

# Gastronomi ve Mutfak Sanatları (1. Sınıf)

	1	2	3	4	Öğle Saati	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Pa	9:00 - 9:45	9:55 - 10:40	10:50 - 11:35	11:45 - 12:30	12:35 - 13:20	13:20 - 14:05	14:15 - 15:00	15:10 - 15:55	16:05 - 16:50	17:00 - 17:45	17:55 - 18:40	18:50 - 19:35	19:45 - 20:30	20:40 - 21:25	21:35 - 22:20
		Genel İşletme Hacı Mehmet Yıldırım				Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I Yağmur Sayın		Türk Dili-I Mehtap Eldemir							
Sa	Fransızca-I Miraç Korkmaz		Turizme Giriş Serdar Sünnetçioglu			Mesleki İngilizce -I Ezgi Karakaş									
	İtalyanca-I Rosana Açıkallı Emanuela														
Ça				Mesleki İngilizce -I Ezgi Karakaş		Temel Sanat ve Estetik Defne Akdeniz		Japonca-I Roshan Kutluk							
Pe		İngilizce-I Sibel Kılınc				Fransızca-I Miraç Korkmaz		Japonca-I Roshan Kutluk							
						İtalyanca-I Rosana Açıkallı Emanuela									
Cu		Temel Gastronomi Oğuz Taşpınar					İngilizce-I Sibel Kılınc								

# Gastronomi ve Mutfak Sanatları (2. Sınıf)

	1	2	3	4	Öğle Saati	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	9:00 - 9:45	9:55 - 10:40	10:50 - 11:35	11:45 - 12:30	12:35 - 13:20	13:20 - 14:05	14:15 - 15:00	15:10 - 15:55	16:05 - 16:50	17:00 - 17:45	17:55 - 18:40	18:50 - 19:35	19:45 - 20:30	20:40 - 21:25	21:35 - 22:20
Pa															
Sa			İtalyanca-III Grup 1 Rosana Açıklın Emanuela			Temel Mutfak Uygulamaları I Oğuz Taşpınar									
Ça			Mutfak Yönetimi Serdar Sünnetçioğlu			Gıda Mikrobiyolojisi Zerrin Yüksel Önür	Mesleki İngilizce-III Rasime Yeşim Parlakyıldız								
Pe	İngilizce-III Sibel Kılınç		İtalyanca-III Grup 1 Rosana Açıklın Emanuela			Mesleki İngilizce-III Rasime Yeşim Parlakyıldız	Hijyen ve Sanitasyon Oğuz Taşpınar								
Cu			Fransızca III Grup 2 Miraç Korkmaz						İngilizce-III Sibel Kılınç						

# Gastronomi ve Mutfak Sanatları (3. Sınıf)

	1	2	3	4	Öğle Saati	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
	9:00 - 9:45	9:55 - 10:40	10:50 - 11:35	11:45 - 12:30	12:35 - 13:20	13:20 - 14:05	14:15 - 15:00	15:10 - 15:55	16:05 - 16:50	17:00 - 17:45	17:55 - 18:40	18:50 - 19:35	19:45 - 20:30	20:40 - 21:25	21:35 - 22:20	
<b>Pa</b>	Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları Salih Çakıcı					Deniz Mahsülleri Hakan Açıl										
<b>Sa</b>	Turizm Sosyolojisi Müesser Korkmaz	Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Maliyet Kontrolü Hıdır Başar				İtalyanca-V Rosana Açıkalin Emanuela	Gıda Etiği ve Sürdürülebilirliği Ferah Özkök									
<b>Ça</b>	Mesleki İngilizce -V Ezgi Karakaş	Gıda Kimyası ve Teknolojisi Zerrin Yüksel Önür				Şarap Bilimi ve Kültürü Oğuz Taşpınar										
<b>Pe</b>	İtalyanca-V Rosana Açıkalin Emanuela	İngilizce-V Diba Şentürk				Yiyecek İçecek Yönetimi Serdar Sünnetçioğlu										
<b>Cu</b>			Protokol ve Görgü Kuralları Ş. Okan Mercan			Osmanlı Saray Mutfacı Oğuz Taşpınar										