

**AMASYA ÜNİVERSİTESİ SULUOVA MESLEK YÜKSEKOKULU GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BAHAR DÖNEMİ DERS PROGRAMI**

	Saat	I.SINIF			II.SINIF		
		DERSİN ADI	SINIF	ÖĞRETİM ELEMANI	DERSİN ADI	SINIF	ÖĞRETİM ELEMANI
P a z a r t e s i	08:15-09:00				Tahıl ve Ürünleri Analizleri II	206	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN
	09:15-10:00				Tahıl ve Ürünleri Analizleri II	206	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN
	10:15-11:00						
	11:15-12:00						Ek-1
	12:00-13:00	ÖĞLE YEMEĞİ					
	13:00-13:45	Bilgisayar	Bilg. Lab.	Öğr. Gör. Faruk AYGÜL	Meyve Sebze ve Ürünleri Analizleri II	206	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL
	14:00-14:45	Bilgisayar	Bilg. Lab.	Öğr. Gör. Faruk AYGÜL	Meyve Sebze ve Ürünleri Analizleri II	206	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL
	15:00-15:45	Bilgisayar	Bilg. Lab.	Öğr. Gör. Faruk AYGÜL	Süt ve Ürünleri Analizleri II	206	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL
	16:00-16:45				Süt ve Ürünleri Analizleri II	206	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL
S a l ı	08:15-09:00						
	09:15-10:00						
	10:15-11:00	Mesleki Matematik II	207	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN	Süt ve Ürünleri Analizleri II	206	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL
	11:15-12:00	Mesleki Matematik II	207	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN	Süt ve Ürünleri Analizleri II	206	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL
	12:00-13:00	ÖĞLE YEMEĞİ					
	13:00-13:45				Meyve Sebze ve Ürünleri Analizleri II	206	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL
	14:00-14:45				Meyve Sebze ve Ürünleri Analizleri II	206	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL
	15:00-15:45	Laboratuvar Teknikleri II	Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU	Tahıl ve Ürünleri Analizleri II	206	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN
	16:00-16:45	Laboratuvar Teknikleri II	Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU	Tahıl ve Ürünleri Analizleri II	206	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN
Ç a r ş a m b a	08:15-09:00	Gıda Mikrobiyolojisi	205	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU	Gıda Ambalajlama	206	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA
	09:15-10:00	Gıda Mikrobiyolojisi	205	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU	Gıda Ambalajlama	206	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA
	10:15-11:00	Hijyen ve Sanitasyon	205	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA	Et ve Ürünleri Analizleri II	206	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU
	11:15-12:00	Hijyen ve Sanitasyon	205	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA	Et ve Ürünleri Analizleri II	206	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU
	12:00-13:00	ÖĞLE YEMEĞİ					
	13:00-13:45						
	14:00-14:45						
	15:00-15:45	Laboratuvar Teknikleri II	103	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU	İşletme Yönetimi	206	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN
	16:00-16:45	Laboratuvar Teknikleri II	103	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU	İşletme Yönetimi	206	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN
P e r ş e m b e	08:15-09:00	Kariyer Planlaması	203	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN			
	09:15-10:00	Gıda Mikrobiyolojisi	203	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU			
	10:15-11:00	Gıda Mikrobiyolojisi	203	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU			
	11:15-12:00				Su Analizleri	206	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU
	12:00-13:00	ÖĞLE YEMEĞİ					
	13:00-13:45	Gıda Kimyası	205	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL	Su Analizleri	206	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU
	14:00-14:45	Gıda Kimyası	205	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL	Su Analizleri	206	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU
	15:00-15:45	Gıda Kimyası	205	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL	Çevrecilik Uygulamaları	201	Öğr. Gör. Dr. Gülhan Ö. SARIKOÇ
	16:00-16:45				Çevrecilik Uygulamaları	201	Öğr. Gör. Dr. Gülhan Ö. SARIKOÇ
C u m a	08:15-09:00						
	09:15-10:00						
	10:15-11:00				Et ve Ürünleri Analizleri II	206	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU
	11:15-12:00				Et ve Ürünleri Analizleri II	206	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU
	12:00-13:00	ÖĞLE YEMEĞİ					
	13:00-13:45						
	14:00-14:45	Gıda İlemleri II	103	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA	Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizleri	206	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU
	15:00-15:45	Gıda İlemleri II	103	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA	Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizleri	206	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU
	16:00-16:45	Gıda İlemleri II	103	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA	Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizleri	206	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU