**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**  |  |  |  |  |