

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

		PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1	09.10 09.55			Türk Dili 2 Derslik 10 Nilay Ağan		Yabancı Dil 2 (İngilizce) Derslik 10 Öğr.Gör.Türkan Aydın Sargın
2	10.05 10.50			Türk Dili 2 Derslik 10 Nilay Ağan		Yabancı Dil 2 (İngilizce) Derslik 10 Öğr.Gör.Türkan Aydın Sargın
3	11.00 11.45		Beden Eğitimi Öğr.Gör. Haşim Katra Derslik 5	Matematik 2 Derslik 10 Dr.Öğr.Ü.Özlem Elmalı	Süt Tesis Kuruluş ve Organizasyon Derslik 10 Öğr.Gör.Dr.Dilvin İpek	
4	11.55 12.40		Beden Eğitimi Öğr.Gör. Haşim Katra Derslik 5	Matematik 2 Derslik 10 Dr.Öğr.Ü.Özlem Elmalı	Süt Tesis Kuruluş ve Organizasyon Derslik 10 Öğr.Gör.Dr.Dilvin İpek	
5	13.30 14.15	Kimya 2 Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber Derslik 10		Gıda Kimyası Öğr.Gör.Engin Meydan Derslik 10	Süt Tesis Kuruluş ve Organizasyon Derslik 10 Öğr.Gör.Dr.Dilvin İpek	Süt Hijyen ve Sanitasyonu Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay Derslik 10
6	14.25 15.10	Kimya 2 Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber Derslik 10		Gıda Kimyası Öğr.Gör.Engin Meydan Derslik 10	Ambalaj Teknolojisi Öğr.Gör.Engin Meydan Derslik 10	Süt Hijyen ve Sanitasyonu Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay Derslik 10
7	15.20 16.05	Kimya 2 Derslik 10 Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 2 Öğr.Gör.Mehtap Gökteş Derslik 1		Ambalaj Teknolojisi Öğr.Gör.Engin Meydan Derslik 10	Süt Hijyen ve Sanitasyonu Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay Derslik 10
8	16.15 17.00		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 2 Öğr.Gör.Mehtap Gökteş Derslik 1		Ambalaj Teknolojisi Öğr.Gör.Engin Meydan Derslik 10	
9	17:10 17:55					

SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI--- 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 Gıda Lab- 1.kat			
2	10.05 10.50		Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 2 Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay Gıda Lab- 1.kat	Süt Yan Ürünleri Öğr.Gör.Çisem Öge Gıda Lab- 1.kat		
3	11.00 11.45		Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 2 Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay Gıda Lab- 1.kat	Süt Yan Ürünleri Öğr.Gör.Çisem Öge Gıda Lab- 1.kat		Yöresel Peynir <üretim Teknikleri Öğr.Gör.Çisem Öge Gıda Lab- 2.kat
4	11.55 12.40		Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 2 Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay Gıda Lab- 1.kat	Süt Yan Ürünleri Öğr.Gör.Çisem Öge Gıda Lab- 1.kat		Yöresel Peynir <üretim Teknikleri Öğr.Gör.Çisem Öge Gıda Lab- 2.kat
5	13.30 14.15		Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 2 Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay Gıda Lab- 1.kat	Tereyağ Teknolojisi Öğr.Gör.Dr.Dilvin İpek Gıda Lab- 1.kat	Süt Ürünleri Analizleri Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay Gıda Lab- 1.kat	
6	14.25 15.10		Dondurma Teknolojisi Gıda Lab- 1.kat Öğr.Gör.Dr.Dilvin İpek	Tereyağ Teknolojisi Öğr.Gör.Dr.Dilvin İpek Gıda Lab- 1.kat	Süt Ürünleri Analizleri Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay Gıda Lab- 1.kat	
7	15.20 16.05		Dondurma Teknolojisi Gıda Lab- 1.kat Öğr.Gör.Dr.Dilvin İpek	Tereyağ Teknolojisi Öğr.Gör.Dr.Dilvin İpek Gıda Lab- 1.kat	Süt Ürünleri Analizleri Dr.Öğr.Ü. Şehnaz Özatay Gıda Lab- 1.kat	
8	16.15 17.00	Gıda Katkı Maddeleri Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber Derslik 10	Dondurma Teknolojisi Öğr.Gör.Dr.Dilvin İpek Gıda Lab- 1.kat			
9	17:10 17:55	Gıda Katkı Maddeleri Dr.Öğr.Ü. Nurcan Berber Derslik 10			Çevre Koruma Öğr.Gör.Dr.Engin Meydan Derslik 5	
10	18.05 18.50				Çevre Koruma Öğr.Gör.Dr.Engin Meydan Derslik 5	