

GIDA KALİTE KONTROL VE ANALİZİ 1.SINIF

104

	1 8:30 - 9:15	2 9:25 - 10:10	3 10:20 - 11:05	4 11:15 - 12:00	5 13:00 - 13:45	6 13:55 - 14:40	7 14:50 - 15:35	8 15:45 - 16:30	9 16:40 - 17:25
Pa					104 AGİ 107Gıda Kimyası ÖĞR. GÖR. SELİM GEVREK				
Sa					104 AGK 212 Yağ Analizleri ÖĞR. GÖR. EMRE KABİL			106 AGİ 115 Meslek Etiği DR.ÖĞR. ÜYESİ SERHAN MANTOĞLU	
Ça			104 AGİ 111 Kalite Sistem ve Standartları ÖĞR. GÖR. SELİN KAYALI		104 AGİ 103 Genel Mikrobiyoloji ÖĞR. GÖR. EMRE KABİL				
Pe		Bilg. Lab. AGİ 109 Mesleki Bilgisayar ÖĞR. GÖR. A. AYTAÇ GÜRDAL			104 AGİ 117Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon ÖĞR. GÖR. SELİN KAYALI		104 AGK 111Lab oratuvar Teknikleri I DOÇ. DR. DEMET AYDINOĞLU		
Cu	104 AGİ 105Genel Kimya DOÇ. DR. DEMET AYDINOĞLU				104 AGK 111Lab oratuvar Teknikleri I DOÇ. DR. DEMET AYDINOĞLU	104 AGK 111Lab oratuvar Teknikleri I DOÇ. DR. DEMET AYDINOĞLU	104 AGİ 101Matematik ÖĞR. GÖR. DR TURGUT AK		

GIDA KALİTE KONTROL VE ANALİZİ 2.SINIF

110

	1 8:30 - 9:15	2 9:25 - 10:10	3 10:20 - 11:05	4 11:15 - 12:00	5 13:00 - 13:45	6 13:55 - 14:40	7 14:50 - 15:35	8 15:45 - 16:30	9 16:40 - 17:25
Pa		103 AGT 217Gıda Endüstri Makinaları ÖĞR. GÖR. SELİM GEVREK			103 AGT 230Gıda Maddelerinin Ambalajlanması ÖĞR. GÖR. A.GÖKHAN KESKİN		103 AGT 237Fonksiyonel Gıdalar Teknolojisi ÖĞR. GÖR. A.GÖKHAN KESKİN		
Sa					103 AGT 229Özel Gıdalar Teknolojisi ÖĞR. GÖR. KAMİL ÇELEBİ		103 AGK 223Gıda Mikrobiyolojisi II ÖĞR. GÖR. KAMİL ÇELEBİ		
Ça		106 AGT 232Fermente Ürünler Teknolojisi ÖĞR. GÖR. EMRE KABİL			Bilg. Lab. AGT 234Mesleki Bilgisayar DR.ÖĞR. ÜYESİ SERHAN MANTOĞLU				
Pe	104 TDB 101Türk Dili-I UZEMKAL1		104 AGT 242 Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon ÖĞR. GÖR. SELİN KAYALI		106 YDB 101Yabancı Dil-I UZEMKAL1		106 AİB 101Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I UZEMKAL1		
Cu		103 AGT 233Su Ürünleri Teknolojisi ÖĞR. GÖR. A. AYTAÇ GÜRDAL			103 AGK 221Su Analizleri ÖĞR. GÖR. A. AYTAÇ GÜRDAL				

GIDA TEKNOLOJİSİ 1. SINIF

111

	1 8:30 - 9:15	2 9:25 - 10:10	3 10:20 - 11:05	4 11:15 - 12:00	5 13:00 - 13:45	6 13:55 - 14:40	7 14:50 - 15:35	8 15:45 - 16:30	9 16:40 - 17:25
Pa			106 AGT 133Gıdalarda Temel İşlemler I ÖĞR. GÖR. A.GÖKHAN KESKİN		104 AGİ 107Gıda Kimyası ÖĞR. GÖR. SELİM GEVREK				
Sa		104 AGİ 113 Enstrümental Analiz ÖĞR. GÖR. KAMİL ÇELEBİ			106 AGİ 115 Meslek Etiği DR.ÖĞR. ÜYESİ SERHAN MANTOĞLU				
Ça			104 AGİ 111 Kalite Sistem ve Standartları ÖĞR. GÖR. SELİN KAYALI		104 AGİ 103 Genel Mikrobiyoloji ÖĞR. GÖR. EMRE KABİL				
Pe					104 AGİ 117Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon ÖĞR. GÖR. SELİN KAYALI		Bilg. Lab. AGİ 109 Mesleki Bilgisayar ÖĞR. GÖR. A. AYTAÇ GÜRDAL		
Cu	104 AGİ 105Genel Kimya DOÇ. DR. DEMET AYDINOĞLU						104 AGİ 101Matematik ÖĞR. GÖR. DR TURGUT AK		

GIDA TEKNOLOJİSİ 2.SINIF

103

	1 8:30 - 9:15	2 9:25 - 10:10	3 10:20 - 11:05	4 11:15 - 12:00	5 13:00 - 13:45	6 13:55 - 14:40	7 14:50 - 15:35	8 15:45 - 16:30	9 16:40 - 17:25
Pa		103 AGT 217Gıda Endüstri Makinaları ÖĞR. GÖR. SELİM GEVREK			103 AGT 230Gıda Maddelerinin Ambalajlanması ÖĞR. GÖR. A.GÖKHAN KESKİN	103 AGT 237Fonksiyonel Gıdalar Teknolojisi ÖĞR. GÖR. A.GÖKHAN KESKİN			
Sa					103 AGT 229Özel Gıdalar Teknolojisi ÖĞR. GÖR. KAMİL ÇELEBİ	103 AGK 223Gıda Mikrobiyolojisi II ÖĞR. GÖR. KAMİL ÇELEBİ			
Ça		106 AGT 232Fermente Ürünler Teknolojisi ÖĞR. GÖR. EMRE KABİL			Bilg. Lab. AGT 234Mesleki Bilgisayar DR.ÖĞR. ÜYESİ SERHAN MANTOĞLU				
Pe	103 AİB 101Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I UZEMTEK1		104 AGT 242 Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon ÖĞR. GÖR. SELİN KAYALI		103 TDB 101Türk Dili-I UZEMTEK1	103 YDB 101Yabancı Dil-I UZEMTEK1			
Cu		103 AGT 233Su Ürünleri Teknolojisi ÖĞR. GÖR. A. AYTAÇ GÜRDAL							