

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

	15:45-16:30	16:40-17:25	17:35-18:20	18:30-19:15	19:25-20:10	20:20-21:05	21:15-22:00	22:10-22:55	23:05-23:45
PAZARTESİ	AGT 146 Meslek Etiği Öğr. Gör. Dr. Serhan MANTOĞLU Sınıf 104			AGT 142 Araştırma Yöntem ve Teknikleri Doç. Dr. Derya GÜROY Sınıf 104		AGT 123 Gıda Mikrobiyolojisi Öğr. Gör. Dr. Onur KARADAL Sınıf 104		AGT 123 Gıda Mikrobiyolojisi Öğr. Gör. Dr. Onur KARADAL Laboratuvar	
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				
ÇARŞAMBA	AGT 128 Et ve Ürünleri İşleme Teknolojisi II Öğr. Gör. Belkıs CANAN Sınıf 104		AGT 126 Bitkisel Yağ İşleme Teknolojisi Öğr. Gör. Kamil ÇELEBİ Sınıf 104		AGT 126 Bitkisel Yağ İşleme Teknolojisi Öğr. Gör. Kamil ÇELEBİ Laboratuvar	AGT 128 Et ve Ürünleri İşleme Teknolojisi II Öğr. Gör. Belkıs CANAN Laboratuvar			
PERŞEMBE									
CUMA	AGT 140 Gıdalarda Temel İşlemler II Doç. Dr. Demet AYDINOĞLU Sınıf 104			AGT 136 Gıda Katkı Maddeleri Öğr. Gör. Selim GEVREK Sınıf 104		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 (İkinci Öğretim)
2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BAHAR DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI

	15:45-16:30	16:40-17:25	17:35-18:20	18:30-19:15	19:25-20:10	20:20-21:05	21:15-22:00	22:10-22:55	23:05-23:45
PAZARTESİ			AGT 242 Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon Öğr. Gör. Dr. Onur KARADAL Sınıf 105						
SALI	AGT 240 İletişim Teknikleri Doç. Dr. Betül GÜROY Sınıf 105		AGT 224 Tahıl Ürünleri Teknolojisi II Öğr. Gör. Selim GEVREK Sınıf 105		AGT 224 Tahıl Ürünleri Teknolojisi II Öğr. Gör. Selim GEVREK Laboratuvar	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 216 Beslenme ve Diyet İlkeleri Doç. Dr. Betül GÜROY Sınıf 105		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 228 Yağ Teknolojisi Öğr. Gör. Kamil ÇELEBİ Sınıf 105		AGT 228 Yağ Teknolojisi Öğr. Gör. Kamil ÇELEBİ Laboratuvar	
PERŞEMBE									
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				