

AMASYA ÜNİVERSİTESİ SULUOVA MESLEK YÜKSEKOKULU GIDA TEKNOLOJİSİ 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	Laboratuvar Teknikleri	105	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL			
	09:15-10:00	Laboratuvar Teknikleri	105	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL			
	10:15-11:00	Laboratuvar Teknikleri	105	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL	Tahıl Teknolojisi	203	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN
	11:15-12:00	Laboratuvar Teknikleri	105	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL	Tahıl Teknolojisi	203	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN
	12:00-13:00	ÖĞLE YEMEĞİ					
	13:00-13:45				Gıda Zararlıları	205	Dr. Öğr. Üyesi Onur AKER
	14:00-14:45				Gıda Zararlıları	205	Dr. Öğr. Üyesi Onur AKER
	15:00-15:45				Gıda Zararlıları	205	Dr. Öğr. Üyesi Onur AKER
16:00-16:45							
S a l ı	08:15-09:00				Süt Teknolojisi	205	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL
	09:15-10:00				Süt Teknolojisi	205	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL
	10:15-11:00	Hijyen Sanitasyon	103	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA			
	11:15-12:00	Hijyen Sanitasyon	103	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA			
	12:00-13:00	ÖĞLE YEMEĞİ					
	13:00-13:45				Tahıl Teknolojisi	205	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN
	14:00-14:45				Tahıl Teknolojisi	205	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN
	15:00-15:45				Süt Teknolojisi	205	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL
16:00-16:45				Süt Teknolojisi	205	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL	
Ç a r ş a m b a	08:15-09:00	Kariyer Planlaması	102	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN			
	09:15-10:00	Gıdalarda Temel İşlemler II	106	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN			
	10:15-11:00	Gıdalarda Temel İşlemler II	106	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN			
	11:15-12:00	Gıdalarda Temel İşlemler II	106	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN			
	12:00-13:00	ÖĞLE YEMEĞİ					
	13:00-13:45	Gıda Mikrobiyolojisi	205	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU	Gıda Ambalajlama	206	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA
	14:00-14:45	Gıda Mikrobiyolojisi	205	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU	Gıda Ambalajlama	206	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA
	15:00-15:45				Çevrecilik Uygulamaları	102	Öğr. Gör. Dr. Gülhan Ö. SARIKOÇ
16:00-16:45				Çevrecilik Uygulamaları	102	Öğr. Gör. Dr. Gülhan Ö. SARIKOÇ	
P e r ş e m b e	08:15-09:00	Uygulamalı Gıda Teknikleri I	205	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA			
	09:15-10:00	Uygulamalı Gıda Teknikleri I	205	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA	Bitkisel Yağ Teknolojisi	201	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN
	10:15-11:00	Uygulamalı Gıda Teknikleri I	205	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA	Bitkisel Yağ Teknolojisi	201	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN
	11:15-12:00	Uygulamalı Gıda Teknikleri I	205	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA	Bitkisel Yağ Teknolojisi	Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Sultan ACUN
	12:00-13:00	ÖĞLE YEMEĞİ					
	13:00-13:45				Uygulamalı Gıda Teknikleri II	106	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA
	14:00-14:45				Uygulamalı Gıda Teknikleri II	106	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA
	15:00-15:45	Gıda Mikrobiyolojisi	204	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU	Uygulamalı Gıda Teknikleri II	106	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA
16:00-16:45	Gıda Mikrobiyolojisi	204	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU	Uygulamalı Gıda Teknikleri II	106	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA	
C u m a	08:15-09:00				Geleneksel Gıdalar	104	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU
	09:15-10:00	Gıda Kimyası		Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL	Geleneksel Gıdalar	104	Dr. Öğr. Üyesi Fadime SEYREKOĞLU
	10:15-11:00	Gıda Kimyası		Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL	Hazır Yemek Teknolojisi	104	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA
	11:15-12:00	Gıda Kimyası		Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL	Hazır Yemek Teknolojisi	104	Öğr. Gör. Dr. Ali Emrecan ATA
	12:00-13:00	ÖĞLE YEMEĞİ					
	13:00-13:45						
	14:00-14:45	Bilgisayar	Bilg. Lab.	Öğr. Gör. Faruk AYGÜL	Biyoteknoloji	205	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL
	15:00-15:45	Bilgisayar	Bilg. Lab.	Öğr. Gör. Faruk AYGÜL	Biyoteknoloji	205	Öğr. Gör. Hamiye ÜNAL
16:00-16:45	Bilgisayar	Bilg. Lab.	Öğr. Gör. Faruk AYGÜL				