

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2011-2012
PROGRAM: ARICILIK
YARIYILI: I

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Genel Ekonomi Burhan Kandemir Anfi-I	Arı Ekolojisi Öğr.Gör.A.Kemali ,Özuğur Arıcılık Müzesi	Yabancı Dil I (İngilizce) Okut. Gülsün Poyraz Anfi-I	Arıcılık Araç ve Gereçleri (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.A.Kemali ,Özuğur Bilgisayar Laboratuvarı	
09:25 –10:10	“	“	“	“	
10:20 – 11:05		Atatürk İlike ve İnkılâpları Tarihi I Okut.D.Genç Acar Anfi-I	Botanik Öğr.Gör.Ayhan Karaca Derslik-4	Botanik Öğr.Gör.Ayhan Karaca (Uyg) Yüksekokul Kampüs Alanı	
11:15 –12:00		“	“		
13:00 – 13:45	Temel Biyokimya Yard.Doç.Dr.Deniz Uygun Anfi-I		SEÇMELİ DERS*	Türk Dili I Okt.Gökhan Türk Anfi- I	Genel Entomoloji Öğr.Gör.Mustafa Kösoğlu Anfi-I
13:55 – 14:40	“		“	“	“
14:50 – 15:35		Meslek Etiği (Program Seçmeli Dersi) Yard.Doç.Dr.Okan Atay Anfi-II		Arıcılığa Giriş (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Mustafa Kösoğlu Arıcılık Müzesi	“
15:45 – 16:30		“		“	

*SHD103 Akvaryumculuk (1+1) – Okt.İ.Bülent Helva – Derslik 3

*SHD 200 Satranç (1+1) – Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur – Derslik 2

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

*SHD132 Dengeli Beslenme (2+0) – Doç.Dr.Özdal Gökdal – Derslik1

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2011 – 2012
PROGRAM: ARICILIK
YARIYILI: III

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 - 09:15	Mesleki Uygulama I Öğr.Gör. Mustafa Kösoğlu Öğr.Gör.A.Kemali Özüğür (Uyg) –Uygulama Birimi	Uygulamalı Arıcılık II Öğr.Gör. Mustafa Kösoğlu (Teo) Derslik-5	Arı Islahı Öğr.Gör. Mustafa Kösoğlu Derslik -3	Arı Beslenmesi Öğr.Gör. Mustafa Kösoğlu Anfi-II	
09:25 - 10:10	“	“	“	“	Tarımsal Savaş ve Arıcılık Öğr.Gör.A.Kemali Özüğür Anfi-I
10:20 - 11:05	“	(Uyg) Uygulama Birimi	(Uyg)	“	“
11:15 - 12:00	“	“		(Uyg)	“
13:00 - 13:45		Bal Teknolojisi Öğr.Gör. Mustafa Kösoğlu Bilgisayar Laboratuvarı		Uygulamalı Arıcılık II Öğr.Gör. Mustafa Kösoğlu (Uyg) Uygulama Birimi	
13:55 - 14:40		“		“	
14:50 - 15:35		(Uyg)		İş Güvenliği ve İlk Yardım Dr.Taylan Özcan Derslik-2	
15:45 - 16:30		“		“	

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

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

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Küçükbaş Hayvan Yetiştirme Doç.Dr.Özdal Gökdal Bilgisayar Laboratuvarı		Üretim Planlamaları Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur Bilgisayar Laboratuvarı		Hayvan Islahı Doç.Dr.Özdal Gökdal- Yrd.Doç.Dr.Okan Atay Arıcılık Müzesi
09:25 – 10:10	“		“		“
10:20– 11:05	“	Büyükbaş Hayvan Yetiştirme Yard.Doç.Dr.Okan Atay Arıcılık Müzesi	(Uyg)	Besicilik Yrd.Doç.Dr.Okan Atay Derslik-1	“
11:15 – 12:00	(Uyg.)	“	“	“	(Uyg)
13:00 – 13:45	Mesleki Uygulama I Doç.Dr.Özdal Gökdal Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur Uygulama Birimi	“		(Uyg.)	Yemler Bilgisi ve Teknolojisi Okt.İ.Bülent Helva Arıcılık Müzesi
13:55 – 14:40	“	(Uyg)		“	“
14:50 – 15:35	“			İş Güvenliği ve İlk Yardım Dr.Taylan Özcan Derslik-2	“
15:45 – 16:30	“			“	(Uyg)

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

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

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Genel Ekonomi Burhan Kandemir Anfi-I	Atatürk İlike ve İnkılâpları Tarihi I Okut.D.Genç Acar Anfi-I	Et Kesim ve İşleme Makineleri Öğr.Gör.Hakan Yıkılmaz Derslik-4		
09:25 – 10:10	“	“	“		
10:20 – 11:05		Genel Mikrobiyoloji Öğr.Gör.Dr.Dilek Keskin Derslik-5	Yabancı Dil I (İngilizce) Okut. Gülsün Poyraz Anfi-I	Türk Dili I Okt.Gökhan Türk Anfi- I	
11:15 – 12:00		(Uyg) Laboratuvar	“	“	
13:00 – 13:45	Temel Biyokimya Yard.Doç.Dr.Deniz Uygun Anfi-I		SEÇMELİ DERS*	Temel Bilgi Teknolojileri Okut.Özgür Sarı Bilgisayar Laboratuvarı	Hayvan Yetiştirme Doç.Dr.Özdal Gökdağ Derslik-1
13:55 – 14:40	“		“	“	“
14:50 – 15:35				(Uyg.)	“
15:45 – 16:30				“	(Uyg.)

*SHD103 Akvaryumculuk (1+1) – Okt.İ.Bülent Helva – Derslik 3

*SHD 200 Satranç (1+1) – Öğr.Gör.A.Kemali Özüğür – Derslik 2

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

*SHD132 Dengeli Beslenme (2+0) – Doç.Dr.Özdal Gökdağ – Derslik1

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

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

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Kasaplık Hayvan Bilgisi Yrd.Doç.Dr.Okan Atay Derslik-2	Et Muayenesi Okut.Dr.Vadullah Eren Anfi-II	Üretim Planlamaları Okut.Bülent Helva Derslik-2	Mesleki Uygulama I Öğr.Gör.Hakan Yıkılmaz (Uyg.) – Uygulama Birimi	Et Teknolojisi-I Öğr.Gör.Hakan Yıkılmaz Anfi-II
09:25 – 10:10	“	“	“	“	“
10:20 – 11:05	“	“	(Uyg.)	“	“
11:15 – 12:00	(Uyg.)	(Uyg.)	“	“	“
13:00 – 13:45					(Uyg) Uygulama Birimi
13:55 – 14:40				Mezbaha Yan Ürünleri Tekniği Okut.İ.Bülent Helva Derslik-3	“
14:50 – 15:35	Et Ürünleri Katkı Maddeleri Öğr.Gör.Dr.Dilek Keskin Derslik-1			“	
15:45 – 16:30	“			(Uyg.)	

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2011 – 2012
PROGRAM: SÜT VE ÜRÜNLERİ
TEKNOLOJİSİ

YARIYILI: I

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15				Mikrobiyoloji Öğr.Gör.Dr.Dilek Keskin Derslik-1	Laboratuar Teknikleri Okt.Dr.Vadullah Eren (Uyg) Uygulama Birimi
09:25 – 10:10				(uyg) Laboratuar	Süt İşletmelerinde Temel İşlemler Öğr.Gör.Şevki Çetiner Derslik-3
10:20 – 11:05	Kimya I Yard.Doç.Dr.Deniz Uygun Anfi-I	Atatürk İlke ve İnkılâpları Tarihi I Okut.D.Genç Acar Anfi-I	Yabancı Dil I (İngilizce) Okut. Gülsün Poyraz Anfi-I	Hijyen ve Sanitasyon Okt.Dr.Vadullah Eren Derslik-5	“
11:15 – 12:00	“	“	“	“	(Uyg)
13:00 – 13:45			SEÇMELİ DERS*	Türk Dili I Okt.Gökhan Türk Anfi- I	Gıda Endüstrisi Makineleri Öğr.Gör.Şevki Çetiner Derslik-3
13:55 – 14:40			“	“	“
14:50 – 15:35		Laboratuar Teknikleri Okt.Dr.Vadullah Eren Anfi-I			(Uyg)
15:45 – 16:30		“			

*SHD103 Akvaryumculuk (1+1) – Okt.İ.Bülent Helva – Derslik 3

*SHD 200 Satranç (1+1) – Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur – Derslik 2

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

*SHD132 Dengeli Beslenme (2+0) – Doç.Dr.Özdal Gökdağ – Derslik1

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

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

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Süt Yan Ürünleri Teknolojisi Öğr.Gör.H.Ayla Sarı Derslik-4	Fermente Süt ve Ürünleri-I Öğr.Gör.Şevki Çetiner Derslik-2	Mesleki Uygulama I Öğr.Gör.Şevki Çetiner Zir.Müh.Nuray Öznalbant Uygulama Birimi	Mesleki Uygulama I Öğr.Gör.Şevki Çetiner Zir.Müh.Nuray Öznalbant Uygulama Birimi	Süt Teknolojisi-I Zir.Müh.Nuray Öznalbant Derslik-1
09:25 – 10:10	“	“	“	“	“
10:20 – 11:05	“	“	Üretim Planlamaları Öğr.Gör.Şevki Çetiner (Uyg.)- Uygulama Birimi	Fermente Süt ve Ürünleri-I Öğr.Gör.Şevki Çetiner (Uyg.)- Uygulama Birimi	“
11:15 – 12:00		“	“	“	“
13:00 – 13:45	Üretim Planlamaları Öğr.Gör.Şevki Çetiner Derslik-1	Özel Süt ve Ürünleri Öğr.Gör. Ayla Sarı Derslik-4			(Uyg) Uygulama Birimi
13:55 – 14:40	“	“			“
14:50 – 15:35		Süt ve Ürünleri Katkı Maddeleri Zir.Müh.Halil Öznalbant Derslik-2			
15:45 – 16:30		“			

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

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

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15		Atatürk İlike ve İnkılapları Tarihi I Okut.D.Genç Acar Anfi-I	Yabancı Dil I (İngilizce) Okut. Gülsün Poyraz Anfi-I	Hijyen ve Sanitasyon Okut.Dr.Vadullah Eren Derslik-5	Genel Mikrobiyoloji Öğr.Gör.Dr.Dilek Keskin Derslik-5
09:25 – 10:10		“	“	“	(Uyg) Laboratuar
10:20 – 11:05	Kimya I Yard.Doç.Dr.Deniz Uygun Anfi-I	Gıdalarda Temel İşlemler I Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı Derslik-3		Türk Dili I Okt.Gökhan Türk Anfi- I	Gıda Kimyası Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı Derslik-2
11:15 – 12:00	“	“		“	“
13:00 – 13:45		İletişim (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.A.Kemali Özüğür Anfi-II	SEÇMELİ DERS*	Bitkisel Üretim (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Ayhan Karaca Öğr.Gör.H.Osman Mestav Anfi-II	“
13:55 – 14:40		“	“	“	
14:50 – 15:35	Çevre Koruma (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Ayhan Karaca Anfi-I	Meslek Etiği (Program Seçmeli Dersi) Yard.Doç.Dr.Okan Atay Anfi-II		Hayvansal Üretim (Program Seçmeli Dersi) Yard.DoçDr.Okan Atay Doç.Dr.Özdal Gökdal Anfi-I	
15:45 – 16:30	(Uyg)	“		“	

*SHD103 Akvaryumculuk (1+1) – Okt.İ.Bülent Helva – Derslik 3

*SHD 200 Satranç (1+1) – Öğr.Gör.A.Kemali Özüğür – Derslik 2

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

*SHD132 Dengeli Beslenme (2+0) – Doç.Dr.Özdal Gökdal – Derslik1

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

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

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15		Yağ Teknolojisi Öğr.Gör.H.Ayla Sarı Derslik-1	Mesleki Uygulama 1 Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı Uygulama Birimi	Kanatlı Hayvan Ürünleri Teknolojisi Okut.İ.Bülent Helva Derslik-3	
09:25 – 10:10		“	“	“	
10:20 – 11:05	Et ve Ürünleri Teknolojisi Öğr.Gör.Hakan Yıkılmaz Derslik-5		“	“	
11:15 – 12:00	“		“	(Uyg.).	
13:00 – 13:45	Meyve Sebze Teknolojisi Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı Derslik-3	Şeker ve Şekerli Ürünler Öğr.Gör.Hakan Yıkılmaz Okt.Özgür Sarı Derslik-3		Su Ürünleri Teknolojisi Okut.Dr.Vadullah Eren Derslik-5	
13:55 – 14:40	“	“		“	
14:50 – 15:35	“	“	Yağ Teknolojisi Öğr.Gör.H.Ayla Sarı Uygulama Birimi		Et ve Ürünleri Teknolojisi Öğr.Gör.Hakan Yıkılmaz Anfi-II
15:45 – 16:30	(Uyg.)		(Uyg)		(Uyg)

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

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

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15					
09:25 – 10:10					
10:20 – 11:05				İletişim (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur Derslik-4	
11:15 – 12:00				“	
13:00 – 13:45	Meslek Etiği (Program Seçmeli Dersi) Yard.Doç.Dr.Okan Atay Derslik-4	Atatürk İlke ve İnkılapları Tarihi I Okut.D.Genç Acar Derslik-5	Yabancı Dil I (İngilizce) Okut. Gülsün Poyraz Derslik-5	Gıdalarda Temel İşlemler I Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı Derslik-2	Hijyen ve Sanitasyon Okut.Dr.Vadullah Eren Derslik-5
13:55 – 14:40	“	“	“	“	“
14:50 – 15:35	Kimya I Yard.Doç.Dr.Deniz Uygun Derslik-5	Bitkisel Üretim (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Ayhan Karaca Öğr.Gör.H.Osman Mestav Derslik-5	Hayvansal Üretim (Program Seçmeli Dersi) Yard.Doç.Dr.Okan Atay Doç.Dr.Özdal Gökdal Derslik-5	Çevre Koruma (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Ayhan Karaca Derslik-5	Gıda Kimyası Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı Derslik-2
15:45 – 16:30	“	“	“	(Uyg)	“
16:40 – 17:25		Genel Mikrobiyoloji Öğr.Gör.Dr.Dilek Keskin Derslik-3	SEÇMELİ DERS*	Türk Dili I Okt.Gökhan Türk Derslik-5	“
17:35 – 18:20		(Uyg) Laboratuvar	“	“	
18:30 – 19:15					
19:25 – 20:10					

*SHD157 Gıda Güvenliği (2+0) – Okt.Dr.Vadullah Eren – Derslik 3

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

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

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15				Mesleki Uygulama I Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı Uygulama Birimi	
09:25 – 10:10				“	
10:20 – 11:05				“	
11:15 – 12:00				“	
13:00 – 13:45	Kanatlı Hayvan Ür. Tekn. Okut.Bülent Helva Derslik-2	Meyve Sebze Teknolojisi Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı Derslik-1			
13:55 – 14:40	“	“			
14:50 – 15:35	“	“	Şeker ve Şekerli Ürünleri Öğr.Gör.Hakan Yıkılmaz Okt.Özgür Sarı Derslik-2	Su Ürünleri Teknolojisi Okut.Dr.Vadullah Eren Anfi-II	
15:45 – 16:30	(Uyg.)	(Uyg.)	“	“	
16:40 – 17:25	Et ve Ürünleri Teknolojisi Öğr.Gör.Hakan Yıkılmaz Derslik-3	Yağ Teknolojisi Öğr.Gör.Ayla Sarı Derslik-2	“		
17:35 – 18:20	“	“			
18:30 – 19:15	“	“			
19:25 – 20:10	(Uyg.)	(Uyg)			

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

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

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Genel Ekonomi Burhan Kandemir Anfi-I	Atatürk İlke ve İnkılapları Tarihi I Okut.D.Genç Acar Anfi-I	Yabancı Dil I (İngilizce) Okut. Gülsün Poyraz Anfi-I	Toprak Bilgisi Okut.Özgür Sarı Derslik-4	
09:25 – 10:10	“	“	“	“	
10:20 – 11:05		Genel Mikrobiyoloji Öğr.Gör.Dr.Dilek Keskin Derslik-5	Botanik Öğr.Gör.Ayhan Karaca Derslik-4	Botanik Öğr.Gör.Ayhan Karaca (Uyg) Yüksekokul Kampüs Alanı	
11:15 – 12:00		(Uyg) Laboratuvar	“		
13:00 – 13:45	Temel Biyokimya Yard.Doç.Dr.Deniz Uygun Anfi-I	Genel Meyvecilik Öğr.Gör.H.Osman Mestav Derslik-2	SEÇMELİ DERS*	Türk Dili I Okt.Gökhan Türk Anfi- I	Temel Bilgi Teknolojileri Okut.Özgür Sarı Bilgisayar Laboratuvarı
13:55 – 14:40	“	“	“	“	“
14:50 – 15:35					(Uyg.)
15:45– 16:30					“

*SHD103 Akvaryumculuk (1+1) – Okt.İ.Bülent Helva – Derslik 3

*SHD 200 Satranç (1+1) – Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur – Derslik 2

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

*SHD132 Dengeli Beslenme (2+0) – Doç.Dr.Özdal Gökdal – Derslik1

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

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

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15		Zeytin Fidanı Yetiştiriciliği Öğr.Gör.H.Osman Mestav Derslik-4	Mesleki Uygulama I Öğr.Gör.H.Osman Mestav Öğr.Gör.H.Ayla Sarı Uygulama Birimi	Üretim Planlamaları Öğr.Gör.H.Osman Mestav Derslik-2	
09:25 – 10:10		“	“	“	
10:20 – 11:05			“	(Uyg)	Zeytin Fidanı Yetiştiriciliği Öğr.Gör.H.Osman Mestav (Uyg) Uygulama Birimi
11:15 – 12:00	Sofralık Zeytin Teknolojisi Öğr.Gör.H.Ayla Sarı Anfi II	Sofralık Zeytin Teknolojisi Öğr.Gör.H.Ayla Sarı (Uyg) Uygulama Birimi)	“	“	“
13:00 – 13:45	“	Zeytin Budama ve Hasat Yöntemleri Öğr.Gör.H.Osman Mestav Derslik-2	Zeytinyağı Teknolojisi Öğr.Gör.H.Ayla Sarı (Uyg) Uygulama Birimi		
13:55 – 14:40	“	(Uyg)	“		
14:50 – 15:35	Zeytinyağı Teknolojisi Öğr.Gör.H.Ayla Sarı Anfi-II	Zeytinyağı Kimyası Öğr.Gör.H.Ayla Sarı Derslik-4		İş Güvenliği ve İlk Yardım Dr. Taylan Özcan Derslik-2	
15:45 – 16:30	“	“		“	

ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS PROGRAMI

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

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Genel Ekonomi Burhan Kandemir Anfi-I		Yabancı Dil I (İngilizce) Okut. Gülsün Poyraz Anfi-I	Toprak Bilgisi Okt.Özgür Sarı Derslik-4	
09:25 – 10:10	“		“	“	
10:20 – 11:05		Atatürk İlke ve İnkılapları Tarihi I Okut.D.Genç Acar Anfi-I	Botanik Öğr.Gör.Ayhan Karaca Derslik-4	Botanik Öğr.Gör.Ayhan Karaca (Uyg) Yüksekokul Kampüs Alanı	
11:15 – 12:00		“	“		
13:00 – 13:45	Temel Biyokimya Yard.Doç.Dr.Deniz Uygun Anfi-I	İletişim (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur Anfi-II	SEÇMELİ DERS*	Türk Dili I Okt.Gökhan Türk Anfi- I	Temel Bilgi Teknolojileri Okut.Özgür Sarı Bilgisayar Laboratuvarı
13:55 – 14:40	“	“	“	“	“
14:50 – 15:35	Çevre Koruma (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Ayhan Karaca Anfi-I	Meslek Etiği (Program Seçmeli Dersi) Yard.Doç.Dr.Okan Atay Anfi-II		Organik Tarımın Genel İlkeleri ve Mevzuatlar Öğr.Gör.H.Osman Mestav Derslik-1	(Uyg.)
15:45– 16:30	(Uyg)	“		“	“

*SHD103 Akvaryumculuk (1+1) – Okt.İ.Bülent Helva – Derslik 3

*SHD 200 Satranç (1+1) – Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur – Derslik 2

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

*SHD132 Dengeli Beslenme (2+0) – Doç.Dr.Özdal Gökdağ – Derslik1