



TS EN ISO
9001:2015

T.C.
İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Fakültesi



HAFTALIK DERS PROGRAMI HAZIRLAMA FORMU

Dok. No: FR/SBF/53

İlk Yayın Tar.: 7.12.2022

Rev. No/Tar.: 00/...

Sayfa 1 / 2

GÜNLER/DAYS SAAT/HOURS	PAZARTESİ/MONDAY	SALI/TUESDAY	ÇARŞAMBA/WEDNESDAY	PERŞEMBE/THURSDAY	CUMA/FRIDAY
08.30-09.15	BES 102 Organik Kimya <u>Teorik</u> (Prof. Dr. Mustafa CAN)	BES SC-II BES 110 Beslenme Ekolojisi <u>Teorik</u> (Doç. Dr. Dilek ONGAN)	BES 108.1 Anatomi <u>Laboratuvar</u> (Prof. Dr. Mehmet Ali MALAS) (Doç. Dr. Ozan TURAMANLAR) (Dr. Öğr. Üyesi Kübra ERDOĞAN) (Dr. Öğr. Üyesi Kemal Emre ÖZEN) (Dr. Öğr. Üyesi Sinan BAKIRCI) (Öğr. Gör. Dr. Merve KÜÇÜKER)		BES SC-II BES 112 Beslenme ve Diyetetikte Temel Kavramlar <u>Teorik</u> (Dr. Öğr. Üyesi Tuba YALÇIN)
09.30-10.15	BES 102 Organik Kimya <u>Teorik</u> (Prof. Dr. Mustafa CAN)	BES SC-II BES 110 Beslenme Ekolojisi <u>Teorik</u> (Doç. Dr. Dilek ONGAN)	BES 108.1 Anatomi <u>Laboratuvar</u> (Prof. Dr. Mehmet Ali MALAS) (Doç. Dr. Ozan TURAMANLAR) (Dr. Öğr. Üyesi Kübra ERDOĞAN) (Dr. Öğr. Üyesi Kemal Emre ÖZEN) (Dr. Öğr. Üyesi Sinan BAKIRCI) (Öğr. Gör. Dr. Merve KÜÇÜKER)	BES 106.1 Fizyoloji <u>Teorik</u> (Doç. Dr. Mümin Alper ERDOĞAN)	BES SC-II BES 112 Beslenme ve Diyetetikte Temel Kavramlar <u>Teorik</u> (Dr. Öğr. Üyesi Tuba YALÇIN)
10.30-11.15	BES 102 Organik Kimya <u>Pratik</u> (Prof. Dr. Mustafa CAN)	BES 104 Besin Hazırlama ve Pişirme Teknikleri <u>Teorik</u> (Doç. Dr. Dilek ONGAN)	ENG 102 İngilizce II <u>Teorik</u> UZAKTAN	BES 106.1 Fizyoloji <u>Teorik</u> (Doç. Dr. Mümin Alper ERDOĞAN)	BES 118 Temel Bilgisayar Kullanımı <u>Teorik</u> (Doç. Dr. Jülide Gülizar YILDIRIM DUMAN) (Doç. Dr. Melike ERTEM)
11.30-12.15	BES 102 Organik Kimya <u>Pratik</u> (Prof. Dr. Mustafa CAN)	BES 104 Besin Hazırlama ve Pişirme Teknikleri <u>Teorik</u> (Doç. Dr. Dilek ONGAN)	ENG 102 İngilizce II <u>Teorik</u> UZAKTAN	BES 106.1 Fizyoloji <u>Teorik</u> (Doç. Dr. Mümin Alper ERDOĞAN)	BES 118 Temel Bilgisayar Kullanımı <u>Teorik</u> (Doç. Dr. Jülide Gülizar YILDIRIM DUMAN) (Doç. Dr. Melike ERTEM)
12.30-13.15					
13.30-14.15	BES 108.1 Anatomi <u>Teorik</u> UZAKTAN (Prof. Dr. Mehmet Ali MALAS)	ATA 102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II <u>Teorik</u> UZAKTAN	BES 104 Besin Hazırlama ve Pişirme Teknikleri <u>Laboratuvar</u> Doç. Dr. Dilek ONGAN		ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS HAVUZU



TS EN ISO
9001:2015

T.C.
İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Fakültesi



Dok. No: FR/SBF/53

İlk Yayın Tar.: 7.12.2022

Rev. No/Tar.: 00/...

Sayfa 2 / 2

HAFTALIK DERS PROGRAMI HAZIRLAMA FORMU

	(Doç. Dr. Ozan TURAMANLAR) (Dr. Öğr. Üyesi Kübra ERDOĞAN) (Dr. Öğr. Üyesi Kemal Emre ÖZEN) (Dr. Öğr. Üyesi Sinan BAKIRCI) (Öğr. Gör. Dr. Merve KÜÇÜKER)				
14.30-15.15	BES 108.1 Anatomi <u>Teorik</u> UZAKTAN (Prof. Dr. Mehmet Ali MALAS) (Doç. Dr. Ozan TURAMANLAR) (Dr. Öğr. Üyesi Kübra ERDOĞAN) (Dr. Öğr. Üyesi Kemal Emre ÖZEN) (Dr. Öğr. Üyesi Sinan BAKIRCI) (Öğr. Gör. Dr. Merve KÜÇÜKER)	ATA 102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II <u>Teorik</u> UZAKTAN	BES 104 Besin Hazırlama ve Pişirme Teknikleri <u>Laboratuvar</u> (Doç. Dr. Dilek ONGAN)		
15.30-16.15		TDE 102 Türk Dili II <u>Teorik</u> UZAKTAN	BES 104 Besin Hazırlama ve Pişirme Teknikleri <u>Laboratuvar</u> (Doç. Dr. Dilek ONGAN)		
16.30-17.15		TDE 102 Türk Dili II <u>Teorik</u> UZAKTAN	BES 104 Besin Hazırlama ve Pişirme Teknikleri <u>Laboratuvar</u> (Doç. Dr. Dilek ONGAN)		