



ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2013-2014
PROGRAM: ARICILIK
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Laboratuvar Teknikleri (Program Seçmeli Dersi) Okt.Dr.Vadullah Eren (Bilgisayar Lab.)			Arılıkta İlkbahar Uygulamaları (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.H.Osman Mestav (Anfi I)	Uygulamalı Arıcılık I Öğr.Gör.A.Kemali Özüğür (Uygulama) (Derslik 3)
09:25 –10:10	(Uygulama)			“	“
10:20 – 11:05		Arıcılık Araç ve Gereçleri Öğr.Gör.A.Kemali Özüğür (Arıcılık Müzesi)	Arı Anatomi ve Fizyolojisi Prof.Dr. Hüseyin Başpınar (Derslik 2)	“	(Uygulama)
11:15 –12:00		“	“	“	
13:00 – 13:45	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	Arı Davranışları Öğr.Gör.A.Kemali Özüğür (Arıcılık Müzesi)	“	Yabancı Dil II (İngilizce) Öğr. Hülya Örnekci (Anfi I)	
13:55 – 14:40	“	“		“	
14:50 – 15:35	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	(Uygulama) (Uygulama Birimi)		Genetik (Program Seçmeli Dersi) Yard.Doç.Dr.Okan Atay (Derslik 4)	Uygulamalı Arıcılık I Öğr.Gör.A.Kemali Özüğür (Uygulama) (Uygulama Birimi)
15:45 – 16:30	“	Arıcılık Araç ve Gereçleri Öğr.Gör.A.Kemali Özüğür (Uygulama) (Uygulama Birimi)		“	



ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2013-2014
PROGRAM: ARICILIK
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15		Mesleki Uygulama Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur (Uygulama) (Uygulama Birimi)	Ana Arı Yetiştirme Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur (Derslik 3)	Nektar ve Polen Bitkileri Öğr.Gör.Ayhan Karaca (Derslik 5)	
09:25 – 10:10		“	“	“	
10:20 – 11:05	Staj Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur (Uygulama) (Uygulama Birimi)		(Uygulama)	“	
11:15 – 12:00	(Uygulama)		“	Arıcılıkta Yapay Tohumlama (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur (Derslik 3)	
13:00 – 13:45	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	Çevre Koruma (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Ayhan Karaca (Derslik 4)	Arı Hastalık ve Zararlıları Yard.Doç.Dr.Serkan Bakırcı (Derslik 3)	Arı ve Arıcılık Ürünleri Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur (Arıcılık Müzesi)	Mesleki Uygulama Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur (Uygulama) (Uygulama Birimi)
13:55 – 14:40	“	(Uygulama)	“	“	“
14:50 – 15:35	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	İletişim (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.H.Osman Mestav (Bilgisayar Lab.)	(Uygulama)	(Uygulama)	
15:45 – 16:30	“	“	Nektar ve Polen Bitkileri Öğr.Gör.Ayhan Karaca (Uygulama) (Uygulama Birimi)	“	Arıcılıkta Yapay Tohumlama (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur (Uygulama) (Uygulama Birimi)



ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2013-2014
PROGRAM: ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15		Et Mikrobiyolojisi Öğr.Gör.H.Ayla Sarı (Derslik 2)	Et İşletmelerinde Hijyen Okt.Vadullah Eren (Derslik 4)	Et Mikrobiyolojisi Öğr.Gör.H.Ayla Sarı (Uygulama) (Uygulama Birimi)	Besicilik (Program Seçmeli Dersli) Yard.Doç.Dr.Okan Atay (Derslik 4)
09:25 –10:10		“	“		“
10:20 – 11:05		İş Güvenliği ve İlk Yardım (Program Seçmeli Dersli) Okt.Dr.Vadullah Eren (Derslik 4)			Meslek Etiği (Program Seçmeli Dersli) Yard.Doç.Dr.Okan Atay (Derslik 4)
11:15 –12:00		“			“
13:00 – 13:45	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	Çevre Koruma (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Ayhan Karaca (Derslik 4)			Et Kimyası Okt.Dr.Vadullah Eren (Bilgisayar Lab.)
13:55 – 14:40	“	(Uygulama)			“
14:50 – 15:35	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ			Yabancı Dil II (İngilizce) Öğr. Hülya Örnekci (Anfi I)	
15:45 – 16:30	“			“	



ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2013-2014
PROGRAM: ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15				Mesleki Uygulama II Okt.Dr.Vadullah Eren Okt.İ.Bülent Helva (Uygulama Birimi)	
09:25 –10:10			Et Teknolojisi II Okt.İ.Bülent Helva (Çine MYO Kütüphane)	“	
10:20 – 11:05	Staj Okt.İ.Bülent Helva (Uygulama) (Uygulama Birimi)		“	“	Et Muhafaza Yöntemleri Okt.Dr.Vadullah Eren (Çine MYO Kütüphane)
11:15 –12:00	(Uygulama)		“	“	“
13:00 – 13:45	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ		Kanatlı Eti İşleme Tekniği Okt.İ.Bülent Helva (Arıcılık Müzesi)	Laboratuvar Teknikleri (Program Seçmeli Dersi) Okt.Dr.Vadullah Eren (Derslik 1)	Et Teknolojisi II Okt.İ.Bülent Helva (Uygulama) (Uygulama Birimi)
13:55 – 14:40	“		“	(Uygulama)	“
14:50 – 15:35	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	İletişim (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.H.Osman Mestav (Bilgisayar Lab.)	“	Et İşletmelerinde Kuruluş ve Organizasyon (Program Seçmeli Dersi) Vet.Hek.Rafet Beşparmak (Derslik 4)	
15:45 – 16:30	“	“	(Uygulama)	“	



ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2013-2014
PROGRAM: SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15			Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı (Program Seçmeli Dersi) Okt.Özgür Sarı (Bilgisayar Lab.)	Süt Hayvanları Yetiştiriciliği Yard.Doç.Dr.Okan Atay Prof.Dr.Özdal Gökdağ (Derslik 2)	İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri Teknolojisi Zir.Müh.Nuray Öznalbant (Derslik 2)
09:25 –10:10			“	“	“
10:20 – 11:05		Meslek Etiği Yard.Doç.Dr.Okan Atay (Derslik 2)	(Uygulama)		(Uygulama)
11:15 –12:00		“	“		İşletme Yönetimi (Program Seçmeli Dersi) Burhan Kandemir (Derslik 2)
13:00 – 13:45	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ		Çiğ Süt Analizleri Öğr.Gör.Şevki Çetiner (Derslik 1)	Kimya II Doç.Dr.Deniz Uygun (Anfi 2)	“
13:55 – 14:40	“	Süt Mikrobiyolojisi Öğr.Gör.H.Ayla Sarı (Derslik 1)	“	“	“
14:50 – 15:35	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	“	(Uygulama)	Yabancı Dil II (İngilizce) Öğr. Hülya Örnekci (Anfi I)	
15:45 – 16:30	“	(Uygulama) (Uygulama Birimi)	Süt Hayvanları Yetiştiriciliği Yard.Doç.Dr.Okan Atay Prof.Dr.Özdal Gökdağ (Uygulama) (Uygulama Birimi)	“	



ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2013-2014
PROGRAM: SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Süt Mikrobiyolojisi (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.H.Ayla Sarı (Derslik 4)	Dondurma Teknolojisi Zir.Müh.Nuray Öznalbant (Derslik 3)		Fermente Süt ve Ürünleri II Öğr.Gör.Şevki Çetiner (Uygulama) (Uygulama Birimi)	Araştırma Yöntem ve Teknikleri (Program Seçmeli Dersi) Prof.Dr. Özdal Gökdal (Derslik 5)
09:25 – 10:10	“	(Uygulama)		Staj Öğr.Gör.Şevki Çetiner (Uygulama) (Uygulama Birimi)	“
10:20 – 11:05		Kalite Güvencesi ve Standartları (Program Seçmeli Dersi) Prof.Dr. Özdal Gökdal (Derslik 3)		“	Fermente Süt ve Ürünleri II Öğr.Gör.Şevki Çetiner (Anfi I)
11:15 – 12:00		“		Süt Mikrobiyolojisi (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.H.Ayla Sarı (Uygulama) (Uygulama Birimi)	“
13:00 – 13:45	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	“			Süt Ürünleri Analizleri Zir.Müh.Nuray Öznalbant (Derslik 3)
13:55 – 14:40	“	Gıda Katkı Maddeleri Zir.Müh.Halil Öznalbant (Derslik 2)			“
14:50 – 15:35	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	(Uygulama)	Araştırma Yöntem ve Teknikleri (Program Seçmeli Dersi) Prof.Dr. Özdal Gökdal (Uygulama) (Uygulama Birimi)		(Uygulama)
15:45 – 16:30	“				“



**ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU**

DERS PROGRAMI

**DÖNEM: 2013-2014
PROGRAM: GIDA TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: II**

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Gıdalarda Temel İşlemler II Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı (Anfi II)	Gıda Katkı Maddeleri Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı (Anfi II)	Özel Gıda Ürünleri (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı (Anfi II)		İşletme Yönetimi (Program Seçmeli Dersi) Burhan Kandemir (Anfi II)
09:25 – 10:10	“	“	“		“
10:20 – 11:05		Gıda Mikrobiyolojisi Öğr.Gör.H.Ayla Sarı (Anfi II)	“	Kimya II Doç.Dr.Deniz Uygun (Anfi 2)	“
11:15 – 12:00		“		“	
13:00 – 13:45	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	(Uygulama) (Uygulama Birimi)	Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı (Program Seçmeli Dersi) Okt.Özgür Sarı (Bilgisayar Lab.)	Yabancı Dil II (İngilizce) Öğr. Hülya Örnekci (Anfi I)	
13:55 – 14:40	“		“	“	
14:50 – 15:35	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ		(Uygulama)		
15:45 – 16:30	“		“		



ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2013-2014
PROGRAM: GIDA TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Et ve Ürünleri Teknolojisi II Okt.İ.Bülent Helva (Anfi I)	Et ve Ürünleri Teknolojisi II Okt.İ.Bülent Helva (Uygulama) (Uygulama Birimi)		Meyve ve Sebze Teknolojisi II Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı (Uygulama) (Uygulama Birimi)	Staj Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı (Uygulama) (Uygulama Birimi)
09:25 – 10:10	“			Tahıl Teknolojisi II Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı (Uygulama) (Uygulama Birimi)	“
10:20 – 11:05		Meyve ve Sebze Teknolojisi II Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı (Derslik 5)			Kalite Güvencesi ve Standartları (Program Seçmeli Dersi) Prof Dr. Özdal Gökdağ (Derslik 5)
11:15 – 12:00		“			“
13:00 – 13:45	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	Süt Teknolojisi II Öğr.Gör.Şevki Çetiner (Uygulama) (Uygulama Birimi)			“
13:55 – 14:40	“	Süt Teknolojisi II Öğr.Gör.Şevki Çetiner (Anfi II)			Araştırma Yöntem ve Teknikleri (Program Seçmeli Dersi) Prof.Dr. Özdal Gökdağ (Derslik 5)
14:50 – 15:35	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	“		Tahıl Teknolojisi II Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı (Derslik 5)	“
15:45 – 16:30	“	“		“	(Uygulama)



ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2013-2014
PROGRAM: GIDA TEKNOLOJİSİ İ.Ö
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
13:00 – 13:45			Gıda Katkı Maddeleri Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı (Anfi II)	Gıdalarda Temel İşlemler II Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı (Derslik 5)	Gıda Mikrobiyolojisi Öğr.Gör.Ayla Sarı (Anfi I)
13:55 – 14:40			“	“	“
14:50 – 15:35	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	Özel Gıda Ürünleri (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı (Anfi I)		Kimya II Doç.Dr.Deniz Uygun (Anfi 2)	İşletme Yönetimi I (Program Seçmeli Dersi) Burhan Kandemir (Derslik 2)
15:45 – 16:30	“	“		“	“
16:40 – 17:25		“	Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı (Program Seçmeli Dersi) Okt.Özgür Sarı (Bilgisayar Lab.)	Yabancı Dil II (İngilizce) Öğr. Hülya Örnekci (Anfi I)	“
17:35 – 18:20			“	“	Gıda Mikrobiyolojisi Öğr.Gör.Ayla Sarı (Uygulama) (Uygulama Birimi)
18:30 – 19:15			(Uygulama)		
19:25– 20:10			“		



ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2013-2014
PROGRAM: GIDA TEKNOLOJİSİ İ.Ö
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
10:20 – 11:05				Meyve ve Sebze Teknolojisi II Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı (Uygulama) (Uygulama Birimi)	
11:15 –12:00				Tahıl Teknolojisi II Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı (Uygulama) (Uygulama Birimi)	
13:00 – 13:45		Meyve ve Sebze Teknolojisi II Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı (Anfi I)			Süt Teknolojisi II Öğr.Gör.Şevki Çetiner (Anfi II)
13:55 – 14:40		“		Kalite Güvencesi ve Standartları (Program Seçmeli Dersi) Prof.Dr. Özdal Gökdağ (Derslik 2)	“
14:50 – 15:35	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	Araştırma Yöntem ve Teknikleri (Program Seçmeli Dersi) Prof.Dr. Özdal Gökdağ (Derslik 4)	Tahıl Teknolojisi II Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı (Derslik 5)	“	“
15:45 – 16:30	“	“	“	“	(Uygulama)
16:40 – 17:25		(Uygulama)	Staj Öğr.Gör.H.Ayla Sarı (Uygulama) (Uygulama Birimi)	Et ve Ürünleri Teknolojisi II Okt.İ.Bülent Helva (Anfi II)	
17:35 – 18:20			“	“	
18:30 – 19:15				(Uygulama)	
19:25– 20:10					



ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2013-2014
PROGRAM: ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİN İŞLEME
TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Bitki Besleme ve Gübreleme Öğr.Gör.Özgür Sarı (Arıcılık Müzesi)	Genel Bitki Fizyolojisi Öğr.Gör.Ayhan Karaca (Bilgisayar Lab.)	Zeytin Yetiştiriciliği Öğr.Gör.Leyla Eken (Arıcılık Müzesi)	Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur (Derslik 4)	Sofralık Zeytin Teknolojisi I Öğr.Gör.H.Ayla Sarı (Bilgisayar Lab.)
09:25 –10:10	“	“	“	“	“
10:20 – 11:05		Üretim Planlamaları (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.H.Osman Mestav (Bilgisayar Lab.)	(Uygulama)		(Uygulama)
11:15 –12:00		“	“		“
13:00 – 13:45	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ			Bitki Besleme ve Gübreleme Öğr.Gör.Özgür Sarı (Uygulama) (Uygulama Birimi)	Bitki Besleme ve Gübreleme Öğr.Gör.Özgür Sarı (Uygulama) (Uygulama Birimi)
13:55 – 14:40	“				
14:50 – 15:35	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ			Yabancı Dil II (İngilizce) Öğr. Hülya Örnekci (Anfi I)	
15:45 – 16:30	“			“	



ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2013-2014
PROGRAM: ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİN İŞLEME
TEKNOLOJİSİ
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Staj Öğr.Gör.H.Osman Mestav (Uygulama) (Uygulama Birimi)	Zeytin Budama ve Hasat Yöntemleri Öğr.Gör.H.Osman Mestav (Çine MYO Kütüphane)	Zeytin Hastalık ve Zararlıları Öğr.Gör.H.Osman Mestav (Anfi I)		
09:25 – 10:10	“	“	“	Ürün Ambalajlama ve Paketleme Öğr.Gör.H.Ayla Sarı (Derslik 3)	Zeytin Hastalık ve Zararlıları Öğr.Gör.H.Osman Mestav (Uygulama) (Uygulama Birimi)
10:20 – 11:05		Meslek Etiği (Program Seçmeli Dersi) Yard.Doç.Dr.Okan ATAY (Derslik 2)	Hijyen ve Sanitasyon Okt.Dr.Vadullah Eren (Derslik 1)	(Uygulama)	
11:15 – 12:00		“	“		
13:00 – 13:45	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	Çevre Koruma (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Ayhan Karaca (Derslik 4)	Mesleki Uygulama Öğr.Gör.H.Osman Mestav (Uygulama) (Uygulama Birimi)	Zeytin Yan Ürünleri Öğr.Gör.H.Ayla Sarı (Çine MYO Kütüphane)	Zeytin Budama ve Hasat Yöntemleri Öğr.Gör.H.Osman Mestav (Uygulama) (Uygulama Birimi)
13:55 – 14:40	“	(Uygulama)	“	“	
14:50 – 15:35	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	İletişim (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.H.Osman Mestav (Bilgisayar Lab.)	“	Zeytinyağı Teknolojisi II Öğr.Gör.H.Ayla Sarı (Derslik 1)	Zeytinyağı Teknolojisi II Öğr.Gör.H.Ayla Sarı (Uygulama) (Uygulama Birimi)
15:45 – 16:30	“	“	“	“	“



ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2013-2014
PROGRAM: ORGANİK TARIM
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15		Organik Tohumculuk Okt.Özgür Sarı (Derslik 1)		Tarımsal İşletmecilik ve Pazarlama (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur (Derslik 4)	Bitki Fizyolojisi Öğr.Gör.Ayhan Karaca (Derslik 1)
09:25 –10:10		“		“	“
10:20 – 11:05		Organik Gübreler ve Gübreleme Okt.Özgür Sarı (Derslik 1)		Hayvansal Üretim İlkeleri Prof.Dr.Özdal Gökdal (Derslik 2)	Bitkisel Üretim İlkeleri Öğr.Gör.Leyla Eken (Derslik 1)
11:15 –12:00		“		“	“
13:00 – 13:45	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	(Uygulama)	Tarımsal Ekoloji (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur Öğr.Gör.Ayhan Karaca (Derslik 4)	(Uygulama)	(Uygulama) (Uygulama Birimi)
13:55 – 14:40	“	Tarımsal Yapılar ve Sulama Okt.Özgür Sarı (Program Seçmeli Dersi) (Derslik 3)	“		
14:50 – 15:35	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	“	Su Ürünleri (Program Seçmeli Dersi) Okt.Dr.Vadullah Eren (Derslik 4)	Yabancı Dil II (İngilizce) Öğr. Hülya Örnekcı (Anfi I)	
15:45 – 16:30	“		“	“	



ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2013-2014
PROGRAM: ORGANİK TARIM
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15			Organik Tarımda Bitki Zararlıları ile Mücadele Prof.Dr.Hüseyin Başpınar (Derslik 1)	Organik Sebzecilik Öğr.Gör.Leyla Eken (Derslik 1)	Organik Yemler ve Hayvan Besleme (Program Seçmeli Dersi) Okt.Dr.Vadullah Eren (Anfi I)
09:25 –10:10			“	“	“
10:20 – 11:05		Staj Öğr.Gör.Leyla Eken (Uygulama) (Uygulama Birimi)	Tarımsal Mekanizasyon (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Osman Mestav (Derslik 4)	(Uygulama)	
11:15 –12:00		“	(Uygulama)		
13:00 – 13:45	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	Organik Tarımda Hayvan Hastalıkları ve Sağlık Koruma Okt.Dr.Vadullah Eren (Derslik 5)			
13:55 – 14:40	“	“		Organik Tahıl ve Baklagiller Okt.Özgür Sarı (Derslik 3)	
14:50 – 15:35	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	“	Proje Hazırlama (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur (Derslik 2)	“	
15:45 – 16:30	“		(Uygulama)	(Uygulama)	



ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2013-2014
PROGRAM: TARIMSAL İŞLETMECİLİK
YARIYILI: II

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Arıcılık (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.A.Kemali Özüğür (Derslik 5)	Seracılık (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Leyla Eken (Derslik 5)	Yem Bitkileri Öğr.Gör.Ayhan Karaca (Derslik 5)	Toprak Bilgisi ve Gübreleme Okt.Özgür Sarı (Bilgisayar Lab.)	Tarımsal Mekanizasyon Öğr.Gör.Osman Mestav (Uygulama) (Uygulama Birimi)
09:25 – 10:10	“	“	“	“	Seracılık (Program Seçmeli Dersi) Öğr.Gör.Leyla Eken (Uygulama) (Uygulama Birimi)
10:20 – 11:05		Tarla Bitkileri Öğr.Gör.Ayhan Karaca (Anfi I)	(Uygulama)		Tarla Bitkileri Öğr.Gör.Ayhan Karaca (Uygulama) (Uygulama Birimi)
11:15 – 12:00		“			Arıcılık (Uygulama) (Uygulama Birimi)
13:00 – 13:45	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	Tarımsal Mekanizasyon Öğr.Gör.Osman Mestav (Bilgisayar Lab.)	Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı (Program Seçmeli Dersi) Okt.Özgür Sarı (Bilgisayar Lab.)	Yabancı Dil II (İngilizce) Öğr. Hülya Örnekci (Anfi I)	Tarımsal işletmelerin Planlaması Yard.Doç.Dr.Okan Atay (Derslik 1)
13:55 – 14:40	“	“	“	“	“
14:50 – 15:35	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ		(Uygulama)	Su Ürünleri (Program Seçmeli Dersi) Okt.Dr.Vadullah Eren (Bilgisayar Lab.)	(Uygulama)
15:45 – 16:30	“	Toprak Bilgisi ve Gübreleme Okt.Özgür Sarı (Uygulama) (Uygulama Birimi)	“	“	Su Ürünleri (Program Seçmeli Dersi) Okt.Dr.Vadullah Eren (Uygulama) (Uygulama Birimi)



ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS PROGRAMI

DÖNEM: 2013-2014
PROGRAM: TARIMSAL İŞLETMECİLİK
YARIYILI: IV

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 – 09:15	Staj Prof.Dr.Özdal Gökdal (Uygulama) (Uygulama Birimi)	Üretim Yönetimi Yard.Doç.Dr.Okan Atay (Arıcılık Müzesi)	Küçükbaş Hayvan Yetiştirme Prof.Dr.Özdal Gökdal (Arıcılık Müzesi)		
09:25 – 10:10	“	(Uygulama)	“		
10:20 – 11:05	Tarımsal Biyoteknoloji (Program Seçmeli Dersi) Prof.Dr.Özdal Gökdal Okt. Özgür Sarı (Çine MYO Kütüphane)	İş Güvenliği ve İlk Yardım (Program Seçmeli Dersi) Okt.Dr.Vadullah Eren (Derslik 4)	(Uygulama)	Organik Tarım Yard.Doç.Dr.Okan Atay Okt.Özgür Sarı (Derslik 4)	
11:15 – 12:00	“	“	Çiftlik Hayvanlarında Üreme Prof.Dr.Özdal Gökdal (Arıcılık Müzesi)	“	
13:00 – 13:45	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	Mesleki Uygulama Yard.Doç.Dr.Okan Atay (Uygulama) (Uygulama Birimi)	“	Hayvan Besleme Yard.Doç.Dr.Okan Atay Okt.İ.Bülent Helva (Bilgisayar Lab.)	
13:55 – 14:40	“	“	(Uygulama)	“	
14:50 – 15:35	DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSİ	“		Hayvansal Ürünler Teknolojisi (Program Seçmeli Dersi) Okt.İ.Bülent Helva (Arıcılık Müzesi)	
15:45 – 16:30	“	“		“	Hayvan Besleme Yard.Doç.Dr.Okan Atay Okt.İ.Bülent Helva (Uygulama) (Bilgisayar Lab.)

DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSLERİ PROGRAMI (BİRİNCİ ÖĞRETİM ÖĞRENCİLERİ)

	DERS KODU	DERS ADI	T	U	K	AKTS	MAKSİMUM KONTENJAN	DERSLİK	DERS SORUMLUSU
13:00 – 13:45	SHD 158	Girişimcilik	2	0	2	2	50	Derslik-2	Burhan Kandemir
	SHD 224	Voleybol	1	1	2	2	25	Derslik-5	Antrenör Recep Özçelik
13:55 – 14:40	SHD 157	Gıda Güvenliği	2	0	2	2	50	Derslik-3	Öğr.Gör.Dr.Engin Yaralı
	SHD 200	Satranç	1	1	2	2	25	Derslik-1	Öğr.Gör.A.Kemali Özuğur
	SHD 269	Sağlıklı Gıda ve Gıda Zehirlenmeleri	2	0	2	2	50	Anfi-2	Okt.Dr.Vadullah Eren
	SHD 313	Trafik Bilgisi	2	0	2	2	50	Anfi I	Okt.Özgür Sarı

	DERS KODU	DERS ADI	T	U	K	AKTS	MAKSİMUM KONTENJAN	DERSLİK	DERS SORUMLUSU
14:50 – 15:35	SHD 307	Kişisel Gelişim	2	0	2	2	50	Derslik-2	Yard.Doç.Dr. Okan ATAY
15:45 – 16:30	SHD 153	Fotoğrafçılık	1	1	2	2	25	Derslik-3	Öğr.Gör.Şevki Çetiner
	SHD 103	Akvaryumculuk	1	1	2	2	25	Bilgisayar Lab.	Okt.İ.Bülent Helva

DERS HAVUZU SEÇMELİ DERSLERİ PROGRAMI (İKİNCİ ÖĞRETİM ÖĞRENCİLERİ)

	DERS KODU	DERS ADI	T	U	K	AKTS	MAKSİMUM KONTENJAN	DERSLİK	DERS SORUMLUSU
14:50 – 15:35	SHD 269	Sağlıklı Gıda ve Gıda Zehirlenmeleri	2	0	2	2	50	Anfi-2	Okt.Dr.Vadullah Eren
15:45 – 16:30	SHD 158	Girişimcilik	2	0	2	2	50	Derslik-4	Burhan Kandemir
	SHD 313	Trafik Bilgisi	2	0	2	2	50	Derslik-1	Okt.Özgür Sarı