

	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				İngilizce-1 Z5 AyşeDağ	A		Fransızca-1 Z3 EmreGümüş	İtalyanca-1 Burcu Tomei	AiTT-1 Z3 Yağmur Sayın				
Sa		Mesleki İngilizce-1 Z1 Sibel Kılınç	İngilizce-1 Z2 AyşeDağ	Genel İşletme Z3 Müesser Korkmaz	B		Genel İşletme Z3 Müesser Korkmaz	Temel Gastronomi Z1 OğuzTaşpınar					
Ça		Temel Sanat ve Estetik Z1 Tuba Batu	Kariyer Planlama Z3 Serdar Sünnetçioğlu				Fransızca-1 301 EmreGümüş	İtalyanca-1 Burcu Tomei	Japonca-1 Ali Ayca Kolukisa				
Pe			İngilizce-1 Z2 AyşeDağ	Mesleki İngilizce-1 Z1 Sibel Kılınç	A				İngilizce-1 Z1 AyşeDağ	B	Türk Dili-1 Z1 Mehtap Eldemir		
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			İngilizce-3 Z2 AyşeDağ						
				Fransızca-3 Z3 EmreGümüş			Mesleki İngilizce-3 B Gibel Kılınç						
				İtalyanca-3 301 Gizem Adeka									
Sa	TMU1 303 İlkerTürkeri									TMU1 A İlkerTürkeri			
					TMU1 B İlkerTürkeri		TMU1 B İlkerTürkeri						
Ça				Japonca-3 japonca AliAycanKökükisa			Gıda Mikrobiyoloji Z1 ZerrinYüksel		Mesleki İngilizce-3 A Gibel Kılınç				
				Fransızca-3 301 EmreGümüş					İngilizce-3 B AyşeDağ				
				İtalyanca-3 302 Gizem Adeka									
Pe				Hijyen ve Sanitasyon 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 AyşeSünnetçioğlu		Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları ^C 302 AyşeSünnetçioğlu				
	Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları ^B Z2 AyşeSünnetçioğlu				Osmanlı Saray Mutfağı ^B Emre Moumin		Osmanlı Saray Mutfağı ^B 303 Emre Moumin						
Sa		Protokol ve Görgü Kuralları ^{Z5} OkanMercan	Japonca-5 ^A AliAycanKolukisa			Gastronomi Turizmi ^{Z5} SerdarSünnetçioğlu	Gıda Katkı Maddeleri ^{Z3} MüesserKorkmaz						
	Fransızca-5 ^A 301 EmreGümüş												
	İtalyanca-5 ^{italyanca} 302 Gizem Adeka												
Ça		Fransızca-5 ^B 301 EmreGümüş	İngilizce-5 ^A Z2 AyşeDağ			Çanakkale'nin Yerel Değerleri ^{Z2} AyşeSünnetçioğlu	Gıda Kimyası ve Teknolojisi ^{Z1} ZerrinYüksel		Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Maliyet Kontrolü ^{Z2} HülyaBaşar				
	İtalyanca-5 ^{italyanca} Z2 Gizem Adeka	Mesleki İngilizce-5 ^B Z1 Sibel Kılınç											
Pe		Gıda Etiği ve Sürdürülebilirliği ^{Z3} FerahÖzkök		Japonca-5 ^B AliAycanKolukisa			Mesleki İngilizce-5 ^A Z1 Sibel Kılınç	Şarap Bilimi ve Kültürü ^{Z2} OğuzTaşpınar					
Cu					Deniz Mahsülleri ^A 303 ri EB		İngilizce-5 ^B Z2 AyşeDağ						
	Deniz Mahsülleri ^B 303 EB						Deniz Mahsülleri ^A 303 EB						

