

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI

I. SINIF

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:10 08:55				Gıda Kimyası Öğr.Gör. Çisem Öge Derslik-10	
09:00 09:45	Türk Dili-2 Merve ÇELEN Derslik-9			Gıda Kimyası Öğr.Gör. Çisem Öge Derslik-10	Ai.i.i.T. 2
09:50 10:35	Türk Dili-2 Merve ÇELEN Derslik-9			Gıda Kimyası Öğr.Gör. Çisem Öge Derslik-10	Ai.i.i.T. 2
10:40 11:25	Genel Kimya 2 Doç.Dr. Engin Meydan Derslik-9	GENEL KÜLTÜR SEÇMELİ DERSİ	Matematik Dr.Öğr.Üyesi Özlem Elmalı Derslik-13	GENEL KÜLTÜR SEÇMELİ DERSİ	Gıda Mikrobiyolojisi -T Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek Derslik-10
11:30 12:15	Genel Kimya 2 Doç.Dr. Engin Meydan Derslik-9	GENEL KÜLTÜR SEÇMELİ DERSİ	Matematik Dr.Öğr.Üyesi Özlem Elmalı Derslik-13	GENEL KÜLTÜR SEÇMELİ DERSİ	Gıda Mikrobiyolojisi -T Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek Derslik-Lab 1
12:20 13:05	Genel Kimya 2 Doç.Dr. Engin Meydan Derslik-9		<i>ETKİNLİK SAATI</i>	Gıdalarda Duyusal Değerlendirme-T Öğr.Gör. Çisem Öge Derslik Lab 2	Gıda Mikrobiyolojisi -U Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek Derslik-Lab 1
13:10 13:55			<i>ETKİNLİK SAATI</i>	Gıdalarda Duyusal Değerlendirme -T Öğr.Gör. Çisem Öge Derslik-Lab 2	Gıda Mikrobiyolojisi -U Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek Derslik-Lab 2
14:00 14:45		Yabancı Dil-2 Öğr.Gör. İsmail KADIOĞLU Uzaktan Öğretim	Lab Tek-2 -T Öğr.Gör.Dr.Eda Keskin Uslu Derslik-Lab 2	Gıdalarda Duyusal Değerlendirme-U Öğr.Gör. Çisem Öge Derslik-Lab 2	Gıda Mevzuatı Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek Derslik-9
14:50 15:35		Yabancı Dil-2 Öğr.Gör. İsmail KADIOĞLU Uzaktan Öğretim	Lab Tek-2 -T Öğr.Gör.Dr.Eda Keskin Uslu Derslik-Lab2	Gıdalarda Duyusal Değerlendirme-U Öğr.Gör. Çisem Öge Derslik-Lab 2	Gıda Mevzuatı Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek Derslik-9
15:40 16:25	Ambalaj Teknolojisi Doç.Dr. Engin Meydan Derslik-9		Lab Tek-2 -U Öğr.Gör.Dr.Eda Keskin Uslu Derslik-Lab 2		
16:30 17:15	Ambalaj Teknolojisi Doç.Dr. Engin Meydan Derslik-9		Lab Tek-2 -U Öğr.Gör.Dr.Eda Keskin Uslu Derslik-Lab 2		
17:20 18:05					

II. SINIF

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:10 08:55		Tahıl ve Ürünleri Analizi 2 -T Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay Derslik-10			Et ve Ürünleri Analizi 2 -T Öğr.Gör. Çisem Öge Derslik-10
09:00 09:45		Tahıl ve Ürünleri Analizi 2 -T Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay Derslik-10	Meyve Sebze Ürünleri Analizi 2 -U Öğr.Gör. Çisem Öge Derslik-Lab 2		Et ve Ürünleri Analizi 2 -T Öğr.Gör. Çisem Öge Derslik-10
09:50 10:35		Tahıl ve Ürünleri Analizi 2 -U Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay Derslik-Lab 2	Meyve Sebze Ürünleri Analizi 2 -U Öğr.Gör. Çisem Öge Derslik-Lab 2		Et ve Ürünleri Analizi 2 -U Öğr.Gör. Çisem Öge Derslik-Lab 2
10:40 11:25		GENEL KÜLTÜR SEÇMELİ DERSİ	Meyve Sebze Ürünleri Analizi 2 -T Öğr.Gör. Çisem Öge Derslik-10	GENEL KÜLTÜR SEÇMELİ DERSİ	Et ve Ürünleri Analizi 2 -U Öğr.Gör. Çisem Öge Derslik-Lab 2
11:30 12:15		GENEL KÜLTÜR SEÇMELİ DERSİ	Meyve Sebze Ürünleri Analizi 2 -T Öğr.Gör. Çisem Öge Derslik-10	GENEL KÜLTÜR SEÇMELİ DERSİ	Süt ve Ürünleri Analizi 2 -T Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı Derslik-10
12:20 13:05		Araştırma Yöntem ve Teknikleri Öğr. Gör. Nagehan Türkseven Derslik-13	<i>ETKİNLİK SAATI</i>	Gıda Biyoteknolojisi Dr.Öğr. Üyesi Şehnaz Özatay Derslik-13	Süt ve Ürünleri Analizi 2 -T Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı Derslik-10
13:10 13:55		Araştırma Yöntem ve Teknikleri Öğr. Gör. Nagehan Türkseven Derslik-13	<i>ETKİNLİK SAATI</i>	Gıda Biyoteknolojisi Dr.Öğr. Üyesi Şehnaz Özatay Derslik-13	Süt ve Ürünleri Analizi 2 -U Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı Derslik-Lab 2
14:00 14:45				Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı Derslik-10	Süt ve Ürünleri Analizi 2 -U Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı Derslik-Lab 2
14:50 15:35			Yeni Ürün Geliştirme -T Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay Derslik-9	Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı Derslik-10	
15:40 16:25		Mesleki Yabancı Dil 2 Doç.Dr. Engin Meydan Derslik-9	Yeni Ürün Geliştirme -T Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay Derslik-9		
16:30 17:15		Mesleki Yabancı Dil 2 Doç.Dr. Engin Meydan Derslik-9	Yeni Ürün Geliştirme -U Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay Derslik-Yeni Ürün Geliş.Lab		
17:20 18:05			Yeni Ürün Geliştirme -U Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay Derslik-Yeni Ürün Geliş.Lab		