  |  |  |  |
| **ÇARŞAMBA****19.07.2023** | **YDL102 İngilizce II**Doç. Dr. Önder Yayla**Ödev****09.00** |  | **GMS206 Mutfak Hizmetleri Uygulaması I**Dr. Merve Onur**16.00** |  | **GMS328  Protokol Bilgisi Ve Görgü Kuralları**Dr. Öğr. Üy. Mevhibe Terkuran**13.00** |  | **GMS428 Yemek Kültür Ve Toplum**Dr. Öğr. Üy. Meral Üzülmez**12.00** |
| **GMS106 Davranış Bilimleri**Dr. Öğr. Üy. Meral Üzülmez**11.00** |  |  |  | **GMS324 Yemek Ve Medya**Dr. Öğr. Üy. Meral Üzülmez**14.00** |  | **GMS418 Yaratıcı Mutfak Uygulamaları**Öğr. Gör. Şeyda Yayla**10.00** |
| **TDL102Türk****Dili II****Öğr. Gör. Esra TUT****Çevrim İçi Sınav****(17.07.2023-19.07.2023 tarihleri arasında)** |  |  |  | **GMS310 Menü Planlama Ve Maliyet Kontrolü**Dr. Öğr. Üy. Mevhibe Terkuran**Ödev****15.00** |  |  |
|  |  |  |  | **GMS312 Mesleki İngilizce IV**Dr. Öğr. Üy. Mevhibe Terkuran**17.00** |  |  |
| **PERŞEMBE****20.07.2023** | **GMS102 Genel İşletme**Dr. Öğr. Üy. Meral Üzülmez**11.00** |  | **GMS234 Gönüllülük Çalışmaları**Doç. Dr. Önder Yayla**12.00** |  | **GMS336 Pastacılık Ve Çikolata Yapım Teknikleri**Ergin Fidan**13.00** |  | **GMS410 Gıda Formülasyonları Ve Duyusal Analiz**Dr. Öğr. Üy. Mevhibe Terkuran**10.00** |
| **GMS114 Yönetim Ve Organizasyon**Doç. Dr. Önder Yayla**14.00** |  | **GMS240 Gıda Mevzuatı**Dr. Öğr. Üy. Mevhibe Terkuran15.00 |  | **GMS302 Türk Mutfağı Uygulamaları**Dr. Merve Onur**17.00** |  | **GMS426 Gıda Üretiminde Malzeme Bilgisi Ve Satın Alma/ GMS434 Şarap Bilimi**Dr. Öğr. Üy. Mevhibe Terkuran**16.00** |
|  |  |  |  |  |  | **GMS424 Gastronomi Psikolojisi**Dr. Öğr. Üy. Meral Üzülmez**09.00** |
| **CUMA****21.06.2023** | **ATA102 Atatürk İlkeleri Ve İnkılap Tarihi II**Dr. Öğr. Üy. Ferdi Akbaş**17.00** |  | **GMS228 İnsan Kaynakları Yönetimi**Dr. Öğr. Üy. Meral Üzülmez**15.00** |  | **GMS304 Dünya Mutfak Kültürü**Dr. Merve Onur**16.00** |  | **GMS432 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mekân Tasarımı Ve Konsept**Doç. Dr. Önder Yayla**11.00** |
|  |  | **GMS202 Tatlı Ve Pasta Sanatı**Ergin Fidan**12.00** |  |  |  | **GMS402 Mezuniyet Projesi**09.00 |