## 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 YetiştiriciliğiDerslik 10Erkin 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 YetiştiriciliğiDerslik 10Erkin 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 YetiştiriciliğiDerslik 10Erkin 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 KimyasıGıda Lab 1. KatÖğr. Gör. Dr. Engin MEYDAN  | Ambalaj Teknolojisi(GıdaLab-1. KAT)Öğr. Gör. Dr. Engin MEYDAN | Türk Dili 2Derslik 9 |  | Süt Mikrobiyolojisi(GıdaLab-1.Kat)Dr.Öğr.Ü. Dilvin İpek |
| **6** | **14.25****15.10** | Gıda KimyasıGıda Lab 1. KatÖğr. Gör. Dr. Engin MEYDAN | Ambalaj Teknolojisi(GıdaLab-1. KAT)Öğr. Gör. Dr. Engin MEYDAN | Türk Dili 2Derslik 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 KimyasıGıda Lab 1. KatÖğr. Gör. Dr. Engin MEYDAN | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 2Derslik 10Öğr.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 EğitimiDerslik 9Öğr. Gör. Haşim KATRA | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 2Derslik 10Öğr.Gör.Vural BULUT | Gıdalarda Duyusal Değerlendirme Gıda Lab 2Öğr. Gör. Çisem Öğe | Süt ve Ürünleri Analizleri(GıdaLab-1.Kat)Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı |  |
| **9** | **17.10****17.55** | Beden EğitimiDerslik 9Öğr. Gör. Haşim KATRA |  | Gıdalarda Duyusal Değerlendirme Gıda Lab 2Öğr. Gör. Çisem Öğe | Süt ve Ürünleri Analizleri(GıdaLab-1.Kat)Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı |  |
| **10** | **18:05****18:50** |  |  | Gıdalarda Duyusal Değerlendirme Gıda Lab 2Öğr. 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 2Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay(Derslik 6- GıdaLab-1.Kat) | Dondurma TeknolojisiÖğr.Gör.Ezgi Yıkıcı(Derslik 8 - GıdaLab-1.Kat) |  |  |
| **2** | **10.05****10.50** |  | Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 2Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay(Derslik 6- GıdaLab-1.Kat) | Dondurma TeknolojisiÖğr.Gör.Ezgi Yıkıcı(Derslik 8 - GıdaLab-1.Kat) |  |  |
| **3** | **11.00****11.45** | Çevre Koruma Derslik 8Öğr. Gör. Nagehan Türkseven | Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 2Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay(Derslik 6- GıdaLab-1.Kat) | Dondurma TeknolojisiÖğr.Gör.Ezgi Yıkıcı(Derslik 8 - GıdaLab-1.Kat) |  |  |
| **4** | **11.55****12.40** | Çevre Koruma Derslik 8Öğr. Gör. Nagehan Türkseven | Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 2Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay(Derslik 6- GıdaLab-1.Kat) |  |  |  |
| **5** | **13.30****14.15** | Tereyağ TeknolojisiDr.Öğr.Ü.Dilvin İpek(GıdaLab-1.Kat) | Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 2Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay(Derslik 6- GıdaLab-1.Kat) | Gıda Katkı MaddeleriÖğr.Gör.Ezgi Yıkıcı(Derslik 1 ) | Süt Yan ÜrünleriÖğr.Gör.Çisem ÖğeDerslik 9 ve Gıda Lab 1 |  |
| **6** | **14.25****15.10** | Tereyağ TeknolojisiDr.Öğr.Ü.Dilvin İpek(GıdaLab-1.Kat) |  | Gıda Katkı MaddeleriÖğr.Gör.Ezgi Yıkıcı(Derslik 1 ) | Süt Yan ÜrünleriÖğr.Gör.Çisem ÖğeDerslik 9 ve Gıda Lab 1 |  |
| **7** | **15.20****16.05** | Tereyağ TeknolojisiDr.Öğr.Ü.Dilvin İpek(GıdaLab-1.Kat) |  | Süt Ürünleri AnalizleriÖğr.Gör.Ezgi Yıkıcı (Derslik 9 ) | Süt Yan ÜrünleriÖğr.Gör.Çisem ÖğeDerslik 9 ve Gıda Lab 1 |  |
| **8** | **16.15****17.00** |  |  | Süt Ürünleri AnalizleriÖğr.Gör.Ezgi Yıkıcı (Derslik 9 - GıdaLab-2.Kat) (GıdaLab-2.Kat) |  |  |
| **9** | **17:10****17:55** |  |  | Süt Ürünleri AnalizleriÖğr.Gör.Ezgi Yıkıcı (Derslik 9 - GıdaLab-2.Kat) |  |  |