

2025 - 2026 Akademik Yılı Güz Dönemi
Final Sınavları Tarih ve Saatleri

PROGRAM	SINIF	DERSİN KODU	DERSİN ADI	ÖĞR. ELM. ADI SOYADI
Aşçılık Programı I (NÖ)	1	AŞÇ111	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	Öğr. Gör. Aybike Nur Albayrak
Aşçılık Programı I (NÖ)	1	AŞÇ230	Toplu Yemek Hizmetleri	Öğr. Gör. Yakup Yılmaz
Aşçılık Programı I (NÖ)	1	AŞÇ223	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	Öğr. Gör. Yakup Yılmaz
Aşçılık Programı I (NÖ)	1	AŞÇ101	Mutfak Uygulamaları I	Öğr. Gör. Cevdet Sökmen
Aşçılık Programı I (NÖ)	1	AŞÇ109	Beslenme İlkeleri	Öğr. Gör. Merve Bilir
Aşçılık Programı I (NÖ)	1	AŞÇ103	İş Sağlığı ve Güvenliği	Öğr. Gör. Yakup Yılmaz
Aşçılık Programı I (NÖ)	1	AŞÇ105	Genel Turizm	Öğr. Gör. Merve Bilir
Aşçılık Programı I (NÖ)	1	AŞÇ107	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Öğr. Gör. Aybike Nur Albayrak
Aşçılık Programı I (NÖ)	1	MOS103	Ekip Liderliği	Dr. Öğr. Üyesi Enes Nayman
Aşçılık Programı II (NÖ)	2	ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Öğr. Gör. Dr. İlker Bayram
Aşçılık Programı II (NÖ)	2	ENG101	İngilizce I	Öğr. Gör. Kadir Berk
Aşçılık Programı II (NÖ)	2	TRK101	Türk Dili I	Öğr. Gör. Murat Yatağan
Aşçılık Programı II (NÖ)	2	AŞÇ220	Ekmek Yapım Teknikleri	Öğr. Gör. Aybike Nur Albayrak
Aşçılık Programı II (NÖ)	2	AŞÇ218	Osmanlı Mutfacı	Öğr. Gör. Cevdet Sökmen
Aşçılık Programı II (NÖ)	2	AŞÇ251	Yemek Sosyolojisi	Öğr. Gör. Aybike Nur Albayrak
Aşçılık Programı II (NÖ)	2	AŞÇ231	Gastronomi Tarihi ve Terminolojisi	Öğr. Gör. Yakup Yılmaz
Aşçılık Programı II (NÖ)	2	AŞÇ250	Yenilebilir Yabani Otlar	Öğr. Gör. Merve Bilir
Aşçılık Programı II (NÖ)	2	AŞÇ217	Yöresel Mutfaklar	Öğr. Gör. Merve Bilir

Perş	Cuma	Pzrts	Salı	Çarş	Perş	Cuma
22 Ocak 2026 Perşembe	23 Ocak 2026 Cuma	26 Ocak 2026 Pazartesi	27 Ocak 2026 Salı	28 Ocak 2026 Çarşamba	29 Ocak 2026 Perşembe	30 Ocak 2026 Cuma
11:00						
	10:00					
	12:00					
		11:00				
		14:00				
			11:00			
			14:00			
				13:00		
				15:00		
14:00						
	14:00					
	14:00					
		10:00				
		13:00				
			10:00			
			13:00			
				11:00		
				14:00		