

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							Fransızca-1 Z3 fransızca EmreGümüş		AiTT-1 Z3 Yağmur Sayın				
Sa		Mesleki İngilizce-1 Z1 İngilizce-1 Z2 AyşeDağ		Genel İşletme Z3 MüesserKorkmaz			İtalyanca-1 Gamze Çelik						
							Japonca-1 AliAycanKolkısa						
Ça		Temel Sanat ve Estetik Z1 TubaBatu		Kariyer Planlama Z3 SerdarSünnetçioğlu			Fransızca-1 301 EmreGümüş						
Pe			İngilizce-1 Z2 AyşeDağ				İtalyanca-1 Gamze Çelik				Türk Dili-1 Z1 Mehtap Eldemir		
			Mesleki İngilizce-1 Z1 Sibel Kılınç				Japonca-1 AliAycanKolkısa						
Cu													

gms2

202

	1	2	3	4	5	ÖĞLE ARASI	6	7	8	9	10	11	12
	8:10 - 8:55	9:00 - 9:45	9:50 - 10:35	10:40 - 11:25	11:30 - 12:15	12:15 - 13:10	13:10 - 13:55	14:00 - 14:45	14:50 - 15:35	15:40 - 16:25	16:30 - 17:15	17:20 - 18:05	18:10 - 18:55
Pa				Japonca-3 japonca AliAycanKökükisa	Fransızca-3 B EmreGümüş		İngilizce-3 Z2 AyşeDağ	Mesleki İngilizce-3 B Gibel Kılınç					
	TMU1 303 İlkerTürkeri								TMU1 U İlkerTürkeri				
					TMU1 1 303İlkerTürkeri		TMU1 303 İlkerTürkeri						
Ça				Japonca-3 japonca AliAycanKökükisa	İtalyanca-3 B Gamze Çelik		Gıda Mikrobiyol ojisi Z1 ZerrinYüksel	Mesleki İngilizce-3 A Gibel Kılınç	İngilizce-3 B AyşeDağ				
					Fransızca-3 A EmreGümüş 301								
					Hijyenve Sanitasyo n Z3 İlkerTürkeri		Mutfak Y. Z3 SerdarSünnetçioğlu						
Cu													

	1	2	3	4	5	ÖĞLE ARASI	6	7	8	9	10	11	12	
	8:10 - 8:55	9:00 - 9:45	9:50 - 10:35	10:40 - 11:25	11:30 - 12:15	12:15 - 13:10	13:10 - 13:55	14:00 - 14:45	14:50 - 15:35	15:40 - 16:25	16:30 - 17:15	17:20 - 18:05	18:10 - 18:55	
Pa	Osmanlı Saray Mutfağı ^A 303 Emre Moumin				Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları ^A 302 arı oğlu		Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları ^A 302 Ayşe Sünnetçioğlu		Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları ^C 302 Ayşe Sünnetçioğlu					
	Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları ^B 302 Ayşe Sünnetçioğlu				Osmanlı Saray Mutfağı ^B 303 Emre Moumin		Osmanlı Saray Mutfağı ^B 303 Emre Moumin							
Sa		Protokol ve Görgü Kuralları ^{Z5} Okan Mercan		Japonca-5 ^A Ali Aycan Kolukısa	İtalyanca-5 ^A Gamze Çelik		Gastronomi Turizmi ^{Z5} Serdar Sünnetçioğlu		Gıda Katkı Maddeleri ^{Z3} Müesser Korkmaz					
				Fransızca-5 ^A 301 Emre Gümüş										
Ça		İtalyanca-5 ^A Gamze Çelik		İngilizce-5 ^A Z2 Ayşe Dağ	Mesleki İngilizce-5 ^B Z1 Sibel Kılınç		Çanakkale'nin Yerel Değerleri ^{Z2} Ayşe Sünnetçioğlu		Gıda Kimyası ve Teknolojisi ^{Z1} Zerrin Yüksel		Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Maliyet Kontrolü ^{Z2} Hülya Başar			
		Fransızca-5 ^B 301 Emre Gümüş												
Pe		Gıda Etiği ve Sürdürülebilirliği ^{Z3} Ferah Özkök		Japonca-5 ^B Ali Aycan Kolukısa			Mesleki İngilizce-5 ^A Z1 Sibel Kılınç		Şarap Bilimi ve Kültürü ^{Z2} Oğuz Taşpınar					
							İngilizce-5 ^B Z2 Ayşe Dağ							
Cu					Deniz Mahsülleri ^A 303 ri EB		Deniz Mahsülleri ^A 303 EB							
	Deniz Mahsülleri ^B 303 EB													

	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-7 Z5 Grup 1 Gamze Çelik	Fransızca-7 Z3 B EmreGümüş	Mesleki İngilizce-7 Z1 Sibel Kılınç				Girişimcilik Z5 SerdarSünnetçioğlu		İleri İngilizce Z2 AyşeDağ			
Sa				Yeme İçme Sektöründe Yeni Eğilimler Z5 Erdoğan Taşpınar			Japonca VII AliAycanKolukısa Grup 1 İtalyanca-7 Z2 Gamze Çelik	Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı Z2 Erdoğan Taşpınar					
Ça			Duyusal Analiz Z5 YoncaYüceer	Yaratıcı Tabak Sunumu ve Eşleştirme Teknikleri EB			Yaratıcı Tabak Sunumu ve Eşleştirme Teknikleri EB		Yaratıcı Tabak Sunumu ve Eşleştirme Teknikleri EB				
Pe		Soğuk Mutfak Uygulamaları 303 MüesserKorkmaz					Japonca VII AliAycanKolukısa A			Soğuk Mutfak Uygulamaları 303 MüesserKorkmaz B			
Cu		Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları 301 Emre Moumin						Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları 301 Emre Moumin B					