**T.C.**

**BATMAN ÜNİVERSİTESİ**

**HASANKEYF MESLEK YÜKSEKOKULU**

**OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ**

**2024-2025 BAHAR DÖNEMİ VİZE SINAV TARİHLERİ**

**AŞÇILIK PROGRAMI 1. SINIF**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN ADI** | **SINAV TARİHİ** | **SINAV SAATİ** | **SINAV YERİ** | **SINAV SORUMLUSU** | **ÖĞR. SAYISI** |
| İngilizce II | 22.03.2025 | 11:0011:50 | D1 | Öğr. Gör. Muharrem ÜNEY | 1 |
| Atatürk İlkeleri Ve İnkılap Tarihi-II | 23.03.2025 | 13:0018:00 | Moodle | Öğr. Gör. Hüseyin Fatih BUDAK | 1 |
| Türk Dili (Ve Edebiyatı)-II | 23.03.2025 | 13:0018:00 | Moodle | Öğr. Gör. Mesude GÜRLER | 1 |
| Gıda Hijyeni ve Sanitasyon | 24.03.2025 | 10:0010:50 | D1 | Doç.Dr.Ülker CAN | 1 |
| Menü Planlama | 24.03.2025 | 11:0011:50 | D1 | Öğr.Gör.Gülcan DAGAŞAN | 1 |
| Pişirme Yöntemler II | 25.03.2024 | 10:0010:50 | D1 | Öğr.Gör. Erşad TAN | 1 |
| Yöresel Mutfaklar | 25.03.2025 | 11:0011:50 | D1 | Öğr.Gör.Hüseyin GÜL | 1 |
| Pastane Ürünleri | 25.03.2025 | 13:0013:50 | D1 | Öğr.Gör.Hüseyin GÜL | 1 |

**AŞÇILIK PROGRAMI 2. SINIF**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN ADI** | **SINAV TARİHİ** | **SINAV SAATİ** | **SINAV YERİ** | **SINAV SORUMLUSU** | **ÖĞR. SAYISI** |
| İngilizce IV | 22.03.2025 | 13:0013:50 | D2 | Öğr. Gör. Muharrem ÜNEY | 1 |
| Mesleki Sektörel Uygulama I | 24.03.2025 | 10:0010:50 | İşletme | Öğr.Gör.Gülcan DAGAŞAN | 1 |
| Mesleki Sektörel Uygulama II | 25.03.2025 | 10:0010:50 | İşletme | Öğr.Gör.Gülcan DAGAŞAN | 1 |
| Mesleki Sektörel Uygulama III | 25.03.2025 | 13:0013:50 | İşletme | Öğr.Gör.Erşad TAN | 1 |
| Profesyonel Mutfak Yönetimi | 26.03.2025 | 10:0010:50 | D2 | Doç.Dr.Ülker CAN | 1 |
| Gastro Coğrafya | 26.03.2025 | 11:0011:50 | D2 | Doç.Dr.Ülker CAN | 1 |
| **ESKİ MÜFREDAT** |
| Mesleki Yabancı Dil II | 24.03.2025 | 11:0011:50 | D2 | Doç.Dr.Ülker CAN | 1 |
| Mutfak Uygulamaları IV | 24.03.2025 | 13:0013:50 | D2 | Öğr.Gör.Gülcan DAGAŞAN | 1 |
| Süsleme Sanatı | 25.03.2025 | 13:0013:50 | D2 | Öğr.Gör.Hüseyin GÜL | 1 |
| Gösteri Servisi | 25.03.2025 | 14:0014:50 | D2 | Öğr.Gör.Hüseyin GÜL | 1 |
| Yiyecek İçecek İşletmelerinde Satın Alma | 26.03.2025 | 10:0010:50 | D2 | Doç.Dr.Ülker CAN | 1 |
| Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemi | 26.03.2025 | 14:0014:50 | D2 | Öğr.Gör.Erşad TAN | 1 |
| Dünya Mutfakları | 27.03.2025 | 10:0010:50 | D2 | Öğr.Gör.Hüseyin GÜL | 1 |
| Otel İşletmeciliği | 27.03.2025 | 11:0011:50 | D2 | Öğr.Gör.Erşad TAN | 1 |

**NOT: Eski müfredat sınavları için ders hocası ile iletişime geçiniz.**

**T.C.**

**BATMAN ÜNİVERSİTESİ**

**HASANKEYF MESLEK YÜKSEKOKULU**

**OTL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ**

**2024-2025 BAHAR DÖNEMİ MAZERET SINAV TARİHLERİ**

**AŞÇILIK PROGRAMI 1. SINIF**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN ADI** | **SINAV TARİHİ** | **SINAV SAATİ** | **SINAV YERİ** | **SINAV SORUMLUSU**  | **ÖĞR. SAYISI** |
| İngilizce II | 12.04.2025 | 11:0011:50 | D1 | Öğr. Gör. Muharrem ÜNEY | 1 |
| Atatürk İlkeleri Ve İnkılap Tarihi-I | 13.04.2025 | 13:0015:00 | Moodle | Öğr. Gör. Hüseyin Fatih BUDAK | 1 |
| Türk Dili (Ve Edebiyatı)-I | 13.04.2025 | 13:0015:00 | Moodle | Öğr. Gör. Mesude GÜRLER | 1 |
| Gıda Hijyeni ve Sanitasyon | 14.04.2025 | 10:0010:50 | D1 | Doç.Dr.Ülker CAN | 1 |
| Pişirme Yöntemler II | 15.04.2025 | 10:0010:50 | D1 | Öğr.Gör. Erşad TAN | 1 |
| Yöresel Mutfaklar | 15.04.2025 | 13:0013:50 | D1 | Öğr.Gör.Hüseyin GÜL | 1 |
| Menü Planlama | 16.04.2025 | 10:0010:50 | D1 | Öğr.Gör.Gülcan DAGAŞAN |  |
| Pastane Ürünleri | 16.04.2025 | 13:0013:50 | D1 | Öğr.Gör.Hüseyin GÜL | 1 |

**AŞÇILIK PROGRAMI 2. SINIF**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN ADI** | **SINAV TARİHİ** | **SINAV SAATİ** | **SINAV YERİ** | **SINAV SORUMLUSU** | **ÖĞR. SAYISI** |
| İngilizce IV | 12.04.2025 | 13:0013:50 | D2 | Öğr. Gör. Muharrem ÜNEY | 1 |
| Mesleki Sektörel Uygulama I | 14.04.2025 | 10:0010:50 | İşletme | Öğr.Gör.Gülcan DAGAŞAN | 1 |
| Mesleki Sektörel Uygulama II | 15.04.2025 | 10:0010:50 | İşletme | Öğr.Gör.Gülcan DAGAŞAN | 1 |
| Mesleki Sektörel Uygulama III | 15.04.2025 | 13:0013:50 | İşletme | Öğr.Gör.Erşad TAN | 1 |
| Profesyonel Mutfak Yönetimi | 16.04.2025 | 11:0011:50 | D2 | Doç.Dr.Ülker CAN | 1 |
| Gastro Coğrafya | 16.04.2025 | 14:0014:50 | D2 | Doç.Dr.Ülker CAN | 1 |
| **ESKİ MÜFREDAT** |
| Mesleki Yabancı Dil II | 14.04.2025 | 11:0011:50 | D2 | Doç.Dr.Ülker CAN | 1 |
| Mutfak Uygulamaları IV | 14.04.2025 | 13:0013:50 | D2 | Öğr.Gör.Gülcan DAGAŞAN | 1 |
| Süsleme Sanatı | 15.04.2025 | 10:0010:50 | D2 | Öğr.Gör.Hüseyin GÜL | 1 |
| Gösteri Servisi | 15.04.2025 | 11:0011:50 | D2 | Öğr.Gör.Hüseyin GÜL | 1 |
| Yiyecek İçecek İşletmelerinde Satın Alma | 16.04.2025 | 10:0010:50 | D2 | Doç.Dr.Ülker CAN | 1 |
| Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemi | 17.04.2025 | 14:0014:50 | D2 | Öğr.Gör.Erşad TAN | 1 |
| Dünya Mutfakları | 18.04.2025 | 10:0010:50 | D2 | Öğr.Gör.Hüseyin GÜL | 1 |
| Otel İşletmeciliği | 18.04.2025 | 11:0011:50 | D2 | Öğr.Gör.Erşad TAN | 1 |

**NOT: Eski müfredat sınavları için ders hocası ile iletişime geçiniz.**