

gms1

	1 8:10 - 8:55	2 9:00 - 9:45	3 9:50 - 10:35	4 10:40 - 11:25	5 11:30 - 12:15	ÖĞLE ARASI 12:15 - 13:10	6 13:10 - 13:55	7 14:00 - 14:45	8 14:50 - 15:35	9 15:40 - 16:25	10 16:30 - 17:15	11 17:20 - 18:05	12 18:10 - 18:55
Pa		AiTT-1 Z3 EsmGündüz		İngilizce-1 Z4 LeylaAtaş	A LeylaAtaş		Fransızca-1 Z2 EmreGümüş	fransızca EmreGümüş					
Sa				Temel Gastronomi Z4 OğuzTaşpınar			Türk Dili-1 Z3 NilayAğan	japonca AliAycañKöluKısa		İngilizce-1 Z3 LeylaAtaş	B LeylaAtaş		
Ça					Mesleki İngilizce-1 Z4 MerveNihalTan		Fransızca-1 Z3 EmreGümüş	fransızca EmreGümüş		İngilizce-1 Z3 LeylaAtaş	A LeylaAtaş		
Pe				Temel Sanat ve Estetik Z2 TubaBatu									
Cu				Mesleki İngilizce-1 Z4 MerveNihalTan	A MerveNihalTan								

gms2

	1 8:10 - 8:55	2 9:00 - 9:45	3 9:50 - 10:35	4 10:40 - 11:25	5 11:30 - 12:15	ÖĞLE ARASI 12:15 - 13:10	6 13:10 - 13:55	7 14:00 - 14:45	8 14:50 - 15:35	9 15:40 - 16:25	10 16:30 - 17:15	11 17:20 - 18:05	12 18:10 - 18:55
Pa				Fransızca-3 Z3 fransızca EmreGümüş	İtalyanca-3 Z2 italyanca EmanuelPedrazz		İngilizce-3 Z5 A HakanMemiş	Mesleki İngilizce-3 Z6 B MelveNihalTan					
Sa				Fransızca-3 Z3 fransızca EmreGümüş	İtalyanca-3 Z2 italyanca EmanuelPedrazz		Hijyenve Sanitasyo n Z1 OğuzTaşpınar		Mesleki İngilizce-3 Z4 A MelveNihalTan	İngilizce-3 Z3 B HakanMemiş			
Ça		Mutfak Y. Z1 SerdarSünnetçioğlu		Japonca-3 105 japonca AliAycanKulukisa		Gıda Mikrobiyol ojisi Z4 ZerrinYüksel							
Pe				TMU1 U C İlkerTürkeri									
					TMU1 U B İlkerTürkeri								
Cu													

gms3

	1 8:10 - 8:55	2 9:00 - 9:45	3 9:50 - 10:35	4 10:40 - 11:25	5 11:30 - 12:15	ÖĞLE ARASI 12:15 - 13:10	6 13:10 - 13:55	7 14:00 - 14:45	8 14:50 - 15:35	9 15:40 - 16:25	10 16:30 - 17:15	11 17:20 - 18:05	12 18:10 - 18:55
Pa	Deniz Mahsülleri ^A U CerenAycibinGirgin						Mesleki İngilizce-5 ^A Z4 EsmalErem		Deniz Mahsülleri ^C U CerenAycibinGirgin				
		Mesleki İngilizce-5 ^B Z6 EsmalErem		Deniz Mahsülleri ^B U CerenAycibinGirgin			Deniz Mahsülleri ^B U CerenAycibinGirgin						
Sa		Protokol ve Görgü Kuralları ^{Z1} OkanMercan	Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Maliyet Kontrolü ^{Z1} UlkuBaşar				Fransızca-5 ^{Z6} EmreGümüş				Şarap Bilimi ve Kültürü ^{Z5} OğuzTaşpınar		
		İtalyanca-5 ^{Z2} EmanuelaPedrazz	İngilizce-5 ^{Z5} EsmalErem				İtalyanca-5 ^{Z2} EmanuelaPedrazz		İngilizce-5 ^{Z2} EsmalErem				
Ça		Fransızca-5 ^{Z6} EmreGümüş	İngilizce-5 ^{Z5} EsmalErem				Gıda Etiği ve Sürdürülebilirliği ^{Z1} FerahÜzök		Gıda Kimyası ve Teknolojisi ^{Z2} ZerrinYüksel	Turizm Sosyolojisi ^{Z2} MüesserKorkmaz			
		İtalyanca-5 ^{Z2} EmanuelaPedrazz											
Pe	Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları ^C P AyşeSünnetçioğlu								Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları ^A P AyşeSünnetçioğlu				
					Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları ^P P AyşeSünnetçioğlu		Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları ^B P AyşeSünnetçioğlu						
Cu	Osmanlı Saray Mutfağı ^C U KenanUz						Osmanlı Saray Mutfağı ^A U KenanUz		Osmanlı Saray Mutfağı ^B U KenanUz				

gms4

	1 8:10 - 8:55	2 9:00 - 9:45	3 9:50 - 10:35	4 10:40 - 11:25	5 11:30 - 12:15	ÖĞLE ARASI 12:15 - 13:10	6 13:10 - 13:55	7 14:00 - 14:45	8 14:50 - 15:35	9 15:40 - 16:25	10 16:30 - 17:15	11 17:20 - 18:05	12 18:10 - 18:55
Pa				Mesleki İngilizce-7 Z1 AyşeDağ			İtalyanca-7 Z1 EmanuelaPedrazz		İleri İngilizce Z1 AyşeDağ				
Sa		Fransızca-7 Z2 EmreGümüş	İtalyanca-7 Z3 EmanuelaPedrazz	Soğuk Mutfak Uygulamaları U MüesserKorkmaz			Soğuk Mutfak Uygulamaları U MüesserKorkmaz						
Ça				Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları U BenanYalın									
Pe		Yeme İçme Sektöründe Yeni Eğilimler Z1 ÖzgürTaşpınar	Yemek Sosyolojisi ve Antropolojisi Z1 SerahÖzkök										
Cu				Duyusal Analiz Z1 YoncaYüceer									