## SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI 2019-2020 BAHAR YARIYILI 1. SINIF DERS PROGRAMI

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **1** | **09.10**  **09.55** | Laboratuvar Tekniği 2  (GıdaLab-2.Kat)  Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber |  | Süt Hayvan Yetiştiriciliği  Derslik 10  Erkin Doğanay |  | Yabancı Dil 2 (İngilizce)  Derslik 9 |
| **2** | **10.05**  **10.50** | Laboratuvar Tekniği 2  (GıdaLab-2.Kat)  Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber |  | Süt Hayvan Yetiştiriciliği  Derslik 10  Erkin Doğanay |  | Yabancı Dil 2 (İngilizce)  Derslik 9 |
| **3** | **11.00**  **11.45** | Laboratuvar Tekniği 2  (GıdaLab-2.Kat)  Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber |  | Süt Hayvan Yetiştiriciliği  Derslik 10  Erkin Doğanay |  | Süt Mikrobiyolojisi  (GıdaLab-1.Kat)  Dr.Öğr.Ü. Dilvin İpek |
| **4** | **11.55**  **12.40** | Laboratuvar Tekniği 2  (GıdaLab-2.Kat)  Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber |  |  |  | Süt Mikrobiyolojisi  (GıdaLab-1.Kat)  Dr.Öğr.Ü. Dilvin İpek |
| **5** | **13.30**  **14.15** | Gıda Kimyası  Gıda Lab 1. Kat  Öğr. Gör. Dr. Engin MEYDAN | Ambalaj Teknolojisi  (GıdaLab-1. KAT)  Öğr. Gör. Dr. Engin MEYDAN | Türk Dili 2  Derslik 9 |  | Süt Mikrobiyolojisi  (GıdaLab-1.Kat)  Dr.Öğr.Ü. Dilvin İpek |
| **6** | **14.25**  **15.10** | Gıda Kimyası  Gıda Lab 1. Kat  Öğr. Gör. Dr. Engin MEYDAN | Ambalaj Teknolojisi  (GıdaLab-1. KAT)  Öğr. Gör. Dr. Engin MEYDAN | Türk Dili 2  Derslik 9 | Süt ve Ürünleri Analizleri  (GıdaLab-1.Kat)  Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı | Süt Mikrobiyolojisi  (GıdaLab-1.Kat)  Dr.Öğr.Ü. Dilvin İpek |
| **7** | **15.20**  **16.05** | Gıda Kimyası  Gıda Lab 1. Kat  Öğr. Gör. Dr. Engin MEYDAN | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 2  Derslik 10  Öğr.Gör.Vural BULUT | Gıdalarda Duyusal Değerlendirme Gıda Lab 2  Öğr. Gör. Çisem Öğe | Süt ve Ürünleri Analizleri  (GıdaLab-1.Kat)  Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı | Süt Mikrobiyolojisi  (GıdaLab-1.Kat)  Dr.Öğr.Ü. Dilvin İpek |
| **8** | **16.15**  **17.00** | Beden Eğitimi  Derslik 9  Öğr. Gör. Haşim KATRA | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 2  Derslik 10  Öğr.Gör.Vural BULUT | Gıdalarda Duyusal Değerlendirme Gıda Lab 2  Öğr. Gör. Çisem Öğe | Süt ve Ürünleri Analizleri  (GıdaLab-1.Kat)  Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı |  |
| **9** | **17.10**  **17.55** | Beden Eğitimi  Derslik 9  Öğr. Gör. Haşim KATRA |  | Gıdalarda Duyusal Değerlendirme Gıda Lab 2  Öğr. Gör. Çisem Öğe | Süt ve Ürünleri Analizleri  (GıdaLab-1.Kat)  Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı |  |
| **10** | **18:05**  **18:50** |  |  | Gıdalarda Duyusal Değerlendirme Gıda Lab 2  Öğr. Gör. Çisem Öğe |  |  |

## SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI 2019-2020 BAHAR YARIYILI 2. SINIF DERS PROGRAMI

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **1** | **09.10**  **09.55** |  | Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 2  Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay  (Derslik 6- GıdaLab-1.Kat) | Dondurma Teknolojisi  Öğr.Gör.Ezgi Yıkıcı  (Derslik 8 - GıdaLab-1.Kat) |  |  |
| **2** | **10.05**  **10.50** |  | Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 2  Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay  (Derslik 6- GıdaLab-1.Kat) | Dondurma Teknolojisi  Öğr.Gör.Ezgi Yıkıcı  (Derslik 8 - GıdaLab-1.Kat) |  |  |
| **3** | **11.00**  **11.45** | Çevre Koruma  Derslik 8  Öğr. Gör. Nagehan Türkseven | Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 2  Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay  (Derslik 6- GıdaLab-1.Kat) | Dondurma Teknolojisi  Öğr.Gör.Ezgi Yıkıcı  (Derslik 8 - GıdaLab-1.Kat) |  |  |
| **4** | **11.55**  **12.40** | Çevre Koruma  Derslik 8  Öğr. Gör. Nagehan Türkseven | Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 2  Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay  (Derslik 6- GıdaLab-1.Kat) |  |  |  |
| **5** | **13.30**  **14.15** | Tereyağ Teknolojisi  Dr.Öğr.Ü.Dilvin İpek  (GıdaLab-1.Kat) | Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 2  Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay  (Derslik 6- GıdaLab-1.Kat) | Gıda Katkı Maddeleri  Öğr.Gör.Ezgi Yıkıcı  (Derslik 1 ) | Süt Yan Ürünleri  Öğr.Gör.Çisem Öğe  Derslik 9 ve Gıda Lab 1 |  |
| **6** | **14.25**  **15.10** | Tereyağ Teknolojisi  Dr.Öğr.Ü.Dilvin İpek  (GıdaLab-1.Kat) |  | Gıda Katkı Maddeleri  Öğr.Gör.Ezgi Yıkıcı  (Derslik 1 ) | Süt Yan Ürünleri  Öğr.Gör.Çisem Öğe  Derslik 9 ve Gıda Lab 1 |  |
| **7** | **15.20**  **16.05** | Tereyağ Teknolojisi  Dr.Öğr.Ü.Dilvin İpek  (GıdaLab-1.Kat) |  | Süt Ürünleri Analizleri  Öğr.Gör.Ezgi Yıkıcı  (Derslik 9 ) | Süt Yan Ürünleri  Öğr.Gör.Çisem Öğe  Derslik 9 ve Gıda Lab 1 |  |
| **8** | **16.15**  **17.00** |  |  | Süt Ürünleri Analizleri  Öğr.Gör.Ezgi Yıkıcı  (Derslik 9 - GıdaLab-2.Kat) (GıdaLab-2.Kat) |  |  |
| **9** | **17:10**  **17:55** |  |  | Süt Ürünleri Analizleri  Öğr.Gör.Ezgi Yıkıcı  (Derslik 9 - GıdaLab-2.Kat) |  |  |