

Su Ürünleri 3. Sınıf

	1 08:45 - 09:30	2 09:40 - 10:25	3 10:35 - 11:20	4 11:30 - 12:15	Öğle Arası	5 13:00 - 13:45	6 13:55 - 14:40	7 14:50 - 15:35	8 15:50 - 16:35	9 16:40 - 17:25
Pa			SU3_Balık Hastalıklarına Giriş Ü İspir K2			SU3_Oseonoloji B Altıntirim D12		SU3_Balık Refahı M E Özgür D12		
Sa	SU3_Av Araçları ve Avlanma Yöntemleri B Altıntirim D10		SU3_Av Araçları ve Avlanma Yöntemleri B Altıntirim Su Ürünleri Uygulama Laboratuvarı			SU3_İç Su Balıkları ve Yetiştiriciliği uygulama M E Özgür Su Ürünleri Uygulama Laboratuvarı		SU3_İç Su Balıkları ve Yetiştiriciliği M E Özgür D10		
Ça										SU3_Üniv ersite Seçmeli Ders
Pe						SU3_İş Sağlığı ve Güvenliği A Güven D11		SU3_Biyokimya Ü İspir D11		
Cu			SU3_Su Ürünleri Gıda Mikrobiyolojisi A Güven D10			SU3_Organik Tarım Ş Kahraman K4				