

**KADIRLI UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU 2017-2018 ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI  
GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ 3.SINIF DERS PROGRAMI**

Gün/Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08.15-09.00	Gıdalarda Kullanılan Doğal ve Yapay Renk Mad.-D4 Yrd.Doç.Dr.Fatma Hepsağ		Gıda Analizleri 1-UYG.-LAB Yrd. Doç. Dr. Murat Farsak	Gıda Mikrobiyolojisi 2- D4 Yrd.Doç.Dr. Sedat Gökfidan	
09.15-10.00	Gıdalarda Kullanılan Doğal ve Yapay Renk Mad.-D4 Yrd.Doç.Dr.Fatma Hepsağ		Gıda Analizleri 1-UYG.-LAB Yrd. Doç. Dr. Murat Farsak	Gıda Mikrobiyolojisi 2- D4 Yrd.Doç.Dr. Sedat Gökfidan	
10.15-11.00	Gıda Analizleri 1-D4 Yrd. Doç. Dr. Murat Farsak			Gıda Mikrobiyoloji. 2 UYG. Yrd.Doç.Dr. Sedat Gökfidan	Gıda işletmelerinde Kurulum ve Organizasyon-D3 Yrd. Doç. Dr. Adnan Bozdoğan
11.15-12.00	Gıda Analizleri 1-D4 Yrd. Doç. Dr. Murat Farsak			Gıda Mikrobiyoloji. 2 UYG. Yrd.Doç.Dr. Sedat Gökfidan	Gıda işletmelerinde Kurulum ve Organizasyon-D3 Yrd. Doç. Dr. Adnan Bozdoğan
13.15-14.00		Meyve- Sebze İşl. Tekn.-D4 Yrd.Doç.Dr.Fatma Hepsağ		Ekonomi-D4 Yrd.Doç.Dr. Nermin Bahşi	Tahıl İşleme Tekn.-D6 Yrd.Doç.Dr.Fatma Hepsağ
14.15-15.00		Meyve- Sebze İşl. Tekn.-D4 Yrd.Doç.Dr.Fatma Hepsağ		Ekonomi-D4 Yrd.Doç.Dr. Nermin Bahşi	Tahıl İşleme Tekn.-D6 Yrd.Doç.Dr.Fatma Hepsağ
15:15-16:00		Meyve- Sebze İşl. Tekn.-D4 Yrd.Doç.Dr.Fatma Hepsağ		Ekonomi-D4 Yrd.Doç.Dr. Nermin Bahşi	Tahıl İşleme Tekn.-D6 Yrd.Doç.Dr.Fatma Hepsağ
16:15-17:00		Meyve- Sebze İşl. Tekn. UYG. Yrd.Doç.Dr.Fatma Hepsağ			Tahıl İşleme Tekn.-UYG Yrd.Doç.Dr.Fatma Hepsağ

Yrd.Doç.Dr. Fatma HEPSAĞ  
Gıda Teknolojisi Bölüm Başkanı

