

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI 2016-2017 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI
BAHAR YARIYILI
YARIYIL SONU SINAV PROGRAMI

I.SINIF

DERSLER	YARIYIL SONU SINAVI		
	TARİH	SAAT	SINAV YERİ
Pastacılık Teknikleri I	22.5.2017	11.00	201-202
Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemi	23.5.2017	11.00	201-202
İngilizce-Almanca II	24.5.2017	11.00	201-202
Yiyecek Hazırlama Teknikleri II	25.5.2017	11.00	201-202
Atatürk ilkeleri ve İnkılâp Tarihi II	26.5.2017	11.00	201-202
Menü Planlama	29.5.2017	10.00	201-202-305
Kalite Yönetim Sistemleri	29.5.2017	11.00	201
Spor Kültürü II	30.5.2017	11.00	201-202
Türk Dili II	31.5.2017	11.00	201-202
Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	1.6.2017	11.00	201-202-302
Genel Turizm	2.6.2017	11.00	201-202

Müdür Yardımcısı

Öğr. Gör. Özkan ERDEM

Aşçılık Programı Alan Koordinatörü

Öğr. Gör. Özlem YAY

II. SINIF

YARIYIL SONU SINAVI			
DERSLER	TARİH	SAAT	SINAV YERİ
Süsleme ve Dekorasyon	22.5.2017	10.00	201-202
Şeker ve Çikolata Bilimi	23.5.2017	10.00	201-202
Yönlendirilmiş Çalışma	24.5.2017	10.00	201-202
Türk Mutfak Kültürü I	25.5.2017	09.00	201
Mesleki İngilizce-Almanca II	25.5.2017	10.00	201-202
Mesleki Uygulama II	26.5.2017	10.00	201-202
Dünya Mutfak Kültürü I	29.5.2017	09.00	201
Menü Planlama	29.5.2017	10.00	201-202-305
İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	30.5.2017	10.00	201-202
Girişimcilik	31.5.2017	10.00	201-202
Vejetaryen Mutfak	1.6.2017	10.00	201-202
İşletme Yönetimi	2.6.2017	09.00	201
Şarap Servisi	2.6.2017	10.00	201-202

Müdür Yardımcısı
Öğr. Gör. Özkan ERDEM

Aşçılık Programı Alan Koordinatörü
Öğr. Gör. Özlem YAY