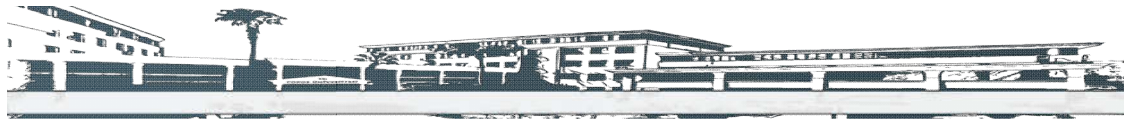


TOROS ÜNİVERSİTESİ MYO 2020-2021 GÜZ DÖNEMİ GIDA TEKNOLOJİSİ 2. SINIF HAFTALIK DERS PROGRAMI

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08.10 – 09.00		Ders Adı: GTE223 Geleneksel Dünya Mutfakları (Teorik) Derslik: B 202-203 Öğr. Gör. Uğurcan METİN	Ders Adı: GTE213 Hayvansal Ürünler İşleme Teknolojisi (Uygulama) Öğr. Gör. Çağla ÖZBEK		
09.10 – 10.00		Ders Adı: GTE223 Geleneksel Dünya Mutfakları (Teorik) Derslik: B 202-203 Öğr. Gör. Uğurcan METİN	Ders Adı: GTE213 Hayvansal Ürünler İşleme Teknolojisi (Uygulama) Öğr. Gör. Çağla ÖZBEK		
10.10 – 11.00	Ders Adı: GTE213 Hayvansal Ürünler İşleme Teknolojisi (Teorik) Derslik: B 205 Öğr. Gör. Çağla ÖZBEK	Ders Adı: GTE221 Gıda Analizleri (Teorik) Derslik: B 205 Öğr. Gör. Başak ÖNCEL	Ders Adı: GTE213 Hayvansal Ürünler İşleme Teknolojisi (Uygulama) Öğr. Gör. Çağla ÖZBEK	Ders Adı: GTE221 Gıda Analizleri – GTE217 Genel Kimya ve Gıda Kimyası (Uygulama) Öğr. Gör. Başak ÖNCEL	Ders Adı : GTE215 Bitkisel Ürünler İşleme Teknolojisi (Teorik) Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE
11.10 – 12.00	Ders Adı: GTE213 Hayvansal Ürünler İşleme Teknolojisi (Teorik) Derslik: B 205 Öğr. Gör. Çağla ÖZBEK	Ders Adı: GTE221 Gıda Analizleri (Teorik) Derslik: B 205 Öğr. Gör. Başak ÖNCEL	Ders Adı: GTE213 Hayvansal Ürünler İşleme Teknolojisi (Uygulama) Öğr. Gör. Çağla ÖZBEK	Ders Adı: GTE221 Gıda Analizleri – GTE217 Genel Kimya ve Gıda Kimyası (Uygulama) Öğr. Gör. Başak ÖNCEL	Ders Adı : GTE215 Bitkisel Ürünler İşleme Teknolojisi (Teorik) Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE
13.10 – 14.00	Ders Adı : GTE215 Bitkisel Ürünler İşleme Teknolojisi (Teorik) Derslik: B 205 Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE	Ders Adı: GTE213 Hayvansal Ürünler İşleme Teknolojisi (Teorik) Öğr. Gör. Çağla ÖZBEK	Ders Adı: GTE217 Genel Kimya ve Gıda Kimyası Derslik: B 205 Prof. Dr. Yüksel ÖZDEMİR	Ders Adı: GTE219 Genel Mikrobiyoloji ve Gıda Mikrobiyolojisi (Teorik) Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP	Ders Adı : GTE215 Bitkisel Ürünler İşleme Teknolojisi (Uygulama) Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE
14.10 – 15.00	Ders Adı : GTE215 Bitkisel Ürünler İşleme Teknolojisi (Teorik) Derslik: B 205 Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE	Ders Adı: GTE213 Hayvansal Ürünler İşleme Teknolojisi (Teorik) Öğr. Gör. Çağla ÖZBEK	Ders Adı: GTE217 Genel Kimya ve Gıda Kimyası Derslik: B 205 Prof. Dr. Yüksel ÖZDEMİR	Ders Adı: GTE219 Genel Mikrobiyoloji ve Gıda Mikrobiyolojisi (Teorik) Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP	Ders Adı : GTE215 Bitkisel Ürünler İşleme Teknolojisi (Uygulama) Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE
15.10 – 16.00				Ders Adı: GTE219 Genel Mikrobiyoloji ve Gıda Mikrobiyolojisi (Uygulama) Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP	Ders Adı : GTE215 Bitkisel Ürünler İşleme Teknolojisi (Uygulama) Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE
16.10 – 17.00			Ders Adı: GTE223 Geleneksel Dünya Mutfakları (Uygulama) Derslik: Aşçılık Lab Öğr. Gör. Uğurcan METİN	Ders Adı: GTE219 Genel Mikrobiyoloji ve Gıda Mikrobiyolojisi (Uygulama) Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP	Ders Adı : GTE215 Bitkisel Ürünler İşleme Teknolojisi (Uygulama) Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE



TOROS ÜNİVERSİTESİ MYO 2020-2021 GÜZ DÖNEMİ GIDA TEKNOLOJİSİ 2. SINIF HAFTALIK DERS PROGRAMI

17.10 – 18.00			Ders Adı: GTE223 Geleneksel Dünya Mutfakları (Uygulama) Derslik: Aşçılık Lab Öğr. Gör. Uğurcan METİN		
------------------	--	--	---	--	--