

gms1

202

	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			Temel Gastronomi Z4 OğuzTaşpınar				Fransızca-1 Z3 EmreGümüş İtalyanca-1 Z5 Gamze Çelik Japonca-1 Z1 AliAycanKökükisa		AiTT-1				
Sa		Türk Dili-1 Z1		İtalyanca-1 Z5 Gamze Çelik			Kariyer Planlama Z1 SerdarSünnetçioğlu		İngilizce-1 Z3 AyşeDağ				
Ça				İngilizce-1 Z3 AyşeDağ			Fransızca-1 Z3 EmreGümüş		Genel İşletme Z5 MüesserKorkmaz				
Pe			Temel Sanat ve Estetik Z1 TubaBatu		Mesleki İngilizce-1 Z1 Sibel Kılınç		Mesleki İngilizce-1 Z1 Sibel Kılınç						
Cu					İngilizce-1 Z2 AyşeDağ		İngilizce-1 Z2 AyşeDağ		İngilizce-1 Z2 AyşeDağ				

gms2

202

	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		İtalyanca-3 Z2 EMANUELA AÇIKALIN					İngilizce-3 Z2 AyşeDağ		Mesleki İngilizce-3 Z4 Sibel Kılınc				
		Fransızca-3 Z3 EmreGümüş		Japonca-3 japonca AliAycañKölküsa			Mesleki İngilizce-3 Z4 Sibel Kılınc		İngilizce-3 Z2 AyşeDağ				
Sa		Hijyenve Sanitasyon Z3 İlkerTürkeri					Fransızca-3 Z3 EmreGümüş						
				İtalyanca-3 Z1 EMANUELA AÇIKALIN									
Ça							Mutfak Y. Z2 SerdarSüñnetçiođlu		Gıda Mikrobiyoloji Z1 ZerrinYüksel				
				Japonca-3 japonca AliAycañKölküsa									
Pe	TMU1 U İlkerTürkeri								TMU1 U İlkerTürkeri				
					TMU1 U İlkerTürkeri		TMU1 U İlkerTürkeri						
Cu													

gms3

202

	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 U EB A								Fransızca-5 Z6 EmreGümüş					
				Deniz Mahsülle U ri EB B			Deniz Mahsülleri U EB B			Fransızca-5 Z1 EmreGümüş				
Sa		Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Maliyet Kontrolü Z5 MurBaşar		Japonca-5 AliAycanKolukisa A			Protokol ve Görgü Kuralları Z4 OkanMercan		Çanakkale'nin Yerel Değerleri AyşeSünetçioğlu		Şarap Bilimi ve Kültürü Z6 OğuzTaşpınar			
		Mesleki İngilizce-5 Z4 SibelKılınç		Fransızca-5 Z2 EmreGümüş		Gastronomi Turizmi SerdarSünetçioğlu		Gıda Kimyası ve Teknolojisi Z1 ZerrinYüksel		Gıda Etiği ve Sürdürülebilirliği Z4 FerahÖzkök		İngilizce-5 Z2 AyşeDağ		
Ça		Mesleki İngilizce-5 Z4 SibelKılınç		Fransızca-5 Z2 EmreGümüş		Gastronomi Turizmi SerdarSünetçioğlu		Gıda Kimyası ve Teknolojisi Z1 ZerrinYüksel		Gıda Etiği ve Sürdürülebilirliği Z4 FerahÖzkök		İngilizce-5 Z2 AyşeDağ		
		Mesleki İngilizce-5 Z4 SibelKılınç		Fransızca-5 Z2 EmreGümüş		Gastronomi Turizmi SerdarSünetçioğlu		Gıda Kimyası ve Teknolojisi Z1 ZerrinYüksel		Gıda Etiği ve Sürdürülebilirliği Z4 FerahÖzkök		İngilizce-5 Z2 AyşeDağ		
Pe	Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları P A AyşeSünetçioğlu				Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları P arı oğlu			Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları P AyşeSünetçioğlu		Gıda Katkı Maddeleri MüesserKorkmaz				
		İngilizce-5 Z2 AyşeDağ		Japonca-5 AliAycanKolukisa										
Cu														

gms4

202

	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				Grup 1 İtalyanca-7 Z1 EMANUELA AÇIKALIN			Yeme İçme Sektöründe Yeni Eğilimler Z1 OguzTaşpınar						
Sa		Grup 1 İtalyanca-7 Z2 EMANUELA AÇIKALIN			Soğuk A Mutfağın Uygulanması U arı maz		Soğuk Mutfak Uygulamaları U MüesserKorkmaz						
		Grup 2 Fransızca-7 Z4 EmreGümüş					Japonca VII B AliAycanKolukısa			Soğuk Mutfak Uygulamaları U MüesserKorkmaz			
Ça		Duyusal Analiz Z1 YoncaYüceer			Mutfakta Ürün Geliştirme EB			Mutfakta Ürün Geliştirme EB		Mutfakta Ürün Geliştirme EB			
Pe				Girişimcilik Z4 SerdarSünnetçioğlu			Japonca VII A AliAycanKolukısa		Mesleki İngilizce-7 Z4 Sibel Kılınç		İleri İngilizce Z1 AyşeDağ		
Cu					Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları A Emre Moumin			Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları U Emre Moumin		Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı Z3			
					Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları B Emre Moumin								