**T.C.**

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

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ** **2023-2024 GÜZ YARIYILI FİNAL SINAV PROGRAMI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SINAV TARİHİ** | **Sınav Saati** | **1.Sınıf** | Sınav Saati | **2.Sınıf** | Sınav Saati | **3. Sınıf** | **Sınav Saati** | **4.Sınıf** |
| **22.01.2024****PAZARTESİ** | Tüm gün ONLINE | **Türk Dili I**Öğr. Gör. Esra Tut | 10.00(D143) | **Gıda Mikrobiyolojisi**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran | 11.00(D:143) | **Mesleki İng III**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran | **12.00****(D143)** | **Vejetaryen ve Diyet Mutfağı**Ergin FİDAN |
| **23.01.2024****SALI** | **14.00-14.25**ONLINE | **Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi**Dr. Öğr. Üyesi Çağlar TAN | 10.00D143 | **Temel Mutfak Uygulamaları**Öğr. Gör. Şeyda Yayla | 11.00(D:143) | **Gıda Muhafaza Teknikleri**Arş. Gör. Dr. Merve ONUR | **12.00****(D143)** | **Bilimsel Araştırma Yöntemleri**Doç. Dr. Önder Yayla |
| **24.01.2024****ÇARŞAMBA** |  **13.00****(D:143)** | **Genel Ekonomi**Doç. Dr. Nermin Bahşi | 12.00 (D143) | **Gastronomi Tarihi**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez | 11.00(D:143) | **Gıda Coğrafyası**Doç. Dr. Önder Yayla | **10.00****(143)** | **Dünya Mutfak Uygulamaları**Öğr. Gör. Şeyda Yayla |
| **25.01.2024****PERŞEMBE** | **11.00****(D:143)** | **Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş**Arş. Gör. Dr. Merve ONUR | 12.00(D143) | **Mesleki İng I**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran | 13.00(D:143) | **Besin Kimyası**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran | **10.00****(143)** | **Deneysel Pişirme Yön.**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran |
| **26.01.2024****CUMA** | **10.00****(D:143)** | **Genel Muhasebe**Öğr. Gör. Sultan EROL AYGÜN | 11.00(D143) | **Gastronomi Turizmi**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez | 10.00(D:143) | **Mutfak Hizmetleri. Uygulaması II**Arş. Gör. Dr. Merve ONUR | **12.00****(143)** | **Gastronomi Sosyolojisi**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez |
| **29.01.2024****PAZARTESİ** | **12.00****(D:143)** | **İngilizce I****Doç. Dr. Önder Yayla** | 11.00(D143) | **Temel Sanat ve Estetik**Öğr. Gör. Şeyda Yayla | 10.00(D:143) | **Servis Teknikleri**Arş. Gör. Dr. Merve ONUR | **13.00****(D143)** | **Endüstriyel Mutfak ve Toplu Beslenme**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran |
| **30.01.2024****SALI**  | **11. 00****(D:143)** | **Beslenmenin Temel İlkeleri**Arş. Gör. Dr. Merve ONUR | 12.00(D143) | **Baharat Ve Kahve Kültürü**Arş. Gör. Dr. Merve ONUR | 10.00(D:143) | **Hamur Ürünleri**Öğr. Gör. Şeyda Yayla | **13.00****(143)** | **Gastronomi Yazarlığı**Arş. Gör. Dr. Merve ONUR |
| **31.01.2024****ÇARŞAMBA** | **11.00****(D:143)** | **Turizme Giriş**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez | 13.00(D143) | **Yiyecek İçecek Yönetimi**Dr. Öğr.Üyesi Meral Üzülmez | 12.00(D:143) | **Turizm Pazarlaması**Dr. Öğr. Üyesi Meral Üzülmez | **10.00****(143)** | **Miksoloji****Doç. Dr. Önder Yayla** |
| **01.02.2024****PERŞEMBE** | **13.00****(D:143)** | **Dijital Okur Yazarlık**Doç. Dr. Önder Yayla | 11.00(D143) | **Yönetim ve Organizasyon**Doç. Dr. Önder Yayla | 12.00(D:143) | **Meslek Etiği**Doç. Dr. Önder Yayla | **10.00 (D143)** | **Yöresel Mutfaklar****Öğr. Gör. Şeyda Yayla** |
| **02.02.2024****CUMA** | **10.00****(D:143)** | **Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım**Dr. Öğr. Üyesi Mevhibe Terkuran |  |  |  |  | **11.00****(143)** | **Birey ve Lezzet**Doç. Dr. Önder Yayla |