**SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

# I.SINIF

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **08:15**  **09.00** | **Türk Dili. II (Online)**  **Öğr.Gör.Burcu Ekip kodu: zx5e0f5** | **Gıda Kimyası**  **Dr.Öğr.Üyesi Engin Meydan Derslik 14** | **Süt ve Ürünleri Analizleri (Teo.)**  **Derslik 14**  **Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı** | **Süt Hayvan Yetiştiriciliği**  **Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay Derslik 14** |  |
| **09:10**  **09:55** | **Türk Dili. II (Online)**  **Öğr.Gör.Burcu Ekip kodu: zx5e0f5** | **Gıda Kimyası**  **Dr.Öğr.Üyesi Engin Meydan Derslik 14** | **Süt ve Ürünleri Analizleri (Teo.)**  **Derslik 14**  **Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı** | **Süt Hayvan Yetiştiriciliği**  **Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay Derslik 14** |  |
| **10:05**  **10:50** | **A. İ .İ .T . II (Online)**  **Öğr.Gör.Gülşah Baruk Bulut**  **Ekip kodu: 5glpfzz** | **Gıda Kimyası**  **Dr.Öğr.Üyesi Engin Meydan Derslik 14** | **Süt ve Ürünleri Analizleri (Uyg.)**  **Duyusal Lab. Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı** | **Süt Hayvan Yetiştiriciliği**  **Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay Derslik 14** |  |
| **11:00**  **11:45** | **A. İ .İ .T . II (Online)**  **Öğr.Gör.Gülşah Baruk Bulut**  **Ekip kodu: 5glpfzz** | **Ambalaj Teknolojisi**  **Dr.Öğr.Üyesi Engin Meydan Derslik 14** | **Süt ve Ürünleri Analizleri (Uyg.)**  **Duyusal Lab. Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı** | **Kariyer Planlama**  **Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay Derslik 14** | **Süt Mikrobiyolojisi (U) Lab 1 Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek** |
| **11:55**  **12:40** |  | **Ambalaj Teknolojisi**  **Dr.Öğr.Üyesi Engin Meydan Derslik 14** | **Gıdalarda Duyusal Değ. (Uyg.)**  **Duyusal Lab.**  **Öğr.Gör.Çisem Öğe** | **Kariyer Planlama**  **Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay Derslik 14** | **Süt Mikrobiyolojisi (U) Lab 1 Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek** |
| **12:50** |  | **Laboratuvar Tek. II (Teo.) Öğr.Gör. Eda Keskin Uslu** | **Gıdalarda Duyusal Değ. (Uyg.)**  **Duyusal Lab.**  **Öğr.Gör.Çisem Öğe** |  |  |
| **13:35** |  | **Derslik 14** |  |  |  |
| **13:45**  **14:30** | **Yabancı Dil II (İngilizce)**  **(Online) Ekip kodu: 0znmg24 Öğr.Gör.Gamze Ata** | **Laboratuvar Tek. II (Teo.)**  **Öğr.Gör. Eda Keskin Uslu Derslik 14** | **Beden Eğitimi**  **Öğr.Gör. Haşim Katra Derslik 14** | **Süt Mikrobiyolojisi (T) (Online)**  **Ekip Kodu: j0vh043 Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek** |  |
| **14:40**  **15:25** | **Yabancı Dil II (İngilizce)**  **(Online) Ekip kodu: 0znmg24 Öğr.Gör.Gamze Ata** | **Laboratuvar Tek. II (Teo.) Öğr.Gör. Eda Keskin Uslu Lab 1** | **Beden Eğitimi**  **Öğr.Gör. Haşim Katra Derslik 14** | **Süt Mikrobiyolojisi (T) (Online)**  **Ekip Kodu: j0vh043 Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek** |  |
| **15:35**  **16:20** | **Gıdalarda Duyusal Değ. (Teo.)**  **(Online)Öğr.Gör.Çisem Öğe Ekip kodu: qpr0njr** | **Laboratuvar Tek. II (Teo.) Öğr.Gör. Eda Keskin Uslu Lab 1** |  | **Süt Mikrobiyolojisi (T) (Online)**  **Ekip Kodu: j0vh043**  **Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek** |  |
| **16:30**  **17:15** | **Gıdalarda Duyusal Değ. (Teo.)**  **(Online)Öğr.Gör.Çisem Öğe Ekip kodu: qpr0njr** |  |  |  |  |

**II. SINIF**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **08:15**  **09.00** | **Gıda Katkı Mad. ve Toks.**  **(Online) Ekip kodu: m1vywfn Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı** | **Yeni Ürün Geliştirme (Teo.)**  **Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay Derslik 12** | **Yöresel Peynir Üret. Tek (Uyg.) Duyusal Lab.**  **Öğr.Gör.Çisem Öğe** | **Özel Süt ve Süt Yan Ürünleri**  **(Teo.) Derslik 12**  **Öğr.Gör. Eda Keskin Uslu** |  |
| **09:10**  **09:55** | **Gıda Katkı Mad. ve Toks.**  **(Online) Ekip kodu: m1vywfn Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı** | **Yeni Ürün Geliştirme (Teo.)**  **Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay Derslik 12** | **Yöresel Peynir Üret. Tek (Uyg.) Duyusal Lab.**  **Öğr.Gör.Çisem Öğe** | **Özel Süt ve Süt Yan Ürünleri**  **(Teo.) Derslik 12**  **Öğr.Gör. Eda Keskin Uslu** |  |
| **10:05**  **10:50** | **Yöresel Peynir Üret. Tek (Teo.)**  **(Online) Ekip kodu: shxuheq Öğr.Gör.Çisem Öğe** | **Yeni Ürün Geliştirme (Uyg.)**  **Lab 1**  **Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay** |  | **Özel Süt ve Süt Yan Ürünleri (U)**  **Lab 2**  **Öğr.Gör. Eda Keskin Uslu** |  |
| **11:00**  **11:45** | **Yöresel Peynir Üret. Tek (Teo.)**  **(Online) Ekip kodu: shxuheq Öğr.Gör.Çisem Öğe** | **Yeni Ürün Geliştirme (Uyg.)**  **Lab 1**  **Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay** | **Girişimcilik II**  **Öğr.Gör.Giray ÖĞE Derslik 5** | **Süt Tesis Kuruluş ve Org.**  **Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek Derslik 13** |  |
| **11:55**  **12:40** |  | **Girişimcilik II**  **Öğr.Gör.Giray ÖĞE Derslik 10** | **Girişimcilik II**  **Öğr.Gör.Giray ÖĞE Derslik 5** | **Süt Tesis Kuruluş ve Org.**  **Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek Derslik 13** |  |
| **12:50**  **13:35** |  | **Girişimcilik II**  **Öğr.Gör.Giray ÖĞE Derslik 10** | **Dondurma Tek. (Teo.)**  **Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı Derslik 12** | **Süt Tesis Kuruluş ve Org.**  **Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek Derslik 13** |  |
| **13:45** |  |  | **Dondurma Tek (Uyg.)**  **Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı Duyusal Lab.** |  |  |
| **14:30** |  |  |  |  |  |
| **14:40**  **15:25** |  |  |  |  |  |
| **15:35**  **16:20** |  |  |  |  |  |
| **16:30** |  |  |  |  |  |
| **17:15** |  |  |  |  |  |
| **17:25** | **Mesleki Yabancı Dil II (Online) Dr.Öğr.Üyesi Engin Meydan** |  |  |  |  |
| **18:20** | **Ekip kodu: rcfebw7** |  |  |  |  |
| **18:30** | **Mesleki Yabancı Dil II (Online) Dr.Öğr.Üyesi Engin Meydan** |  |  |  |  |
| **19:15** | **Ekip kodu: rcfebw7** |  |  |  |  |