

SAPANCA TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU
2022-2023 ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI
YIL İÇİ (VİZE) SINAVLARI PROGRAMI
OTEL,LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK PROGRAMI - 1. SINIF

| TARİH | SAAT | KODU | DERSİN ADI | SINAV ŞEKLİ | ÖĞRETİM ELEMANI |
|-----------|-------|---------|--|-------------|---|
| 28.Kas.22 | 11.00 | PSP 106 | ÇİKOLATA SANATI | ÖRGÜN | Öğr. Gör. EVRİM KARACA |
| 29.Kas.22 | 12.00 | PSP 101 | PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK MALZEME BİLGİSİ | ÖRGÜN | Öğr. Gör. GÜNAY HASDEMİR |
| 29.Kas.22 | 13.00 | MYO 191 | GENEL TURİZM | ÖRGÜN | Dr. Öğr. Üyesi HÜMEYRA TAŞÇIOĞLU BAYSAL |
| 30.Kas.22 | 11.00 | DİL 101 | İNGİLİZCE | ÖRGÜN | Öğr. Gör. MAKBULE BAYIR |
| 30.Kas.22 | 13.00 | PSP 105 | TATLI YAPIM TEKNİKLERİ | ÖRGÜN | Öğr. Gör. EVRİM KARACA |
| 1.Ara.22 | 16.00 | PSP 103 | GIDA MEVZUATI VE GIDA KATKI MADDELERİ | ÖRGÜN | Öğr. Gör. ARZU ÖZEL YILMAZCAN |
| 2.Kas.22 | 15.00 | PSP 102 | PASTACILIK VE EKMEKÇİLİĞE GİRİŞ | ÖRGÜN | Öğr. Gör. EVRİM KARACA |
| 2.Kas.22 | 16.00 | PSP 104 | HAMUR TEKNİKLERİ VE FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ | ÖRGÜN | Öğr. Gör. ARZU ÖZEL YILMAZCAN |

Öğr.Gör.Evrım KARACA
Otel Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü
Pastacılık ve Ekmekçilik Program Başkanı

Prof.Dr.Şevki ULEMA
Müdür