**GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI 2019-2020 BAHAR YARIYILI 1. SINIF DERS PROGRAMI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **1** | **09.10****09.55** | Gıda Mikrobiyoloji (Derslik 10- GıdaLab-1.Kat)Dr.Öğr.Ü. Dilvin İpek | Laboratuvar Tekniği 2 (GıdaLab-2.Kat)Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber | Gıda KimyaDerslik 9Öğr Gör. Dr.Engin Meydan | Duyusal DeğerlendirmeDerslik 10Öğr. Gör. Çisem Öğe |  |
| **2** | **10.05****10.50** | Gıda Mikrobiyoloji (Derslik 10- GıdaLab-1.Kat)Dr.Öğr.Ü. Dilvin İpek | Laboratuvar Tekniği 2(GıdaLab-2.Kat)Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber | Gıda KimyaDerslik 9Öğr Gör. Dr.Engin Meydan | Duyusal DeğerlendirmeDerslik 10Öğr. Gör. Çisem Öğe |  |
| **3** | **11.00****11.45** | Gıda Mikrobiyoloji (Derslik 10- GıdaLab-1.Kat)Dr.Öğr.Ü. Dilvin İpek | Laboratuvar Tekniği 2(GıdaLab-2.Kat)Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber | Gıda KimyaDerslik 9Öğr Gör. Dr.Engin Meydan | Duyusal DeğerlendirmeDerslik 10Öğr. Gör. Çisem Öğe | Yabancı Dil 2 (İngilizce)Derslik 10Alper Uçar |
| **4** | **11.55****12.40** | Gıda Mikrobiyoloji (Derslik 10- GıdaLab-1.Kat)Dr.Öğr.Ü. Dilvin İpek | Laboratuvar Tekniği 2(GıdaLab-2.Kat)Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber |  | Duyusal DeğerlendirmeDerslik 10Öğr. Gör. Çisem Öğe | Yabancı Dil 2 (İngilizce)Derslik 10Alper Uçar |
| **5** | **13.30****14.15** | Beden EğitimiDerslik 10Öğr. Gör. Haşim Katra | Gıda Muhafazası(Derslik 10 )Dr.Öğr.Ü. Dilvin İpek | Ambalaj Teknolojisi Derslik 10Öğr Gör. Dr.Engin Meydan |  |  |
| **6** | **14.25****15.10** | Beden EğitimiDerslik 10Öğr. Gör. Haşim Katra | Gıda Muhafazası(Derslik 10 )Dr.Öğr.Ü. Dilvin İpek | Ambalaj Teknolojisi Derslik 10Öğr Gör. Dr.Engin Meydan |  |  |
| **7** | **15.20****16.05** |  | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 1Derslik 10Öğr.Gör. Vural Bulut | Türk Dili 2Derslik 10Burcu Çiftçi |  |  |
| **8** | **16.15****17.00** |  | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 1Derslik 10Öğr.Gör. Vural Bulut | Türk Dili 2Derslik 10Burcu Çiftçi |  |  |
| **9** | **17.10****17.55** |  |  |  |  |  |

**GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI 2019-2020 BAHAR YARIYILI 2. SINIF DERS PROGRAMI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **1** | **09.10****09.55** |  |  | Meyve-Sebze Ürünleri Analizi 2(GıdaLab-2.Kat)Öğr.Gör.Çisem Öğe | Süt ve Ürünleri Analizi 2(Derslik 9- GıdaLab-2.Kat)Öğr.Gör.Ezgi Yıkıcı |  |
| **2** | **10.05****10.50** |  | Mesleki Yabancı Dil 2Derslik 9Öğr.Gör.Dr. Engin Meydan | Meyve-Sebze Ürünleri Analizi 2(GıdaLab-2.Kat)Öğr.Gör.Çisem Öğe | Süt ve Ürünleri Analizi 1(Derslik 9- GıdaLab-2.Kat)Öğr.Gör.Ezgi Yıkıcı |  |
| **3** | **11.00****11.45** |  | Mesleki Yabancı Dil 2Derslik 9Öğr.Gör.Dr. Engin Meydan | Meyve-Sebze Ürünleri Analizi 2(GıdaLab-2.Kat)Öğr.Gör.Çisem Öğe | Süt ve Ürünleri Analizi 2(Derslik 9- GıdaLab-2.Kat)Öğr.Gör.Ezgi Yıkıcı |  |
| **4** | **11.55****12.40** |  | Mesleki Yabancı Dil 2Derslik 9Öğr.Gör.Dr. Engin Meydan |  | Süt ve Ürünleri Analizi 2(Derslik 9 - GıdaLab-2.Kat)Öğr.Gör.Ezgi Yıkıcı |  |
| **5** | **13.30****14.15** | Kalite Yönetim Sistemleri(Derslik 9 )Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber |  | Tahıl ve Ürünleri Analizi 2(GıdaLab-2.Kat)Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay | Girişimcilik 2Derslik 10Öğr.Gör.Giray Öğe |  |
| **6** | **14.25****15.10** | Kalite Yönetim Sistemleri(Derslik 9 )Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber | Yeni Ürün GeliştirmeGıda Lab 2Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay | Tahıl ve Ürünleri Analizi 2(GıdaLab-2.Kat)Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay | Girişimcilik 2Derslik 10Öğr.Gör.Giray Öğe |  |
| **7** | **15.20****16.05** |  | Yeni Ürün GeliştirmeGıda Lab 2Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay | Tahıl ve Ürünleri Analizi 2(GıdaLab-2.Kat)Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay |  |  |
| **8** | **16.15****17.00** |  |  |  | Et ve Ürünleri Analizi 2(GıdaLab-2.Kat)Öğr.Gör.Çisem Öğe |  |
| **9** | **17:10****17:55** |  |  |  | Et ve Ürünleri Analizi 2(GıdaLab-2.Kat)Öğr.Gör.Çisem Öğe |  |
| **10** | **18.05****18.50** |  |  |  | Et ve Ürünleri Analizi 2(GıdaLab-2.Kat)Öğr.Gör.Çisem Öğe |  |