

AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU
2021-2022 EĞİTİM ÖĞRETİM GÜZ YARILI BÜTÜNLEME SINAV PROGRAMI

PROGRAM ADI : AŞÇILIK

NÖ1: Normal Öğretim 1. Sınıf

İÖ1: İkinci Öğretim Birinci Sınıf

Sınavın Yapılacağı Yer:

NÖ2: Normal Öğretim 2. Sınıf

İÖ2: İkinci öğretim 2. Sınıf

	PAZARTESİ 31.01.2022	SALI 01.02.2022	ÇARŞAMBA 02.02.2022	PERŞEMBE 03.02.2022	CUMA 04.02.2022	CUMARTESİ 05.02.2022	PAZAR 06.02.2022
09:00	Türk Dili-I Aşçılık (N.Ö.1)-217 Aşçılık (İ.Ö.1)-217						
10:00	Atatürk İlk. Ve İnk. Tar.-I Aşçılık (N.Ö.1)- 217 Aşçılık (İ.Ö.1)-217	Bilgi ve İletişim Tek. -I Aşçılık (N.Ö.1)- 217 Aşçılık (İ.Ö.1)-217	Yabancı Dil-I Aşçılık (N.Ö.1)- 217 Aşçılık (İ.Ö.1)-217	Mutfak Planlama Aşçılık (N.Ö.1)- 217 Aşçılık (İ.Ö.1)-217	Konuk İletişimi Aşçılık (N.Ö.1)- 217 Aşçılık (İ.Ö.1)-217		
11:00							
12:00	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Aşçılık (N.Ö.2)- 105 Aşçılık (İ.Ö.2)-105	Mutfak Ürünleri Aşç	Mesleki Yabancı Dil-I Aşçılık (N.Ö.2)- 217 Aşçılık (İ.Ö.2)-217	Pişirme Yöntemleri II Aşçılık (N.Ö.2)- 217 Aşçılık (İ.Ö.2)-217			
13:00							
14:00	İlk Yardım Aşçılık (N.Ö.1)- 217 Aşçılık (İ.Ö.1)-217	Mutfak Organizasyonu	Yiyecek İçecek Servisi Aşçılık (N.Ö.1)- 217 Aşçılık (İ.Ö.1)-217	Genel Turizm Aşçılık (N.Ö.1)- 217 Aşçılık (İ.Ö.1)-217	Kalite Yönetim Sistemleri Aşçılık (N.Ö.1)- 217 Aşçılık (İ.Ö.1)-217		
15:30							
17:00	Kongre ve Seminer Organizasyonu Aşçılık (N.Ö.2)- 217 Aşçılık (İ.Ö.2)-217	Soğuk Mutfak Aşçılık (N.Ö.2)- 217 Aşçılık (İ.Ö.2)-217	Ziyafet ve Servis Yönetimi Aşçılık (N.Ö.2)- 217 Aşçılık (İ.Ö.2)-217	İletişim Aşçılık (N.Ö.2)- 217 Aşçılık (İ.Ö.2)-217			