**KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ**

**SAFİYE ÇIKRIKÇIOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU**

**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

**2023-2024 BAHAR YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI**

**(DERSLİK Z-06)**

**GIDA TEKNOLOJİSİ 1. SINIF (1. ÖĞRETİM)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DERS SAATLERİ** | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **08.30-09.15** | GT109 Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji  **K. DURUSU** | GT211 Gıda Kimyası ve Biyokimyası  **M.KAYA** | GT107 Gıda Mikrobiyoloji  **H. CANKURT** | GT118 Fermentasyon Teknolojisi  **M.KAYA** |  |
| **09.30-10.15** | GT109 Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji  **K. DURUSU** | GT211 Gıda Kimyası ve Biyokimyası  **M.KAYA** | GT107 Gıda Mikrobiyoloji  **H. CANKURT** | GT118 Fermentasyon Teknolojisi  **M.KAYA** |  |
| **10.30-11.15** | GT109 Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji  **K. DURUSU** | GT211 Gıda Kimyası ve Biyokimyası  **M.KAYA** | GT107 Gıda Mikrobiyoloji  **H. CANKURT** | GT268 Temel İşlemler  **M.ÇAVUŞ** |  |
| **11.30-12.15** | GT114 Hijyen ve Sanitasyon  **K. DURUSU** |  | GT107 Gıda Mikrobiyoloji  **H. CANKURT** | GT268 Temel İşlemler  **M.ÇAVUŞ** |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **13.30-14.15** | GT114 Hijyen ve Sanitasyon  **K. DURUSU** |  |  |  |  |
| **14.30-15.15** |  |  |  |  |  |
| **15.30-16.15** |  |  |  |  |  |
| **16.30-17.15** |  |  |  |  |  |

**KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ**

**SAFİYE ÇIKRIKÇIOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU**

**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

**2023-2024 BAHAR YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI**

**(DERSLİK Z-08)**

**GIDA TEKNOLOJİSİ 2. SINIF (1. ÖĞRETİM)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DERS SAATLERİ** | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **08.30-09.15** | GT210 Süt Ürünleri Teknolojisi  **E. DEMİRAL** | GT210 Süt Ürünlerinde Kalite Kontrol  **E. DEMİRAL** | GT270 Özel Gıdalar  **M.KAYA** | GT266 Mesleki Uygulama-I  **E. DEMİRAL**  KAYGIDA | GT260 Et Ürünleri Teknolojisi  **K. DURUSU** |
| **09.30-10.15** | GT210 Süt Ürünleri Teknolojisi  **E. DEMİRAL** | Süt Ürünlerinde Kalite Kontrol  GT210 **E. DEMİRAL** | GT270 Özel Gıdalar  **M.KAYA** | GT266 Mesleki Uygulama-I  **E. DEMİRAL**  KAYGIDA | GT260 Et Ürünleri Teknolojisi  **K. DURUSU** |
| **10.30-11.15** | GT210 Süt Ürünleri Teknolojisi  **E. DEMİRAL** | Süt Ürünlerinde Kalite Kontrol  GT210 **E. DEMİRAL** | GT268 Temel İşlemler  **M.ÇAVUŞ** | GT266 Mesleki Uygulama-I  **E. DEMİRAL**  KAYGIDA | GT260 Et Ürünleri Teknolojisi  **K. DURUSU** |
| **11.30-12.15** | GT210 Süt Ürünleri Teknolojisi  **E. DEMİRAL** | Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları  **M.ÇAVUŞ** | GT268 Temel İşlemler  **M.ÇAVUŞ** |  | GT260 Et Ürünleri Teknolojisi  **K. DURUSU** |
|  |  |  |  |  |  |
| **13.30-14.15** |  | Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları  **M.ÇAVUŞ** | GT211 Gıda Endüstrisi Makineleri  **H. CANKURT** | GT224 Et Ürünlerinde Kalite Kontrol  **K. DURUSU** |  |
| **14.30-15.15** |  | Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları  **M.ÇAVUŞ** | GT211 Gıda Endüstrisi Makineleri  **H. CANKURT** | GT224 Et Ürünlerinde Kalite Kontrol  **K. DURUSU** |  |
| **15.30-16.15** |  |  | GT206 Bitirme Projesi  **M.KAYA** | GT224 Et Ürünlerinde Kalite Kontrol  **K. DURUSU** |  |
| **16.30-17.15** |  |  | GT206 Bitirme Projesi  **M.KAYA** |  |  |

**KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ**

**SAFİYE ÇIKRIKÇIOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU**

**GIDA TEKNOLOJİSİ (İ.Ö) PROGRAMI**

**2023-2024 BAHAR YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI**

**(DERSLİK Z-06)**

**GIDA TEKNOLOJİSİ 1. SINIF (2. ÖĞRETİM)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DERS SAATLERİ** | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **13.30-14.15** |  |  |  |  |  |
| **14.30-15.15** |  |  |  |  |  |
| **15.30-16.15** |  |  |  |  |  |
| **16.30-17.15** | GT109 Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji  **K. DURUSU** | GT211 Gıda Kimyası ve Biyokimyası  **M.KAYA** | GT268 Temel İşlemler  **M.ÇAVUŞ** | GT107 Gıda Mikrobiyoloji  **H. CANKURT** |  |
| **17.30-18.15** | GT109 Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji  **K. DURUSU** | GT211 Gıda Kimyası ve Biyokimyası  **M.KAYA** | GT268 Temel İşlemler  **M.ÇAVUŞ** | GT107 Gıda Mikrobiyoloji  **H. CANKURT** |  |
| **18.30-19.15** | GT109 Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji  **K. DURUSU** | GT211 Gıda Kimyası ve Biyokimyası  **M.KAYA** | GT118 Fermentasyon Teknolojisi  **M.KAYA** | GT107 Gıda Mikrobiyoloji  **H. CANKURT** |  |
| **19.30-20.15** |  | GT114 Hijyen ve Sanitasyon  **K. DURUSU** | GT118 Fermentasyon Teknolojisi  **M.KAYA** | GT107 Gıda Mikrobiyoloji  **H. CANKURT** |  |
| **20.30-21.15** |  | GT114 Hijyen ve Sanitasyon  **K. DURUSU** |  |  |  |

**KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ**

**SAFİYE ÇIKRIKÇIOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU**

**GIDA TEKNOLOJİSİ (İ.Ö) PROGRAMI**

**2023-2024 BAHAR YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI**

**(DERSLİK Z-08)**

**GIDA TEKNOLOJİSİ 2. SINIF (2. ÖĞRETİM)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DERS SAATLERİ** | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **13.30-14.15** | GT210 Süt Ürünleri Teknolojisi  **E. DEMİRAL** |  | GT210 Süt Ürünlerinde Kalite Kontrol  **E. DEMİRAL**  Z6 | GT219 Mesleki Uygulama-I  **M.ÇAVUŞ**  KAYGIDA |  |
| **14.30-15.15** | GT210 Süt Ürünleri Teknolojisi  **E. DEMİRAL** |  | GT210 Süt Ürünlerinde Kalite Kontrol  **E. DEMİRAL**  Z6 | GT219 Mesleki Uygulama-I  **M.ÇAVUŞ**  KAYGIDA |  |
| **15.30-16.15** | GT210 Süt Ürünleri Teknolojisi  **E. DEMİRAL** | Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları  **M.ÇAVUŞ** | GT210 Süt Ürünlerinde Kalite Kontrol  **E. DEMİRAL**  Z6 | GT219 Mesleki Uygulama-I  **M.ÇAVUŞ**  KAYGIDA | GT260 Et Ürünleri Teknolojisi  **K. DURUSU** |
| **16.30-17.15** | GT210 Süt Ürünleri Teknolojisi  **E. DEMİRAL** | Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları  **M.ÇAVUŞ** | GT224 Et Ürünlerinde Kalite Kontrol  **K. DURUSU** | GT268 Temel İşlemler  **M.ÇAVUŞ** | GT260 Et Ürünleri Teknolojisi  **K. DURUSU** |
| **17.30-18.15** |  | Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları  **M.ÇAVUŞ** | GT224 Et Ürünlerinde Kalite Kontrol  **K. DURUSU** | GT268 Temel İşlemler  **M.ÇAVUŞ** | GT260 Et Ürünleri Teknolojisi  **K. DURUSU** |
| **18.30-19.15** |  | GT211 Gıda Endüstrisi Makineleri  **H. CANKURT** | GT224 Et Ürünlerinde Kalite Kontrol  **K. DURUSU** | GT270 Özel Gıdalar  **M.KAYA** | GT260 Et Ürünleri Teknolojisi  **K. DURUSU** |
| **19.30-20.15** |  | GT211 Gıda Endüstrisi Makineleri  **H. CANKURT** | GT206 Bitirme Projesi  **H. CANKURT** | GT270 Özel Gıdalar  **M.KAYA** |  |
| **20.30-21.15** |  |  | GT206 Bitirme Projesi  **H. CANKURT** |  |  |