

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 Z2 OğuzTaşpınar				Fransızca-1 fransızca EmreGümüş	İtalyanca-1 italyanca Gamze Çelik	Genel İşletme Z4 MüesserKorkmaz				
Sa		Türk Dili-1 Z2 Mehtap Eldemir		İtalyanca-1 italyanca Gamze Çelik			Kariyer Planlama Z1 SerdarSünnetçioğlu		İngilizce-1 Z2 AyşeDağ				
Ça				AİTT-1 Z4 Yeliz Aksakal			Fransızca-1 fransızca EmreGümüş		İngilizce-1 Z2 AyşeDağ				
Pe			Temel Sanat ve Estetik Z1 TubaBatu		Mesleki İngilizce-1 Z4 Sibel Kılınç		Japonca-1 japonca AliAycanKölküsa	Mesleki İngilizce-1 Z4 Sibel Kılınç					
Cu								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 Z4 EMANUELA AÇIKALIN					İngilizce-3 Z2		Mesleki İngilizce-3 Z1		Mesleki İngilizce-3 Z1		
		Fransızca-3 Z3 EmreGümüş		Japonca-3 AliAycañKölükisa			Mesleki İngilizce-3 Z1		İngilizce-3 Z2		İngilizce-3 Z2		
Sa		Hijyenve Sanitasyon Z1 İlkerTürkeri					Fransızca-3 Z3 EmreGümüş						
				İtalyanca-3 Z4 EMANUELA AÇIKALIN									
Ça							Mutfak Y. Z2 SerdarSünnetçioğlu		Gıda Mikrobiyoloji Z1 ZerrinYüksel				
				Japonca-3 AliAycañKölükisa									
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 Z3 EmreGümüş A					
				Deniz Mahsülle U ri EB B			Deniz Mahsülleri U EB B				Fransızca-5 Z3 EmreGümüş B			
Sa		Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Maliyet Kontrolü Z5 MurBaşar		Japonca-5 AliAycanKolküsa A			Protokol ve Görgü Kuralları Z4 OkanMercan		Çanakkale'nin Yerel Değerleri Z1 AyşeSünetçioğlu		Şarap Bilimi ve Kültürü Z1 OğuzTaşpınar			
		Mesleki İngilizce-5 Z4 SibelKılınç		Fransızca-5 Z3 EmreGümüş		Gastronomi Turizmi Z2 SerdarSünetçioğlu		Gıda Kimyası ve Teknolojisi Z1 ZerrinYüksel		Gıda Etiği ve Sürdürülebilirliği Z4 FerahÖzkök		İngilizce-5 Z2 AyşeDağ		
Ça		Mesleki İngilizce-5 Z3 EmreGümüş		Fransızca-5 Z3 EmreGümüş		Gastronomi Turizmi Z2 SerdarSünetçioğlu		Gıda Kimyası ve Teknolojisi Z1 ZerrinYüksel		Gıda Etiği ve Sürdürülebilirliği Z4 FerahÖzkök		İngilizce-5 Z2 AyşeDağ		
		Mesleki İngilizce-5 Z3 EmreGümüş		Fransızca-5 Z3 EmreGümüş		Gastronomi Turizmi Z2 SerdarSünetçioğlu		Gıda Kimyası ve Teknolojisi Z1 ZerrinYüksel		Gıda Etiği ve Sürdürülebilirliği Z4 FerahÖzkök		İngilizce-5 Z2 AyşeDağ		
Pe	Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları P AyşeSünetçioğlu A				Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları P arı oğlu B			Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları P AyşeSünetçioğlu C		Gıda Katkı Maddeleri MüesserKorkmaz				
		İngilizce-5 Z2 AyşeDağ B		Japonca-5 AliAycanKolküsa B										
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 Z4 EMANUELA AÇIKALIN	Grup 2 Fransızca-7 Z3 EmreGümüş		Yeme İçme Sektöründe Yeni Eğilimler Göz Taşpınar						
Sa		Grup 1 İtalyanca-7 Z4 EMANUELA AÇIKALIN	Grup 2 Fransızca-7 Z3 EmreGümüş		Soğuk Mutfak Uygulamaları Uğur Arımaz		Soğuk Mutfak Uygulamaları Uğur Arımaz						
Ça		Duyusal Analiz Z1 YoncaYüceer		Mutfakta Ürün Geliştirme EB			Mutfakta Ürün Geliştirme EB		Mutfakta Ürün Geliştirme EB				
Pe				Girişimcilik Z3 SerdarSünetçoğlu			Japonca VII AliAycaKulukisa		Mesleki İngilizce-7 Z4 Sibel Kılınc		İleri İngilizce Z2 AyşeDağ		
Cu		Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları Uğur Arımaz			Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları Emre Moumin		Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları Uğur Arımaz		Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı Z3 Göz Taşpınar				