

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				Fransızca-1 Z3 EmreGümüş İtalyanca-1 Z1 Gamze Çelik			Japonca-1 AliAycaKökükisa			İngilizce-1 Z2 EsmaErem			
Sa		Türk Dili-1 Z1 NilayAğan		Fransızca-1 Z3 EmreGümüş İtalyanca-1 Z5 Gamze Çelik			Kariyer Planlama Z1 SerdarSünnetçioğlu		İngilizce-1 Z2 EsmaErem	Mesleki İngilizce-1 Z4 Sibel Kılınç			
Ça			Genel İşletme Z1 H.Mehmet Yıldırım				Japonca-1 AliAycaKökükisa		İngilizce-1 Z2 EsmaErem				
Pe				Temel Sanat ve Estetik Z2 TubaBatu			Mesleki İngilizce-1 Z4 Sibel Kılınç		İngilizce-1 Z2 EsmaErem	AiTT-1 Z1 Yağmur Sayın			
Cu		Temel Gastronomi Z2 OğuzTaşpınar											

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 fransızca EmreGümüş Z3		Japonca-3 japonca AliAycañKöluKısa			İngilizce-3 Z2 EřmaErem	Mesleki İngilizce-3 Z4 Sibel Kılıñ	Mesleki İngilizce-3 Z4 Sibel Kılıñ				
Sa		Fransızca-3 fransızca EmreGümüş Z3		İngilizce-3 Z2 EřmaErem			İngilizce-3 Z2 EřmaErem		Fransızca-3 fransızca EmreGümüş Z3				
Ça				Fransızca-3 fransızca EmreGümüş Z3			Mutfak Y. Z2 SerdarSüñnetçiođlu	Gıda Mikrobiyoloji Z1 ZerrinYüksel					
Pe		TMU1 U İlkerTürkeri								TMU1 U İlkerTürkeri			
									TMU1 U İlkerTürkeri				
Cu		TMU1 D İlkerTürkeri							Hijyenve Sanitasyon Z4 OğuzTaşpınar				

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		italyanca İtalyanca-5 Z4 EmanuelaPedrazz	italyanca İtalyanca-5 Z4 EmanuelaPedrazz				Fransızca-5 Z3 EmreGümüş			Deniz Mahsülleri U MüesserKorkmaz			
		Deniz Mahsülleri U MüesserKorkmaz			Deniz Mahsülleri U MüesserKorkmaz			Deniz Mahsülleri U MüesserKorkmaz					
Sa		Çanakkale 'nin Yerel Değerleri Z2 AyşeSünetçioğlu	Japonca-5 A AliAycanKulukisa							Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Maliyet Kontrolü Z5 HülyaBaşar			
							Mesleki İngilizce-5 Z4 SibelKılınç						
Ça		Mesleki İngilizce-5 Z4 SibelKılınç	Protokol ve Görgü Kuralları Z2 OkanMercan				Gıda Kimyası ve Teknolojisi Z1 ZerrinYüksel	Gıda Etiği ve Sürdür ülebilirliği Z4 FerahÖzkök			İngilizce-5 Z2 EsmaErem		
		Fransızca-5 Z2 EmreGümüş											
Pe		Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları P AyşeSünetçioğlu		Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları P AyşeSünetçioğlu			Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları P AyşeSünetçioğlu	İngilizce-5 Z2 EsmaErem			Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları P AyşeSünetçioğlu		
			Japonca-5 B AliAycanKulukisa										
Cu									Şarap Bilimi ve Kültürü Z5 OğuzTaşpınar				

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				İleri İngilizce Z2 EsmaErem			Grup 1 İtalyanca-7 Z1 EmanuelaPedrazz	Grup 1 İtalyanca-7 Z1 EmanuelaPedrazz	Grup 2 Fransızca-7 Z3 EmreGümüş				
Sa			Girişimcilik Z4 SerdarSünnetçioğlu	Soğuk Mutfak Uygulamaları A MüesserKorkmaz			Soğuk Mutfak Uygulamaları A MüesserKorkmaz						
Ça			Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları A İlkerTürkeri										
				Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları B İlkerTürkeri									
Pe		Yeme İçme Sektöründe Yeni Eğilimler Z3 ÖzgürTaşpınar	Yemek Sosyolojisi ve Antropolojisi Z1 İbrahimÖzkök				Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılığı Z1 OnurTatar			Mesleki İngilizce-7 Z4 SibelKılınc			
Cu			Duyusal Analiz Z1 YoncaYüceer										