

Sınav günü	Sınav saati	Ders	Dersi alan öğrenci sayısı	Program	Sınıf	Dersi veren Öğr. Elemanı/Üyesi	Sınav yerleri			
11 Mayıs 2026 Pazartesi	09.10-10.00	MAŞÇ 126 Pastacılık ve Ekmekçilik Teknikleri	53	Aşçılık	1	Öğr. Gör. Ramazan Çağlar	201	202		
	13.00-13.50	MAŞÇ 215 Menü Yönetimi	59	Aşçılık	1	Öğr. Gör. Dr. Özlem Yay	201	202		
	10.10-11.00	MAŞÇ 114 İşletme Yönetimi	46	Aşçılık	2	Öğr. Gör. Dr. Özlem Yay	201	202		
	14.00-14.50	MSSI 247 Girişimcilik	45	Aşçılık	2	Doç. Dr. Ercan Yatmaz	201	202		
	09.10-10.00	MİKH 112 Gıda ve Personel Hijyeni	31	İkram Hizmetleri	1	Öğr. Gör. Yusuf Yılmaz	303			
	13.00-13.50	MİKH 108 Beslenme İlkeleri	19	İkram Hizmetleri	1	Öğr. Gör. Yusuf Yılmaz	303			
	10.10-11.00	Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi	24	İkram Hizmetleri	2	Doç. Dr. Filiz Arslan	303			
	14.00-14.50	MİKH 214 Dünya Mutfakları	22	İkram Hizmetleri	2	Öğr. Gör. Celal Aratoğlu	303			
	09.10-10.00	MPE 118 Gıda Kimyası	24	Pastacılık ve Ekmekçilik	1	Öğr. Gör. Dr. Gizem Yıldız	302			
	10.10-11.00	Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi	14	Pastacılık ve Ekmekçilik	2	Doç. Dr. Filiz Arslan	302			
13.00-13.50	MPE 208 Çikolata Sanatı	15	Pastacılık ve Ekmekçilik	2	Öğr. Gör. Dr. Gizem Yıldız	302				
12 Mayıs 2026 Salı	09.10-10.00	MAŞÇ 250 Türk ve Dünya Mutfak Kültürleri	42	Aşçılık	1	Öğr. Gör. Dr. Özkan Erdem	201	202		
	13.00-13.50	MAŞÇ 109 Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	61	Aşçılık	1	Doç. Dr. Ercan Yatmaz	201	202		
	10.10-11.00	MAŞÇ 255 Lezzet Bilimi ve Duyusal Analizler	44	Aşçılık	2	Doç. Dr. Ercan Yatmaz	201	202		
	14.00-14.50	MAŞÇ 212 Pişirme Teknikleri II	45	Aşçılık	2	Öğr. Gör. Gökhan Saraç	201	202		
	09.10-10.00	MİKH 110 Alkolsüz İçecekler ve Temel Barista Eğitimi	31	İkram Hizmetleri	1	Doç. Dr. Filiz Arslan	303			
	13.00-13.50	MİKH 102 Yiyecek - İçecek Servisi ve Uygulamaları II	32	İkram Hizmetleri	1	Doç. Dr. Filiz Arslan	303			
	10.10-11.00	MİKH 204 Miksoloji	22	İkram Hizmetleri	2	Öğr. Gör. Eniser Atabay	303			
	14.00-14.50	MİKH 210 Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri	22	İkram Hizmetleri	2	Öğr. Gör. Yusuf Yılmaz	303			
	09.10-10.00	MPE 205 İleri Pastacılık Teknikleri	23	Pastacılık ve Ekmekçilik	1	Öğr. Gör. Dr. Beysun Güneri	302			
	13.00-13.50	MPE 102 Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	22	Pastacılık ve Ekmekçilik	1	Öğr. Gör. Dr. Gizem Yıldız	302			
10.10-11.00	MPE 216 Kalite Yönetim Sistemleri	14	Pastacılık ve Ekmekçilik	2	Öğr. Gör. Dr. Gizem Yıldız	302				
14.00-14.50	MPE 206 Yaratıcı Pasta ve Tatlı Uygulamaları	15	Pastacılık ve Ekmekçilik	2	Öğr. Gör. Dr. Beysun Güneri	302				
13 Mayıs 2026 Çarşamba	12.30-13.30	ATA 102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II TDB 102 Türk Dili II YBD 122 İngilizce II	64	Aşçılık	1	Öğr. Gör. İsmail Uçar Öğr. Gör. Ömer Bahadır İlter Öğr. Gör. Aslıhan Özder	201	202	104	
	12.30-13.30	ATA 102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II TDB 102 Türk Dili II YBD 122 İngilizce II	39	İkram Hizmetleri	1	Öğr. Gör. İsmail Uçar Öğr. Gör. Ömer Bahadır İlter Öğr. Gör. Aslıhan Özder	303	304		
	12.30-13.30	ATA 102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II TDB 102 Türk Dili II YBD 122 İngilizce II	21	Pastacılık ve Ekmekçilik	1	Öğr. Gör. İsmail Uçar Öğr. Gör. Ömer Bahadır İlter Öğr. Gör. Aslıhan Özder	302			
	09.10-10.00	Mesleki İngilizce II	45	Aşçılık	2	Öğr. Gör. Dr. Beysun Güneri	201	202		
	09.10-10.00	Mesleki İngilizce II	23	İkram Hizmetleri	2	Öğr. Gör. Dr. Beysun Güneri	303			
	09.10-10.00	Mesleki İngilizce II	15	Pastacılık ve Ekmekçilik	2	Öğr. Gör. Dr. Beysun Güneri	302			
	11.00-11.50	MAŞÇ 253 Gastronomide Yeni Eğilimler	18	Aşçılık	2	Öğr. Gör. Dr. Özkan Erdem	201			
	10.00-10.50	MİKH 216 Meslek Etiği	22	İkram Hizmetleri	2	Öğr. Gör. Kahraman Köktürk	303			
	15.00-15.50	MİKH 220 Müşteri İlişkileri Yönetimi	14	İkram Hizmetleri	2	Öğr. Gör. Kahraman Köktürk	303			
	14.00-14.50	MAŞÇ 227 Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı	46	Aşçılık	2	Öğr. Gör. Eniser Atabay	201	202		
	14.00-14.50	MİKH 114 Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı	20	İkram Hizmetleri	2	Öğr. Gör. Eniser Atabay	303			
	14.00-14.50	MPE 128 Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı	22	Pastacılık ve Ekmekçilik	2	Öğr. Gör. Eniser Atabay	302			

14 Mayıs 2026 Perşembe	09.10-10.00	MAŞÇ 115 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	59	Aşçılık	1	Öğr. Gör. Dr. Özlem Yay	201	202		
	12.00-12.50	MAŞÇ 116 Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri	20	Aşçılık	1	Öğr. Gör. Serdar Altunsaban	201			
	11.00-11.50	MAŞÇ 213 Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	46	Aşçılık	2	Öğr. Gör. Serdar Altunsaban	201	202		
	09.10-10.00	MİKH 104 Mutfak Yönetimi ve Uygulamaları	31	İkram Hizmetleri	1	Öğr. Gör. Celal Aratoğlu	303			
	12.00-12.50	MİKH 106 İçki Teknolojisi	31	İkram Hizmetleri	1	Öğr. Gör. Eniser Atabay	303			
	09.10-10.00	MİKH 224 Dekorasyon Hizmetleri	12	İkram Hizmetleri	2	Öğr. Gör. Eniser Atabay	304			
	10.30-11.20	MİKH 228 Gıda Saklama ve Muhafaza Teknikleri	15	İkram Hizmetleri	2	Öğr. Gör. Yusuf Yılmaz	303			
	12.00-12.50	MİKH 218 Girişimcilik	11	İkram Hizmetleri	2	Öğr. Gör. Kahraman Köktürk	303			
	12.00-12.50	MSSI 247 Girişimcilik	14	Pastacılık ve Ekmekçilik	2	Öğr. Gör. Kahraman Köktürk	303			
	09.10-10.00	MPE 116 Gastronomide Yeni Eğilimler	21	Pastacılık ve Ekmekçilik	1	Öğr. Gör. Yusuf Yılmaz	302			
09.10-10.00	MPE 212 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	15	Pastacılık ve Ekmekçilik	2	Öğr. Gör. Dr. Özlem Yay	104				
15 Mayıs 2026 Cuma	09.10-10.00	MTOİ 101 Genel Turizm	54	Aşçılık	1	Öğr. Gör. Dr. Özlem Yay	201	202		
	12.00-12.50	MAŞÇ 112 Yiyecek Hazırlama Teknikleri 2	54	Aşçılık	1	Öğr. Gör. Gökhan Saraç	201	202		
	09.10-10.00	MİKH 118 İş Organizasyonu	13	İkram Hizmetleri	1	Öğr. Gör. Kahraman Köktürk	303			
	12.00-12.50	MİKH 116 Konukla İletişim	11	İkram Hizmetleri	1	Öğr. Gör. Kahraman Köktürk	303			
	09.10-10.00	MPE 108 Tatlı Yapım Teknikleri	23	Pastacılık ve Ekmekçilik	1	Öğr. Gör. Dr. Beysun Güneri	302			
12.00-12.50	MPE 104 Ekmek Çeşitleri ve Yapımı	22	Pastacılık ve Ekmekçilik	1	Öğr. Gör. Ramazan Çağlar	302				

ÖNEMLİ NOTLAR

1. **Kariyer Planlama, Bitirme Projesi, Toplumsal Duyarlılık ve Katkı** derslerinin *ara sınav*, *final* ve *bütünleme* sınav tarihleri dersi veren öğretim elemanı/üyesi tarafından ilan edilecektir. Derste uygulanacak ölçme ve değerlendirme faaliyetlerini kaçırmamak adına ders ile ilgili duyuruları takip etmeniz önemlidir.

2. Sınav süreleri programda 50 dk olarak tanımlanmakla birlikte gerçek sınav süreleri öğretim elemanı/üyesi tarafından sınav kağıdında belirtilen süredir. Programda sınavların yürütümü açısından ihtiyacı duyulabilecek en yüksek süreler göre tanımlama yapılmıştır.

3. Sınavlara ilk 15 dk katılım sağlanmaktadır. Bu nedenle sınav saatinden önce hazır bulunmanız önemlidir.