

EFLANİ MYO 2024-2025 BAHAR DERS PROGRAMI

	D. Kodu	İş Sağlığı Güvenliği 1. sınıf				İş Sağlığı Güvenliği 2. sınıf				Aşçılık 1. sınıf				Aşçılık 2. sınıf				Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi 1.sınıf				Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi 2.sınıf				Atçılık ve Antrenörlüğü 1.sınıf						
		D.Adı	Ö.E.	Derslik	D. Kodu	D.Adı	Ö.E.	Derslik	D. Kodu	D.Adı	Ö.E.	Derslik	D. Kodu	D.Adı	Ö.E.	Derslik	D. Kodu	D.Adı	Ö.E.	Derslik	D. Kodu	D.Adı	Ö.E.	Derslik	D. Kodu	D.Adı	Ö.E.	Derslik				
Pazartesi	1	08:00-08:40																														
	2	08:50-09:30																														
	3	09:40-10:20	KIG108	Arama ve Kurtarma Bilg	Öğr.Gör. FATİH AKOĞLU	D202	KIG236	Eğitcilerin Eğitimi ve İletişim	Öğr.Gör. ENGIN ÖZYÜREK	D203																						
	4	10:30-11:10	KIG108	Arama ve Kurtarma Bilg	Öğr.Gör. FATİH AKOĞLU	D202	KIG236	Eğitcilerin Eğitimi ve İletişim	Öğr.Gör. ENGIN ÖZYÜREK	D203	ASC122	Ticari Matematik	ÖĞR. GÖR. TOLGAHAN TABAK	D204	ASC212	Restoran İşletmeciliği	Öğr.Gör. NAGİHAN ATALAY	D205	EKG102	Gıda Kimyası	Öğr.Gör. EBRU YÜZLÜ	D301	EKG202	Meyve Sebze Teknolojisi	Öğr.Gör. SERDAR YEŞİL	D302						
	5	11:20-12:00	KIG108	Arama ve Kurtarma Bilg	Öğr.Gör. FATİH AKOĞLU	D202	KIG236	Eğitcilerin Eğitimi ve İletişim	Öğr.Gör. ENGIN ÖZYÜREK	D203	ASC122	Ticari Matematik	ÖĞR. GÖR. TOLGAHAN TABAK	D204	ASC202	İş Sağlığı ve Güvenliği	Öğr.Gör. NAGİHAN ATALAY	D205	EKG102	Gıda Kimyası	Öğr.Gör. EBRU YÜZLÜ	D301	EKG202	Meyve Sebze Teknolojisi	Öğr.Gör. SERDAR YEŞİL	D302	EAA104	AT BESLEME ve YETİLTİMİ	Doç. Dr. ŞAHİN ÇADIRCI	D303		
	6	13:00-13:40	KIG118	İstatistik	Doç. Dr. ŞAHİN ÇADIRCI	D202	KIG224	Ölçme Tekniği ve İş Güvenliği	Öğr.Gör. FATİH AKOĞLU	D203					ASC202	İş Sağlığı ve Güvenliği	Öğr.Gör. NAGİHAN ATALAY	D205					EKG202	Meyve Sebze Teknolojisi	Öğr.Gör. SERDAR YEŞİL	D302	EAA112	ATLARDA TEMEL İŞLETİM	Öğr.Gör. ENGIN ÖZYÜREK	D303		
	7	13:50-14:30	KIG118	İstatistik	Doç. Dr. ŞAHİN ÇADIRCI	D202	KIG224	Ölçme Tekniği ve İş Güvenliği	Öğr.Gör. FATİH AKOĞLU	D203					ASC222	Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü	ÖĞR. GÖR. TOLGAHAN TABAK	D205	EKG104	Laboratuvar Teknikleri	Öğr.Gör. SERDAR YEŞİL	D301	EKG214	İşletme Yönetimi	Öğr.Gör. EBRU YÜZLÜ	D302	EAA112	ATLARDA TEMEL İŞLETİM	Öğr.Gör. ENGIN ÖZYÜREK	D303		
	8	14:40-15:20	KIG110	Ergonomi	Öğr.Gör. FATİH AKOĞLU	D202	KIG244	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	Doç. Dr. ŞAHİN ÇADIRCI	D203					ASC222	Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü	ÖĞR. GÖR. TOLGAHAN TABAK	D205	EKG104	Laboratuvar Teknikleri	Öğr.Gör. SERDAR YEŞİL	D301	EKG214	İşletme Yönetimi	Öğr.Gör. EBRU YÜZLÜ	D302	EAA112	ATLARDA TEMEL İŞLETİM	Öğr.Gör. ENGIN ÖZYÜREK	D303		
	9	15:30-16:10	KIG110	Ergonomi	Öğr.Gör. FATİH AKOĞLU	D202	KIG244	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	Doç. Dr. ŞAHİN ÇADIRCI	D203					ASC204	Yönlendirilmiş Çalışma	ÖĞR. GÖR. TOLGAHAN TABAK	D205	EKG104	Laboratuvar Teknikleri	Öğr.Gör. SERDAR YEŞİL	D301					EAA112	ATLARDA TEMEL İŞLETİM	Öğr.Gör. ENGIN ÖZYÜREK	D303		
	10	16:20-17:00													ASC204	Yönlendirilmiş Çalışma	ÖĞR. GÖR. TOLGAHAN TABAK	D205														
Salı	1	08:00-08:40																														
	2	08:50-09:30																														
	3	09:40-10:20					KIG234	İş Sağlığı ve Güvenliği III	Öğr.Gör. SEMA DÜĞENÇİ	D301	ASC112	Türk Mutfağı	ÖĞR. GÖR. İSA ARSLAN	D204					EKG110	Gıdalarda Temel İşletim	Öğr.Gör. SERDAR YEŞİL	D205	EKG210	Gıda Güvenliği ve Mikrobiyoloji	Öğr.Gör. ZUHAL KIRMACI	D302	EAA110	HAREKET VE ANTRENÖRLÜĞÜ	Öğr.Gör. ENGIN ÖZYÜREK	D303		
	4	10:30-11:10	KIG132	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	Öğr.Gör. HASAN ÖZDEMİR	D202	KIG234	İş Sağlığı ve Güvenliği III	Öğr.Gör. SEMA DÜĞENÇİ	D301	ASC112	Türk Mutfağı	ÖĞR. GÖR. İSA ARSLAN	D204					EKG110	Gıdalarda Temel İşletim	Öğr.Gör. SERDAR YEŞİL	D205	EKG210	Gıda Güvenliği ve Mikrobiyoloji	Öğr.Gör. ZUHAL KIRMACI	D302	EAA110	HAREKET VE ANTRENÖRLÜĞÜ	Öğr.Gör. ENGIN ÖZYÜREK	D303		
	5	11:20-12:00	KIG132	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	Öğr.Gör. HASAN ÖZDEMİR	D202	KIG234	İş Sağlığı ve Güvenliği III	Öğr.Gör. SEMA DÜĞENÇİ	D301	ASC112	Türk Mutfağı	ÖĞR. GÖR. İSA ARSLAN	D204					EKG110	Gıdalarda Temel İşletim	Öğr.Gör. SERDAR YEŞİL	D205	EKG210	Gıda Güvenliği ve Mikrobiyoloji	Öğr.Gör. ZUHAL KIRMACI	D302	EAA110	HAREKET VE ANTRENÖRLÜĞÜ	Öğr.Gör. ENGIN ÖZYÜREK	D303		
	6	13:00-13:40	KIG130	Endüstri Psikolojisi	Öğr.Gör. HASAN ÖZDEMİR	D202	KIG242	İSG de Raporlama ve Belgelendirme	Öğr.Gör. SEMA DÜĞENÇİ	D301	ASC112	Türk Mutfağı	ÖĞR. GÖR. İSA ARSLAN	D204					EKG114	İstatistik	Doç. Dr. ŞAHİN ÇADIRCI	D205	EKG216	Gıda Muhafaza Metotları	Öğr.Gör. EBRU YÜZLÜ	D302	EAA102	BİNİCİLİK II	Öğr.Gör. ENGIN ÖZYÜREK	D303		
	7	13:50-14:30	KIG130	Endüstri Psikolojisi	Öğr.Gör. HASAN ÖZDEMİR	D202	KIG242	İSG de Raporlama ve Belgelendirme	Öğr.Gör. SEMA DÜĞENÇİ	D301	ASC114	Yiyecek Hazırlama ve Servis	ÖĞR. GÖR. İSA ARSLAN	D204					EKG114	İstatistik	Doç. Dr. ŞAHİN ÇADIRCI	D205	EKG216	Gıda Muhafaza Metotları	Öğr.Gör. EBRU YÜZLÜ	D302	EAA102	BİNİCİLİK II	Öğr.Gör. ENGIN ÖZYÜREK	D303		
	8	14:40-15:20	KIG126	İş Sağlığı ve Güvenliği I	Öğr.Gör. SEMA DÜĞENÇİ	D301	KIG216	İşletme Yönetimi	Öğr.Gör. HASAN ÖZDEMİR	D203	ASC114	Yiyecek Hazırlama ve Servis	ÖĞR. GÖR. İSA ARSLAN	D204									EKG220	Fonksiyonel Gıdalar	Öğr.Gör. ZUHAL KIRMACI	D302	EAA102	BİNİCİLİK II	Öğr.Gör. ENGIN ÖZYÜREK	D303		
	9	15:30-16:10	KIG126	İş Sağlığı ve Güvenliği I	Öğr.Gör. SEMA DÜĞENÇİ	D301	KIG216	İşletme Yönetimi	Öğr.Gör. HASAN ÖZDEMİR	D203	ASC114	Yiyecek Hazırlama ve Servis	ÖĞR. GÖR. İSA ARSLAN	D204									EKG220	Fonksiyonel Gıdalar	Öğr.Gör. ZUHAL KIRMACI	D302	EAA102	BİNİCİLİK II	Öğr.Gör. ENGIN ÖZYÜREK	D303		
	10	16:20-17:00									ASC114	Yiyecek Hazırlama ve Servis	ÖĞR. GÖR. İSA ARSLAN	D204																		
Çarşamba	1	08:00-08:40																														
	2	08:50-09:30																														
	3	09:40-10:20	KIG120	İş Sağlığı ve Güvenliği I	Öğr.Gör. SEMA DÜĞENÇİ	D303	KIG240	İş Kazaları ve Meslek Hastalıkları	Dr.Öğr.Üyesi ALPER ÇAĞLAYAN	D203					ASC206	Dünya Mutfakları II	ÖĞR. GÖR. İSA ARSLAN	D205					EKG208	Su Analizleri	Öğr.Gör. EBRU YÜZLÜ	D302						
	4	10:30-11:10	KIG120	İş Sağlığı ve Güvenliği I	Öğr.Gör. SEMA DÜĞENÇİ	D303	KIG240	İş Kazaları ve Meslek Hastalıkları	Dr.Öğr.Üyesi ALPER ÇAĞLAYAN	D203					ASC206	Dünya Mutfakları II	ÖĞR. GÖR. İSA ARSLAN	D205	EKG106	Gıda İşletmeleri	Öğr.Gör. ZUHAL KIRMACI	D301	EKG208	Su Analizleri	Öğr.Gör. EBRU YÜZLÜ	D302						
	5	11:20-12:00	KIG120	İş Sağlığı ve Güvenliği I	Öğr.Gör. SEMA DÜĞENÇİ	D303	KIG240	İş Kazaları ve Meslek Hastalıkları	Dr.Öğr.Üyesi ALPER ÇAĞLAYAN	D203					ASC206	Dünya Mutfakları II	ÖĞR. GÖR. İSA ARSLAN	D205	EKG106	Gıda İşletmeleri	Öğr.Gör. ZUHAL KIRMACI	D301	EKG208	Su Analizleri	Öğr.Gör. EBRU YÜZLÜ	D302	EAA118	HAYVAN KULLANIMI	Dr.Öğr.Üyesi ALPER ÇAĞLAYAN	D204		
	6	13:00-13:40					KIG220	Etiketleme ve İşaretleme	Öğr.Gör. SEMA DÜĞENÇİ	D303					ASC206	Dünya Mutfakları II	ÖĞR. GÖR. İSA ARSLAN	D205	EKG112	İş Sağlığı ve Güvenliği	Öğr.Gör. ZUHAL KIRMACI	D301	EKG212	Gıda Katkı Maddeleri	Öğr.Gör. EBRU YÜZLÜ	D302	EAA118	HAYVAN KULLANIMI	Dr.Öğr.Üyesi ALPER ÇAĞLAYAN	D204		
	7	13:50-14:30					KIG220	Etiketleme ve İşaretleme	Öğr.Gör. SEMA DÜĞENÇİ	D303					ASC210	Pasta Yapım Teknikleri	ÖĞR. GÖR. TOLGAHAN TABAK	D205	EKG112	İş Sağlığı ve Güvenliği	Öğr.Gör. ZUHAL KIRMACI	D301	EKG212	Gıda Katkı Maddeleri	Öğr.Gör. EBRU YÜZLÜ	D302	EAA118	HAYVAN KULLANIMI	Dr.Öğr.Üyesi ALPER ÇAĞLAYAN	D204		
	8	14:40-15:20													ASC210	Pasta Yapım Teknikleri	ÖĞR. GÖR. TOLGAHAN TABAK	D205					EKG226	Fermentasyon Teknikleri	Öğr.Gör. EBRU YÜZLÜ	D302	EAA116	AT KAZALARI VE İLİMLERİ	Dr.Öğr.Üyesi ALPER ÇAĞLAYAN	D204		
	9	15:30-16:10													ASC210	Pasta Yapım Teknikleri	ÖĞR. GÖR. TOLGAHAN TABAK	D205					EKG226	Fermentasyon Teknikleri	Öğr.Gör. EBRU YÜZLÜ	D302	EAA116	AT KAZALARI VE İLİMLERİ	Dr.Öğr.Üyesi ALPER ÇAĞLAYAN	D204		
	10	16:20-17:00													ASC210	Pasta Yapım Teknikleri	ÖĞR. GÖR. TOLGAHAN TABAK	D205														
Perşembe	1	08:00-08:40																														
	2	08:50-09:30																														
	3	09:40-10:20					KIG232	Risk Yönetimi ve Değerlendirme	Öğr.Gör. HASAN ÖZDEMİR	D203														EKG206	Bal ve Şekerli Ürünler	Öğr.Gör. CENGİZ ÇETİN	D302					
	4	10:30-11:10					KIG232	Risk Yönetimi ve Değerlendirme	Öğr.Gör. HASAN ÖZDEMİR	D203															EKG206	Bal ve Şekerli Ürünler	Öğr.Gör. CENGİZ ÇETİN	D302				
	5	11:20-12:00					KIG232	Risk Yönetimi ve Değerlendirme	Öğr.Gör. HASAN ÖZDEMİR	D203															EKG206	Bal ve Şekerli Ürünler	Öğr.Gör. CENGİZ ÇETİN	D302				
	6	13:00-13:40					KIG252	Girişimcilik II	Öğr.Gör. HASAN ÖZDEMİR	D203															EKG204	Tahıl Ürünleri Teknolojisi	Öğr.Gör. CENGİZ ÇETİN	D302				
	7	13:50-14:30					KIG252	Girişimcilik II	Öğr.Gör. HASAN ÖZDEMİR	D203															EKG204	Tahıl Ürünleri Teknolojisi	Öğr.Gör. CENGİZ ÇETİN	D302				
	8	14:40-15:20					KIG206	Yönlendirilmiş Çalışma	Dr.Öğr.Üyesi ALPER ÇAĞLAYAN	D203															EKG204	Tahıl Ürünleri Teknolojisi	Öğr.Gör. CENGİZ ÇETİN	D302				
	9	15:30-16:10					KIG206	Yönlendirilmiş Çalışma	Dr.Öğr.Üyesi ALPER ÇAĞLAYAN	D203															EKG204	Tahıl Ürünleri Teknolojisi	Öğr.Gör. CENGİZ ÇETİN	D302				
	10	16:20-17:00																														
Cumartesi	1	08:00-08:40																														
	2	08:50-09:30																														
	3	09:40-10:20																														
	4	10:30-11:10									ASC120	Süt ve Süt Ürünleri	Öğr.Gör. NAGİHAN ATALAY	D204	ASC216	Gıda Formülasyonu ve Du	Öğr.Gör. CENGİZ ÇETİN	D205									EAA106	NALLAMA TEKNİKLERİ	Öğr.Gör. ÖZKAN YEŞİLÇAY	D203		
	5	11:20-12:00								ASC120	Süt ve Süt Ürünleri	Öğr.Gör. NAGİHAN ATALAY	D204	ASC216	Gıda Formülasyonu ve Du	Öğr.Gör. CENGİZ ÇETİN	D205									EAA106	NALLAMA TEKNİKLERİ	Öğr.Gör. ÖZKAN YEŞİLÇAY	D203			
	6	13:00-13:40								ASC116	Gıda Teknolojisi	Öğr.Gör. CENGİZ ÇETİN	D204	ASC208	Osmanlı Mutfağı	Öğr.Gör. NAGİHAN ATALAY	D205									EAA108	AT ve AHIR BAKIMI	Öğr.Gör. ÖZKAN YEŞİLÇAY	D203			
	7	13:50-14:30								ASC116	Gıda Teknolojisi	Öğr.Gör. CENGİZ ÇETİN	D204	ASC208	Osmanlı Mutfağı	Öğr.Gör. NAGİHAN ATALAY	D205									EAA108	AT ve AHIR BAKIMI	Öğr.Gör. ÖZKAN YEŞİLÇAY	D203			
	8	14:40-15:20								ASC116	Gıda Teknolojisi	Öğr.Gör. CENGİZ ÇETİN	D204	ASC208	Osmanlı Mutfağı	Öğr.Gör. NAGİHAN ATALAY	D205									EAA108	AT ve AHIR BAKIMI	Öğr.Gör. ÖZKAN YEŞİLÇAY	D203			
	9	15:30-16:10	</																													