

		GIDA	
		1	2
P A Z A R T E S İ	1. Ders 08.10-08.55		Meyve-Sebze Ürünleri Analizi II (224)
	2. Ders 09.00-09.45		Meyve-Sebze Ürünleri Analizi II (224)
	3. Ders 09.50-10.35		Meyve-Sebze Ürünleri Analizi II-Uyg (Lab)
	4. Ders 10.40-11.25	Gıda Kimyası (118)	
	5. Ders 11.30-12.15	Gıda Kimyası (118)	
	6. Ders 12.20-13.05	Gıda Kimyası (118)	
	7. Ders 13.10-13.55	Gıda Muhafazası (118)	
	8. Ders 14.00-14.45	Gıda Muhafazası (118)	
	9. Ders 14.50-15.35		Gıda Endüstrisi Makineleri (224)
	10. Ders 15.40-16.25		Gıda Endüstrisi Makineleri (224)
S A L İ	1. Ders 08.10-08.55		
	2. Ders 09.00-09.45	Kimya II (118)	Tahıl ve Ürünleri Analizi II (224)
	3. Ders 09.50-10.35	Kimya II (118)	Tahıl ve Ürünleri Analizi II (224)
	4. Ders 10.40-11.25	Laboratuvar Tekniği II (118)	Tahıl ve Ürünleri Analizi II-Uyg (Lab)
	5. Ders 11.30-12.15	Laboratuvar Tekniği II (118)	Özel Gıdalar Teknolojisi (224)
	6. Ders 12.20-13.05	Laboratuvar Tekniği II -Uyg. (Lab)	Özel Gıdalar Teknolojisi (224)
	7. Ders 13.10-13.55	Ambalaj Teknolojisi (118)	Özel Gıdalar Teknolojisi (224)
	8. Ders 14.00-14.45	Ambalaj Teknolojisi (118)	
	9. Ders 14.50-15.35		
	10. Ders 15.40-16.25		
C A R S A M B A	1. Ders 08.10-08.55		
	2. Ders 09.00-09.45		
	3. Ders 09.50-10.35	Türk Dili	Et ve Ürünleri Analizi II (224)
	4. Ders 10.40-11.25		Et ve Ürünleri Analizi II (224)
	5. Ders 11.30-12.15	Tarih	Et ve Ürünleri Analizi II-Uyg (Lab)
	6. Ders 12.20-13.05		
	7. Ders 13.10-13.55		Kalite Yönetim Sistemleri ve Stand. (224)
	8. Ders 14.00-14.45	Güzel Sanatlar (118)	Kalite Yönetim Sistemleri ve Stand. (224)
	9. Ders 14.50-15.35	Güzel Sanatlar (118)	
	10. Ders 15.40-16.25		
P E R Ş E M B E	1. Ders 08.10-08.55		
	2. Ders 09.00-09.45		Süt ve Ürünleri Analizi II(224)
	3. Ders 09.50-10.35		Süt ve Ürünleri Analizi II (224)
	4. Ders 10.40-11.25	Mesleki Matematik II (118)	Süt ve Ürünleri Analizi II (224)
	5. Ders 11.30-12.15	Mesleki Matematik II (118)	Süt ve Ürünleri Analizi II-Uyg. (Lab)
	6. Ders 12.20-13.05		Araştırma Yöntem ve Teknikleri (224)
	7. Ders 13.10-13.55	Gıdalarda Duyusal Değ. (118)	Araştırma Yöntem ve Teknikleri (224)
	8. Ders 14.00-14.45	Gıdalarda Duyusal Değ.-Uyg. (Lab)	
	9. Ders 14.50-15.35		
	10. Ders 15.40-16.25		
C U M A	1. Ders 08.10-08.55		
	2. Ders 09.00-09.45		
	3. Ders 09.50-10.35		
	4. Ders 10.40-11.25		
	5. Ders 11.30-12.15		
	6. Ders 12.20-13.05		
	7. Ders 13.10-13.55		
	8. Ders 14.00-14.45		
	9. Ders 14.50-15.35		
	10. Ders 15.40-16.25		