

BURDUR MEHMET AKİF ERSOY ÜNİVERSİTESİ
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ

2019-2020 EĞİTİM VE ÖĞRETİM YILI GÜZ DÖNEMİ FİNAL SINAV TAKVİMİ

Aşçılık Programı 1. Sınıf. (I. YARIYIL)

Tarih	Gün	Ders	Saat	Derslik
30.12.2019	Pazartesi			
31.12.2019	Salı			
02.01.2020	Perşembe	Soğuk Mutfak ve Mezecilik I	10:30	Anatomi Dershanesi
02.01.2020	Perşembe	Ekmek ve Hamur Üretimi	14:30	Anatomi Dershanesi
03.01.2020	Cuma	Pazarlama İlkeleri	10:30	Anatomi Dershanesi
06.01.2020	Pazartesi	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü	10:30	Anatomi Dershanesi
06.01.2020	Pazartesi	Temel Mutfak Teknikleri I	14:30	Anatomi Dershanesi
07.01.2020	Salı	Temel Beslenme Bilgisi	09:30	Amfi 4
08.01.2020	Çarşamba	Gıda Güvenliği ve Hijyen	13:30	Anatomi Dershanesi
09.01.2020	Perşembe	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	10:30	Anatomi Dershanesi
10.01.2020	Cuma	Pişirme Hazırlığı ve Yöntemleri I	10:30	Anatomi Dershanesi


Öğr. Gör. Muhammed HAYKIR
Bölüm Başkanı

BURDUR MEHMET AKİF ERSOY ÜNİVERSİTESİ
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
2019-2020 EĞİTİM VE ÖĞRETİM YILI GÜZ DÖNEMİ BÜTÜNLEME SINAV TAKVİMİ

Aşçılık Programı 1. Sınıf. (I. YARIYIL)

Tarih	Gün	Ders	Saat	Derslik
15.01.2019	Çarşamba	Temel Beslenme Bilgisi	10:30	Anatomi Dershanesi
15.01.2019	Çarşamba	Ekmek ve Hamur Üretimi	14:30	Anatomi Dershanesi
16.01.2019	Perşembe	Gıda Güvenliği ve Hijyen	13:30	Anatomi Dershanesi
17.01.2019	Cuma	Pazarlama İlkeleri	10:30	Anatomi Dershanesi
20.01.2019	Pazartesi	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü	13:30	Anatomi Dershanesi
21.01.2019	Salı	Temel Mutfak Teknikleri I	13:30	Anatomi Dershanesi
22.01.2019	Çarşamba	Soğuk Mutfak ve Mezecilik I	13:30	Anatomi Dershanesi
23.01.2019	Perşembe	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	13:30	Anatomi Dershanesi
24.01.2019	Cuma	Pişirme Hazırlığı ve Yöntemleri I	13:30	Anatomi Dershanesi


Öğr. Gör. Muhammed HAYKIR
Bölüm Başkanı