

AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU
2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM GÜZ YARILI YILSONU (FİNAL) SINAV PROGRAMI

PROGRAM ADI : AŞÇILIK
DERSLİKLER: 217-218 - UYGULAMA ATÖLYESİ

NÖ1: Normal Öğretim 1. Sınıf
İÖ1: İkinci Öğretim Birinci Sınıf
NÖ2: Normal Öğretim 2. Sınıf
İÖ2: İkinci öğretim 2. Sınıf

GÜN/ SAAT	05.01.2026 PAZARTESİ	06.01.2026 SALI	07.01.2026 ÇARŞAMBA	08.01.2026 PERŞEMBE	09.01.2026 CUMA	10.01.2026 CUMARTESİ
10:00	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I Salon:215	GENEL TURİZM Salon:215				
12:00	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM ORGANİZASYON Salon: 217 - 218	MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ Salon: 217 - 218	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II Salon: 217 - 218	KONGRE SEMİNER ORGANİZASYONU Salon: 217 - 218	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ Salon: 217 - 218	
13:00						Türk Dili I Yabancı Uyruklu Öğrenciler (YÖS) (Yüz Yüze) TURİZM FAKÜLTESİ
14:00	ZİYAFET VE SERVİS YÖNETİMİ Salon: 217 - 215	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜV. Salon: 216 -215				
16:00			Atatürk İlk. ve İnk. Tar. I Yabancı Uyruklu Öğrenciler (YÖS) (Online)		MESLEKİ YABANCI DİL I Salon: 217 - 215	
18:00						
19:00			Türk Dili I (Online)			
20:00			Atatürk İlk. ve İnk. Tar. I (Online)		BİLGİ VE İLET. TEK. I (Online)	
21:00				YABANCI DİL I (Online)		
GÜN/ SAAT	12.01.2026 PAZARTESİ	13.01.2026 SALI	14.01.2026 ÇARŞAMBA	15.01.2026 PERŞEMBE	16.01.2026 CUMA	
10:00	KONUK İLETİŞİMİ Salon:215			İLK YARDIM Salon: AMFİ 2		
12:00	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ Salon: 217 - 218	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA Salon: 217 - 218	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ Salon: 217 - 218			
			MUTFAK PLANLAMA Salon: 218			
			MUTFAK ORGANİZASYONU Salon: 218			
14:00	GİRİŞİMCİLİK Salon: 217 - 215	SOĞUK MUTFAK Salon: 217 - 218	MUTFAK ÜRÜNLERİ Salon: 217 - 215			
16:00						