

GÜN	SAAT	GM1	GM2	GM3	GM4	GM MİKRO. LAB	GM ENST.LAB	GM KALİTE KONTROL	GM KALİTE KONTROL LAB.2
P A Z A R T E S İ	8 <sup>15</sup> - 09 <sup>00</sup>	GIDA 3) Kişisel Gelişim (SS)							
	9 <sup>15</sup> - 10 <sup>00</sup>	A. S. ÜNSAL			GIDA 1) Kimya II Y. YAKAR				
	10 <sup>15</sup> - 11 <sup>00</sup>				"				
	11 <sup>15</sup> - 12 <sup>00</sup>				"				
	13 <sup>00</sup> - 13 <sup>45</sup>	GIDA 2) Termodinamik							
	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	A. YILDIRIM							
	15 <sup>00</sup> - 15 <sup>45</sup>	"							
	16 <sup>00</sup> - 16 <sup>45</sup>								
	18 <sup>00</sup> - 18 <sup>45</sup>	GIDA 2) Gıda Mühendisliğinde Malzeme Bilgisi (ONLINE)							
	19 <sup>00</sup> - 19 <sup>45</sup>	H. KARASU							
S A L I	8 <sup>15</sup> - 09 <sup>00</sup>	GIDA 3) Hububat Teknolojisi			GIDA 1) Organik Kimya				
	9 <sup>15</sup> - 10 <sup>00</sup>	A. Sabri ÜNSAL	GIDA 2) Akışkanlar Mekaniği	GIDA 4) Proses Kontrol	E. KARAOĞUL-G.NEDJIP				
	10 <sup>15</sup> - 11 <sup>00</sup>	GIDA 3) Peynir Teknolojisi (S)	Yusuf İŞİKER	A.F. ATASOY	"				
	11 <sup>15</sup> - 12 <sup>00</sup>	Şerafettin ÇELİK	"	"					
	13 <sup>00</sup> - 13 <sup>45</sup>	GIDA 2) Bilgisayar Destekli Sunum Teknikleri (S)	GIDA 4) Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü						
	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	M. B. AKIN	H. VARDİN						
	15 <sup>00</sup> - 15 <sup>45</sup>	GIDA 3) Gıda Katkı Maddeleri (S)	"						
16 <sup>00</sup> - 16 <sup>45</sup>	M. Serdar AKIN								
C A R S A M B A	8 <sup>15</sup> - 09 <sup>00</sup>		GIDA 3) İş Sağlığı ve Güvenliği	GIDA 2) Isı Aktarımı	GIDA 1) Analitik Kimya Yasin YAKAR				
	9 <sup>15</sup> - 10 <sup>00</sup>		Yunus KEKİL	Ali YILDIRIM	"				
	10 <sup>15</sup> - 11 <sup>00</sup>		GIDA 3) Meyve-Sebze Teknolojisi	"				GIDA 1) Analitik Kimya Yasin YAKAR	
	11 <sup>15</sup> - 12 <sup>00</sup>		İbrahim HAYOĞLU					"	
	13 <sup>00</sup> - 13 <sup>45</sup>	GIDA 2) Enstrümental Analiz	GIDA 3) Gıda Mikrobiyolojisi II			GIDA 1) Kimya II Y. YAKAR			
	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	E. KARAOĞUL Y. YAKAR G.NEDJIP B.BASYİĞİT	Şerafettin ÇELİK			"			
	15 <sup>00</sup> - 15 <sup>45</sup>				GIDA 3) Gıda Mikrobiyolojisi II	GIDA 2) Enstrümental Analiz			
	16 <sup>00</sup> - 16 <sup>45</sup>				Şerafettin ÇELİK	E. KARAOĞUL Y. YAKAR G.NEDJIP B.BASYİĞİT			
	17 <sup>00</sup> - 17 <sup>45</sup>	GIDA 4) Gıda Güvenliği (Online)	GIDA 2) Gıda Biyokimyası (Online)						
	18 <sup>00</sup> - 18 <sup>45</sup>	Mutlu Buket AKIN	M. KARAAŞLAN						
19 <sup>00</sup> - 19 <sup>45</sup>	"	"							
P E R Ş E M B E	8 <sup>15</sup> - 09 <sup>00</sup>	GIDA 3) Özel Gıdalar Teknolojisi (S)	GIDA 4) Bisküvi ve Kek Teknolojisi (S)						
	9 <sup>15</sup> - 10 <sup>00</sup>	İ. HAYOĞLU	Ali YILDIRIM						
	10 <sup>15</sup> - 11 <sup>00</sup>	GIDA 4) Diyet ve Öğün Planlama (S)							
	11 <sup>15</sup> - 12 <sup>00</sup>	A. Sabri ÜNSAL							
	13 <sup>00</sup> - 13 <sup>45</sup>	GIDA 3) Et Teknolojisi							
	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	H. ÇANKAYA							
	15 <sup>00</sup> - 15 <sup>45</sup>	GIDA 4) Su Ürünleri İşleme Teknolojisi (S)						GIDA 3) Meyve-Sebze Teknolojisi	
16 <sup>00</sup> - 16 <sup>45</sup>	H.ÇANKAYA						İbrahim HAYOĞLU		
C U M A	8 <sup>15</sup> - 09 <sup>00</sup>				GIDA 1) Matematik II A.BAKIR	GIDA 3) Et Teknolojisi H. ÇANKAYA			
	9 <sup>15</sup> - 10 <sup>00</sup>				"	"			
	10 <sup>15</sup> - 11 <sup>00</sup>		GIDA 4) Zeytin İşleme Teknolojisi (S)		"			GIDA 3) Hububat Teknolojisi	
	11 <sup>15</sup> - 12 <sup>00</sup>		İbrahim HAYOĞLU		"			A. Sabri ÜNSAL	
	13 <sup>00</sup> - 13 <sup>45</sup>	GIDA 1) Biyoloji	GIDA 2) Genel Mikrobiyoloji						
	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	R. DİKME	Harika ÇANKAYA						
	15 <sup>00</sup> - 15 <sup>45</sup>					GIDA 2) Genel Mikrobiyoloji	GIDA 1) Biyoloji		
16 <sup>00</sup> - 16 <sup>45</sup>					Harika ÇANKAYA	R. DİKME			

