|  |
| --- |
| **SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI--- 2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI- 1. SINIF DERS PROGRAMI** |
| **NO** | **SAAT** | **GÜNLER** |
| **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **1** | **09.30-09.50** |  |  | Süt MikrobiyolojisiDr.Öğr.Ü. Dilvin İpek |  |  |
| **2** | **10.00-10.20** |  |  | Süt MikrobiyolojisiDr.Öğr.Ü. Dilvin İpek | Gıdalarda Duyusal DeğerlendirmeÖğr.Gör. Çisem ÖĞE |  |
| **3** | **10.30-10.50** |  |  | Süt MikrobiyolojisiDr.Öğr.Ü. Dilvin İpek | Gıdalarda Duyusal DeğerlendirmeÖğr.Gör. Çisem ÖĞE |  |
| **4** | **11.00-11.20** |  |  | Süt Mikrobiyolojisi Dr.Öğr.Ü. Dilvin İpek | Gıdalarda Duyusal DeğerlendirmeÖğr.Gör. Çisem ÖĞE |  |
| **5** | **11.30-11.50** |  |  | Süt MikrobiyolojisiDr.Öğr.Ü. Dilvin İpek | Gıdalarda Duyusal DeğerlendirmeÖğr.Gör. Çisem ÖĞE | Yabancı Dil 2 (İngilizce)Öğr.Gör. Evren Altınok |
| **6** | **12.00-12.20** | **ÖĞLEN ARASI** |
| **7** | **12.30-12.50** |
| **8** | **13.00-13.20** | Gıda Kimyası Dr.Öğr.Üyesi Engin MEYDAN | Ambalaj TeknolojisiDr.Öğr.Üyesi Engin MEYDAN | Süt ve Ürünleri AnalizleriÖğr.Gör. Ezgi YIKICI | Laboratuvar Tekniği 2Öğr.Gör. Eda KESKİN USLU | Yabancı Dil 2 (İngilizce)Öğr.Gör. Evren Altınok |
| **9** | **13.30-13.50** | Gıda Kimyası Dr.Öğr.Üyesi Engin MEYDAN | Ambalaj TeknolojisiDr.Öğr.Üyesi Engin MEYDAN | Süt ve Ürünleri AnalizleriÖğr.Gör. Ezgi YIKICI | Laboratuvar Tekniği 2 Öğr.Gör. Eda KESKİN USLU |  |
| **10** | **14.00-14.20** | Gıda Kimyası Dr.Öğr.Üyesi Engin MEYDAN | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 2Öğr.Gör.Vural Bulut | Süt ve Ürünleri AnalizleriÖğr.Gör. Ezgi YIKICI | Laboratuvar Tekniği 2Öğr.Gör. Eda KESKİN USLU |  |
| **11** | **14.30-14.50** |  | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 2Öğr.Gör.Vural Bulut | Süt ve Ürünleri AnalizleriÖğr.Gör. Ezgi YIKICI | Laboratuvar Tekniği 2Öğr.Gör. Eda KESKİN USLU |  |
| **12** | **15.00-15.20** |  |  | Süt Hayvan YetiştiriciliğiDr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY |  |  |
| **13** | **15.30-15.50** |  |  | Süt Hayvan YetiştiriciliğiDr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY | Beden EğitimiÖğr.Gör.Haşim KATRA |  |
| **14** | **16.00-16.20** |  |  | Süt Hayvan YetiştiriciliğiDr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY | Beden EğitimiÖğr.Gör.Haşim KATRA |  |
| **15** | **16.30-16.50** |  | Türk Dili 2Burcu Çiftçi |  |  |  |
| **16** | **17.00-17.20** |  | Türk Dili 2Burcu Çiftçi |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI--- 2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI- 2. SINIF DERS PROGRAMI** |
| **NO** | **SAAT** | **GÜNLER** |
| **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **1** | **09.30-09.50** |  |  |  |  |  |
| **2** | **10.00-10.20** |  |  | Gıda Katkı Maddeleri ve ToksikolojiÖğr.Gör.Ezgi Yıkıcı |  |  |
| **3** | **10.30-10.50** |  |  | Gıda Katkı Maddeleri ve ToksikolojiÖğr.Gör.Ezgi Yıkıcı | Süt Tesis Kuruluş ve OrganizasyonDr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK |  |
| **4** | **11.00-11.20** |  |  |  | Süt Tesis Kuruluş ve OrganizasyonDr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK |  |
| **5** | **11.30-11.50** |  |  |  | Süt Tesis Kuruluş ve OrganizasyonDr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK |  |
| **6** | **12.00-12.20** | **ÖĞLEN ARASI** |
| **7** | **12.30-12.50** |
| **8** | **13.00-13.20** |  |  | Yöresel Peynir Üretim TeknikleriÖğr.Gör.Eda KESKİN USLU | Dondurma TeknolojisiÖğr.Gör.Ezgi Yıkıcı |  |
| **9** | **13.30-13.50** |  |  | Yöresel Peynir Üretim TeknikleriÖğr.Gör.Eda KESKİN USLU | Dondurma TeknolojisiÖğr.Gör.Ezgi Yıkıcı |  |
| **10** | **14.00-14.20** |  | Mesleki Yabancı Dil 2Dr.Öğr.Ü. Engin Meydan | Yöresel Peynir Üretim TeknikleriÖğr.Gör.Eda KESKİN USLU |  |  |
| **11** | **14.30-14.50** |  | Mesleki Yabancı Dil 2Dr.Öğr.Ü. Engin Meydan | Yöresel Peynir Üretim TeknikleriÖğr.Gör.Eda KESKİN USLU |  |  |
| **12** | **15.00-15.20** |  | Yeni Ürün GeliştirmeDr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY | Girişimcilik 2Öğr.Gör.Giray Öğe | Özel Süt ve Süt Yan ÜrünleriÖğr.Gör.Eda KESKİN USLU |  |
| **13** | **15.30-15.50** |  | Yeni Ürün GeliştirmeDr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY | Girişimcilik 2Öğr.Gör.Giray Öğe | Özel Süt ve Süt Yan ÜrünleriÖğr.Gör.Eda KESKİN USLU |  |
| **14** | **16.00-16.20** |  | Yeni Ürün GeliştirmeDr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY |  | Özel Süt ve Süt Yan ÜrünleriÖğr.Gör.Eda KESKİN USLU |  |
| **15** | **16.30-16.50** |  | Yeni Ürün GeliştirmeDr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY |  |  |  |