

SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ 1. SINIF DERS PROGRAMI

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:10 08:55					
09:00 09:45	Genel Kültür	Süt Teknolojisine Giriş-T D9 Öğr.Gör. Ezgi YIKICI		Süt Mikrobiyolojisi-U Mikro Lab/D14 Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK	Genel Kültür
09:50 10:35	Genel Kültür	Süt Teknolojisine Giriş-T D9 Öğr.Gör. Ezgi YIKICI		Süt Mikrobiyolojisi- U Mikro Lab/D14 Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK	Genel Kültür
10:40 11:25	Gıdalarda Duyusal Değerlendirme-T - D10 Öğr.Gör. Çisem ÖĞE	Süt Teknolojisine Giriş-U Duyusal Lab Öğr.Gör. Ezgi YIKICI		Laboratuvar Tekniği II-T Lab 2 Dr.Öğr.Üyesi Eda KESKİN USLU	
11:30 12:15	Gıdalarda Duyusal Değerlendirme-U Duyusal Lab Öğr.Gör. Çisem ÖĞE	Süt Teknolojisine Giriş-U Duyusal Lab Öğr.Gör. Ezgi YIKICI		Laboratuvar Tekniği II-T Lab 2 Dr.Öğr.Üyesi Eda KESKİN USLU	
12:20 13:05	Gıda Kimyası-D9 Öğr.Gör. Ezgi YIKICI	Gıda ve Meslek Etiği-D9 Öğr.Gör. Ezgi YIKICI		Laboratuvar Tekniği II-U Lab 2 Dr.Öğr.Üyesi Eda KESKİN USLU	
13:10 13:55	Gıda Kimyası- D9 Öğr.Gör. Ezgi YIKICI	Gıda ve Meslek Etiği-D9 Öğr.Gör. Ezgi YIKICI	ETKİNLİK SAATİ	Laboratuvar Tekniği II-U Lab 2 Dr.Öğr.Üyesi Eda KESKİN USLU	X
14:00 14:45	Gıda Kimyası- D9 Öğr.Gör. Ezgi YIKICI			Süt Mikrobiyolojisi-T D9 Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK	
14:50 15:35	Dondurma Teknolojisi- D9 Öğr.Gör. Ezgi YIKICI	Genel Kimya 2- D9 Doç.Dr. Engin MEYDAN		Süt Mikrobiyolojisi-T D9 Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK	Ambalaj Teknolojisi-D9 Doç.Dr. Engin MEYDAN
15:40 16:25	Dondurma Teknolojisi-D9 Öğr.Gör. Ezgi YIKICI	Genel Kimya 2-D9 Doç.Dr. Engin MEYDAN		Süt Mikrobiyolojisi-T D9 Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK	Ambalaj Teknolojisi-D9 Doç.Dr. Engin MEYDAN
16:30 17:15	Dondurma Teknolojisi- U Duyusal Lab Öğr.Gör. Ezgi YIKICI	Genel Kimya 2-D9 Doç.Dr. Engin MEYDAN			Yabancı Dil (Öğr. Gör. Gökhan HİNİZ)

SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ 2. SINIF DERS PROGRAMI

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:10 08:55					
09:00 09:45	Genel Kültür			Özel Süt ve Süt Yan Ürünleri Teknolojisi D10 Dr.Öğr.Üyesi Eda KESKİN USLU	Genel Kültür
09:50 10:35	Genel Kültür		Yeni Ürün Geliştirme- D9 Öğr. Elm. Seda ÖZTÜRK	Özel Süt ve Süt Yan Ürünleri Teknolojisi D10 Dr.Öğr.Üyesi Eda KESKİN USLU	Genel Kültür
10:40 11:25		Mesleki Yabancı Dil II - D14 Doç.Dr. Engin MEYDAN	Yeni Ürün Geliştirme- Yeni Ürün Gelşt Lab Öğr. Elm. Seda ÖZTÜRK	Özel Gıdalar Teknolojisi D14 Öğr. Elm. Seda ÖZTÜRK	
11:30 12:15		Mesleki Yabancı Dil II- D14 Doç.Dr. Engin MEYDAN		Özel Gıdalar Teknolojisi D14 Öğr. Elm. Seda ÖZTÜRK	Araştırma Yöntem ve Teknikleri- D14 Öğr.Elm. Ulvi Kerem GÜNAY
12:20 13:05	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Öğr.Gör.Gülşah BARUK BULUT	Su Analizleri- D14 Öğr.Elm. Ulvi Kerem GÜNAY		Girişimcilik Öğr.Gör. Giray ÖĞE D10	Araştırma Yöntem ve Teknikleri-D14 Öğr.Elm. Ulvi Kerem GÜNAY
13:10 13:55	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Öğr.Gör.Gülşah BARUK BULUT	Su Analizleri- D14 Öğr.Elm. Ulvi Kerem GÜNAY	ETKİNLİK SAATİ	Girişimcilik Öğr.Gör. Giray ÖĞE D10	X
14:00 14:45	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Öğr.Gör.Gülşah BARUK BULUT			Organik Gıda Teknolojisi- D10 Dr.Öğr.Üyesi Eda KESKİN USLU	Türk Dili Dr.Öğr.Üyesi Ozan KOLBAŞ
14:50 15:35	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Öğr.Gör.Gülşah BARUK BULUT		Hazır Yemek Teknolojisi D14 Dr.Öğr.Üyesi Eda KESKİN USLU	Organik Gıda Teknolojisi- D10 Dr.Öğr.Üyesi Eda KESKİN USLU	Türk Dili Dr.Öğr.Üyesi Ozan KOLBAŞ
15:40 16:25	Yöresel Peynir Üretim Teknikleri D10 Öğr.Gör. Çisem ÖĞE		Hazır Yemek Teknolojisi D14 Dr.Öğr.Üyesi Eda KESKİN USLU		Türk Dili Dr.Öğr.Üyesi Ozan KOLBAŞ
16:30 17:15	Yöresel Peynir D10 Üretim Teknikleri Öğr.Gör. Çisem ÖĞE				Türk Dili Dr.Öğr.Üyesi Ozan KOLBAŞ

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ 1. SINIF DERS PROGRAMI

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:10 08:55					
09:00 09:45	Genel Kültür	Gıdalarda Duyusal Değerlendirme -T Lab 2 Öğr.Gör. Çisem ÖĞE	Laboratuvar Tekniği II-T Lab 2 Dr.Öğr.Üyesi Eda KESKİN USLU	İçecek Teknolojisi D9 Öğr. Elm. Seda ÖZTÜRK	Genel Kültür
09:50 10:35	Genel Kültür	Gıdalarda Duyusal Değerlendirme -T Lab 2 Öğr.Gör. Çisem ÖĞE	Laboratuvar Tekniği II-T Lab 2 Dr.Öğr.Üyesi Eda KESKİN USLU	İçecek Teknolojisi D9 Öğr. Elm. Seda ÖZTÜRK	Genel Kültür
10:40 11:25		Gıdalarda Duyusal Değerlendirme -U Lab 2 Öğr.Gör. Çisem ÖĞE	Laboratuvar Tekniği II-U Lab 2 Dr.Öğr.Üyesi Eda KESKİN USLU	Gıda Mikrobiyolojisi-T D9 Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK	Gıda Mevzuatı D10 Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK
11:30 12:15		Gıdalarda Duyusal Değerlendirme -U Lab 2 Öğr.Gör. Çisem ÖĞE	Laboratuvar Tekniği II-U Lab 2 Dr.Öğr.Üyesi Eda KESKİN USLU	Gıda Mikrobiyolojisi-T D9 Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK	Gıda Mevzuatı D10 Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK
12:20 13:05	Gıda Kimyası-D10 Öğr.Gör. Çisem ÖĞE	Genel Kimya 2 D 10 Doç.Dr. Engin MEYDAN		Gıda Mikrobiyolojisi-U Mikro Lab Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK	Ambalaj Teknolojisi D9 Doç.Dr. Engin MEYDAN
13:10 13:55	Gıda Kimyası- D10 Öğr.Gör. Çisem ÖĞE	Genel Kimya 2 D10 Doç.Dr. Engin MEYDAN	ETKİNLİK SAATİ	Gıda Mikrobiyolojisi-U Mikro Lab Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK	X
14:00 14:45	Gıda Kimyası-D10 Öğr.Gör. Çisem ÖĞE	Genel Kimya 2 D 10 Doç.Dr. Engin MEYDAN	Gıda Biyoteknolojisi Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY D9		Ambalaj Teknolojisi D9 Doç.Dr. Engin MEYDAN
14:50 15:35			Gıda Biyoteknolojisi Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY D9		
15:40 16:25					
16:30 17:15					Yabancı Dil (Öğr. Gör. Gökhan HINIZ)

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ 2. SINIF DERS PROGRAMI

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:10 08:55					
09:00 09:45	Genel Kültür	Mesleki Yabancı Dil II D10 Doç.Dr. Engin MEYDAN	Yeni Ürün Geliştirme D10 Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY		Genel Kültür
09:50 10:35	Genel Kültür	Mesleki Yabancı Dil II D10 Doç.Dr. Engin MEYDAN	Yeni Ürün Geliştirme Yeni Ürün Gelışt Lab Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY		Genel Kültür
10:40 11:25	Gıda ve Meslek Etiği D9 Öğr.Gör. Ezgi YIKICI	Gıdalarda Enstrümantal Analizler D10 Öğr.Elm. Ulvi Kerem GÜNAY	Gıda Endüstrisinde Arıtma Yöntemleri D10 Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY		Mesleki Yabancı Dil I D9 Doç.Dr. Engin MEYDAN
11:30 12:15	Gıda ve Meslek Etiği D9 Öğr.Gör. Ezgi YIKICI	Gıdalarda Enstrümantal Analizler D10 Öğr.Elm. Ulvi Kerem GÜNAY	Gıda Endüstrisinde Arıtma Yöntemleri D10 Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY		Mesleki Yabancı Dil I D9 Doç.Dr. Engin MEYDAN
12:20 13:05	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Öğr.Gör.Gülşah BARUK BULUT		Hazır Yemek Teknolojisi D10 Dr.Öğr.Üyesi Eda KESKİN USLU	Gıda Endüstrisi Makineleri D9 Öğr. Elm. Seda ÖZTÜRK	
13:10 13:55	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Öğr.Gör.Gülşah BARUK BULUT		ETKİNLİK SAATİ	Gıda Endüstrisi Makineleri D 9 Öğr. Elm. Seda ÖZTÜRK	X
14:00 14:45	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Öğr.Gör.Gülşah BARUK BULUT	Su Analizleri- Lab 2 Öğr.Elm. Ulvi Kerem GÜNAY	Hazır Yemek Teknolojisi D10 Dr.Öğr.Üyesi Eda KESKİN USLU		Araştırma Yöntem ve Teknikleri- D10 Öğr.Elm. Ulvi Kerem GÜNAY
14:50 15:35	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Öğr.Gör.Gülşah BARUK BULUT	Su Analizleri- Lab 2 Öğr.Elm. Ulvi Kerem GÜNAY			Araştırma Yöntem ve Teknikleri D10 Öğr.Elm. Ulvi Kerem GÜNAY
15:40 16:25	Türk Dili Öğr. Elm. Nilay AĞAN				
16:30 17:15	Türk Dili Öğr. Elm. Nilay AĞAN				
17.20 18.05	Türk Dili Öğr. Elm. Nilay AĞAN				
18.10 18.55	Türk Dili Öğr. Elm. Nilay AĞAN				