

Gıda Teknolojisi 1. Sınıf

123

	1 8:15 9:00	2 9:15 10:00	3 10:15 11:00	4 11:15 12:00	Öğle Arası 12:00 13:00	5 13:00 13:45	6 14:00 14:45	7 15:00 15:45	8 16:00 16:45
Pa	GENEL MİKROBİYOLOJİ Öğrenci Laboratuvarı CAFER AKYÜREK		GENEL KİMYA A202 ZİYA AYDIN			SOĞUK TEKNİĞİ VE DEPOLAMA Öğrenci Laboratuvarı SÜLEYMAN GÖKMEN			
Sa		GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Öğrenci Laboratuvarı KUTLU ÇEVİK				BİYOLOJİ Öğrenci Laboratuvarı CAFER AKYÜREK		MATEMATİK-I A103 Gıda Teknolojisi 1. Sınıf	
Ça			GENEL MİKROBİYOLOJİ Öğrenci Laboratuvarı CAFER AKYÜREK			KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLARI Öğrenci Laboratuvarı SÜLEYMAN GÖKMEN			
Pe						LABORATUVAR TEKNİĞİ Öğrenci Laboratuvarı ABDÜLKADİR DİLBER			
Cu	TÜRK DİLİ-I (Gıda Teknolojisi) Gıda Teknolojisi 1. Sınıf		YABANCI DİL (İNGİLİZCE)-I (Gıda Teknolojisi) Gıda Teknolojisi 1. Sınıf			ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I (Gıda Teknolojisi) Gıda Teknolojisi 1. Sınıf			

Gıda Teknolojisi 2. Sınıf

123

	1 8:15 9:00	2 9:15 10:00	3 10:15 11:00	4 11:15 12:00	Öğle Arası 12:00 13:00	5 13:00 13:45	6 14:00 14:45	7 15:00 15:45	8 16:00 16:45
Pa		BİYOTEKNOLOJİ A201 KUTLU ÇEVİK				MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ A202 KUTLU ÇEVİK		SÜT İŞLEME TEKNOLOJİSİ A201 SÜLEYMAN GÖKMEN	
Sa			SÜT İŞLEME TEKNOLOJİSİ B202 SÜLEYMAN GÖKMEN			ET İŞLEME TEKNOLOJİSİ A202 ABDÜLKADİR DİLBER		FIRIN ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ A201 SÜLEYMAN GÖKMEN	
Ça	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ A202 KUTLU ÇEVİK		İÇECEK TEKNOLOJİSİ B203 ABDÜLKADİR DİLBER						
			HAZIR YEMEK TEKNOLOJİSİ B102 SÜLEYMAN GÖKMEN						
Pe	ET İŞLEME TEKNOLOJİSİ Öğrenci Laboratuvarı ABDÜLKADİR DİLBER		SU ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ Öğrenci Laboratuvarı ABDÜLKADİR DİLBER			YAĞ TEKNOLOJİSİ A101 CAFER AKYÜREK			
Cu		ÖZEL GIDALAR A201 SÜLEYMAN GÖKMEN						GIDA KATKI MADDELERİ A202 ABDÜLKADİR DİLBER	