

Gıda Teknolojisi 1.Sınıf										
	1 08:00 - 08:50	2 08:55 - 09:45	3 09:50 - 10:40	4 10:45 - 11:30	5 11:40 - 12:25	6 12:35 - 13:20	7 13:30 - 14:15	8 14:25 - 15:10	9 15:20 - 16:05	10 16:10 - 16:55
Pazartesi				İNGİLİZCE- I Yasemin TORLAK A-01						
Salı			MATEMATİK Hakan KARABACAK A-01		GENEL MİKROBİYOLOJİ Burcu KÖRDİKANLIOĞLU A-03		GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER Bedriye D. TÜMER A-01			
Çarşamba			GIDA KİMYASI Burcu KÖRDİKANLIOĞLU A-04			GIDA BİLİM VE TEKN. GİRİŞ Burcu KÖRDİKANLIOĞLU A-05		GENEL KİMYA Bedriye DAVULCU TÜMER A-05		
Perşembe			BİLGİSAYAR İbrahim ÇELİK Bilg Lab		GENEL MİKROBİYOLOJİ Burcu KÖRDİKANLIOĞLU A-03			GIDA KATKI MADDELERİ Burcu KÖRDİKANLIOĞLU A-03		
Cuma	TÜRK DİLİ -I Ayşe KANDEMİR YAZICI (Uzaktan)		BİLGİSAYAR İbrahim ÇELİK Bilg Lab		MESLEK ETİĞİ İbrahim ÇELİK A-03			GENEL MİKROBİYOLOJİ Burcu KÖRDİKANLIOĞLU A-01		

Gıda Teknolojisi 2.Sınıf										
	1 08:00 - 08:50	2 08:55 - 09:45	3 09:50 - 10:40	4 10:45 - 11:30	5 11:40 - 12:25	6 12:35 - 13:20	7 13:30 - 14:15	8 14:25 - 15:10	9 15:20 - 16:05	10 16:10 - 16:55
Pazartesi										
Salı			FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ Bedriye D. TÜMER A-02				GIDA AMBALAJLAMA Çiğdem E. KARABACAK A-03		ŞARAP TEKNOLOJİSİ Aysel Y. ER A-02	
Çarşamba			MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ Bedriye D. TÜMER A-01					BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ Burcu KÖRDİKANLIOĞLU A-01		
Perşembe			ET TEKNOLOJİSİ Bedriye D. TÜMER A-03				GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ Bedriye D. TÜMER A-01		KARİYER PLANLAMA Hakan KARABACAK A-01	
Cuma			GIDA ANALİZ TEKNİKLERİ Burcu KÖRDİKANLIOĞLU A-01							