**SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI--- GÜZ YARIYILI 1. SINIF DERS PROGRAMI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **1** | **09.10****09.55** |  |  |  | Genel Mikrobiyoloji(GıdaLab-1.Kat)Dr.Öğr.Ü. Dilvin İpek |  |
| **2** | **10.05****10.50** |  |  | Laboratuvar Tekniği 1 (GıdaLab-2.Kat)Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber | Genel Mikrobiyoloji(GıdaLab-1.Kat)Dr.Öğr.Ü. Dilvin İpek |  |
| **3** | **11.00****11.45** | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 1Derslik 5Öğr.Gör.Mehtap Göktaş | Süt Hijyen ve Sanitasyonı(GıdaLab-2.Kat)Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay | Laboratuvar Tekniği 1(GıdaLab-2.Kat)Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber | Genel Mikrobiyoloji(GıdaLab-1.Kat)Dr.Öğr.Ü. Dilvin İpek |  |
| **4** | **11.55****12.40** | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 1Derslik 5Öğr.Gör.Mehtap Göktaş | Süt Hijyen ve Sanitasyonı(GıdaLab-2.Kat)Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay | Laboratuvar Tekniği 1(GıdaLab-2.Kat)Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber | Genel Mikrobiyoloji(GıdaLab-1.Kat)Dr.Öğr.Ü. Dilvin İpek |  |
| **5** | **13.30****14.15** | Genel MatematikDerslik 10Dr.Öğr.Ü.Özlem Elmalı | Süt Hijyen ve Sanitasyonı(GıdaLab-2.Kat)Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay | Genel Kimya Derslik 10Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber | Genel Mikrobiyoloji(GıdaLab-1.Kat)Dr.Öğr.Ü. Dilvin İpek | Türk Dili 1Derslik 5 |
| **6** | **14.25****15.10** | Genel MatematikDerslik 10Dr.Öğr.Ü.Özlem Elmalı | Bilgi ve İletişim TeknolojileriBilgisayar Lab.2Dr.Öğr.Ü. İsmail Onur Tunç | Genel Kimya Derslik 10Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber |  | Türk Dili 1Derslik 5 |
| **7** | **15.20****16.05** | Genel MatematikDerslik 10Dr.Öğr.Ü.Özlem Elmalı | Bilgi ve İletişim TeknolojileriBilgisayar Lab.2Dr.Öğr.Ü. İsmail Onur Tunç |  | İş Sağlığı ve GüvenliğiDerslik 5Öğr.Gör.Dr. Engin Meydan | Yabancı Dil 1 (İngilizce)Derslik 5 |
| **8** | **16.15****17.00** |  | Bilgi ve İletişim TeknolojileriBilgisayar Lab.2Dr.Öğr.Ü. İsmail Onur Tunç |  | İş Sağlığı ve GüvenliğiDerslik 5Öğr.Gör.Dr. Engin Meydan | Yabancı Dil 1 (İngilizce)Derslik 5 |

**SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI--- GÜZ YARIYILI 2. SINIF DERS PROGRAMI-YENİ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **1** | **09.10****09.55** |  |  | Özel Süt ÜrünleriÖğr.Gör.Çisem Öğe(GıdaLab-1.Kat) | Peynir Üretim TeknolojisiÖğr.Gör.Çisem ÖğeDerslik 10 ve Süt Lab |  |
| **2** | **10.05****10.50** |  |  | Özel Süt ÜrünleriÖğr.Gör.Çisem Öğe(GıdaLab-1.Kat) | Peynir Üretim TeknolojisiÖğr.Gör.Çisem ÖğeDerslik 10 ve Süt Lab |  |
| **3** | **11.00****11.45** |  |  | Özel Süt ÜrünleriÖğr.Gör.Çisem Öğe(GıdaLab-1.Kat) | Peynir Üretim TeknolojisiÖğr.Gör.Çisem ÖğeDerslik 10 ve Süt Lab |  |
| **4** | **11.55****12.40** |  |  | Özel Süt ÜrünleriÖğr.Gör.Çisem Öğe(GıdaLab-1.Kat) | Peynir Üretim TeknolojisiÖğr.Gör.Çisem ÖğeDerslik 10 ve Süt Lab |  |
| **5** | **13.30****14.15** | Gıda Endüstri MakineleriDr.Öğr.Ü.Dilvin İpek(GıdaLab-1.Kat) |  | Çiğ Süt AnalizleriÖğr.Gör.Ezgi Yıkıcı(GıdaLab-1.Kat) | Peynir Üretim TeknolojisiÖğr.Gör.Çisem ÖğeDerslik 10 ve Süt Lab |  |
| **6** | **14.25****15.10** | Gıda Endüstri MakineleriDr.Öğr.Ü.Dilvin İpek(GıdaLab-1.Kat) | Araştırma Yöntem ve TeknikleriÖğr.Gör.Haşim Katra(GıdaLab-2.Kat) | Çiğ Süt AnalizleriÖğr.Gör.Ezgi Yıkıcı (GıdaLab-1.Kat) | Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 1Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay(GıdaLab-1.Kat) |  |
| **7** | **15.20****16.05** | Kalite Yönetim SistemleriDr.Öğr.Ü. Nurcan BerberDerslik 10 | Araştırma Yöntem ve TeknikleriÖğr.Gör.Haşim Katra(GıdaLab-2.Kat) | Çiğ Süt AnalizleriÖğr.Gör.Ezgi Yıkıcı (GıdaLab-1.Kat) | Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 1Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay(GıdaLab-1.Kat) |  |
| **8** | **16.15****17.00** | Kalite Yönetim SistemleriDr.Öğr.Ü. Nurcan BerberDerslik 10 | Araştırma Yöntem ve TeknikleriÖğr.Gör.Haşim Katra(GıdaLab-2.Kat) | Çiğ Süt AnalizleriÖğr.Gör.Ezgi Yıkıcı(GıdaLab-1.Kat) | Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 1Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay(GıdaLab-1.Kat) |  |
| **9** | **17:10****17:55** | Kalite Yönetim SistemleriDr.Öğr.Ü. Nurcan BerberDerslik 10 | Araştırma Yöntem ve TeknikleriÖğr.Gör.Haşim Katra(GıdaLab-2.Kat) | Çiğ Süt AnalizleriÖğr.Gör.Ezgi Yıkıcı (GıdaLab-1.Kat) | Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 1Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay(GıdaLab-1.Kat) |  |