

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

I.SINIF

DERSLER	BAHAR DÖNEMİ BÜTÜNLEME SINAVI		
	TARİH	SAAT	SINAV YERİ
Menü Planlama	12.06.2017	10.00	201
Yiyecek İçecek Maliyet kontrolü	12.06.2017	13.00	201
Genel Turizm	13.06.2017	10.00	201
Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri	13.06.2017	11.00	201
Kalite Yönetim Sistemleri	14.06.2017	09.00	201
Türk Dili II	14.06.2017	09.00	201
İngilizce II	14.06.2017	10.00	201
Almanca II	15.06.2017	09.00	201
Pastacılık Teknikleri I	15.06.2017	10.00	201
Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II	15.06.2017	11.00	201
Yiyecek Hazırlama Teknikleri II	16.06.2017	10.00	201
Spor Kültürü II	16.06.2017	11.00	201

II. SINIF

DERSLER	BAHAR DÖNEMİ BÜTÜNLEME SINAVI		
	TARİH	SAAT	SINAV YERİ
Menü Planlama	12.06.2017	10.00	201
İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	12.06.2017	11.00	202
Vejetaryan Mutfak	13.06.2017	10.00	202
Girişimcilik	13.06.2017	13.00	202
Mesleki İngilizce II / Mesleki Almanca II	14.06.2017	11.00	202
Şarap Servisi	14.06.2017	13.00	202
Süsleme ve Dekorasyon	15.06.2017	09.00	202
Şeker ve Çikolata Bilimi	15.06.2017	13.00	202
Yönlendirilmiş Çalışma	15.06.2017	14.00	202
Mesleki Uygulama II	16.06.2017	09.00	202
Dünya Mutfak Kültürleri I	16.06.2017	10.00	202
Türk Mutfak Kültürleri I	16.06.2017	11.00	202
İşletme Yönetimi	16.06.2017	13.00	202

Müdür Yardımcısı

Aşçılık Programı Alan Koordinatörü

Öğr. Gör. Özkan ERDEM

Öğr. Gör. Özlem YAY