

ANKET CEVAPLAYACAĞINIZ DERSİN ÜZERİNE TIKLAYINIZ

3. SINIF

GÜZ YY	BAHAR YY
GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER I	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER II
GIDA ANALİZLERİ	ENSTRÜMENTAL ANALİZLER
ORGANİK KİMYA	GIDA AMBALAJLAMA
GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ
GIDA MAKİNE VE EKİPMANLARI	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ
ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS 1	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS 2
GIDALARIN SOĞUKTA MUHAFAZASI	BESLENME İLKELERİ