

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: ARICILIK
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Çevrecilik ve Uygulamaları Okut.Özgür Sarı Derslik-5		Çevrecilik ve Uygulamaları Okut.Özgür Sarı (Uyg) (Yüksekokul Kampüs Alanı)	Genetik Yard.Doç.Dr.Okan Atay Anfi-2	Arı Davranışları Öğr.Gör.A.K.Özuğur Derslik-4
09:25 – 10:10	“		“	“	“
10:20 – 11:05	Uygulamalı Arıcılık I Öğr.Gör.Mustafa Kösoğlu Derslik-4	Yabancı Dil II Okut. Hatice Kurt Anfi-I	Atatürk İlike ve İnkılâpları Tarihi II Yard.Doç.Dr.Bülent Çelik Anfi-I	Türk Dili II Okt.Gökhan Türk Anfi-I	(Uyg)
11:15 – 12:00	“	“	“	“	
13:00 – 13:45	(uyg) (Uygulama Birimi)	Arı Anatomi ve Fizyolojisi Öğr.Gör.Birsen Erincik Derslik-5			
13:55 – 14:40	“	“			
14:50 – 15:35	(uyg)	“			
15:45 – 16:30	“	(Uyg)			

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: ARICILIK
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 - 09:15	Nektar ve Polen Bitkileri Öğr.Gör.Ayhan Karaca Anfi-I	Arı Hastalıkları ve Zararlıları Öğr.Gör.M.Kösoğlu Derslik-4	Arı ve Arıcılık Ürünleri Öğr.Gör.Mustafa Kösoğlu Derslik-4	Ana Arı Yetiştirme Öğr.Gör.Mustafa Kösoğlu Derslik-4	
09:25 - 10:10	“	“	“	“	
10:20 - 11:05	“	(Uyg)	(Uyg)	“	
11:15 - 12:00	(Uyg)	“	“	(Uyg)	
13:00 - 13:45		Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama M.Burhan Kandemir Öğr.Gör.A.K.Özuğur Anfi-I	Mesleki Uygulama II Öğr.Gör.Mustafa Kösoğlu Uygulama Birimi	Üretim Planlamaları Öğr.Gör.A.K.Özuğur Derslik-5	
13:55 - 14:40		“	“	“	
14:50 - 15:35		“	“	(Uyg)	Kalite Kontrol Yöntemleri Doç.Dr.Özdal Gökdal Anfi-I
15:45 - 16:30			“	“	“

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: BÜYÜK VE KÜÇÜKBAŞ
HAYVAN YETİŞTİRİCİLİĞİ
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Hayvan Hastalıkları Okt.Vadullah Eren Derslik-6	Yabancı Dil II Okut.Hatice Kurt Anfi-I	Atatürk İlike ve İnkılâpları Tarihi II Yard.Doç.Dr.Bülent Çelik Anfi-I	Türk Dili II Okt.Gökhan Türk Anfi-I	
09:25 – 10:10	“	“	“	“	
10:20 – 11:05	“	Hayvancılıkta Mekanizasyon Yard.Doç.Dr. Okan Atay Derslik-2	Çevrecilik ve Uygulamaları Okut.Özgür Sarı (Uyg) (Yüksekokul Kampüs Alanı)	Çevrecilik ve Uygulamaları Okut.Özgür Sarı Derslik-5	
11:15 – 12:00	(Uyg)	(Uyg)	“	“	
13:00 – 13:45		Hayvan Besleme Biyokimyası Yard.Doç.Dr.Okan Atay Derslik-4	Hayvan Barınakları Doç.Dr.Özdal Gökdağ Derslik-1		Yem Bitkileri Öğr.Gör.Ayhan Karaca Derslik-6
13:55 – 14:40		“	“		“
14:50 – 15:35		“	“		“
15:45 – 16:30		(Uyg)	(Uyg)		(Uyg)

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: BESİCİLİK
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Mesleki Uygulama Doç.Dr.Özdal Gökdağ Öğr.Gör.A.K.Özdoğan Uygulama Birimi	Et Teknolojisi Öğr.Gör.Ayla Sarı Derslik-3	Kanatlı Eti Üretim Tekniği Okut.İ.Bülent Helva Derslik-2	Üreme ve Doğum Bilgisi Doç.Dr.Özdal Gökdağ Derslik-2	Besicilik II Yard.Doç.Dr.Okan Atay Derslik-3
09:25 – 10:10	“	“	“	“	“
10:20 – 11:05	“	“	“	(Uyg)	(Uyg)
11:15 – 12:00	“	(Uyg)	(Uyg)		“
13:00 – 13:45	Rasyon Hazırlama Tekniği Yard.Doç.Dr.Okan Atay Okut.İ.Bülent Helva Derslik-6	Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama M.Burhan Kandemir Öğr.Gör.A.K.Özdoğan Anfi-I			
13:55 – 14:40	“	“			
14:50 – 15:35	“	“			
15:45 – 16:30	(Uyg)				

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: ET VE ÜRÜNLERİ
TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Et Kimyası Öğr.Gör.Hakan Yıkılmaz Derslik-3	Yabancı Dil II Okut.Hatice Kurt Anfi-I	Atatürk İke ve İnkılâpları Tarihi II Yard.Doç.Dr.Bülent Çelik Anfi-I	Türk Dili II Okt.Gökhan Türk Anfi-I	Et İşletmelerinde Hijyen Okt.Vadullah Eren Derslik-6
09:25 – 10:10	"	"	"	"	"
10:20 – 11:05			Çevrecilik ve Uygulamaları Öğr.Gör.Ayhan Karaca Derslik-5	Et Mikrobiyolojisi Öğr.Gör.Dr.Dilek Keskin Derslik-6	"
11:15 – 12:00	Laboratuar Teknikleri Öğr.Gör.Dr.Dilek Keskin Derslik-2		"	"	(Uyg)
13:00 – 13:45	(Uyg)		(Uyg) (Yüksekokul Kampüs Alanı)		Besicilik Yard.Doç.Dr.Okan Atay Anfi-II
13:55 – 14:40	"		"		"
14:50 – 15:35					"
15:45 – 16:30					(Uyg)

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: ET ENDÜSTRİSİ
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15		Et Teknolojisi II Öğr.Gör.Hakan Yıkılmaz Derslik-1		Mesleki Uygulama II Öğr.Gör.Hakan Yıkılmaz Uygulama Birimi	İş Güvenliği ve İlk Yardım Dr.Cengiz Ceylan Anfi-I
09:25 – 10:10		“		“	“
10:20 – 11:05	Et Teknolojisi II Öğr.Gör.Hakan Yıkılmaz Derslik-5	(Uyg) Uygulama Birimi		“	
11:15 – 12:00	“	“		“	Et İşletmelerinde Kuruluş ve Organizasyon Vet.Hek.Rafet Beşparmak Derslik-5
13:00 – 13:45	Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama M.Burhan Kandemir Öğr.Gör.A.K.Özuğur Anfi-1		Kanatlı Eti İşleme Tekniği Okut.İ.Bülent Helva Derslik-6	Et Muhafaza Yöntemleri Okt.Vadullah Eren Derslik-1	“
13:55 – 14:40	“		“	“	
14:50 – 15:35	“		“	“	Kalite Kontrol Yöntemleri Doç.Dr.Özdal Gökdağ Anfi-I
15:45 – 16:30			(Uyg)	(Uyg)	“

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: ET VE ÜRÜNLERİ
TEKNOLOJİSİ (İ.Ö.)
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
13:00 – 13:45	Et İşletmelerinde Hijyen Okut.Vadullah Eren Derslik-4	Yabancı Dil II Okut.Hatice Kurt Anfi-II		Besicilik Yard.Doç.Dr.Okan Atay Derslik-3	Laboratuar Teknikleri Öğr.Gör.Dr.Dilek Keskin Derslik-4
13:55 –14:40	“	“		“	(Uyg)
14:50– 15:35	“	Çevrecilik ve Uygulamaları Öğr.Gör.Ayhan Karaca Derslik-6	Çevrecilik ve Uygulamaları Öğr.Gör.Ayhan Karaca (Uyg) (Yüksekokul Kampüs Alanı)	“	“
15:45 –16:30	(Uyg)	“	“	(Uyg)	Et Mikrobiyolojisi Öğr.Gör.Dr.Dilek Keskin Derslik-4
16:40 – 17:25		Et Kimyası Öğr.Gör.Hakan Yıkılmaz Derslik-2	Atatürk İlike ve İnkılâpları Tarihi II Yard.Doç.Dr.Bülent Çelik Anfi-II	Türk Dili II Okt.Gökhan Türk Anfi-II	“
17:35 – 18:20		“	“	“	
18:30 – 19:15					
19:25 – 20:10					

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: ET ENDÜSTRİSİ (İ.Ö.)
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
13:00 – 13:45	Et Teknolojisi II Öğr.Gör.Hakan Yıkılmaz Derslik-3	Et Muhafaza Yöntemleri Okt.Vadullah Eren Derslik-1	Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama M.Burhan Kandemir Öğr.Gör.A.K.Özüğür Anfi-1	Mesleki Uygulama II Öğr.Gör.Hakan Yıkılmaz Uygulama Birimi	Kalite Kontrol Yöntemleri Doç.Dr.Özdal Gökdağ Anfi-I
13:55 – 14:40	“	“	“	“	“
14:50 – 15:35	“	“	“	“	
15:45 – 16:30	“	(Uyg)	İş Güvenliği ve İlk Yardım Dr.Cengiz Ceylan Anfi-I	“	
16:40 – 17:25	Kanatlı Eti İşleme Tekniği Okut.İ.Bülent Helva Derslik-2		“	Et Teknolojisi II (Uyg) Öğr.Gör.Hakan Yıkılmaz Uygulama Birimi	Et İşletmelerinde Kuruluş ve Organizasyon Vet.Hek.Rafet Beşparmak Derslik-5
17:35 – 18:20	“			“	“
18:30 – 19:15	“				
19:25 – 20:10	(Uyg)				

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: SÜT VE ÜRÜNLERİ
TEKNOLJİSİ
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Laboratuar Teknikleri Öğr.Gör.Dr.Dilek Keskin Anfi-II	Yabancı Dil II Okt.Hatice Kurt Anfi-I	Atatürk İlike ve İnkılâpları Tarihi II Yard.Doç.Dr.Bülent Çelik Anfi-I	Türk Dili I Okt.Gökhan Türk Anfi-I	Süt Kimyası Öğr.Gör.Şevki Çetiner Anfi-II
09:25 – 10:10	(Uyg)	“	“	“	“
10:20 – 11:05	“		Süt Mikrobiyolojisi Öğr.Gör.Dr.Dilek Keskin Derslik-1	Süt İşletmelerinde Kuruluş ve Organizasyon Zir.Müh.Halil Öznalbant Anfi-II	“
11:15 – 12:00			“	“	“
13:00 – 13:45			Süt Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon Okut.Vadullah Eren Derslik-4	Temel Bilgi Teknolojileri Okt.Özgür Sarı Bilgisayar Laboratuvarı	
13:55 – 14:40			“	“	
14:50 – 15:35			“	(Uyg)	
15:45 – 16:30			(Uyg)	“	

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: SÜT VE ÜRÜNLERİ
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15		Süt Teknolojisi II Zir.Müh.Nuray Öznalbant Derslik-6	Fermente Süt ve Ürünleri II Öğr.Gör.Şevki Çetiner Anfi-II	Mesleki Uygulama II Öğr.Gör.Şevki Çetiner Uygulama Birimi	İş Güvenliği ve İlk Yardım Dr.Cengiz Ceylan Anfi-I
09:25 –10:10		“	“	“	“
10:20 – 11:05		“	“	“	
11:15 –12:00		“	“	“	
13:00 – 13:45	Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama M.Burhan Kandemir Öğr.Gör.A.K.Özuğur Anfi-1	(Uyg) Uygulama Birimi	Süt ve Ürünleri Muhafaza Yöntemleri Öğr.Gör.Engin Yaralı Derslik-3	Fermente Süt ve Ürünleri II (Uyg) Öğr.Gör.Şevki Çetiner Uygulama Birimi	
13:55 – 14:40	“	“	“	“	
14:50 – 15:35	“		“		Kalite Kontrol Yöntemleri Doç.Dr.Özdal Gökdal Anfi-I
15:45 – 16:30			(Uyg)		“

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: SÜT VE ÜRÜNLERİ
TEKNOLOJİSİ (İ.Ö)
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
13:00 – 13:45	Temel Bilgi Teknolojileri Okut.Özgür Sarı Bilgisayar Laboratuvarı	Yabancı Dil II Okut.Hatice Kurt Anfi-II	Süt Kimyası Öğr.Gör.Şevki Çetiner Derslik-2		Laboratuar Teknikleri Öğr.Gör.Dr.Dilek Keskin Derslik-4
13:55 –14:40	“	“	“		(Uyg)
14:50– 15:35	(Uyg)		“	Süt Mikrobiyolojisi Öğr.Gör.Dr.Dilek Keskin Anfi-II	“
15:45 –16:30	“		“	“	
16:40 – 17:25	Süt Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon Okut.Vadullah Eren Derslik-4	Süt İşletmelerinde Kuruluş ve Organizasyon Zir.Müh.Halil Öznalbant Derslik-1	Atatürk İlike ve İnkılapları Tarihi II Yard.Doç.Dr.Bülent Çelik Anfi-II	Türk Dili I Okt.Gökhan Türk Anfi-II	
17:35 – 18:20	“	“	“	“	
18:30 – 19:15	“				
19:25– 20:10	(Uyg)				

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: : SÜT VE ÜRÜNLERİ (İ.Ö)
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15			Mesleki Uygulama II Zir.Müh.Nuray Öznalbant Uygulama Birimi		
09:25 – 10:10			“		
10:20 – 11:05			“		
11:15 – 12:00			“		
13:00 – 13:45		Fermente Süt ve Ürünleri II Öğr.Gör.Şevki Çetiner Derslik-3		Kalite Kontrol Yöntemleri Doç.Dr.Özdal Gökdağ Anfi-I	Süt ve Ürünleri Muhafaza Yöntemleri Öğr.Gör.Engin Yaralı Derslik-3
13:55 – 14:40		“		“	“
14:50 – 15:35		“		Süt Teknolojisi II Zir.Müh.Nuray Öznalbant Derslik-6	“
15:45 – 16:30	Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama M.Burhan Kandemir Öğr.Gör.A.K.Özuğur Anfi-I	“		“	(Uyg)
16:40 – 17:25	“	(Uyg) Uygulama Birimi		“	İş Güvenliği ve İlk Yardım Dr.Cengiz Ceylan Derslik-3
17:35 – 18:20	“	“		“	“
18:30 – 19:15				(Uyg) Uygulama Birimi	
19:25 – 20:10				“	

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: GIDA TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Laboratuar Teknikleri Öğr.Gör.Dr.Dilek Keskin Anfi-II		Gıda Teknolojisi Katkı Maddeleri Öğr.Gör.Engin Yaralı Derslik-1	Gıda Mikrobiyolojisi Öğr.Gör.Dilek Keskin Derslik-3	Gıda Kimyası Öğr.Gör.Engin Yaralı Derslik-1
09:25 – 10:10	(Uyg)		“	“	“
10:20 – 11:05	“	Yabancı Dil II Okt.Hatice Kurt Anfi-I	Atatürk İlike ve İnkılâpları Tarihi II Yard.Doç.Dr.Bülent Çelik Anfi-I	Türk Dili I Okt.Gökhan Türk Anfi-I	“
11:15 – 12:00		“	“	“	(Uyg)
13:00 – 13:45			Temel Bilgi Teknolojileri Okut.Özgür Sarı Bilgisayar Laboratuvarı	Beslenme İlkeleri Doç.Dr. E.Ömer Göksoy Derslik-2	
13:55 – 14:40			“	“	
14:50 – 15:35			(Uyg)		
15:45 – 16:30			“		

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: GIDA TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Üretim Planlamaları Okut.İ.Bülent Helva Derslik-1	Süt Teknolojisi Öğr.Gör.Şevki Çetiner Anfi-II	Tahıl Teknolojisi Öğr.Gör.Hakan Yıkılmaz Derslik-3	Mesleki Uygulama II Öğr.Gör.Engin Yaralı Uygulama Birimi	
09:25 – 10:10	“	“	“	“	
10:20 – 11:05	(Uyg)	“	“	“	İş Güvenliği ve İlk Yardım Dr.Cengiz Ceylan Anfi-I
11:15 – 12:00	“	(Uyg)	(Uyg)	“	“
13:00 – 13:45		Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama M.Burhan Kandemir Öğr.Gör.A.K.Özüğür Anfi-1	Gıda Muhafaza Yöntemleri Öğr.Gör.Dilek Keskin Derslik-5		Meşrubat Teknolojisi Gıda Müh.Zehra Zeybek Derslik-1
13:55 – 14:40		“	“		“
14:50 – 15:35		“	“	Kalite Kontrol Yöntemleri Doç.Dr.Özdal Gökdağ Anfi-I	
15:45 – 16:30			(Uyg)	“	

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: GIDA TEKNOLOJİSİ (İ.Ö)
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
13:00 – 13:45	Gıda Kimyası Öğr.Gör.Engin Yaralı Anfi-II	Gıda Mikrobiyolojisi Öğr.Gör.Dilek Keskin Derslik-6		Türk Dili I Okt.Gökhan Türk Anfi-II	
13:55 – 14:40	“	“		“	
14:50 – 15:35	“	Laboratuar Teknikleri Öğr.Gör.Dr.Dilek Keskin Anfi-II	Atatürk İlike ve İnkılapları Tarihi II Yard.Doç.Dr.Bülent Çelik Anfi-II	Beslenme İlkeleri Doç.Dr. E.Ömer Göksoy Derslik-2	Temel Bilgi Teknolojileri Okut.Özgür Sarı Bilgisayar Laboratuvarı
15:45 – 16:30	(Uyg)	(Uyg)	“	“	“
16:40 – 17:25	Gıda Teknolojisi Katkı Maddeleri Öğr.Gör.Engin Yaralı Anfi-II	“			(Uyg)
17:35 – 18:20	“	Yabancı Dil II Okut.Hatice Kurt Anfi-II			“
18:30 – 19:15		“			
19:25 – 20:10					

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: GIDA TEKNOLOJİSİ (İ.Ö)
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
13:00 – 13:45	Süt Teknolojisi Öğr.Gör.Şevki Çetiner Derslik-5	Tahıl Teknolojisi Öğr.Gör.Hakan Yıkılmaz Derslik-2	Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama M.Burhan Kandemir Öğr.Gör.A.K.Özüğür Anfi-1	Mesleki Uygulama II Öğr.Gör.Engin Yaralı Uygulama Birimi	Kalite Kontrol Yöntemleri Doç.Dr.Özdal Gökdağ Anfi-I
13:55 –14:40	“	“	“	“	“
14:50– 15:35	“	“	“	“	Meşrubat Teknolojisi Gıda Müh.Zehra Zeybek Derslik-1
15:45 –16:30	(Uyg)	(Uyg)	İş Güvenliği ve İlk Yardım Dr.Cengiz Ceylan Anfi-I	“	“
16:40 – 17:25	Gıda Muhafaza Yöntemleri Öğr.Gör.Dilek Keskin Derslik-3		“		Üretim Planlamaları Okut.İ.Bülent Helva Derslik-2
17:35 – 18:20	“				“
18:30 – 19:15	“				(Uyg)
19:25– 20:10	(Uyg)				“

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİN İŞLEME
TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15		Genel Bitki Fizyolojisi Öğr.Gör.A.Karaca Derslik-2	Tarımsal Mekanizasyon Öğr.Gör. Osman Mestav Derslik-5	Genetik Yard.Doç.Dr.Okan Atay Anfi-II	Bitki Besleme ve Gübreleme Öğr.Gör.Özgür Sarı Derslik-2
09:25 –10:10		“	(Uyg)	“	“
10:20 – 11:05	Çevrecilik ve Uygulamaları Okut.Özgür Sarı Derslik-3	Yabancı Dil II Okut.Hatice Kurt Anfi-I	Atatürk İlike ve İnkılâpları Tarihi II Yard.Doç.Dr.Bülent Çelik Anfi-I	Türk Dili I Okt.Gökhan Türk Anfi-I	(uyg)
11:15 – 12:00	“	“	“	“	“
13:00 – 13:45	Zeytin Yetiştiriciliği Öğr.Gör.Osman Mestav Derslik-1			Sofralık Zeytin Teknolojisi I Öğr.Gör.Ayla Sarı Derslik-4	Çevrecilik ve Uygulamaları Okt.Özgür Sarı (Uyg) (Yüksekokul Kampüs Alanı)
13:55 – 14:40	“			“	“
14:50 – 15:35	(Uyg)			“	
15:45– 16:30	“			(Uyg)	

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: ZEYTİN YETİŞTİRİCİLİĞİ VE
DEĞERLENDİRİLMESİ
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15		Zeytin Hastalık ve Zararlıları Öğr.Gör.Birsen Erincik Derslik-5	Ürün Ambalajlama ve Paketleme Öğr.Gör.Ayla Sarı Derslik-6	Zeytinyağı Teknolojisi II Öğr.Gör.Ayla Sarı Derslik-1	Mesleki Uygulama II Öğr.Gör.H.Osman Mestav Uygulama Birimi
09:25 – 10:10		“	“	“	“
10:20 – 11:05		“	(Uyg)	(Uyg)	“
11:15 – 12:00		(Uyg)		“	“
13:00 – 13:45	Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama M.Burhan Kandemir Öğr.Gör.A.K.Özüğür Anfi-1		Zeytin Yan Ürünleri Öğr.Gör.Ayla Sarı Anfi-II		
13:55 – 14:40	“		“		Hijyen ve Sanitasyon Vet.Hek.Rafet Beşparmak Derslik-2
14:50 – 15:35	“			Kalite Kontrol Yöntemleri Doç.Dr.Özdal Gökdağ Anfi-I	“
15:45 – 16:30				“	(Uyg)

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2009 – 2010
PROGRAM: ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİN İŞLEME
TEKNOLOJİSİ (İ.Ö)
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15		Genel Bitki Fizyolojisi Öğr.Gör.A.Karaca Derslik-2	Tarımsal Mekanizasyon Öğr.Gör. Osman Mestav Derslik-5	Genetik Yard.Doç.Dr.Okan Atay Anfi-II	Bitki Besleme ve Gübreleme Öğr.Gör.Özgür Sarı Derslik-2
09:25 – 10:10		“	(Uyg)	“	“
10:20 – 11:05	Çevrecilik ve Uygulamaları Okut.Özgür Sarı Derslik-3	Yabancı Dil II Okut.Hatice Kurt Anfi-I	Atatürk İlike ve İnkılâpları Tarihi II Yard.Doç.Dr.Bülent Çelik Anfi-I	Türk Dili I Okt.Gökhan Türk Anfi-I	(uyg)
11:15 – 12:00	“	“	“	“	“
13:00 – 13:45	Zeytin Yetiştiriciliği Öğr.Gör.Osman Mestav Derslik-1			Sofralık Zeytin Teknolojisi I Öğr.Gör.Ayla Sarı Derslik-4	Çevrecilik ve Uygulamaları Okt.Özgür Sarı (Uyg) (Yüksekokul Kampüs Alanı)
13:55 – 14:40	“			“	“
14:50 – 15:35	(Uyg)			“	
15:45– 16:30	“			(Uyg)	