|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | **T.C.** **TOROS ÜNİVERSİTESİ****GÜZEL SANATLAR TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ****YÖNETİM KURULU KARARI** |  |
| **Karar Tarihi** | **Toplantı Sayısı** | **Karar Sayısı** |
| **19/01/2024** | **02** | **05** |

Fakültemiz Bölümlerinde 2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Yarıyılında Bütünleme Sınavı yapılmayacak derslerin belirlenmesine ilişkin konu görüşüldü.

2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Yarıyılında Fakültemiz Mimarlık, İç Mimarlık ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde okutulacak olan aşağıda ders kodu ve ismi yer alan uygulamalı dersler için, Toros Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği’nin Sınavlar başlıklı 23’üncü maddesinin (d) bendi uyarınca, ilgili Bölüm Başkanlıklarının uygun görüşleri de dikkate alınarak Bütünleme Sınavı yapılmamasına kararın öğrencilere duyurulmasına, ilgili Bölüm Başkanlıklarına bildirilmesine ve Rektörlük Makamına arzına oy birliği ile karar verildi.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bölüm** | **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Kredi** |
| Mimarlık | ARC 101-102 | Temel Tasarım I-II | 7 |
| Mimarlık | ARC 138 | Mimari Anlatım Teknikleri | 5 |
| Mimarlık | ARC 201-202 | Tasarım Stüdyosu I-II | 7 |
| Mimarlık | ARC 301-302 | Tasarım Stüdyosu III-IV | 7 |
| Mimarlık | ARC 401 | Tasarım Stüdyosu V | 7 |
| Mimarlık | ARC 402 | Diploma Projesi | 7 |
| İç Mimarlık | ICM 101-102 | Temel Tasarım I-II | 7 |
| İç Mimarlık | ICM 201-202 | Tasarım Stüdyosu I-II | 7 |
| İç Mimarlık | ICM 301-302 | Tasarım Stüdyosu III-IV | 7 |
| İç Mimarlık | ICM 401 | Tasarım Stüdyosu V | 7 |
| İç Mimarlık | ICM 402 | Diploma Projesi | 7 |
| İç Mimarlık | ICM 138-135 | İç Mekân Anlatım Teknikleri/Teknik Çizim | 5 |
| İç Mimarlık | ICM 462 | Evrensel Tasarım | 3 |
| İç Mimarlık | ICM 292 | Rölöve ve Çizim | 3 |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | GMS 114 | Kahvaltı ve Brunch Uygulamaları | 4 |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | GMS 104 | Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri | 4 |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | GMS120 | Toplumsal Duyarlılık Uygulamaları | 3 |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | GMS 210 | Pastacılık II | 4 |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | GMS 204 | Dünya Mutfağı I | 3 |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | GMS 312 | Artistik Pastacılık II | 4 |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | GMS 302 | Füzyon Mutfağı | 4 |

|  |
| --- |
| **BAŞKAN** (İmza)Prof. Dr. Uğurcan AKYÜZDekan |
| **ÜYE**(İmza)Prof. Dr. Erkin ERTEN(Profesör Temsilcisi) | **ÜYE**(İmza)Prof. Dr. Köksal HAZIR(Profesör Temsilcisi) | **ÜYE**(İmza)Prof. Dr. Bahar TANER(Profesör Temsilcisi) |
| **ÜYE**(İmza)Doç. Dr. Emine Özlem KÖROĞLU(Doçent Temsilcisi) | **ÜYE**(İmza)Doç. Dr. Metin OCAK(Doçent Temsilcisi) | **ÜYE**(İmza)Dr. Öğr. Üyesi Besime Ahu KAYNAK  (Doktor Öğretim Üyesi Temsilcisi) |