

ΩΡΑ	ΔΕΥΤΕΡΑ				ΤΡΙΤΗ				ΤΕΤΑΡΤΗ				ΠΕΜΠΤΗ				ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ			
	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ
8-9																				
9-10	Οργανική Χημεία	E1	ΧΤ	Χατζημητάκος	Εισαγωγή στην Διατροφή του ανθρώπου	Θ	A1	Βαραγιάννης	Φυσική	Θ	Επεξ	Παπαϊωάννου	Φυσική	Θ	A1	Παπαϊωάννου	Γενική Γεωργία	Θ	A1	ΤΙΓΚΑ
10-11	Οργανική Χημεία	E1	ΧΤ	Χατζημητάκος	Εισαγωγή στην Διατροφή του ανθρώπου	Θ	A1	Βαραγιάννης	Φυσική	Θ	Επεξ	Παπαϊωάννου	Φυσική	ΑΠ	A1	Παπαϊωάννου	Γενική Γεωργία	Θ	A1	ΤΙΓΚΑ
11-12	Οργανική Χημεία	E1	ΧΤ	Χατζημητάκος	Εισαγωγή στην Διατροφή του ανθρώπου	Θ	A1	Βαραγιάννης	Φυσική	Θ	Επεξ	Παπαϊωάννου	Φυσική	ΑΠ	A1	Παπαϊωάννου	Γενική Γεωργία	Θ	A1	ΤΙΓΚΑ
12-13	Οργανική Χημεία	E2	ΧΤ	Χατζημητάκος	Εισαγωγή στην Διατροφή του ανθρώπου	ΑΠ	A1	Βαραγιάννης					Ανατομία και Φυσιολογία φυτών	Θ	A2	ΤΙΓΚΑ	Γενική Γεωργία	Θ	A1	ΤΙΓΚΑ
13-14	Οργανική Χημεία	E2	ΧΤ	Χατζημητάκος	Εισαγωγή στην Διατροφή του ανθρώπου	ΑΠ	A1	Βαραγιάννης					Ανατομία και Φυσιολογία φυτών	Θ	A2	ΤΙΓΚΑ	Γενική Γεωργία	ΑΠ	A1	ΤΙΓΚΑ
14-15	Οργανική Χημεία	E2	ΧΤ	Χατζημητάκος	Οργανική Χημεία	Θ	A2	ΧΑΤΖΗΜΗΤΑΚΟΣ					Ανατομία και Φυσιολογία φυτών	Θ	A2	ΤΙΓΚΑ	Γενική Γεωργία	ΑΠ	A1	ΤΙΓΚΑ
15-16					Οργανική Χημεία	Θ	A2	ΧΑΤΖΗΜΗΤΑΚΟΣ	Αγγλικά	ΑΠ	A1	Αργυρούλης	Ανατομία και Φυσιολογία φυτών	Θ	A2	ΤΙΓΚΑ	Οργανική Χημεία	E3	ΧΤ	Χατζημητάκος
16-17					Οργανική Χημεία	Θ	A2	ΧΑΤΖΗΜΗΤΑΚΟΣ	Αγγλικά	ΑΠ	A1	Αργυρούλης	Ανατομία και Φυσιολογία φυτών	ΑΠ	A2	ΤΙΓΚΑ	Οργανική Χημεία	E3	ΧΤ	Χατζημητάκος
17-18									Αγγλικά	Θ	A1	Αργυρούλης					Οργανική Χημεία	E3	ΧΤ	Χατζημητάκος
18-19									Αγγλικά	Θ	A1	Αργυρούλης								
19-20									Αγγλικά	Θ	A1	Αργυρούλης								

ΧΤ: Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων στον 2^ο όροφο, ΑΠ: ΑΣΚΗΣΕΙΣ ΠΡΑΞΗΣ, Επεξ: Εργαστήριο Επεξεργασία τροφίμων στο Ισόγειο

ΩΡΑ	ΔΕΥΤΕΡΑ				ΤΡΙΤΗ				ΤΕΤΑΡΤΗ				ΠΕΜΠΤΗ				ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ			
	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ
9-10					Ενόργανη Ανάλυση	Θ	Επεξ	Λαλάς	Στατιστική Ανάλυση και Επεξεργασία Δεδομένων με χρήση Η/Υ	Θ	A2	ΜΑΡΓΑΡΗΣ	Βιοπληροφορική	E1	Επλ	Γούλας	Γενική Ζωοτεχνία	ΑΠ	A2	Παλαμίδη
10-11	Βιοπληροφορική	Θ	Επεξ	Γούλας	Ενόργανη Ανάλυση	Θ	Επεξ	Λαλάς	Στατιστική Ανάλυση και Επεξεργασία Δεδομένων με χρήση Η/Υ	Θ	A2	ΜΑΡΓΑΡΗΣ	Βιοπληροφορική	E1	Επλ	Γούλας	Διατροφή παραγωγικών ζώων	Θ	A2	Παλαμίδη
11-12	Βιοπληροφορική	Θ	Επεξ	Γούλας	Ενόργανη Ανάλυση	Θ	Επεξ	Λαλάς	Στατιστική Ανάλυση και Επεξεργασία Δεδομένων με χρήση Η/Υ	Θ	A2	ΜΑΡΓΑΡΗΣ	Βιοπληροφορική	E1	Επλ	Γούλας	Διατροφή παραγωγικών ζώων	Θ	A2	Παλαμίδη
12-13	Βιοπληροφορική	Θ	Επεξ	Γούλας	Ενόργανη Ανάλυση	E1	ΕΕΑΧ	Λαλάς	Στατιστική Ανάλυση και Επεξεργασία Δεδομένων με χρήση Η/Υ	ΑΠ	A2	ΜΑΡΓΑΡΗΣ	Βιοπληροφορική	E2	Επλ	Γούλας	Διατροφή παραγωγικών ζώων	Θ	A2	Παλαμίδη
13-14	Διατροφή και Μεταβολισμός του Ανθρώπου	Θ	A1	Βαραγιάννης	Ενόργανη Ανάλυση	E1	ΕΕΑΧ	Λαλάς	Στατιστική Ανάλυση και Επεξεργασία Δεδομένων με χρήση Η/Υ	ΑΠ	A2	ΜΑΡΓΑΡΗΣ	Βιοπληροφορική	E2	Επλ	Γούλας	Διατροφή παραγωγικών ζώων	ΑΠ	A2	Παλαμίδη
14-15	Διατροφή και Μεταβολισμός του Ανθρώπου	Θ	A1	Βαραγιάννης	Ενόργανη Ανάλυση	E1	ΕΕΑΧ	Λαλάς	Ενόργανη Ανάλυση	E3	ΕΕΑΧ	Αθανασιάδης	Βιοπληροφορική	E2	Επλ	Γούλας	Διατροφή παραγωγικών ζώων	ΑΠ	A2	Παλαμίδη
15-16	Διατροφή και Μεταβολισμός του Ανθρώπου	Θ	A1	Βαραγιάννης	Ενόργανη Ανάλυση	E2	ΕΕΑΧ	Αθανασιάδης	Ενόργανη Ανάλυση	E3	ΕΕΑΧ	Αθανασιάδης	Γενική Ζωοτεχνία	Θ	A1	Παλαμίδη	Διατροφή παραγωγικών ζώων	ΑΠ	A2	Παλαμίδη
16-17	Διατροφή και Μεταβολισμός του Ανθρώπου	Θ	A1	Βαραγιάννης	Ενόργανη Ανάλυση	E2	ΕΕΑΧ	Αθανασιάδης	Ενόργανη Ανάλυση	E3	ΕΕΑΧ	Αθανασιάδης	Γενική Ζωοτεχνία	Θ	A1	Παλαμίδη				
17-18	Διατροφή και Μεταβολισμός του Ανθρώπου	ΑΠ	A1	Βαραγιάννης	Ενόργανη Ανάλυση	E2	ΕΕΑΧ	Αθανασιάδης					Γενική Ζωοτεχνία	Θ	A1	Παλαμίδη				
18-19	Διατροφή και Μεταβολισμός του Ανθρώπου	ΑΠ	A1	Βαραγιάννης									Γενική Ζωοτεχνία	ΑΠ	A1	Παλαμίδη				
19-20													Γενική Ζωοτεχνία	ΑΠ	A1	Παλαμίδη				

Επεξ: Εργαστήριο Επεξεργασία τροφίμων στο Ισόγειο, ΕΕΑΧ: Εργαστήριο Ενόργανης Αναλυτικής Χημείας στον 2° όροφο, Επλ, εργαστήριο πληροφορικής στον 1° όροφο, ΑΠ ΑΣΚΗΣΕΙΣ ΠΡΑΞΗΣ

- ΩΡΑ	ΔΕΥΤΕΡΑ				ΤΡΙΤΗ				ΤΕΤΑΡΤΗ				ΠΕΜΠΤΗ				ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ			
	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ
9-10	Εμπορία (marketing) τροφίμων	Θ	A2	Πολύμερος					Εμπορία (marketing) τροφίμων	Θ	A1	Πολύμερος	Βιοτεχνολογία Τροφίμων	Θ	Επεξ	Γιαβάσης	Μοριακή διαγνωστική τροφίμων	Θ	A3	Γούλας
10-11	Εμπορία (marketing) τροφίμων	Θ	A2	Πολύμερος	Ποιοτικός Έλεγχος και Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας-Ασφάλειας Τροφίμων	Θ	A2	Κακαγιάννη	Εμπορία (marketing) τροφίμων	Θ	A1	Πολύμερος	Βιοτεχνολογία Τροφίμων	Θ	Επεξ	Γιαβάσης	Μοριακή διαγνωστική τροφίμων	Θ	A3	Γούλας
11-12	Εμπορία (marketing) τροφίμων	Θ	A2	Πολύμερος	Ποιοτικός Έλεγχος και Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας-Ασφάλειας Τροφίμων	Θ	A2	Κακαγιάννη	Εμπορία (marketing) τροφίμων	Θ	A1	Πολύμερος	Βιοτεχνολογία Τροφίμων	Θ	Επεξ	Γιαβάσης	Μοριακή διαγνωστική τροφίμων	Θ	A3	Γούλας
12-13	Βιοτεχνολογία Τροφίμων	E1	MB	Μιτσάγγα	Ποιοτικός Έλεγχος και Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας-Ασφάλειας Τροφίμων	Θ	A2	Κακαγιάννη	Βιοχημεία τροφίμων	Θ	Επεξ	ΧΑΤΖΗΜΗΤΑΚΟΣ	Βιοχημεία τροφίμων	E1	XT	Χατζημητάκος	Βιοχημεία τροφίμων	E3	XT	ΧΑΤΖΗΜΗΤΑΚΟΣ
13-14	Βιοτεχνολογία Τροφίμων	E1	MB	Μιτσάγγα	Μοριακή διαγνωστική τροφίμων	XB	E1	ΚΑΡΑΛΙΓΚΙΩΤΟΥ	Βιοχημεία τροφίμων	Θ	Επεξ	ΧΑΤΖΗΜΗΤΑΚΟΣ	Βιοχημεία τροφίμων	E1	XT	Χατζημητάκος	Βιοχημεία τροφίμων	E3	XT	ΧΑΤΖΗΜΗΤΑΚΟΣ
14-15	Βιοτεχνολογία Τροφίμων	E1	MB:	Μιτσάγγα	Μοριακή διαγνωστική τροφίμων	XB	E1	ΚΑΡΑΛΙΓΚΙΩΤΟΥ	Βιοχημεία τροφίμων	Θ	Επεξ	ΧΑΤΖΗΜΗΤΑΚΟΣ	Βιοχημεία τροφίμων	E1	XT	Χατζημητάκος	Βιοχημεία τροφίμων	E3	XT	ΧΑΤΖΗΜΗΤΑΚΟΣ
15-16	Βιοτεχνολογία Τροφίμων	E2	MB:	Μιτσάγγα	Συντήρηση τροφίμων	E2	Επεξ	Γιοβανουδης	Φυτοπαθολογία και Μετασυλλεκτική Διαχείριση Φρούτων-Λαχανικών	Θ	A3	ΜΠΑΤΡΑ	Βιοχημεία τροφίμων	E2	XT	Χατζημητάκος				
16-17	Βιοτεχνολογία Τροφίμων	E2	MB:	Μιτσάγγα	Συντήρηση τροφίμων	E2	Επεξ	Γιοβανουδης	Φυτοπαθολογία και Μετασυλλεκτική Διαχείριση Φρούτων	Θ	A3	ΜΠΑΤΡΑ	Βιοχημεία τροφίμων	E2	XT	Χατζημητάκος				
17-18	Βιοτεχνολογία Τροφίμων	E2	MB:	Μιτσάγγα	Συντήρηση τροφίμων	E2	Επεξ	Γιοβανουδης	Φυτοπαθολογία και Μετασυλλεκτική Διαχείριση Φρούτων	Θ	A3	ΜΠΑΤΡΑ	Βιοχημεία τροφίμων	E2	XT	Χατζημητάκος				
18-19									Φυτοπαθολογία και Μετασυλλεκτική Διαχείριση Φρούτων	ΑΠ	A3	ΜΠΑΤΡΑ								
19-20									Φυτοπαθολογία και Μετασυλλεκτική Διαχείριση Φρούτων	ΑΠ	A3	ΜΠΑΤΡΑ								
20-21																				

ΩΡΑ	ΔΕΥΤΕΡΑ				ΤΡΙΤΗ				ΤΕΤΑΡΤΗ				ΠΕΜΠΤΗ				ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ			
	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ
12-13																				
13-14																				
14-15																				
15-16	Συντήρηση τροφίμων	E1	Επεξ	Γιοβανούδης					Μελισσοκομία	Θ		Επεξ					Ποιοτικός Έλεγχος και Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας-Ασφάλειας Τροφίμων	E1	ΕΓγ:	Καραθανός Μπούκη
16-17	Συντήρηση τροφίμων	E1	Επεξ	Γιοβανούδης					Μελισσοκομία	Θ		Επεξ					Ποιοτικός Έλεγχος και Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας-Ασφάλειας Τροφίμων	E1	ΕΓγ:	Καραθανός Μπούκη
17-18	Συντήρηση τροφίμων	E1	Επεξ	Γιοβανούδης					Μελισσοκομία	Θ		Επεξ					Ποιοτικός Έλεγχος και Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας-Ασφάλειας Τροφίμων	E2	ΕΓγ:	Καραθανός Μπούκη
18-19					Συντήρηση τροφίμων	Θ	Επεξ	Γιοβανούδης	Μελισσοκομία	ΑΠ		Επεξ					Ποιοτικός Έλεγχος και Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας-Ασφάλειας Τροφίμων	E2	ΕΓγ:	Καραθανός Μπούκη
19-20					Συντήρηση τροφίμων	Θ	Επεξ	Γιοβανούδης	Μελισσοκομία	ΑΠ		Επεξ								
20-21					Συντήρηση τροφίμων	Θ	Επεξ	Γιοβανούδης												

ΩΡΑ	ΔΕΥΤΕΡΑ				ΤΡΙΤΗ				ΤΕΤΑΡΤΗ				ΠΕΜΠΤΗ				ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ			
	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ
9-10	Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος κρέατος και αλευμάτων	Θ	A1	Κακαγιάννη	Τεχνολογία και Ποιότητα Ζυμούμενων Τροφίμων	E1	MB	Γιαβάσης	Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος λιπών ελαίων	Θ	A3	Λαλάς	Ανάπτυξη Επιχειρηματικών Σχεδίων	Θ	Αίθουσα Α -	(Καραγκουνη, Τρίγκας, ΜΟΚΕ)	Τεχνολογία και Ποιότητα Ζυμούμενων Τροφίμων	Θ	Επεξ	Γιαβάσης
10-11	Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος κρέατος και αλευμάτων	Θ	A1	Κακαγιάννη	Τεχνολογία και Ποιότητα Ζυμούμενων Τροφίμων	E1	MB	Γιαβάσης	Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος λιπών ελαίων	Θ	A3	Λαλάς	Ανάπτυξη Επιχειρηματικών Σχεδίων	Θ	Αίθουσα Α -	(Καραγκουνη, Τρίγκας, ΜΟΚΕ)	Τεχνολογία και Ποιότητα Ζυμούμενων Τροφίμων	Θ	Επεξ	Γιαβάσης
11-12	Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος κρέατος και αλευμάτων	Θ	A1	Κακαγιάννη	Τεχνολογία και Ποιότητα Ζυμούμενων Τροφίμων	E1	MB	Γιαβάσης	Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος λιπών ελαίων	Θ	A3	Λαλάς	Ανάπτυξη Επιχειρηματικών Σχεδίων	Θ	Αίθουσα Α -	(Καραγκουνη, Τρίγκας, ΜΟΚΕ)	Τεχνολογία και Ποιότητα Ζυμούμενων Τροφίμων	Θ	Επεξ	Γιαβάσης
12-13	Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος κρέατος και αλευμάτων	E1	ΕΓγ:	Κακαγιάννη	Τεχνολογία και Ποιότητα Ζυμούμενων Τροφίμων	E2	MB	Μιτσάγγα	Τεχνολογία & ποιοτικός έλεγχος δημητριακών & προϊόντων τους	E2	Εργ Σιτ	Γεωργόπουλος	Ανάπτυξη Επιχειρηματικών Σχεδίων	E	Αίθουσα Α -	(Καραγκουνη, Τρίγκας, ΜΟΚΕ)				
13-14	Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος κρέατος και αλευμάτων	E1	ΕΓγ:	Κακαγιάννη	Τεχνολογία και Ποιότητα Ζυμούμενων Τροφίμων	E2	MB	Μιτσάγγα	Τεχνολογία & ποιοτικός έλεγχος δημητριακών & προϊόντων τους	E2	Εργ Σιτ	Γεωργόπουλος	Ανάπτυξη Επιχειρηματικών Σχεδίων	E	Αίθουσα Α -	(Καραγκουνη, Τρίγκας, ΜΟΚΕ)				
14-15	Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος κρέατος και αλευμάτων	E1	ΕΓγ:	Κακαγιάννη	Τεχνολογία και Ποιότητα Ζυμούμενων Τροφίμων	E2	MB	Μιτσάγγα	Τεχνολογία & ποιοτικός έλεγχος δημητριακών & προϊόντων τους	E2	Εργ Σιτ	Γεωργόπουλος								
15-16																				
16-17																				
17-18																				

ΕΓγ: Εργαστήριο Γάλακτος στον 1^ο όροφο, Επεξ: Εργαστήριο Επεξεργασία τροφίμων στο Ισόγειο Όροφο, **Αίθουσα Α: Τμήμα Δασολογίας, Επιστημών Ξύλου & Σχεδιασμού, ΜΟΚΕ** :Μονάδα Καινοτομίας και Επιχειρηματικότητας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, MB: Εργ. Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας στον 2^ο, Εργ Σιτ, Εργαστήριο Σιτηρών στον 1^ο όροφο.

ΩΡΑ	ΔΕΥΤΕΡΑ				ΤΡΙΤΗ				ΤΕΤΑΡΤΗ				ΠΕΜΠΤΗ				ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ				
	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	ΜΑΘΗΜΑ	Θ/Ε	ΑΙΘ	ΔΙΔΑΣΚΩΝ	
8-9																					
9-10																					
10-11																					
11-12																					
12-13					Τεχνολογία & ποιοτικός έλεγχος δημητριακών & προϊόντων τους	E1	Εργ Σιτ	Καραθάνος									Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος λιπών ελαίων	E1		XB	Αθανασιάδης
13-14					Τεχνολογία & ποιοτικός έλεγχος δημητριακών & προϊόντων τους	E1	Εργ Σιτ	Καραθάνος									Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος λιπών ελαίων	E1		XB	Αθανασιάδης
14-15					Τεχνολογία & ποιοτικός έλεγχος δημητριακών & προϊόντων τους	E1	Εργ Σιτ	Καραθάνος					Οργάνωση και διοίκηση αγροδιατροφικής αλυσίδας	Θ	A3	Πολύμερος	Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος λιπών ελαίων	E2		XB	Αθανασιάδης
15-16	Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος κρέατος και αλιευμάτων	E2	ΕΓγ :	Μπούκη	Τεχνολογία & ποιοτικός έλεγχος δημητριακών & προϊόντων τους	Θ	A1	Γεωργόπουλος	Νομοθεσία Τροφίμων και Διατροφική πολιτική	Θ	A2	Γεωργόπουλος	Οργάνωση και διοίκηση αγροδιατροφικής αλυσίδας	Θ	A3	Πολύμερος	Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος λιπών ελαίων	E2		XB	Αθανασιάδης
16-17	Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος κρέατος και αλιευμάτων	E2	ΕΓγ :	Μπούκη	Τεχνολογία & ποιοτικός έλεγχος δημητριακών & προϊόντων τους	Θ	A1	Γεωργόπουλος	Νομοθεσία Τροφίμων και Διατροφική πολιτική	Θ	A2	Γεωργόπουλος	Οργάνωση και διοίκηση αγροδιατροφικής αλυσίδας	Θ	A3	Πολύμερος	Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος λιπών ελαίων	E2		XB	Αθανασιάδης
17-18	Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος κρέατος και αλιευμάτων	E2	ΕΓγ :	Μπούκη	Τεχνολογία & ποιοτικός έλεγχος δημητριακών & προϊόντων τους	Θ	A1	Γεωργόπουλος	Νομοθεσία Τροφίμων και Διατροφική πολιτική	Θ	A2	Γεωργόπουλος	Οργάνωση και διοίκηση αγροδιατροφικής αλυσίδας	Θ	A3	Πολύμερος	Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος λιπών ελαίων	E2		XB	Αθανασιάδης

Εργ Σιτ: Εργαστήριο Σιτηρών στον 1^ο όροφο, XB: Εργαστήριο Μοριακής Βιολογίας στον 2^ο Όροφο, ΕΓγ.: Εργαστήριο γάλακτος στον 1^ο όροφο