

**AKSARAY ÜNİVERSİTESİ**  
**TEKNİK BİLİMLER MYO SÜT ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**  
**2025-2026 ÖĞRETİM YILI BAHAR DÖNEMİ DERS PROGRAMI**

| Ders Saatleri |   | 08:00 – 08:50 | 09:00 – 09:50                                      | 10:00 – 10:50                                  | 11:00 – 11:50                                  | 12:00 – 12:50 | 13:00 – 13:50                                         | 14:00 – 14:50                                         | 15:00 – 15:50                                | 16:00 – 16:50                                                                      | 17:00 – 21:00                                                                                 |
|---------------|---|---------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pzt           | 1 |               | Çiğ Süt Analizleri<br>S. S.<br>(D 203)             | Çiğ Süt Analizleri<br>S. S.<br>(D 203)         | Çiğ Süt Analizleri<br>S. S.<br>(D 203)         |               | Kimya II<br>S. S.<br>(D 203)                          | Kimya II<br>S. S.<br>(D 203)                          |                                              |                                                                                    |                                                                                               |
|               | 2 |               | Kalite Güvence ve Standartları<br>Ö. K.<br>(D 302) | Gıda Endüstrisi Makineleri<br>Ö. K.<br>(D 302) | Gıda Endüstrisi Makineleri<br>Ö. K.<br>(D 302) |               | Fermente Süt Ürünleri II<br>A. G.<br>(D 302)          | Fermente Süt Ürünleri II<br>A. G.<br>(D 302)          | Fermente Süt Ürünleri II<br>A. G.<br>(D 302) |                                                                                    |                                                                                               |
| Salı          | 1 |               | Süt Mikrobiyolojisi<br>A. G.<br>(D 203)            | Süt Mikrobiyolojisi<br>A. G.<br>(D 203)        | Süt Mikrobiyolojisi<br>A. G.<br>(D 203)        |               | Çevre Koruma<br>B. S.<br>(D 203)                      | Çevre Koruma<br>B. S.<br>(D 203)                      |                                              |                                                                                    | <b>Türk Dili II</b><br><b>R. Ç.</b><br><b>18:00 – 18:15</b><br><b>18:20 – 18:35</b>           |
|               | 2 |               | Kalite Güvence ve Standartları<br>Ö. K.<br>(D 302) | Girişimcilik<br>Ö. K.<br>(D 302)               | Girişimcilik<br>Ö. K.<br>(D 302)               |               | Yöresel Peynir Teknolojisi<br>A. G.<br>(D 302)        | Yöresel Peynir Teknolojisi<br>A. G.<br>(D 302)        | Hijyen ve Sanitasyon<br>B. S.<br>(D 302)     | Hijyen ve Sanitasyon<br>B. S.<br>(D 302)                                           |                                                                                               |
| Çrş           | 1 |               |                                                    | Gıda Muhafaza Metodları<br>Ö. K.<br>(D 203)    | Gıda Muhafaza Metodları<br>Ö. K.<br>(D 203)    |               | Süt İşletmelerinde Temel İşlemler<br>Ö. K.<br>(D 203) | Süt İşletmelerinde Temel İşlemler<br>Ö. K.<br>(D 203) |                                              |                                                                                    |                                                                                               |
|               | 2 |               |                                                    | Tereyağı Teknolojisi<br>A. G.<br>(D 302)       | Tereyağı Teknolojisi<br>A. G.<br>(D 302)       |               | Süt Yan Ürünleri<br>B. S.<br>(D 302)                  | Süt Yan Ürünleri<br>B. S.<br>(D 302)                  | Sunu Teknikleri<br>Ö. K.<br>(D 302)          | Sunu Teknikleri (Uygulama)<br>Ö. K.<br>(D 302)                                     |                                                                                               |
| Prş           | 1 |               |                                                    | Matematik II<br>S. S.<br>(D 203)               | Matematik II<br>S. S.<br>(D 203)               |               | Süt Kimyası<br>B. S.<br>(D 203)                       | Süt Kimyası<br>B. S.<br>(D 203)                       | Süt Kimyası<br>B. S.<br>(D 203)              |                                                                                    |                                                                                               |
|               | 2 |               | Sektör Uygulamaları<br>S. S.<br>(D 302)            | Sektör Uygulamaları<br>S. S.<br>(D 302)        | Sektör Uygulamaları<br>S. S.<br>(D 302)        |               | Sektör Uygulamaları<br>S. S.<br>(D 302)               | Sektör Uygulamaları<br>S. S.<br>(D 302)               | Sektör Uygulamaları<br>S. S.<br>(D 302)      | Sektör Uygulamaları<br>S. S.<br>(D 302)                                            |                                                                                               |
| Cum           | 1 |               |                                                    |                                                |                                                |               |                                                       |                                                       |                                              | <b>Atatürk İlk. ve İlk. Tarihi</b><br><b>16:00 – 16:15</b><br><b>16:20 – 16:35</b> | <b>Yabancı Dil II</b><br><b>17:00 – 17:15</b><br><b>17:20 – 17:35</b><br><b>17:40 – 17:55</b> |
|               | 2 |               |                                                    |                                                |                                                |               |                                                       |                                                       |                                              |                                                                                    |                                                                                               |

*Not: Uzaktan verilecek dersler ve başlangıç-bitiş saatleri, **koyu punto** ile aynı hücrede gösterilmiştir. Uzaktan verilecek her bir ders saati OBS sistemine 15 dakika ders 5 dakika ara olarak girilmiştir.*