

SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI
2. Sınıf

Ders Saati	GÜNLER				
	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:00-08:45		Fermente süt ürünleri (T)	Dondurma Teknolojisi		
		Doç.Dr.Nazan Kavas	Doç.Dr.Nazan Kavas		
09:00-09:45		Fermente süt ürünleri (T)	Dondurma Teknolojisi	Özel süt Ürünleri	
		Doç.Dr.Nazan Kavas	Doç.Dr.Nazan Kavas	Doç.Dr.Nazan Kavas	
10:00-10:45		Süt Yan Ürünleri	Sist.Analiz.ve Tas.l (T)	Özel süt Ürünleri	Süt Mikrobiyolojisi (gıda ort)
		Doç.Dr.Nazan Kavas	Doç.Dr. Nazan KAVAS	Doç.Dr.Nazan Kavas	Seçkin Soya
11:00-11:45		Süt Yan Ürünleri	Sist.Analiz.ve Tas.l (U)	Özel süt Ürünleri	Süt Mikrobiyolojisi (gıda ort)
		Doç.Dr.Nazan Kavas	Doç.Dr. Nazan KAVAS	Doç.Dr.Nazan Kavas	Seçkin Soya
13:00-13:45		Peynir Teknolojisi(U)		Gıda Katkı Maddeleri	Süt Mikrobiyolojisi (gıda ort)
		Doç.Dr.Nazan Kavas		Doç.Dr.Nazan Kavas	Seçkin Soya
14:00-14:45		Peynir Teknolojisi(U)	Fermente süt ürünleri (T)	Gıda Katkı Maddeleri	Süt Mikrobiyolojisi (gıda ort)
		Doç.Dr.Nazan Kavas	Doç.Dr.Nazan Kavas	Doç.Dr.Nazan Kavas	Seçkin Soya
15:00-15:45		Peynir Teknolojisi(U)	Meslek Etiği (Biyomedikal ort)	İşletme Yönetimi (Elek. ort)	Süt Mikrobiyolojisi (gıda ort)
		Doç.Dr.Nazan Kavas	Bilal Çakmak	Ebru Tekin	Seçkin Soya
16:00-16:45	Dondurma Tekno	Peynir Teknolojisi(U)	Meslek Etiği (Biyomedikal ort)	İşletme Yönetimi (Elek. ort)	
	Doç.Dr.Nazan Kavas	Doç.Dr.Nazan Kavas	Bilal Çakmak	Ebru Tekin	

Doç.Dr.NAZAN KAVAS