AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU
2026-2027 EĞİTİM ÖĞRETİM GÜZ YARILI ARASINAV (VİZE) PROGRAMI

PROGRAM ADI : AŞÇILIK
DERSLİKLER: 217-219 - UYGULAMA ATÖLYESİ

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

GÜN/ SAAT	09.11.2026 PAZARTESİ	10.11.2026 SALI	11.11.2026 ÇARŞAMBA	12.11.2026 PERŞEMBE	13.11.2026 CUMA	14.11.2026 CUMARTESİ	15.11.2026 PAZAR
10:00	MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ Salon: 217 - 219	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ Salon: 217 - 219		TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ Salon: 217 - 219	(S) MUTFAKTA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ Salon: 217 - 219		
	GENEL TURİZM Salon: 219	KONUK İLETİŞİMİ Salon: 219		MUTFAK ORGANİZASYONU Salon: 219	(S) KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ Salon: 219		
12:00	(S) GASTRONOMİ VE MEDYA Salon: 217-219	(S) PASTACILIK VE HAMUR İŞLERİ Salon: 217-219	YİY. İÇECEK MALİYET ANALİZİ VE KONTROLÜ Salon: 217-219	GASTRONOMİDE GÜNCEL SOR. VE YAK. Salon: 217-219			
	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ Salon: 219	(S) GİRİŞİMCİLİK Salon: 219	MUTFAK PLANLAMA Salon: 219	MUTFAK ÜRÜNLERİ Salon: 219			
13:00							
14:00	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM ORGANİZASYON Salon: 217 - 219	(S) İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜV. Salon: 106	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ Salon: 217-219	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA Salon: 217 - 219	MESLEKİ YABANCI DİL I Salon: 219		
	(S) İLK YARDIM Salon: 204			KONGRE SEMİNER ORGANİZASYONU Salon: 219			
15:00			YABANCI DİL I (Online)				
16:00	MUTFAK UYGULAMALARI II Salon: 217-219	SOĞUK MUTFAK VE SÜSLEME SANATI Salon: 217-219	Atatürk İlk. ve İnk. Tar. I (YÖS Öğrencileri) (Online)	MUTFAKLARDA ATIK YÖNETİMİ Salon: 217-219			
	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II Salon: 219	SOĞUK MUTFAK Salon: 219		ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ Salon: 219			
18:00				Türk Dili I (YÖS Öğrencileri) (Yüz Yüze) AMFİ 2-3			
19:00	BİLGİ VE İLET. TEK. I (Online)		Türk Dili I (Online)				
20:00			Atatürk İlk. ve İnk. Tar. I (Online)				