

Arda Meslek Yüksekokulu 2017-2018 Eğitim Öğretim Güz Dönemi Haftalık Ders Programı

Kırmızı ile Belirtilen Alanlar 2. Sınıf Öğrencileri İçindir

	GIDA TEKNOLOJİSİ		YAĞ ENDÜSTRİSİ		KİMYA TEKNOLOJİSİ		LABORATUVAR TEKNOLOJİSİ		
	I	II	I	II	I	II	I	II	
PAZARTESİ	08.30-09.20							Enstrümental Analiz (T) Öğr. Gör. Gülce Özcan (Laboratuvar II Nolu derslik)	
	09.30-10.20	Matematik Arş. Gör. Dr. Engin Çiçek (Gıda I Nolu derslik)						Enstrümental Analiz (T)	
	10.30-11.20	Matematik		Yağ Üretim Teknolojisi (U) Öğr. Gör. Gizem Çağla Dülger (YAĞ LAB)	Çevre Kimyası (T) Yrd.Doç.Dr. Şafak Yıldırım (Kimya I Nolu derslik)	Organik Kimya (T) Öğr. Gör. Gülce Özcan (Kimya II Nolu derslik)	Laboratuvar Teknikleri (U) (A) Öğr. Gör. Zeynep Çetin (KİMYA LAB)	Besin analizleri (T) Yrd. Doç. Dr. Hatice Palüzar (Laboratuvar II Nolu derslik)	
	11.30-12.20	Matematik		Yağ Üretim Teknolojisi (U)	Çevre Kimyası (T)	Organik Kimya (T)	Laboratuvar Teknikleri (U) (A)	Besin analizleri (T)	
	13.30-14.20	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği (T) Öğr. Gör. Şinasi Özmen (Gıda I Nolu derslik)	Meyve ve Sebze Teknolojisi I (T) Yrd.Doç.Dr. Şafak Yıldırım (Gıda II Nolu derslik)	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği (T) Öğr. Gör. Şinasi Özmen (GIDA I Nolu derslik) Gıda Mikrobiyolojisi (T) Yrd.Doç.Dr.Halide Aydoğdu (Laboratuvar II Nolu derslik)	Yağ Üretim Teknolojisi (T) Öğr. Gör. Gizem Çağla Dülger (Yağ II Nolu derslik)	Kimya Teknolojileri (T) Yrd. Doç. Dr. Hatice Palüzar (Kimya I Nolu derslik)	Sanayi Kimyası (U) (A) Doç. Dr. Ünal Geçgel (YAĞ LAB)	Laboratuvar Teknikleri (U) (B) Öğr. Gör. Zeynep Çetin (KİMYA LAB)	Gıda Mikrobiyolojisi (T) Yrd. Doç. Dr. Halide Aydoğdu (Laboratuvar II Nolu derslik)
	14.30-15.20	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği (T)	Meyve ve Sebze Teknolojisi I (T)	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği (T) Gıda Mikrobiyolojisi (T)	Yağ Üretim Teknolojisi (T)	Kimya Teknolojileri (T)	Sanayi Kimyası (U) (A)	Laboratuvar Teknikleri (U) (B)	Gıda Mikrobiyolojisi (T)
	15.30-16.20	Türk Dili-I (YAĞ II Nolu derslik) Okt.Nebahat YILDIZ	Meyve ve Sebze Teknolojisi I (U)	Bilgi ve İletişim Teknolojisi (U) Öğr. Gör. Alper Çevik (Bilgisayar Lab) Türk Dili-I (YAĞ II Nolu derslik)		Bilgi ve İletişim Teknolojisi (U) (A) Öğr. Gör. Alper Çevik (Bilgisayar Laboratuvarı) Türk Dili-I (YAĞ II Nolu derslik) Okt.Nebahat YILDIZ	Sanayi Kimyası (U) (B) Doç. Dr. Ünal Geçgel (YAĞ LAB)	Türk Dili-I (YAĞ II Nolu derslik) Okt.Nebahat YILDIZ	Biyokimyasal Teknikler (T) Yrd. Doç. Dr. Hatice Palüzar (Laboratuvar II Nolu derslik)

				derslik) Okt.Nebahat YILDIZ					
	16.30- 17.20	Türk Dili-I		Bilgi ve İletişim Teknolojisi (U) Türk Dili-I		Bilgi ve İletişim Teknolojisi (U) (A) Türk Dili-I	Sanayi Kimyası (U) (B)	Türk Dili-I	Biyokimyasal Teknikler (T)
SALI	08.30- 09.20	Atatürk İlk. Ve İnk. Tar.-I (Gıda I Nolu derslik) Okt.Tarık SARIOĞLU		Atatürk İlk. Ve İnk. Tar.-I (Gıda I Nolu derslik) Okt.Tarık SARIOĞLU		Atatürk İlk. Ve İnk. Tar.-I (Gıda I Nolu derslik) Okt.Tarık SARIOĞLU	Kalite Kontrol İlkeleri (T) Öğr. Gör. Fatmagül Halıcı Demir (Kimya II Nolu derslik)	Atatürk İlk. Ve İnk. Tar.-I (Gıda I Nolu derslik) Okt.Tarık SARIOĞLU İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği (T) Öğr. Gör. Şinasi Özmen (Laboratuvar I Nolu derslik)	Polimer Teknolojisi (T) Öğr. Gör. Zeynep Çetin (Laboratuvar II Nolu derslik)
	09.30- 10.20	Atatürk İlk. Ve İnk. Tar.-I		Atatürk İlk. Ve İnk. Tar.-I		Atatürk İlk. Ve İnk. Tar.-I	Kalite Kontrol İlkeleri (T)	Atatürk İlk. Ve İnk. Tar.-I İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği (T)	Polimer Teknolojisi (T)
	10.30- 11.20	Genel Mikrobiyoloji (T) Yrd. Doç. Dr. Halide Aydoğdu (Gıda I Nolu derslik)	Bitkisel Yağ Teknolojisi (T) Öğr. Gör. Gizem Çağla Dülger (Gıda II Nolu derslik)	Genel Mikrobiyoloji (T) Yrd. Doç. Dr. Halide Aydoğdu (Gıda I Nolu derslik)	Gıda Kimyası (U) Yrd. Doç. Dr. Hatice Palüzar (YAĞ LAB)	Genel Kimya (T) Öğr. Gör. Zeynep Çetin (Kimya I Nolu derslik)	Analitik Kimya II (T) Öğr. Gör. Duygu Şahin Gül (Kimya II Nolu derslik)	Genel Kimya (T) Öğr. Gör. Gülce Özcan (Laboratuvar I Nolu derslik)	Elektroanalitik (T) Doç. Dr. Ünal Geçgel (Laboratuvar II Nolu derslik)
	11.30- 12.20	Genel Mikrobiyoloji (T)	Bitkisel Yağ Teknolojisi (T)	Genel Mikrobiyoloji (T)	Gıda Kimyası (U)	Genel Kimya (T)	Analitik Kimya II (T)	Genel Kimya (T)	Elektroanalitik (T)
	13.30- 14.20	Genel Mikrobiyoloji Lab. (U) Yrd. Doç. Dr. Halide Aydoğdu (GIDA LAB)	Tahıl Teknolojisi (T) Yrd.Doç.Dr. Şafak Yıldırım (Gıda II Nolu derslik)	Genel Mikrobiyoloji Lab. (U) Yrd. Doç. Dr. Halide Aydoğdu (GIDA LAB)	Yağ Analiz ve Kalite Kontrolü (T) Öğr. Gör. Gizem Çağla Dülger (Yağ II Nolu derslik)	Bilgi ve İletişim Teknolojisi (U) (B) Öğr. Gör. Alper Çevik (Bilgisayar Laboratuvarı)	Sanayi Kimyası (T) Doç. Dr. Ünal Geçgel (Kimya II Nolu derslik)	Genel Kimya Lab. (U) (A) Öğr. Gör. Gülce Özcan (YAĞ LAB)	Besin analizleri (U) (A) Yrd. Doç. Dr. Hatice Palüzar (KİMYA LAB)
	14.30- 15.20	Genel Mikrobiyoloji Lab.(U)	Tahıl Teknolojisi (T)	Genel Mikrobiyoloji Lab. (U)	Yağ Analiz ve Kalite Kontrolü (T)	Bilgi ve İletişim Teknolojisi (U) (B)	Sanayi Kimyası (T)	Genel Kimya Lab. (U) (A)	Besin analizleri (U) (A)
	15.30- 16.20		Tahıl Teknolojisi (U)		Gıda Katkı Maddeleri (T) Prof. Dr. Zeynep Erdoğan (Kimya I Nolu derslik)		Gıda Katkı Maddeleri (T) Prof. Dr. Zeynep Erdoğan (Kimya I Nolu derslik)	Genel Kimya Lab. (U) (B) Öğr. Gör. Gülce Özcan (YAĞ LAB)	Besin analizleri (U) (B) Yrd. Doç. Dr. Hatice Palüzar (KİMYA LAB)
	16.30- 17.20				Gıda Katkı Maddeleri (T)		Gıda Katkı Maddeleri (T)	Genel Kimya Lab. (U) (B)	Besin analizleri (U) (B)

ÇARŞAMBA	08.30-09.20	Yab.Dil.-I İngilizce (Gıda I Nolu derslik) Okt.Şeref YAZICI		Yab.Dil.-I İngilizce (Gıda I Nolu derslik) Okt.Şeref YAZICI		Yab.Dil.-I İngilizce (Gıda I Nolu derslik) Okt.Şeref YAZICI	Organik Kimya (U) (A) Öğr. Gör. Gülce Özcan (YAĞ LAB)	Yab.Dil.-I İngilizce (Gıda I Nolu derslik) Okt.Şeref YAZICI	
	09.30-10.20	Yab.Dil.-I İngilizce		Yab.Dil.-I İngilizce		Yab.Dil.-I İngilizce	Organik Kimya (U) (A)	Yab.Dil.-I İngilizce	Uygulamalı Girişimcilik (T) Öğr. Gör. Sedat Kocadoğan (Laboratuvar II Nolu derslik)
	10.30-11.20	Genel Kimya (U) Öğr. Gör. Zeynep Çetin (KİMYA LAB)	Margarin Teknolojisi (T) Öğr. Gör. Gizem Çağla Dülger (Gıda II Nolu derslik)		Gıda Kimyası (T) Yrd. Doç. Dr. Hatice Palüzar (Yağ II Nolu derslik)		Organik Kimya (U) (B) Öğr. Gör. Gülce Özcan (YAĞ LAB)		Uygulamalı Girişimcilik (T)
	11.30-12.20	Genel Kimya (U)	Margarin Teknolojisi (T)		Gıda Kimyası (T)		Organik Kimya (U) (B)	Bitki ve Toprak Analizleri (T) (Laboratuvar I Nolu derslik) Öğr. Gör. Duygu Şahin Gül	Uygulamalı Girişimcilik (U)
	13.30-14.20	Genel Kimya (T) Öğr. Gör. Zeynep Çetin (Gıda I Nolu derslik)	Süt Teknolojisi I (T) Öğr. Gör. Fatmagül Halıcı Demir (Gıda II Nolu derslik)			Teknolojinin Bilimsel İlkeleri (T) (Kimya I Nolu derslik) Arş.Gör.Dr.Serpil Sucu	Fizikokimya (T) Doç. Dr. Ünal Geçgel (Kimya II Nolu derslik)	Bitki ve Toprak analizleri (U) (A) Öğr. Gör. Duygu Şahin Gül (KİMYA LAB)	Biyokimyasal Teknikler (U) (A) Yrd. Doç. Dr. Hatice Palüzar (YAĞ LAB)
	14.30-15.20	Genel Kimya (T)	Süt Teknolojisi I (T)			Teknolojinin Bilimsel İlkeleri (T)	Fizikokimya (T)	Bitki ve Toprak analizleri (U) (A)	Biyokimyasal Teknikler (U) (A)
	15.30-16.20		Süt Teknolojisi I (U)			İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği (T) Öğr. Gör. Şinasi Özmen (Kimya I Nolu derslik)		Bitki ve Toprak analizleri (U) (B) (KİMYA LAB)	Biyokimyasal Teknikler (U) (B) Yrd. Doç. Dr. Hatice Palüzar (YAĞ LAB)
	16.30-17.20					İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği (T)		Bitki ve Toprak analizleri (U) (B)	Biyokimyasal Teknikler (U) (B)

PERŞEMBE	08.30-09.20	Gıdalarda Temel İşlemler I (T) Öğr.Gör.Fatmagül Halıcı Demir (Gıda I Nolu derslik)					Analitik Kimya II (U) (A) Öğr. Gör. Duygu Şahin Gül (KİMYA LAB)	Gıdalarda Temel İşlemler I (T) (Gıda I Nolu derslik) Öğr.Gör.Fatmagül Halıcı Demir	
	09.30-10.20	Gıdalarda Temel İşlemler I (T)		Gıda Mikrobiyolojisi (U) Yrd.Doç.Dr.Halide Aydoğdu (GIDA LAB)	Uygulamalı Girişimcilik (T) Öğr. Gör. Sedat Kocadoğan (Yağ II Nolu derslik)		Analitik Kimya II (U) (A)	Gıdalarda Temel İşlemler I (T)	Gıda Mikrobiyolojisi Lab. (A) (U) Yrd. Doç. Dr. Halide Aydoğdu (GIDA LAB)
	10.30-11.20	Bilgi ve İletişim Teknolojisi (U) (A) Öğr. Gör. Alper Çevik (Bilgisayar Lab.) Laboratuvar Uygulamaları (T) Öğr. Gör. Gülce Özcan (Yağ Lab)		Laboratuvar Uygulamaları (U) Öğr. Gör. Gülce Özcan (YAĞ LAB) Gıda Mikrobiyolojisi (U)	Uygulamalı Girişimcilik (T)	Genel Kimya (T) Öğr. Gör. Zeynep Çetin (Kimya I Nolu derslik)	Analitik Kimya II (U) (B) Öğr. Gör. Duygu Şahin Gül (KİMYA LAB)		Gıda Mikrobiyolojisi Lab. (A) (U)
	11.30-12.20	Bilgi ve İletişim Teknolojisi (U) (A) Öğr. Gör. Alper Çevik Laboratuvar Uygulamaları (U)		Laboratuvar Uygulamaları (U) Gıda Mikrobiyolojisi (U)	Uygulamalı Girişimcilik (U)	Genel Kimya (T)	Analitik Kimya II (U) (B)		Gıda Mikrobiyolojisi Lab. (A) (U)
	13.30-14.20	Özel Gıdalar Teknolojisi (T) Yrd.Doç.Dr. Şafak Yıldırım (Gıda I Nolu derslik)	Araştırma Yöntem ve Teknikleri (T) Prof. Dr. Zeynep Erdoğan (Gıda II Nolu derslik)	Genel Kimya (T) Öğr. Gör. Duygu Şahin Gül (Yağ I Nolu derslik)	Gıda işleme İlkeleri I (T) Öğr. Gör. Gizem Çağla Dülger (Yağ II Nolu derslik)	Genel Kimya Laboratuvarı (U) (A) Öğr. Gör. Zeynep Çetin (YAĞ LAB) Genel Kimya Lab. I (U) (YAĞ LAB) Öğr. Gör. Zeynep Çetin	Tekstil ve Boyarmaddeler (T) Öğr. Gör. Gülce Özcan (Kimya II Nolu derslik)	Çevre Kimyası (T) Öğr. Gör. Fatmagül Halıcı Demir (Laboratuvar I Nolu derslik)	Gıda Mikrobiyolojisi Lab. (B) (U) Yrd. Doç. Dr. Halide Aydoğdu (GIDA LAB)
	14.30-15.20	Özel Gıdalar Teknolojisi (T)	Araştırma Yöntem ve Teknikleri (T)	Genel Kimya (T)	Gıda işleme İlkeleri I (T)	Genel Kimya Laboratuvarı (U) (A) Genel Kimya Lab. I (U)	Tekstil ve Boyarmaddeler (T)	Çevre Kimyası (T)	Gıda Mikrobiyolojisi Lab. (B) (U)
	15.30-16.20	Gıda Ambalajlama ve depolama (T) Öğr. Gör. Fatmagül Halıcı Demir (Gıda I Nolu)	Hijyen ve Sanitasyon (T) Yrd.Doç.Dr. Şafak Yıldırım (Yağ I Nolu derslik)	Teknolojinin Bilimsel İlkeleri (T) (Laboratuvar I Nolu derslik) Arş.Gör.Dr.Sema Minez	Hijyen ve Sanitasyon (T) Yrd.Doç.Dr. Şafak Yıldırım (Yağ I Nolu derslik)	Genel Kimya Laboratuvarı (U) (B) Öğr. Gör. Zeynep Çetin (YAĞ LAB)		Teknolojinin Bilimsel İlkeleri (T) (Laboratuvar I Nolu derslik) Arş.Gör.Dr.Sema Minez Teknolojinin Bilimsel İlkeleri (T)	Gıda Mikrobiyolojisi Lab. (B) (U)

		derslik)						(Laboratuvar I Nolu derslik) Arş.Gör.Dr.Sema Minez	
	16.30-17.20	Gıda Ambalajlama ve depolama (T)	Hijyen ve Sanitasyon (T)	Teknolojinin Bilimsel İlkeleri (T)	Hijyen ve Sanitasyon (T)	Genel Kimya Laboratuvarı (U) (B)		Teknolojinin Bilimsel İlkeleri (T) Teknolojinin Bilimsel İlkeleri (T)	
CUMA	08.30-09.20							Bilgi ve İletişim Teknolojisi (U) (A) Öğr. Gör. Şinasi Özmen (Bilgisayar laboratuvarı)	Araştırma Yöntem ve Teknikleri I (T) Öğr. Gör. Alper Çevik (Laboratuvar II Nolu derslik)
	09.30-10.20		Et Ürünleri ve Teknolojisi I (T) Öğr. Gör. Fatmagül Halıcı Demir (Gıda II Nolu derslik)	Matematik Arş. Gör. Dr. Ünal Dömekeli (Yağ I Nolu derslik)	Yem Analizleri (T) Prof. Dr. Zeynep Erdoğan (Yağ II No'lu derslik)	Matematik Arş. Gör. Dr. Engin Çiçek (Kimya I Nolu derslik) Matematik I Arş. Gör. Dr. Engin Çiçek (Kimya I Nolu derslik)	Uygulamalı Girişimcilik (T) Öğr. Gör. Sedat Kocadoğan (Kimya II Nolu derslik)	Bilgi ve İletişim Teknolojisi(U) (A)	Araştırma Yöntem ve Teknikleri I (T)
	10.30-11.20	Bilgi ve İletişim Teknolojisi (U) (B) Öğr. Gör. Alper Çevik (Bilgisayar Lab)	Et Ürünleri ve Teknolojisi I (T)	Matematik	Yem Analizleri (T)	Matematik Matematik I	Uygulamalı Girişimcilik (T)	Bilgi ve İletişim Teknolojisi (U) (B) Öğr. Gör. Şinasi Özmen (Bilgisayar Laboratuvarı)	Bitki ve Toprak analizleri (U) (B) Öğr. Gör. Duygu Şahin Gül (KİMYA LAB)
	11.30-12.20	Bilgi ve İletişim Teknolojisi (U) (B)	Et Ürünleri ve Teknolojisi I (U)	Matematik	Yem Analizleri (U) (YAĞ LAB)	Matematik Matematik I	Uygulamalı Girişimcilik (U)	Bilgi ve İletişim Teknolojisi (B) (U)	Bitki ve Toprak analizleri (U) (B)
	13.30-14.20								
	14.30-15.20	Gıda İşleme İlkeleri (T) Öğr. Gör. Fatmagül Halıcı Demir (Gıda I Nolu derslik) Gıda Endüstrisi Makineleri (T) (Gıda I Nolu derslik) Öğr. Gör. Fatmagül Halıcı Demir	Uygulamalı Girişimcilik (T) Öğr. Gör. Sedat Kocadoğan (Gıda II Nolu derslik)	Gıda İşleme İlkeleri (T) Öğr. Gör. Fatmagül Halıcı Demir (Gıda I Nolu derslik)				Araştırma Yöntem ve Teknikleri I (T) Prof. Dr. Zeynep Erdoğan (Kimya II Nolu derslik)	Matematik Arş. Gör. Dr. Ünal Dömekeli (Laboratuvar I Nolu derslik)

15.30-16.20	Gıda İşleme İlkeleri (T) Gıda Endüstrisi Makineleri (T)	Uygulamalı Girişimcilik (T)	Gıda İşleme İlkeleri (T)			Araştırma Yöntem Ve Teknikleri I (T)	Matematik	Bitki ve Toprak analizleri (U) (A) (KİMYA LAB)	
16.30-17.20	Gıda İşleme İlkeleri (T) Gıda Endüstrisi Makineleri (T)	Uygulamalı Girişimcilik (U)	Gıda İşleme İlkeleri (T)				Matematik	Bitki ve Toprak analizleri (U) (A)	