

# Gıda 1.sınıf

2019 - 2020 BAHAR DÖNEMİ DERS PROGRAMI

	08.10	09.10	10.10	11.10	Öğle Arası	13.10	14.10	15.10	16.10
<b>Pazartesi</b>	<b>Gıda Mikrobiyolojisi</b> 202,Gıda Laboratuvarı Tuğba KILIÇ						<b>Ofis Programları</b> Lab 3 Gülsade KALE		
<b>Salı</b>		<b>Gıdalarda Temel İşlemler II</b> 204 Tuğba KILIÇ				<b>Hazır Gıda Teknolojisi</b> 105 Gülcan KOYUNCU			
<b>Çarşamba</b>						<b>Gıda Biyoteknolojisi</b> 202 Mecit ÖZDEMİR			
<b>Perşembe</b>		<b>Genel Kimya II</b> 204 Mecit ÖZDEMİR							
<b>Cuma</b>			<b>Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II</b> Online Osman Zahit KÜÇÜKLER			<b>İngilizce II</b> Online Abdülcelal YAŞAMALI			

# Gıda 2.sınıf

2019 - 2020 BAHAR DÖNEMİ DERS PROGRAMI

	08.10	09.10	10.10	11.10	Öğle Arası	13.10	14.10	15.10	16.10
<b>Pazartesi</b>				<b>Tahıl Teknolojisi II</b>  202,Gıda Laboratuvarı  Gülcan KOYUNCU		<b>Tahıl Teknolojisi II</b>  202,Gıda Laboratuvarı  Gülcan KOYUNCU		<b>Et ve Ürünleri Teknolojisi II</b>  204,Gıda Laboratuvarı  Tuğba KILIÇ	
<b>Salı</b>	<b>Et ve Ürünleri Teknolojisi II</b>  204,Gıda Laboratuvarı  Tuğba KILIÇ	<b>Bitkisel Yağ Teknolojisi II</b>  205,Gıda Laboratuvarı  Gülcan KOYUNCU				<b>Süt ve Ürünleri Teknolojisi II</b>  106,Gıda Laboratuvarı  Tuğba KILIÇ			
<b>Çarşamba</b>		<b>Meyve ve Sebze Teknolojisi II</b>  205,Gıda Laboratuvarı  Gülcan KOYUNCU				<b>İşletme Yönetimi</b>  204  Fatime EROL		<b>Baharat ve Uçucu Yağ Bil. ve Tek.</b>  202  Mecit ÖZDEMİR	
<b>Perşembe</b>						<b>Ambalajlama Teknolojisi</b>  204  Mecit ÖZDEMİR		<b>Gıda Kimyası</b>  202  Mecit ÖZDEMİR	
<b>Cuma</b>	<b>Türk Dili II</b>  Online  Muhammet ATASEVER								