

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI I. SINIF (Normal Öğretim)
2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BAHAİR DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI

	08:30-09:15	09:25-10:10	10:20-11:05	11:15-12:00	13:00-13:45	13:55-14:40	14:50-15:35	15:45-16:30	16:40-17:25
PAZARTESİ		AGT 123 Gıda Mikrobiyolojisi Öğr. Gör. Dr. Onur KARADAL Sınıf 104	AGT 123 Gıda Mikrobiyolojisi Öğr. Gör. Dr. Onur KARADAL Laboratuvar	AGT 146 Meslek Etiği Öğr. Gör. Dr. Serhan MANTOĞLU Sınıf 104					
SALI		AGT 134 Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi II Öğr. Gör. Gökhan KESKİN Sınıf 104	AGT 134 Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi II Öğr. Gör. Gökhan KESKİN Laboratuvar	AGT 142 Araştırma Yöntem ve Teknikleri Doç. Dr. Derya GÜROY Sınıf 104					
ÇARŞAMBA			AGT 136 Gıda Katkı Maddeleri Öğr. Gör. Selim GEVREK Sınıf 104	AGT 128 Et ve Ürünleri İşleme Teknolojisi II Öğr. Gör. Belkıs CANAN Sınıf 104	AGT 128 Et ve Ürünleri İşleme Teknolojisi II Öğr. Gör. Belkıs CANAN Laboratuvar				
PERŞEMBE				AGT 140 Gıdalarda Temel İşlemler II Doç. Dr. Demet AYDINOĞLU Sınıf 104					
CUMA	AGT 126 Bitkisel Yağ İşleme Teknolojisi Öğr. Gör. Kamil ÇELEBİ Sınıf 104	AGT 126 Bitkisel Yağ İşleme Teknolojisi Öğr. Gör. Kamil ÇELEBİ Laboratuvar	AGT 130 Meyve Sebze İşleme Teknolojisi II Öğr. Gör. Kamil ÇELEBİ Sınıf 104	AGT 130 Meyve Sebze İşleme Teknolojisi II Öğr. Gör. Kamil ÇELEBİ Laboratuvar					

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI II. SINIF (Normal Öğretim)
2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BAHAR DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI

	08:30-09:15	09:25-10:10	10:20-11:05	11:15-12:00	13:00-13:45	13:55-14:40	14:50-15:35	15:45-16:30	16:40-17:25
PAZARTESİ								AGT 242 Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon Öğr. Gör. Dr. Onur KARADAL Sınıf 105	
SALI	AGT 224 Tahıl Ürünleri Teknolojisi II Öğr. Gör. Selim GEVREK Sınıf 105		AGT 224 Tahıl Ürünleri Teknolojisi II Öğr. Gör. Selim GEVREK Laboratuvar		AGT 240 İletişim Teknikleri Doç. Dr. Betül GÜROY Sınıf 105		AGT 226 Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi II Öğr. Gör. Gökhan KESKİN Sınıf 105		AGT 226 Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi II Öğr. Gör. Gökhan KESKİN Laboratuvar
ÇARŞAMBA		AGT 220 Et ve Et Ürünleri Teknolojisi II Öğr. Gör. Belkıs CANAN Sınıf 105		AGT 220 Et ve Et Ürünleri Teknolojisi II Öğr. Gör. Belkıs CANAN Laboratuvar	AGT 216 Beslenme ve Diyet İlkeleri Doç. Dr. Betül GÜROY Sınıf 105				
PERŞEMBE	AGT 228 Yağ Teknolojisi Öğr. Gör. Kamil ÇELEBİ Sınıf 105		AGT 228 Yağ Teknolojisi Öğr. Gör. Kamil ÇELEBİ Laboratuvar						
CUMA					AGT 230 Gıda Maddelerinin Ambalajlanması Öğr. Gör. Selim GEVREK Sınıf 105		AGT 222 Meyve Sebze Ürünleri Teknolojisi II Öğr. Gör. Kamil ÇELEBİ Sınıf 105		AGT 222 Meyve Sebze Ürünleri Teknolojisi II Öğr. Gör. Kamil ÇELEBİ Laboratuvar