

Gün	Saat	1.Sınıf			2. Sınıf			3. Sınıf			4. Sınıf			
		Dersin Adı	Öğretim Elemanı	Yer	Dersin Adı	Öğretim Elemanı	Yer	Dersin Adı	Öğretim Elemanı	Yer	Dersin Adı	Öğretim Elemanı	Yer	
Pazartesi	08:30							İş Hayatı için Yabancı Dil	M.Şamil KÖK	154				
	09:30	BDTÇ (1. grup)	A. Cemil İLÇE	Bil. Lab. (yeni bina)	Gıda Kimyası	Erkan YALÇIN Hande Selen ERGE	148	İş Hayatı için Yabancı Dil	M.Şamil KÖK	154				
	10:30	BDTÇ (1. grup)	A. Cemil İLÇE	Bil. Lab. (yeni bina)	Gıda Kimyası		148	Gıda Mikrobiyolojisi II	Gülsün A.EVRENDİLEK	149	Öğütme Teknolojisi	Şule KESKİN	147	
	11:30	BDTÇ (1. grup)	A. Cemil İLÇE	Bil. Lab. (yeni bina)	Gıda Kimyası		148	Gıda Mikrobiyolojisi II	Gülsün A.EVRENDİLEK	149	Öğütme Teknolojisi	Şule KESKİN	147	
	12:30											Bitirme Tezi I	B. ÖĞR. ÜYELERİ	
	13:30	BDTÇ (2. grup)	A. Cemil İLÇE	TRS	Enstrümental Analiz	Semra TURAN	148	Gıda Muhafaza Teknikleri	Gülsün A.EVRENDİLEK	149	Hububat ve Ürünleri	Erkan YALÇIN	147	
	14:30	BDTÇ (2. grup)	A. Cemil İLÇE	TRS	Enstrümental Analiz	Semra TURAN	148	Gıda Muhafaza Teknikleri	Gülsün A.EVRENDİLEK	149	Hububat ve Ürünleri	Erkan YALÇIN	147	
	15:30	BDTÇ (2. grup)	A. Cemil İLÇE	TRS	Enstrümental Analiz	Semra TURAN	137	Duyusal Analiz Teknikleri	Hande Selen ERGE	148	Hububat ve Ürünleri	Erkan YALÇIN	147	
16:30				Enstrümental Analiz	Semra TURAN	137	Duyusal Analiz Teknikleri	Hande Selen ERGE	148					
Salı	08:30	Türk Dili II	Cenk AÇIKGÖZ		İşletme Yönetimi	Aydın ERGE	147							
	09:30	Türk Dili II	Cenk AÇIKGÖZ		İşletme Yönetimi	Aydın ERGE	147	Gıda Mühendisliğinde Tasarım	M.Şamil KÖK	149	Meyve Sebze Ürünleri Teknolojisi	Hande Selen ERGE	148	
	10:30	Organik Kimya	Devrim ÖZDEMİRHAN	227	Genel Mikrobiyoloji	İbrahim ÇAKIR	147	Gıda Mühendisliğinde Tasarım	M.Şamil KÖK	149	Meyve Sebze Ürünleri Teknolojisi	Hande Selen ERGE	148	
	11:30	Organik Kimya	Devrim ÖZDEMİRHAN	227	Genel Mikrobiyoloji	İbrahim ÇAKIR	147	Gıda Mühendisliğinde Tasarım	M.Şamil KÖK	149	Meyve Sebze Ürünleri Teknolojisi	Hande Selen ERGE	148	
	12:30							Marka Yönetimi	Aydın ERGE	147	Bitirme Tezi I	B. ÖĞR. ÜYELERİ		
	13:30	Analitik Kimya	Duran KARAKAŞ	148	Genel Mikrobiyoloji	İbrahim ÇAKIR	128	Marka Yönetimi	Gülsün A.EVRENDİLEK	147	154	Ürün Geliştirme	M.Şamil KÖK	149
	14:30	Analitik Kimya	Duran KARAKAŞ	148	Genel Mikrobiyoloji	İbrahim ÇAKIR	128	Marka Yönetimi	Gülsün A.EVRENDİLEK	147	154	Ürün Geliştirme	M.Şamil KÖK	149
	15:30	Analitik Kimya	Duran KARAKAŞ	126				Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı	İlker Turan AKOĞLU	149		Mesleki Yabancı Dil IV	Gülsün A.EVRENDİLEK	148
16:30	Analitik Kimya	Duran KARAKAŞ	126				Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı	İlker Turan AKOĞLU	149		Mesleki Yabancı Dil IV	Gülsün A.EVRENDİLEK	148	
Çarşamba	08:30	İngilizce II	Ramazan YAVUZ					Özel Gıdalar Teknolojisi	İlker Turan AKOĞLU	148	Yağ Teknolojisi	Semra TURAN	149	
	09:30	İngilizce II	Ramazan YAVUZ		Isı ve Kütle Aktarımı	A. Naci ÇELİK	147	Özel Gıdalar Teknolojisi	İlker Turan AKOĞLU	148	Yağ Teknolojisi	Semra TURAN	149	
	10:30	Matematik II	Nevzat EMİN	227	Isı ve Kütle Aktarımı	A. Naci ÇELİK	147			148	Yağ Teknolojisi	Semra TURAN	149	
	11:30	Matematik II	Nevzat EMİN	227	Isı ve Kütle Aktarımı	A. Naci ÇELİK	147	Biyoteknoloji	Seda K. YALÇIN	148	Bitirme Tezi I	B. ÖĞR. ÜYELERİ		
	12:30						Biyoteknoloji	İbrahim ÇAKIR		148				
	13:30	Matematik II	Nevzat EMİN	147				Biyoteknoloji	Seda K. YALÇIN	128	Kanath Eti Teknolojisi	Ömer ZORBA	149	
	14:30	Matematik II	Nevzat EMİN	147				Biyoteknoloji	İbrahim ÇAKIR	128	Kanath Eti Teknolojisi	Ömer ZORBA	149	
	15:30	Matematik II	Nevzat EMİN	147	Proses Kontrol	Berrin TOPUZ	149	Temel Et Bilimi	Ömer ZORBA	148				
16:30				Proses Kontrol	Berrin TOPUZ	149	Temel Et Bilimi	Ömer ZORBA	148					
Perşembe	08:30				Araştırma ve Deneme Yöntem	Mustafa KIRALAN	149					Gıda Teknolojisi Uygulamaları II	Erkan YALÇIN Hande Selen ERGE Semra TURAN	126
	09:30				Araştırma ve Deneme Yöntem	Mustafa KIRALAN	149	Gıda Güvenliği	İbrahim ÇAKIR	147	Gıda Teknolojisi Uygulamaları II	126		
	10:30	İstatistik	Mustafa KIRALAN	149	Yabancı Dilde Okuma Konuşma	M.Şamil KÖK	148	Gıda Güvenliği	İbrahim ÇAKIR	147	Gıda Teknolojisi Uygulamaları II	126		
	11:30	İstatistik	Mustafa KIRALAN	149	Yabancı Dilde Okuma Konuşma	M.Şamil KÖK	148	Gıda Güvenliği	İbrahim ÇAKIR	147	Gıda Teknolojisi Uygulamaları II	126		
	12:30										Bitirme Tezi I	B. ÖĞR. ÜYELERİ		
	13:30	AIİT II	Mehmet SOLAK		Beslenme İlkeleri	Mustafa KIRALAN	147	Ekonomiye Giriş	Erdoğan KOTİL	148				
	14:30	AIİT II	Mehmet SOLAK		Beslenme İlkeleri	Mustafa KIRALAN	147	Ekonomiye Giriş	Erdoğan KOTİL	148				
	15:30							Ekonomiye Giriş	Erdoğan KOTİL	148				
16:30														
Cumartesi	08:30	TBT (1. grup)	Pejman PANAHI	Bil. Lab. (Mimarlık)	Gıda Analizleri	Şule KESKİN	149							
	09:30	TBT (1. grup)	Pejman PANAHI	Bil. Lab. (Mimarlık)	Gıda Analizleri	Şule KESKİN	149	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler	Gülsün A.EVRENDİLEK	148				
	10:30	TBT (1. grup)	Pejman PANAHI	Bil. Lab. (Mimarlık)	Gıda Analizleri	Şule KESKİN	126	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler	Gülsün A.EVRENDİLEK	148				
	11:30	TBT (1. grup)	Pejman PANAHI	Bil. Lab. (Mimarlık)	Gıda Analizleri	Şule KESKİN	126	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler	Gülsün A.EVRENDİLEK	148				
	12:30													
	13:30	TBT (2. grup)	Pejman PANAHI	Bil. Lab. (Mimarlık)	Akışkanlar Mekaniği	A. Osman EMİROĞLU	148				Bitirme Tezi II	B. ÖĞR. ÜYELERİ		
	14:30	TBT (2. grup)	Pejman PANAHI	Bil. Lab. (Mimarlık)	Akışkanlar Mekaniği	A. Osman EMİROĞLU	148				Bitirme Tezi II	B. ÖĞR. ÜYELERİ		
	15:30	TBT (2. grup)	Pejman PANAHI	Bil. Lab. (Mimarlık)	Akışkanlar Mekaniği	A. Osman EMİROĞLU	148				Bitirme Tezi II	B. ÖĞR. ÜYELERİ		
16:30	TBT (2. grup)	Pejman PANAHI	Bil. Lab. (Mimarlık)							Bitirme Tezi II	B. ÖĞR. ÜYELERİ			