

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ - 2019-2020 BAHAR DÖNEMİ DERS PROGRAMI
I.ÖĞRETİM**

GÜN	SAAT	3.SINIF		4.SINIF	
		DERSİN ADI	DERSLİK	DERSİN ADI	DERSLİK
PAZARTESİ	1	08:10-09:00			
	2	09:10-10:00			
	3	10:10-11:00			
	4	11:10-12:00		Özel Tahıl Ürünleri Teknolojisi	C-202
	5	13:10-14:00		Özel Tahıl Ürünleri Teknolojisi	C-202
	6	14:10-15:00		Tahıl İşleme Teknolojisi	C-202
	7	15:10-16:00		Tahıl İşleme Teknolojisi	C-202
	8	16:10-17:00		Ekmek ve Ekmek Çeşitleri	C-202
SALI	1	08:10-09:00			
	2	09:10-10:00			
	3	10:10-11:00			
	4	11:10-12:00			
	5	13:10-14:00		Baharat Bilimi ve Teknolojisi	C-202
	6	14:10-15:00		Baharat Bilimi ve Teknolojisi	C-202
	7	15:10-16:00		Tahıl İşleme Teknolojisi Uygulama	AZ-4 LAB
	8	16:10-17:00		Tahıl İşleme Teknolojisi Uygulama	AZ-4 LAB
ÇARŞAMBA	1	08:10-09:00			
	2	09:10-10:00		Meyve Suyu Teknolojisi	C-202
	3	10:10-11:00		Meyve Suyu Teknolojisi	C-202
	4	11:10-12:00		Meyve Suyu Teknolojisi	AZ-4 LAB
	5	13:10-14:00		Yağ Teknolojisi	C-202
	6	14:10-15:00		Yağ Teknolojisi	C-202
	7	15:10-16:00		Yağ Teknolojisi Uygulama	AZ-4 LAB
	8	16:10-17:00		Yağ Teknolojisi Uygulama	AZ-4 LAB
PERŞEMBE	1	08:10-09:00			
	2	09:10-10:00			
	3	10:10-11:00		Gıda Endüstrisi Makineleri	C-202
	4	11:10-12:00		Gıda Endüstrisi Makineleri	C-202
	5	13:10-14:00		Fermente Süt Ürünleri	C-202
	6	14:10-15:00		Fermente Süt Ürünleri	C-202
	7	15:10-16:00			
	8	16:10-17:00			
CUMA	1	08:10-09:00			
	2	09:10-10:00			
	3	10:10-11:00		Bitirme Projesi-II	AZ-4 LAB
	4	11:10-12:00		Bitirme Projesi-II	AZ-4 LAB
	5	13:10-14:00			
	6	14:10-15:00			
	7	15:10-16:00			
	8	16:10-17:00			