

2023 – 2024 AKADEMİK YILI BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI

SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ 1. S I N I F

Saatler	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08.45 - 09.30		Süt Mikrobiyolojisi Öğr. Gör. Nilüfer Sena AYDOĞDU A3	Kalite Güvencesi ve Standartları Öğr. Gör. Nilüfer Sena AYDOĞDU	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tar. - II Öğr. Gör. Cansever TANYERİ	Yabancı Dil – II (ASENKRON) Öğr. Gör. Melih ÜNAL
09.40 - 10.25		“	“ Süt.Analiz Lab.	“ Konf. S.	
10.35 - 11.20		Uygulama Süt.Analiz Lab.	“		
11.30 - 12.15			Süt Kimyası ve Biyokimyası Öğr. Gör. Nilüfer Sena AYDOĞDU Süt.Analiz Lab.		
13.15 - 14.00	Hijyen ve Sanitasyon Öğr. Gör. Dr. Serap FENDERYA A1	Çiğ Süt Analizleri Öğr. Gör. Nilüfer Sena AYDOĞDU A7	“ C1	Türk Dili - II Öğr. Gör. Müge YILMAZTÜRK Sağ.Bil.Fak.	İlk Yardım Arş. Gör. Dr. Taner KULAY C2
14.10 - 14.55	“	Uygulama	Uygulama	“	“
15.05 - 15.50		Mesleki Matematik – II Öğr. Gör. Nilüfer Sena AYDOĞDU		Çocuk Hakları ve Aile Eğitimi Dr. Öğr. Üyesi H. İbrahim KORKMAZ Sağ.Bil.Fak.	uygulama
16.00 - 16.45		“ A7			

SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ 2. S I N I F

Saatler	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08.45 - 09.30			Ambalajlama Öğr. Gör. Dr. Serap FENDERYA	(MYO SEÇMELİ DERS) İş Sağlığı ve Güvenliği Öğr. Gör. Nilüfer Sena AYDOĞDU	
09.40 - 10.25	Yöresel Peynir Teknolojisi Öğr. Gör. Dr. Serap FENDERYA A3	Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi II Öğr. Gör. Dr. Serap FENDERYA	“ A1	“ A2	
10.35 - 11.20	“	“ A2	Özel Süt Ürünleri Öğr. Gör. Dr. Serap FENDERYA	Tereyağı Teknolojisi Öğr. Gör. Dr. Serap FENDERYA	
11.30 - 12.15	Uygulama	Uygulama	Toprak Analiz Lab. Uygulama	“ A2	
13.15 - 14.00	Süt Tesisleri Kuruluş ve Organizasy. Öğr. Gör. Nilüfer Sena AYDOĞDU A3	Dondurma Teknolojisi Öğr. Gör. Dr. Serap FENDERYA	(MYO SEÇMELİ DERS) Starter Kültürler Öğr. Gör. Dr. Serap FENDERYA	İşletme Yönetimi – II Öğr. Gör. Nilüfer Sena AYDOĞDU	
14.10 - 14.55	“	Uygulama A2	“ Süt.Analiz Lab.	“ A2	
15.05 - 15.50	“			“	
16.00 - 16.45					