

ANTALYA BİLİM ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU
2021 - 2022 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI GÜZ DÖNEMİ FİNAL SINAV TAKVİMİ
AŞÇILIK PROGRAMI

Sıra No	Bölüm / Program İsmi	Ders kodu	Ders İsmi	Sınıf	Öğretim Gör / Üyesi	Sınav tarihi	Sınav Tipi	Saat aralığı	Sınıf
1	Aşçılık Programı	ASC 105	Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon	1. Sınıf	Öğr. Gör. Merve Solmaz	21.12.2021	Test	11.00-11:50	B1-06
2	Aşçılık Programı	ASC 111	Bilişim Teknolojileri	1. Sınıf	Öğr. Gör. Ömer Ali Şentürk	23.12.2021	Yazılı / Test	14:00-15:30	A1-11
3	Aşçılık Programı	ASC 103	Beslenmenin Temel İlkeleri	1. Sınıf	Öğr. Gör. Merve Solmaz	27.12.2021	Test	13.00-13.50	B2-66
4	Aşçılık Programı	ASC101	Temel Mutfak Tekniklerine Giriş	1. Sınıf	Öğr. Gör. Galip Tunca Arkan	30.12.2021	Yazılı	09.30-10.30	A1-92 / 93
5	Aşçılık Programı	ASC 109	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği	1. Sınıf	Öğr.Gör. Nihal Üstünkaya	30.12.2021	Yazılı / Test	13.00-14.00	A1-95
6	Aşçılık Programı	ASC 233	Ekmekçilik	2. Sınıf	Öğr. Gör. Hüsnü ATAMAN	24.12.2021	Uygulama	09:30-12:30 / 13:00-16:00	Mutfak
7	Aşçılık Programı	ASC 225	Mesleki İngilizce	2. Sınıf	Öğr. Gör. Ayşenur Dinçel	26.12.2021	LMS	14:00-17:00	Online
8	Aşçılık Programı	ASC 209	İçecekler	2. Sınıf	Öğr. Gör. Merve Solmaz	27.12.2021	Test	11:00-11:50	B2-01
9	Aşçılık Programı	ASC 205	Menü Planlama	2. Sınıf	Öğr. Gör. Merve Solmaz	28.12.2021	Proje Teslim	12:00-15:00	-
10	Aşçılık Programı	ASC 229	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı	2. Sınıf	Dr. Öğr. Ü. M.Fatih AK	28.12.2021	Yazılı / Test	09:30-11:00	A2-89/90
11	Aşçılık Programı	ASC221	Temel Mutfak Teknikleri 2	2. Sınıf	Öğr. Gör. Galip Tunca Arkan	29.12.2021	Uygulama	13.30- 16.30	Mutfak
12	Aşçılık Programı	ASC223	Yöresel Mutfak	2. Sınıf	Dr. Öğr. Ü. Semih Özkan	29.12.2021	Uygulama	09.30- 12.30	Mutfak
13	Aşçılık Programı	ASC 223	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	2. Sınıf	Öğr.Gör. Nihal Üstünkaya	30.12.2021	Yazılı / Test	14:30-15:00	B1-04