**KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ**

**SAFİYE ÇIKRIKÇIOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU**

**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

**2024-2025 BAHAR YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI**

**(DERSLİK Z-06)**

**GIDA TEKNOLOJİSİ 1. SINIF**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DERS SAATLERİ** | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **08.30-09.15** |  |  | GT268 Temel İşlemler**M.ÇAVUŞ** |  | GT107 Gıda Mikrobiyoloji**N. ÇAKIR** |
| **09.30-10.15** |  |  | GT268 Temel İşlemler**M.ÇAVUŞ** | GT109Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji**K.DURUSU** | GT107 Gıda Mikrobiyoloji**N. ÇAKIR** |
| **10.30-11.15** |  |  | GT118Fermentasyon Teknolojisi**M.KAYA** | GT109Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji**K.DURUSU** | GT107 Gıda Mikrobiyoloji**N. ÇAKIR** |
| **11.30-12.15** |  |  | GT118Fermentasyon Teknolojisi**M.KAYA** | GT109Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji**K.DURUSU** | GT107 Gıda Mikrobiyoloji**N. ÇAKIR** |
|  |  |  |  |  |  |
| **13.30-14.15** |  | GT102 Gıda Kimyası ve Biyokimyası**M.KAYA** |  | GT114Hijyen ve Sanitasyon**K.DURUSU** |  |
| **14.30-15.15** |  | GT102 Gıda Kimyası ve Biyokimyası**M.KAYA** |  | GT114Hijyen ve Sanitasyon**K.DURUSU** |  |
| **15.30-16.15** |  | GT102 Gıda Kimyası ve Biyokimyası**M.KAYA** |  |  |  |

**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** | GT262 Süt Ürünleri Teknolojisi**E. DEMİRAL** | GT210Süt Ürünlerinde Kalite Kontrol**E. DEMİRAL** | GT116 Gıda Kalite ve Güvenlik Yönetim sistemleri**M.KAYA** | GT266 Mesleki Uygulama-II**E. DEMİRAL-M.KAYA**KAYGIDA | GT206Bitirme Projesi**K.DURUSU, E.DEMİRAL M.ÇAVUŞ, M.KAYA** |
| **09.30-10.15** | GT262Süt Ürünleri Teknolojisi**E. DEMİRAL** | Süt Ürünlerinde Kalite KontrolGT210**E. DEMİRAL** | GT116 Gıda Kalite ve Güvenlik Yönetim sistemleri**M.KAYA** | GT266 Mesleki Uygulama-II**E. DEMİRAL-M.KAYA**KAYGIDA | GT260 Et Ürünleri Teknolojisi II**K. DURUSU** |
| **10.30-11.15** | GT262Süt Ürünleri Teknolojisi**E. DEMİRAL** | GT113 Gıda İşletmeciliği ve Pazarlama **K.DURUSU** | GT224Et Ürünlerinde Kalite Kontrol**K.DURUSU** | GT266 Mesleki Uygulama-II**E. DEMİRAL-M.KAYA**KAYGIDA | GT260 Et Ürünleri Teknolojisi II**K. DURUSU** |
| **11.30-12.15** | GT206Bitirme Projesi**K.DURUSU, E.DEMİRAL M.ÇAVUŞ, M.KAYA** | GT113 Gıda İşletmeciliği ve Pazarlama **K.DURUSU** | GT224 Et Ürünlerinde Kalite Kontrol**K.DURUSU** | GT266 Mesleki Uygulama-II**E. DEMİRAL-M.KAYA**KAYGIDA | GT260 Et Ürünleri Teknolojisi II**K. DURUSU** |
|  |  |  |  |  |  |
| **13.30-14.15** |  |  | GT203 Yağ Teknolojisi Z6**M. ÇAVUŞ** | GT221 Hazır Yemek ve Dondurulmuş Ürünler **M.ÇAVUŞ** |  |
| **14.30-15.15** |  |  | GT203 Yağ Teknolojisi Z6**M. ÇAVUŞ** | GT221 Hazır Yemek ve Dondurulmuş Ürünler **M.ÇAVUŞ** |  |
| **15.30-16.15** |  |  | GT203 Yağ Teknolojisi Z6**M. ÇAVUŞ** |  |  |

**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** | GT262Süt Ürünleri Teknolojisi II**E. DEMİRAL** | GT210Süt Ürünlerinde Kalite Kontrol**E. DEMİRAL** | GT224Et Ürünlerinde Kalite Kontrol**K.DURUSU** | GT266 Mesleki Uygulama-II**M.KAYA-E.DEMİRAL**KAYGIDA | GT260 Et Ürünleri Teknolojisi II**K. DURUSU** |
| **14.30-15.15** | GT262Süt Ürünleri Teknolojisi II**E. DEMİRAL** | GT210Süt Ürünlerinde Kalite Kontrol**E. DEMİRAL** | GT224Et Ürünlerinde Kalite Kontrol**K.DURUSU** | GT266 Mesleki Uygulama-II**M.KAYA-E.DEMİRAL**KAYGIDA | GT260 Et Ürünleri Teknolojisi II**K. DURUSU** |
| **15.30-16.15** | GT262Süt Ürünleri Teknolojisi II**E. DEMİRAL** | GT203 Yağ Teknolojisi **M. ÇAVUŞ** | GT116 Gıda Kalite ve Güvenlik Yönetim sistemleri**M.KAYA** | GT266 Mesleki Uygulama-II**M.KAYA-E.DEMİRAL**KAYGIDA | GT260 Et Ürünleri Teknolojisi II**K. DURUSU** |
| **16.30-17.15** | GT221 Hazır Yemek ve Dondurulmuş Ürünler **M.ÇAVUŞ** | GT203 Yağ Teknolojisi **M. ÇAVUŞ** | GT116 Gıda Kalite ve Güvenlik Yönetim sistemleri**M.KAYA** | GT266 Mesleki Uygulama-II**M.KAYA-E.DEMİRAL**KAYGIDA | GT113 Gıda İşletmeciliği ve Pazarlama **K.DURUSU** |
| **17.30-18.15** | GT221 Hazır Yemek ve Dondurulmuş Ürünler **M.ÇAVUŞ** | GT203 Yağ Teknolojisi **M. ÇAVUŞ** |  | GT206Bitirme Projesi**K.DURUSU, E.DEMİRAL M.ÇAVUŞ, M.KAYA** | GT113 Gıda İşletmeciliği ve Pazarlama **K.DURUSU** |
| **18.30-19.15** |  |  |  | GT206Bitirme Projesi**K.DURUSU, E.DEMİRAL M.ÇAVUŞ, M.KAYA** |  |