

Gastronomi ve Mutfak Sanatları (1. Sınıf)

Minha Escola

	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
	Türk Dili-I Nilay Ağabazaktan Eğitim	İngilizce-I A Sibel Kılınç Z-06				Fransızca I Fr Nazım Emre Gümüş Z-01	Japonca-I Jap Mariko Kızılay 201	İtalyanca I İt Emanuela R. Açaık Z-02	İngilizce-I B Sibel Kılınç Z-06						
Sa	Turizme Giriş B Serdar Sünnetçioğlu Z-02	Temel Sanat ve Estetik B Tuba Batu Z-01													
	Temel Sanat ve Estetik A Tuba Batu Z-01	Turizme Giriş A Serdar Sünnetçioğlu Z-02													
Ça	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I Yağmur Sazaktan Eğitim														
Pe		Genel İşletme A Müesser Korkmaz Z-03													
		Mesleki İngilizce-I B Ayşe Dağ Pestil Z-04													
Cu			Temel Gastronomi A Oğuz Taşpınar Z-01												
			İngilizce-I B Sibel Kılınç Z-06												

Ders Planı Oluşturuldu:13.09.2021

aSc k12 Bilişim Ders Planlama

Gastronomi ve Mutfak Sanatları (2. Sınıf)

Minha Escola

	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	Gıda Mikrobiyolojisi A Zerrin Yüksel Önür Z-05			Gıda Mikrobiyolojisi B Zerrin Yüksel Önür Z-05		Fransızca III Fr Nazım Emre Gümüş Z-01							
								İtalyanca-III İt Emanuela R. Açaık Z-02							
Sa		İngilizce-III A Diba Şentürk				Mutfak Yönetimi A Grup 1 Serdar Sünnetçioğlu Z-02		Hijyen ve Sanitasyon A Grup 1 Oğuz Taşpınar Z-01							
						Hijyen ve Sanitasyon B Grup 2 Oğuz Taşpınar Z-01		Mutfak Yönetimi B Grup 2 Serdar Sünnetçioğlu Z-02							
Ça		Temel Mutfak Uygulamaları-I A Uygulama Mutfağı Oğuz Taşpınar				İngilizce-III B Diba Şentürk		Fransızca III Fr Nazım Emre Gümüş Z-01							
								İtalyanca-III İt Emanuela R. Açaık Z-02							
Pe		Temel Mutfak Uygulamaları-I B Uygulama Mutfağı Oğuz Taşpınar				Temel Mutfak Uygulamaları-I C Uygulama Mutfağı Oğuz Taşpınar		Temel Mutfak Uygulamaları-I D Uygulama Mutfağı Oğuz Taşpınar							
Cu			Mesleki İngilizce-III A R. Yeşim Parlakyıldız Z-05				Mesleki İngilizce-III B R. Yeşim Parlakyıldız Z-05								

Gastronomi ve Mutfak Sanatları (3. Sınıf)

Minha Escola

	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	Protokol ve Görgü Kuralları Ş. Okan Mercan Z-04	İtalyanca-V Grup 1 Emanuela R. Açaıkır Z-02	Fransızca V Grup 2 Nazım Emre Gümüş Z-01			Mesleki İngilizce -V A Grup 1 R. Yeşim Parlakyıldız Z-04	İngilizce V B Grup 2 Esmâ Erem Z-06	Gıda Kimyası ve Teknolojisi Zerrin Yüksel Önür Z-03		Şarap Bilimi ve Kültürü Oğuz Taşpınar Z-05					
Sa	Deniz Mahsülleri C Uygulama Mutfağı Hakan Açıl		Deniz Mahsülleri B Uygulama Mutfağı Hakan Açıl			Deniz Mahsülleri A Uygulama Mutfağı Hakan Açıl									
Ça	Yiyecek içecek Hizmetlerinde Maliyet Kontrolü Hıdır Başar Z-03	İtalyanca-V Grup 1 Emanuela R. Açaıkır Z-02	Fransızca V Grup 2 Nazım Emre Gümüş Z-01			Gıda Etiği ve Sürdürülebilirliği Ferah Özkök Z-04	İngilizce-V A Grup 1 Sibel Kılınç Z-03	Mesleki İngilizce-V B Grup 2 R. Yeşim Parlakyıldız Z-04	Çanakkaleni'nin Yerel Değerleri Ayşe Sünnetçioğlu Z-06						
Pe	Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları A Uygulama Mutfağı (Pastane) Salih Çakıcı		Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları B Uygulama Mutfağı (Pastane) Salih Çakıcı			Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları C Uygulama Mutfağı (Pastane) Salih Çakıcı									
Cu	Osmanlı Saray Mutfağı B Uygulama Mutfağı Benan Seyit Yalın					Osmanlı Saray Mutfağı A Uygulama Mutfağı Benan Seyit Yalın									

Ders Planı Oluşturuldu:13.09.2021

aSc k12 Bilişim Ders Planlama

Gastronomi ve Mutfak Sanatları (4. Sınıf)

Minha Escola

	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	
	Soğuk Mutfak Uygulamaları B Uygulama Mutfağı Emre Mümin					Soğuk Mutfak Uygulamaları A Uygulama Mutfağı Emre Mümin										
Sa	Mesleki İngilizce VII Merve Nihal Tan Z-06		Yeme İçme Sektöründe Yeni Eğilimler Oğuz Taşpınar Z-05			İleri İngilizce Nurtekin Cura Z-05		Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılığı Benan Seyit Yalın Z-06								
Ça	İtalyanca VII Emanuela R. Açaıkır Z-02		Yemek Sosyolojisi ve Antropolojisi Ferah Özkök Z-05			Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları Uygulama Mutfağı Hakan Açıl										
Pe	İtalyanca VII Emanuela R. Açaıkır Z-02		Girişimcilik Serdar Sünnetçioğlu Z-05			Duyusal Analiz Yonca Yüceer Z-06										
Cu																