

Saat	1.Sınıf	Derslik	2. Sınıf	Derslik	3. Sınıf	Derslik	4. Sınıf	Derslik
08:20-09:05								
09:15-10:00								
10:10-10:55	FIZ 146-Fizik II (3+0) Prof. Dr. Lütfi ÖKSÜZ	BMD-K1-9			GDM-344 Gıda Biyoteknolojisi Prof. Dr. Yasin TUNCER	E11-103	GDM-446 Tahıl İşleme Teknolojisi Prof. Dr. Hülya GÜL	E11-104
11:05-11:50	FIZ 146-Fizik II (3+0) Prof. Dr. Lütfi ÖKSÜZ	BMD-K1-9	GDM-218 Genel Mikrobiyoloji Prof. Dr. Aynur Gül KARAHAN	E11-102	GDM-344 Gıda Biyoteknolojisi Prof. Yasin TUNCER	E11-103	GDM-446 Tahıl İşleme Teknolojisi Prof. Dr. Hülya GÜL	E11-104
12:00-12:45	FIZ 146-Fizik II (3+0) Prof. Dr. Lütfi ÖKSÜZ	BMD-K1-9	GDM-218 Genel Mikrobiyoloji Prof. Dr. Aynur Gül KARAHAN 102	E11-102	GDM-344 Gıda Biyoteknolojisi Prof. Dr. Yasin TUNCER	E11-103	GDM-446 Tahıl İşleme Teknolojisi Prof. Dr. Hülya GÜL	E11 Öğrenci Laboratuvarı
12:55-13:40								
13:50-14:35	GDM-116 Mühendisler İçin Python Programlama (2+2) Dr. Öğr. Üyesi Sebahattin Serhat TURGUT	E11-102	GDM-218 Genel Mikrobiyoloji Prof. Dr. Aynur Gül KARAHAN	E11 Mikrobiyoloji Laboratuvarı	GDM-342 Gıda Mühendisliği Temel İşlemler 2 Prof. Dr. ERKAN KARACABEY	E11-103	GDM-474 Proses Uygulamaları II Doç. Dr. Alper KUŞÇU	E11-104
14:45-15:30	GDM-116 Mühendisler İçin Python Programlama (2+2) Dr. Öğr. Üyesi Sebahattin Serhat TURGUT	E11-102	GDM-218 Genel Mikrobiyoloji Prof. Dr. Aynur Gül KARAHAN	E11 Mikrobiyoloji Laboratuvarı	GDM-342 Gıda Mühendisliği Temel İşlemler 2 Prof. Dr. ERKAN KARACABEY	E11-103	GDM-474 Proses Uygulamaları II Doç. Dr. Alper KUŞÇU	E11-104
15:40-16:25	GDM-116 Mühendisler İçin Python Programlama (2+2) Dr. Öğr. Üyesi Sebahattin Serhat TURGUT	E11-102			GDM-342 Gıda Mühendisliği Temel İşlemler 2 Prof. Dr. ERKAN KARACABEY	E11-103	GDM-474 Proses Uygulamaları II Doç. Dr. Alper KUŞÇU	E11-104
16:35-17:20	GDM-116 Mühendisler İçin Python Programlama (2+2) Dr. Öğr. Üyesi Sebahattin Serhat TURGUT	E11-102						

Saat	1.Sınıf	Derslik	2. Sınıf	Derslik	3. Sınıf	Derslik	4. Sınıf	Derslik
08:20-09:05								
09:15-10:00	MAT-152 Kalkülüs 1 (3+1) Dr. Öğretim Üyesi Mehmet Akif EKİM	BMD-K1-9			GDM-346 Enstrümental Analiz Prof. Dr. Gülcan ÖZKAN Prof. Dr. Bedia ŞİMŞEK	E11-103		
10:10-10:55	MAT-152 Kalkülüs 1 (3+1) Dr. Öğretim Üyesi Mehmet Akif EKİM	BMD-K1-9	GDM-242 Gıda Mühendisliğinde Mesleki İngilizce 2 Prof. Dr. Birol KILIÇ	E11-102	GDM-346 Enstrümental Analiz Prof. Dr. Gülcan ÖZKAN Prof. Dr. Bedia ŞİMŞEK	E11-103	GDM-411 Gıda Alerjenleri (2+0) Dr. Öğr. Üyesi Ebru AYDIN	E11-104
11:05-11:50			GDM-242 Gıda Mühendisliğinde Mesleki İngilizce 2 Prof. Dr. Birol KILIÇ	E11-102	GDM-346 Enstrümental Analiz Prof. Dr. Gülcan ÖZKAN Prof. Dr. Bedia ŞİMŞEK	E11 Öğrenci Laboratuvarı	GDM-411 Gıda Alerjenleri (2+0) Dr. Öğr. Üyesi Ebru AYDIN	E11-104
12:00-12:45	ING-102 İngilizce 1 (Hazırlık Eğitimine Tabi Olan Öğrenciler İçin)	Sanal Sınıf 9			GDM-346 Enstrümental Analiz Prof. Dr. Gülcan ÖZKAN Prof. Dr. Bedia ŞİMŞEK	E11 Öğrenci Laboratuvarı		
12:55-13:40	ING-102 İngilizce 1 (Hazırlık Eğitimine Tabi Olan Öğrenciler İçin)	Sanal Sınıf 9	GDM-246 Soğuk Tekniği Prof. Dr. Hakan KULEAŞAN	E11-102		E11-103	GDM-444 Proses ve İşletme Tasarımı Prof. Dr. Hakan KULEAŞAN	E11-104
13:50-14:35	ATA-260 Atatürk İlke ve İnkılapları II (Uzaktan)	Sanal Sınıf 4	GDM-246 Soğuk Tekniği Prof. Dr. Hakan KULEAŞAN	E11-102	GDM-368 Özel Gıdalar Teknolojisi Prof. Dr. Hülya GÜL	E11-103	GDM-444 Proses ve İşletme Tasarımı Prof. Dr. Hakan KULEAŞAN	E11-104
14:45-15:30	ATA-260 Atatürk İlke ve İnkılapları II (Uzaktan)	Sanal Sınıf 4	GDM-234 Akışkanlar Mekaniği Prof. Dr. ERKAN KARACABEY	E11-102	GDM-368 Özel Gıdalar Teknolojisi Prof. Dr. Hülya GÜL	E10-203	GDM-444 Proses ve İşletme Tasarımı Prof. Dr. Hakan KULEAŞAN	E11-104
15:40-16:25	TUR-270 Türk Dili II (Uzaktan)	Sanal Sınıf 4	GDM-234 Akışkanlar Mekaniği Prof. Dr. ERKAN KARACABEY	E11-102		E10-203		
16:35-17:20	TUR-270 Türk Dili II (Uzaktan)	Sanal Sınıf 4	GDM-234 Akışkanlar Mekaniği Prof. Dr. ERKAN KARACABEY	E11-102				

Saat	1.Sınıf	Derslik	2. Sınıf	Derslik	3. Sınıf	Derslik	4. Sınıf	Derslik
08:20-09:05	ING-112 İngilizce 1 (Hazırlık Eğitimine Tabi Olmayan Öğrenciler İçin)							
09:15-10:00	ING-112 İngilizce 1 (Hazırlık Eğitimine Tabi Olmayan Öğrenciler İçin)							
10:10-10:55					GDM-398 Gıdalarda Mikrobiyal Bozulmalar (2+0) Dr. Öğr. Üyesi Arzu KART	E11-103	GDM-448 Kalite Yönetim Sistemleri Doç. Dr. Bilge ERTEKİN FİLİZ/ Dr. Öğr. Üyesi Ebru AYDIN	E11-104
11:05-11:50			MUH-912 Fonksiyonel Gıdalar ve Beslenme Prof. Dr. ZEYNEP BANU SEYDİM	E11-102	GDM-398 Gıdalarda Mikrobiyal Bozulmalar (2+0) Dr. Öğr. Üyesi Arzu KART	E11-103	GDM-448 Kalite Yönetim Sistemleri Doç. Dr. Bilge ERTEKİN FİLİZ/ Dr. Öğr. Üyesi Ebru AYDIN	E11-104
12:00-12:45			MUH-912 Fonksiyonel Gıdalar ve Beslenme Prof. Dr. ZEYNEP BANU SEYDİM	E11-102				
12:55-13:40								
13:50-14:35							GDM-476 Tasarım Projesi Prof. Dr. Hakan KULEAŞAN	E11-104
14:45-15:30							GDM-476 Tasarım Projesi Prof. Dr. Hakan KULEAŞAN	E11-104
15:40-16:25							GDM-476 Tasarım Projesi Prof. Dr. Hakan KULEAŞAN	E11-104
16:35-17:20							GDM-476 Tasarım Projesi Prof. Dr. Hakan KULEAŞAN	E11-104

CUMA