

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2011 – 2012
PROGRAM: ARICILIK
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Üretim Planlamaları (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur Bilgisayar Laboratuvarı		Mesleki Matematik I (Program Seçmeli Dersi) Yard.Doç.Dr.Süleyman Güler Derslik-4	Genetik (Program Seçmeli Dersi) Yard.Doç.Dr.Okan Atay Anfi-1	
09:25 – 10:10	“		“	“	
10:20 – 11:05		Atatürk İlke ve İnkılapları Tarihi II Okut.D.Genç Acar Anfi-I	Yabancı Dil II (İngilizce) Okut. Göksel Turan Anfi-I	Türk Dili II Okt.Gökhan Türk Anfi-I	
11:15 – 12:00		“	“	“	
13:00 – 13:45	Temel Bilgi Teknolojileri Okt.Özgür Sarı Bilgisayar Laboratuvarı	Uygulamalı Arıcılık I Öğr.Gör.Mustafa Kösoğlu Arıcılık Müzesi	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ*	Arı Anatomi ve Fizyolojisi Doç.Dr.Mehmet Karagöz Bilgisayar Laboratuvarı	Arı Davranışları Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur Bilgisayar Laboratuvarı
13:55 – 14:40	“	“	“	“	“
14:50 – 15:35	(Uyg)	(Uyg)		“	(Uyg)
15:45 – 16:30	“	“			

*SHD103 Akvaryumculuk (1+1) – Okt.İ.Bülent Helva – Bilgisayar Laboratuvarı

*SHD 200 Satranç (1+1) – Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur – Derslik 3

*SHD157 Gıda Güvenliği (2+0) – Okt.Dr.Vadullah Eren – Anfi II

*SHD132 Dengeli Beslenme (2+0) – Doç.Dr.Özdal Gökdağ – Anfi I

*SHD187 Organik Tarım (2+0)-Yard.Doç.Dr.Okan Atay/Öğr.Gör.H.Osman Mestav – Derslik 1

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2011 – 2012
PROGRAM: ARICILIK
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 - 09:15	Arı ve Arıcılık Ürünleri Öğr.Gör.Mustafa Kösoğlu Derslik-3	Ana Arı Yetiştirme Öğr.Gör.Mustafa Kösoğlu Derslik-5	Üretim Planlamaları Öğr.Gör.A.Kemali Özüğür Derslik-5	Arı Hastalıkları ve Zararlıları Doç.Dr.Mehmet Karagöz Derslik-4	Kalite Kontrol Yöntemleri Doç.Dr.Özdal Gökdağ Anfi-II
09:25 - 10:10	“	“	“	“	“
10:20 - 11:05	(Uyg)	“	(Uyg)	(Uyg)	
11:15 - 12:00	“	(Uyg)	“	“	
13:00 - 13:45		Nektar ve Polen Bitkileri Öğr.Gör.Ayhan Karaca Derslik-4		Mesleki Uygulama II Öğr.Gör.Mustafa Kösoğlu Uygulama Birimi	
13:55 - 14:40	Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama Öğr.Gör.A.Kemali Özüğür Derslik-2	“		“	
14:50 - 15:35	“	“		“	
15:45 - 16:30	“	(Uyg)		“	

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2011 – 2012
PROGRAM: HAYVANSAL ÜRETİM
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15		Mesleki Uygulama Doç.Dr.Özdal Gökdağ Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur Uygulama Birimi		Hayvan Barınaklıları Doç.Dr.Özdal Gökdağ Arıcılık Müzesi	Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvan Besleme Yard.Doç.Dr.Okan Atay Arıcılık Müzesi
09:25 – 10:10		“	Üreme ve Doğum Bilgisi Doç.Dr.Özdal Gökdağ Arıcılık Müzesi	“	“
10:20 – 11:05		“	“	“	“
11:15 – 12:00		“	(Uyg)	(Uyg)	(Uyg)
13:00 – 13:45		Et Teknolojisi Öğr.Gör.Ayla Sarı Arıcılık Müzesi	Süt Teknolojisi Öğr.Gör.Şevki Çetiner Arıcılık Müzesi	Kümes Hayvanları Besleme Okut.İ.Bülent Helva Uygulama Birimi	
13:55 – 14:40	Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur Derslik-4	“	“	“	
14:50 – 15:35	“	(Uyg)	“	“	
15:45 – 16:30	“			(Uyg)	

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2011 – 2012
PROGRAM: ET VE ÜRÜNLERİ
TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15		Atatürk İke ve İnklâpları Tarihi II Okut.D.Genç Acar Anfi-I			Et Kimyası Okt.Dr.Vadullah Eren Derslik-4
09:25 – 10:10		“			“
10:20 – 11:05		Besicilik (Program Seçmeli Dersli) Yard.Doç.Dr.Okan Atay Derslik-1	Yabancı Dil II (İngilizce) Okut. Göksel Turan Anfi-I	Türk Dili I Okt.Gökhan Türk Anfi- I	
11:15 – 12:00		“	“	“	
13:00 – 13:45		Et Mikrobiyolojisi Öğr.Gör.Dr.Dilek Keskin Derslik-3	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ*	İş Güvenliği ve İlk Yardım (Program Seçmeli Dersli) Okt.Dr.Vadullah Eren Anfi-I	
13:55 – 14:40		“	“	“	
14:50 – 15:35	Et İşletmelerinde Hijyen Okt.Vadullah Eren Anfi-I	(Uyg)	Çevre Koruma (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Ayhan Karaca Derslik-5		Meslek Etiği (Program Seçmeli Dersli) Yard.Doç.Dr.Okan Atay Anfi-II
15:45 – 16:30	“		“		“

*SHD103 Akvaryumculuk (1+1) – Okt.İ.Bülent Helva – Bilgisayar Laboratuvarı

*SHD 200 Satranç (1+1) – Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur – Derslik 3

*SHD157 Gıda Güvenliği (2+0) – Okt.Dr.Vadullah Eren – Anfi II

*SHD132 Dengeli Beslenme (2+0) – Doç.Dr.Özdal Gökdağ – Anfi I

*SHD187 Organik Tarım (2+0)-Yard.Doç.Dr.Okan Atay/Öğr.Gör.H.Osman Mestav – Derslik 1

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ

ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMIDÖNEM: 2011 – 2012
PROGRAM: ET VE ÜRÜNLERİ
TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15		Et Muhafaza Yöntemleri Okt.Vadullah Eren Derslik-4	Kanatlı Eti İşleme Tekniği Okt.İ.Bülent Helva Derslik-3	Mesleki Uygulama II Okt.Dr.Vadullah Eren Okt.İ.Bülent Helva Uygulama Birimi	Kalite Kontrol Yöntemleri Doç.Dr.Özdal Gökdağ Anfi-II
09:25 – 10:10		“	“	“	“
10:20 – 11:05		“	“	“	Et Teknolojisi II Okt.İ.Bülent Helva Derslik-4
11:15 – 12:00		(Uyg)	(Uyg)	“	“
13:00 – 13:45				İş Güvenliği ve İlk Yardım Okt.Dr.Vadullah Eren Anfi-I	“
13:55 – 14:40	Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur Derslik-2			“	“
14:50 – 15:35	“			Et İşletmelerinde Kuruluş ve Organizasyon Vet.Hek.Rafet Beşparmak Derslik-3	(Uyg) Uygulama Birimi
15:45 – 16:30	“			“	“

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2011 – 2012
PROGRAM: SÜT VE ÜRÜNLERİ
TEKNOLJİSİ
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15		Meslek Etiği Yard.Doç.Dr.Okan Atay Derslik-1	Mesleki Matematik I (Program Seçmeli Dersi) Yard.Doç.Dr.Süleyman Güler Derslik-4		Kimya II Yard.Doç.Dr.Deniz Uygun Derslik-1
09:25 – 10:10	İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri Teknolojisi Zir.Müh.Nuray Öznalbant Derslik-1	“	“	Bilgi ve İletişim Teknolojisi (Program Seçmeli Dersi) Okt.Özgür Sarı Bilgisayar Laboratuvarı	“
10:20 – 11:05	“	Atatürk İlke ve İnkılâpları Tarihi II Okut.D.Genç Acar Anfi-I	Yabancı Dil II (İngilizce) Okut. Göksel Turan Anfi-I	“	
11:15 – 12:00	(Uyg)	“	“	(Uyg)	
13:00 – 13:45	Süt Hayvanları Yetiştiriciliği (Program Seçmeli Dersi) Yar.Doç.Dr.Okan Atay Doç.Dr.Özdal Gökdağ Derslik-5		DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ*	Türk Dili I Okt.Gökhan Türk Anfi- II	Süt Tesisleri Kuruluş ve Organizasyonu Zir.Müh.Halil Öznalbant Anfi-I
13:55 – 14:40	“	Çiğ Süt Analizleri Öğr.Gör.Şevki Çetiner Derslik-2	“	“	“
14:50 – 15:35	(Uyg)	“	Mesleki Matematik I (Program Seçmeli Dersi) Yard.Doç.Dr.Süleyman Güler (Uyg) Bilgisayar laboratuvarı		(Uyg)
15:45 – 16:30		(Uyg)			

*SHD103 Akvaryumculuk (1+1) – Okt.İ.Bülent Helva – Bilgisayar Laboratuvarı

*SHD 200 Satranç (1+1) – Öğr.Gör.A.Kemali Özüğür – Derslik 3

*SHD157 Gıda Güvenliği (2+0) – Okt.Dr.Vadullah Eren – Anfi II

*SHD132 Dengeli Beslenme (2+0) – Doç.Dr.Özdağ Gökdağ – Anfi I

*SHD187 Organik Tarım (2+0)-Yard.Doç.Dr.Okan Atay/Öğr.Gör.H.Osman Mestav – Derslik 1

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2011 – 2012
PROGRAM: SÜT VE ÜRÜNLERİ
TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Fermente Süt ve Ürünleri II Öğr.Gör.Şevki Çetiner Derslik-4		Mesleki Uygulama II Zir.Müh.Nuray Öznalbant Uygulama Birimi	Mesleki Uygulama II Öğr.Gör.Şevki Çetiner Uygulama Birimi	Süt ve Ürünleri Muhafaza Yöntemleri Öğr.Gör.Ayla Sarı Derslik-3
09:25 – 10:10	“		“	“	“
10:20 – 11:05	Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama Öğr.Gör.A.Kemali Özüğür Anfi-1	Süt ve Ürünleri Muhafaza Yöntemleri Öğr.Gör.Ayla Sarı Uygulama Birimi		Fermente Süt ve Ürünleri II (Uyg) Öğr.Gör.Şevki Çetiner Uygulama Birimi	Fermente Süt ve Ürünleri II Öğr.Gör.Şevki Çetiner Derslik-3
11:15 – 12:00	“	(Uyg)		“	“
13:00 – 13:45		Süt Teknolojisi II Zir.Müh.Nuray Öznalbant Derslik-1	Süt Teknolojisi II (Uyg) Zir.Müh.Nuray Öznalbant Uygulama Birimi	İş Güvenliği ve İlk Yardım Okt.Dr.Vadullah Eren Anfi-I	Kalite Kontrol Yöntemleri Doç.Dr.Özdal Gökdağ Anfi-II
13:55 – 14:40		“	“	“	“
14:50 – 15:35		“			
15:45 – 16:30		“			Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama Öğr.Gör.A.Kemali Özüğür Anfi-1

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2011 – 2012
PROGRAM: GIDA TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Gıda Katkı Maddeleri Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı Derslik-2	Atatürk İlke ve İnkılapları Tarihi I Okut.D.Genç Acar Anfi-I	Yabancı Dil II (İngilizce) Okut. Göksel Turan Anfi-I	İşletme Yönetimi I (Program Seçmeli Dersi) Burhan Kandemir Derslik-1	Gıdalarda Temel İşlemler II Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı Derslik-2
09:25 – 10:10	“	“	“	“	“
10:20 – 11:05	Özel Gıda Ürünleri (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı Derslik-4		Gıda Mikrobiyolojisi Öğr.Gör.Dilek Keskin Anfi-II	Türk Dili I Okt.Gökhan Türk Anfi- I	Kimya II Yard.Doç.Dr.Deniz Uygun Derslik-1
11:15 – 12:00	“		(Uyg)	“	“
13:00 – 13:45	“	Bilgi ve İletişim Teknolojisi (Program Seçmeli Dersi) Okut.Özgür Sarı Bilgisayar Laboratuvarı	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ*	İşletme Yönetimi I (Program Seçmeli Dersi) Burhan Kandemir Derslik-1	
13:55 – 14:40		“	“	Bitkisel Yağ Teknolojisi (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Ayla Sarı Derslik-4	
14:50 – 15:35		(Uyg)		“	
15:45 – 16:30		Gıda Mikrobiyolojisi Öğr.Gör.Dilek Keskin Derslik-3		(Uyg)	

*SHD103 Akvaryumculuk (1+1) – Okt.İ.Bülent Helva – Bilgisayar Laboratuvarı

*SHD 200 Satranç (1+1) – Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur – Derslik 3

*SHD157 Gıda Güvenliği (2+0) – Okt.Dr.Vadullah Eren – Anfi II

*SHD132 Dengeli Beslenme (2+0) – Doç.Dr.Özdal Gökdağ – Anfi I

*SHD187 Organik Tarım (2+0)-Yard.Doç.Dr.Okan Atay/Öğr.Gör.H.Osman Mestav – Derslik 1

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2011 – 2012
PROGRAM: GIDA TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Üretim Planlamaları Okut.İ.Bülent Helva Anfi II	Mesleki Uygulama II Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı Uygulama Birimi	İş Güvenliği ve İlk Yardım Okt.Dr.Vadullah Eren Derslik-2	Gıda Muhafaza Yöntemleri Öğr.Gör.Dilek Keskin Derslik-2	
09:25 – 10:10	“	“	“	“	Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur Anfi-1
10:20 – 11:05	(Uyg)	“		“	
11:15 – 12:00	“	“		(Uyg)	
13:00 – 13:45	Süt Teknolojisi Öğr.Gör.Şevki Çetiner Derslik-3	Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur Anfi-1			Tahıl Teknolojisi Gıda Müh.Volkan Akın Derslik-2
13:55 – 14:40	“	“			“
14:50 – 15:35	“		Meşrubat Teknolojisi Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı Derslik-2	Kalite Kontrol Yöntemleri Doç.Dr.Özdal Gökdağ Anfi-II	“
15:45 – 16:30	(Uyg)		“	“	(Uyg)

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2011 – 2012
PROGRAM: GIDA TEKNOLOJİSİ (İ.Ö)
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
09:25 – 10:10			Bilgi ve İletişim Teknolojisi (Program Seçmeli Dersi) Okut.Özgür Sarı Bilgisayar Laboratuvarı		
10:20 – 11:05			“		Gıda Katkı Maddeleri Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı Derslik-2
11:15 – 12:00			(Uyg)		“
13:00 – 13:45		Atatürk İlke ve İnkılâpları Tarihi I Okut.D.Genç Acar Derslik-5	Yabancı Dil I (İngilizce) Okut. Göksel Turan Derslik-5	Gıda Mikrobiyolojisi Öğr.Gör.Dilek Keskin Derslik-2	Kimya II Yard.Doç.Dr.Deniz Uygun Derslik-1
13:55 – 14:40	Özel Gıda Ürünleri (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı Derslik-1	“	“	“	“
14:50 – 15:35	“	İşletme Yönetimi I (Program Seçmeli Dersi) Burhan Kandemir Derslik-5	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ*	(Uyg)	Gıdalarda Temel İşlemler II Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı Derslik-1
15:45 – 16:30	“	“	“		“
16:40 – 17:25		“		Türk Dili II Okt.Gökhan Türk Derslik-2	
17:35 – 18:20		Bitkisel Yağ Teknolojisi (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Ayla Sarı Derslik-2		“	
18:30 – 19:15		“			
19:25 – 20:10		(Uyg)			

*SHD103 Akvaryumculuk (1+1) – Okt.İ.Bülent Helva – Anfi I

*SHD 200 Satranç (1+1) – Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur – Anfi II

*SHD157 Gıda Güvenliği (2+0) – Okt.Dr.Vadullah Eren – Anfi II

*SHD132 Dengeli Beslenme (2+0) – Doç.Dr.Özdal Gökdağ – Anfi II

*SHD187 Organik Tarım (2+0)-Yard.Doç.Dr.Okan Atay/Öğr.Gör.H.Osman Mestav – Anfi II

ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2011 – 2012
PROGRAM: GIDA TEKNOLOJİSİ (İ.Ö)
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15			Mesleki Uygulama II Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı Uygulama Birimi		
09:25 –10:10			“		
10:20 – 11:05			“		
11:15 – 12:00			“		
13:00 – 13:45	Üretim Planlamaları Okut.İ.Bülent Helva Anfi-II	Meşrubat Teknolojisi Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı Anfi-II	Gıda Muhafaza Yöntemleri Öğr.Gör.Dilek Keskin Derslik-4	Kalite Kontrol Yöntemleri Doç.Dr.Özdal Gökdal Derslik-3	Süt Teknolojisi Öğr.Gör.Şevki Çetiner Derslik-3
13:55 –14:40	“	“	“	“	“
14:50– 15:35	(Uyg)	Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur Anfi-1	“	İş Güvenliği ve İlk Yardım Okt.Dr.Vadullah Eren Derslik-5	“
15:45 –16:30	“	“	(Uyg)	“	(Uyg)
16:40 – 17:25		“			Tahıl Teknolojisi Gıda Müh. Volkan Akın Derslik-2
17:35 – 18:20					“
18:30 – 19:15					“
19:25– 20:10					(Uyg)

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2011 – 2012
PROGRAM: ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİN İŞLEME
TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Sofralık Zeytin Teknolojisi I Öğr.Gör.Ayla Sarı Arıcılık Müzesi	Atatürk İlike ve İnkılapları Tarihi I Okut.D.Genç Acar Anfi-I	Yabancı Dil I (İngilizce) Okut. Göksel Turan Anfi-I	Genetik (Program Seçmeli Dersi) Yard.Doç.Dr.Okan Atay Anfi-I	Bitki Besleme ve Gübreleme (Uyg) Öğr.Gör.Özgür Sarı Arıcılık Müzesi
09:25 –10:10	“	“	“	“	
10:20 – 11:05	“	Genel Bitki Fizyolojisi Öğr.Gör.Ayhan Karaca Bilgisayar Laboratuvarı			
11:15 – 12:00	(Uyg)	“			
13:00 – 13:45	Zeytin Yetiştiriciliği Öğr.Gör.H.Osman Mestav Arıcılık Müzesi		DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ*	Türk Dili II Okt.Gökhan Türk Anfi- II	
13:55 – 14:40	“		“	“	
14:50 – 15:35	(Uyg)		Üretim Planlamaları (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.H.Osman Mestav Arıcılık Müzesi	Bitki Besleme ve Gübreleme (Uyg) Öğr.Gör.Özgür Sarı Arıcılık Müzesi	
15:45– 16:30	“		“	“	

*SHD103 Akvaryumculuk (1+1) – Okt.İ.Bülent Helva – Bilgisayar Laboratuvarı

*SHD 200 Satranç (1+1) – Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur – Derslik 3

*SHD157 Gıda Güvenliği (2+0) – Okt.Dr.Vadullah Eren – Anfi II

*SHD132 Dengeli Beslenme (2+0) – Doç.Dr.Özdal Gökdağ – Anfi I

*SHD187 Organik Tarım (2+0)-Yard.Doç.Dr.Okan Atay/Öğr.Gör.H.Osman Mestav – Derslik 1

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2011 – 2012
PROGRAM: ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİN İŞLEME
TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Hijyen ve Sanitasyon Okut.Dr.Vadullah Eren Anfi-I		Mesleki Uygulama II Öğr.Gör.H.Osman Mestav Uygulama Birimi	Zeytinyağı Teknolojisi II Öğr.Gör.Ayla Sarı Anfi-II	Kalite Kontrol Yöntemleri Doç.Dr.Özdal Gökdağ Anfi-II
09:25 – 10:10	“		“	“	“
10:20 – 11:05		Zeytin Hastalık ve Zararlıları Öğr.Gör.H.Osman Mestav Derslik-3	“	(Uyg)	Ürün Ambalajlama ve Paketleme Öğr.Gör.Ayla Sarı Anfi-II
11:15 – 12:00		“	“	“	“
13:00 – 13:45		Hijyen ve Sanitasyon (Uyg) Derslik-2 Okut.Dr.Vadullah Eren			(Uyg) Uygulama Birimi
13:55 – 14:40	Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur Derslik-2	Zeytin Hastalık ve Zararlıları Öğr.Gör.H.Osman Mestav Uygulama Birimi			Zeytin Yan Ürünleri Öğr.Gör.Ayla Sarı Uygulama Birimi
14:50 – 15:35	“	(Uyg)			“
15:45 – 16:30	“				

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2011 – 2012
PROGRAM: ORGANİK TARIM
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15		Bitkisel Üretim İlkeleri Öğr.Gör.H.Osman Mestav Anfi-II	Yabancı Dil II (İngilizce) Okut. Göksel Turan Anfi-I	Genetik Yard.Doç.Dr.Okan Atay Anfi-1	
09:25 – 10:10	Organik Gübreler ve Gübreleme Okt.Özgür Sarı Derslik-5	“	“	“	
10:20 – 11:05	“	Atatürk İlke ve İnkılapları Tarihi I Okut.D.Genç Acar Anfi-I		Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur Derslik-3	Su Ürünleri (Program Seçmeli Dersi) Okt.Dr.Vadullah Eren Derslik-5
11:15 – 12:00	(Uyg)	“		“	“
13:00 – 13:45	Bitki Fizyolojisi Öğr.Gör.Ayhan Karaca Anfi-I		DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ*	Türk Dili II Okt.Gökhan Türk Anfi- II	Bitkisel Üretim İlkeleri (Uyg) Öğr.Gör.H.Osman Mestav Uygulama Birimi
13:55 – 14:40	“		“	“	
14:50 – 15:35			Organik Tohumculuk Okt.Özgür Sarı Derslik-1	Tarımsal Ekoloji (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur Öğr.Gör.Ayhan Karaca Anfi-I	Hayvansal Üretim İlkeleri Doç.Dr.Özdal Gökdal Derslik-4
15:45– 16:30			“	“	(Uyg)

*SHD103 Akvaryumculuk (1+1) – Okt.İ.Bülent Helva – Bilgisayar Laboratuvarı

*SHD 200 Satranç (1+1) – Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur – Derslik 3

*SHD157 Gıda Güvenliği (2+0) – Okt.Dr.Vadullah Eren – Anfi II

*SHD132 Dengeli Beslenme (2+0) – Doç.Dr.Özdal Gökdal – Anfi I

*SHD187 Organik Tarım (2+0)-Yard.Doç.Dr.Okan Atay/Öğr.Gör.H.Osman Mestav – Derslik 1