

2023 - 2024 Akademik Yılı Bahar Dönemi  
Final Sınavları Tarih ve Saatleri

| PROGRAM | Sınıf | DERSİN KODU | DERSİN ADI                            | Öğr. Elm. Adı SOYADI |                     | Çarş       | Perş      | Cuma      | Pzrts     | Salı      | Çarş  | Perş  |
|---------|-------|-------------|---------------------------------------|----------------------|---------------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-------|-------|
|         |       |             |                                       | 26.06.2024           | 27.06.2024          | 28.06.2024 | 1.07.2024 | 2.07.2024 | 3.07.2024 | 4.07.2024 |       |       |
| Aşçılık | 1     | AŞÇ102      | Mutfak Uygulamaları II                | Öğr. Gör.            | Cevdet SÖKMEN       |            |           |           |           |           | 09:30 |       |
| Aşçılık | 1     | AŞÇ104      | Menü Planlama                         | Öğr. Gör.            | Yakup YILMAZ        |            |           |           |           | 15:00     |       |       |
| Aşçılık | 1     | AŞÇ106      | Yiyecek İçecek Yönetimi               | Öğr. Gör.            | Yakup YILMAZ        |            |           |           |           |           |       | 13:00 |
| Aşçılık | 1     | AŞÇ108      | Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri       | Öğr. Gör.            | Cevdet SÖKMEN       |            |           | 09:30     |           |           |       |       |
| Aşçılık | 1     | AŞÇ110      | Türk Mutfak Kültürü                   | Öğr. Gör.            | Yakup YILMAZ        |            |           |           | 09:30     |           |       |       |
| Aşçılık | 1     | AŞÇ112      | Gastronomi Turizmi                    | Öğr. Gör.            | Merve BİLİR         |            |           | 14:00     |           |           |       |       |
| Aşçılık | 1     | AŞÇ211      | Gıda Coğrafyası                       | Öğr. Gör.            | Merve BİLİR         |            |           |           | 13:00     |           |       |       |
| Aşçılık | 1     | AŞÇ240      | Yeni Mutfak Akımları                  | Öğr. Gör.            | Aybike Nur ALBAYRAK |            |           |           |           | 09:30     |       |       |
| Aşçılık | 2     | AŞÇ216      | Soğuk Mutfak                          | Öğr. Gör.            | Merve BİLİR         |            |           |           |           |           | 11:00 |       |
| Aşçılık | 2     | AŞÇ226      | Yaratıcı Mutfak Uygulamaları          | Öğr. Gör.            | Aybike Nur ALBAYRAK |            |           | 11:00     |           |           |       |       |
| Aşçılık | 2     | AŞÇ228      | Restoran İşletmeciliği                | Öğr. Gör.            | Yakup YILMAZ        |            |           |           |           |           |       | 15:00 |
| Aşçılık | 2     | AŞÇ252      | İnsan Kaynakları Yönetimi             | Öğr. Gör.            | Merve BİLİR         |            |           |           | 11:00     |           |       |       |
| Aşçılık | 2     | AŞÇ257      | Çikolata Yapım Teknikleri             | Öğr. Gör.            | Aybike Nur ALBAYRAK |            |           |           |           | 11:00     |       |       |
| Aşçılık | 2     | ATA102      | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | Öğr. Gör. Dr.        | İlker BAYRAM        | 13:00      |           |           |           |           |       |       |
| Aşçılık | 2     | ENG102      | İngilizce II                          | Öğr. Gör.            | Gamze İMER TURAN    |            | 13:00     |           |           |           |       |       |
| Aşçılık | 2     | TRK102      | Türk Dili II                          | Öğr. Gör.            | Murat YATAĞAN       |            | 13:00     |           |           |           |       |       |