

2021 - 2022 Akademik Yılı Bahar Dönemi
Final Sınavları Tarih ve Saatleri

PROGRAM	D E R S İ N K O D U	DERSİN ADI	Öğr. Elm. Adı SOYADI	Pzrtsi	Salı	Çarş	Perş	Cuma	Pzrtsi	Salı	Çarş	Perş
				13.06.2022	14.06.2022	15.06.2022	16.06.2022	17.06.2022	20.06.2022	21.06.2022	22.06.2022	23.06.2022
Aşçılık Programı I (NÖ)	AŞÇ102	Mutfak Uygulamaları II	Öğr. Gör. Cevdet SÖKMEN	11:00								
Aşçılık Programı I (NÖ)	AŞÇ104	Menü Planlama	Öğr. Gör. Yakup YILMAZ		13:00							
Aşçılık Programı I (NÖ)	AŞÇ106	Yiyecek İçecek Yönetimi	Öğr. Gör. Yakup YILMAZ			11:00						
Aşçılık Programı I (NÖ)	AŞÇ108	Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri	Öğr. Gör. Cevdet SÖKMEN				13:00					
Aşçılık Programı I (NÖ)	AŞÇ110	Türk Mutfak Kültürü	Öğr. Gör. Yakup YILMAZ					11:00				
Aşçılık Programı I (NÖ)	AŞÇ112	Gastronomi Turizmi	Öğr. Gör. Merve Bilir						13:00			
Aşçılık Programı I (NÖ)	AŞÇ251	Yemek Sosyolojisi	Öğr. Gör. Cevdet SÖKMEN							11:00		
Aşçılık Programı I (NÖ)	AŞÇ211	Gıda Coğrafyası	Öğr. Gör. Merve Bilir								13:00	
Aşçılık Programı I (NÖ)	AŞÇ214	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Öğr. Elm. Nilay KAYIN									11:00
Aşçılık Programı II (NÖ)	ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Öğr. Gör. İlker Bayram			13:00						
Aşçılık Programı II (NÖ)	TRK102	Türk Dili II	Öğr. Gör. Sabanur YILMAZ			13:00						
Aşçılık Programı II (NÖ)	ENG102	İngilizce II	Öğr. Gör. Kadir BERK			13:00						
Aşçılık Programı II (NÖ)	AŞÇ218	Osmanlı Mutfağı	Öğr. Gör. Cevdet SÖKMEN		11:00							
Aşçılık Programı II (NÖ)	AŞÇ220	Ekmek Yapım Teknikleri	Öğr. Gör. Merve Bilir	13:00								
Aşçılık Programı II (NÖ)	AŞÇ229	Sosyal Davranış ve Protokol	Öğr. Gör. Mustafa TIĞ				11:00					
Aşçılık Programı II (NÖ)	AŞÇ231	Gastronomi Tarihi ve Terminolojisi	Öğr. Gör. Yakup YILMAZ					14:00				
Aşçılık Programı II (NÖ)	AŞÇ233	Bilecik Mutfağı	Öğr. Gör. Merve Bilir						11:00			
Aşçılık Programı II (NÖ)	AŞÇ250	Yenilebilir Yabani Otlar	Öğr. Gör. Merve Bilir							13:00		