

Giresun Üniversitesi | Hibrit Eğitim - Öğretim | 2024 - 2025 Bahar Yarıyılı

Espiye Meslek Yüksekokulu | Gıda İşleme Bölümü / Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı | Haftalık Ders Çizelgesi (1. SINIF) DERSLİK/ 101

Saat Dillimleri	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:00 - 08:50	İngilizce-II (Doç. Dr. Ayça Aktaş Karaçelik)	Gıda Mikrobiyolojisi (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)			Atatürk İnkeleri ve İnkılap Tarihi -II (Ortak Ders) (D 103)
09:00 - 09:50	İngilizce-II (Doç. Dr. Ayça Aktaş Karaçelik)	Gıda Mikrobiyolojisi (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)		Yağ Analizi (Öğr. Gör. Neslihan Akyurt)	Atatürk İnkeleri ve İnkılap Tarihi -II (Ortak Ders) (D 103)
10:00 - 10:50	Gıda Kimyası (Doç. Dr. Ayça Aktaş Karaçelik)	Gıda Mikrobiyolojisi (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Çevre Koruma (Doç. Dr. Ayça Aktaş Karaçelik)	Yağ Analizi (Öğr. Gör. Neslihan Akyurt)	Duyusal Analiz Teknikleri (Öğr. Gör. Neslihan Akyurt)
11:00 - 11:50	Gıda Kimyası (Doç. Dr. Ayça Aktaş Karaçelik)	Enstrümental Analiz (Doç. Dr. Ayça Aktaş Karaçelik)	Çevre Koruma (Doç. Dr. Ayça Aktaş Karaçelik)	Yağ Analizi (Öğr. Gör. Neslihan Akyurt)	Duyusal Analiz Teknikleri (Öğr. Gör. Neslihan Akyurt)
12:00 - 12:50					
13:00 - 13:50		Enstrümental Analiz (Doç. Dr. Ayça Aktaş Karaçelik)	Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Türk Dili -II (ORTAK - ONLINE)	
14:00 - 14:50		Enstrümental Analiz (Doç. Dr. Ayça Aktaş Karaçelik)	Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Türk Dili -II (ORTAK - ONLINE)	
15:00 - 15:50		Temel Bilgisayar (Doç. Dr. Ayça Aktaş Karaçelik)			
16:00 - 16:50		Temel Bilgisayar (Doç. Dr. Ayça Aktaş Karaçelik)			

Giresun Üniversitesi | Hibrit Eğitim - Öğretim | 2024 - 2025 Bahar Yarıyılı

Espiye Meslek Yüksekokulu | Gıda İşleme Bölümü / Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı | Haftalık Ders Çizelgesi (2. SINIF) DERSLİK/102

Saat Dillimleri	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:00 - 08:50	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizi (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Et ve Ürünleri Analizi (Doç. Dr. Ayça Aktaş Karaçelik)			
09:00 - 09:50	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizi (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Et ve Ürünleri Analizi (Doç. Dr. Ayça Aktaş Karaçelik)	Süt ve Ürünleri Analizi (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)		
10:00 - 10:50	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizi (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Et ve Ürünleri Analizi (Doç. Dr. Ayça Aktaş Karaçelik)	Süt ve Ürünleri Analizi (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)		
11:00 - 11:50	Tahıl ve Ürünleri Analizi (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)		Süt ve Ürünleri Analizi (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)		
12:00 - 12:50					
13:00 - 13:50	Tahıl ve Ürünleri Analizi (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Gıda Endüstrisi Makineleri (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Gıda Muhafaza (Öğr. Gör. Neslihan Akyurt)	Fermente Gıdalar Teknolojisi (Öğr. Gör. Neslihan Akyurt)	Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizi (Öğr. Gör. Neslihan Akyurt)
14:00 - 14:50	Tahıl ve Ürünleri Analizi (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Gıda Endüstrisi Makineleri (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Gıda Muhafaza (Öğr. Gör. Neslihan Akyurt)	Fermente Gıdalar Teknolojisi (Öğr. Gör. Neslihan Akyurt)	Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizi (Öğr. Gör. Neslihan Akyurt)
15:00 - 15:50	Gıda Sektöründe İş Sağlığı Güvenliği (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Özel Gıdalar (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Gıda Kodeksi ve Standartları (Öğr. Gör. Neslihan Akyurt)		Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizi (Öğr. Gör. Neslihan Akyurt)
16:00 - 16:50	Gıda Sektöründe İş Sağlığı Güvenliği (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Özel Gıdalar (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Gıda Kodeksi ve Standartları (Öğr. Gör. Neslihan Akyurt)		

Doç. Dr. Ayça AKTAŞ KABAÇELİK
Bölüm Başkanı