

TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER 2. SINIF - A ŞUBESİ

2. Sınıf - A Şubesi



2025 - 2026 / Bahar

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 09:15				# TAB 230 (OD) ■ ENDÜSTRİYE DAYALI EĞİTİM (STAJ) - A 👤 Öğr. Gör. Aybey İmamoğlu 📍 Derslik 114 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)	
09:30 10:15			# TAB-202 ■ TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERİ DEĞERLENDİRME TEKNİĞİ - A 👤 Öğr. Gör. Dr. Fatih Türe 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)	# TAB 230 (OD) ■ ENDÜSTRİYE DAYALI EĞİTİM (STAJ) - A 👤 Öğr. Gör. Aybey İmamoğlu 📍 Derslik 114 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)	
10:30 11:15	# TAB-212 ■ SERA SEBZE VE SÜS BİTKİLERİ - A 👤 Öğr. Gör. Mehmet Suat Birecikliil 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)	# TAB 224 ■ BİTKİ TEŞHİSİ VE HERBARYUM - A 👤 Öğr. Gör. Dr. Durmuş Ok 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)	# TAB-202 ■ TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERİ DEĞERLENDİRME TEKNİĞİ - A 👤 Öğr. Gör. Dr. Fatih Türe 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)	# TAB-208 ■ STANDARDİZASYON, MUHAFAZA VE AMBALAJLAMA - A 👤 Öğr. Gör. Dr. Durmuş Ok 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)	
11:30 12:15	# TAB-212 ■ SERA SEBZE VE SÜS BİTKİLERİ - A 👤 Öğr. Gör. Mehmet Suat Birecikliil 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)	# TAB 224 ■ BİTKİ TEŞHİSİ VE HERBARYUM - A 👤 Öğr. Gör. Dr. Durmuş Ok 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)	# TAB-202 ■ TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERİ DEĞERLENDİRME TEKNİĞİ - A 👤 Öğr. Gör. Dr. Fatih Türe 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)	# TAB-208 ■ STANDARDİZASYON, MUHAFAZA VE AMBALAJLAMA - A 👤 Öğr. Gör. Dr. Durmuş Ok 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)	
12:30 13:30					
13:30 14:15	# TAB-206 ■ BAHARAT VE KEYF BİTKİLERİ DEĞERLENDİRME - A 👤 Doc. Dr. Emel Kaçar 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)		# TAB 232 ■ TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER HASTALIKLARI VE ZARARLARI - A 👤 Doc. Dr. Ata Eskin 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)	# TAB 246 (OD) ■ TARIMSAL İŞLETMECİLİK - A 👤 Öğr. Gör. Mehmet Suat Birecikliil 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)	# TAB 226 ■ ANALİTİK KİMYA - A 👤 Doc. Dr. Cevahir Altıncaynak 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)
14:30 15:15	# TAB-206 ■ BAHARAT VE KEYF BİTKİLERİ DEĞERLENDİRME - A 👤 Doc. Dr. Emel Kaçar 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)		# TAB 232 ■ TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER HASTALIKLARI VE ZARARLARI - A 👤 Doc. Dr. Ata Eskin 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)	# TAB 246 (OD) ■ TARIMSAL İŞLETMECİLİK - A 👤 Öğr. Gör. Mehmet Suat Birecikliil 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)	# TAB 226 ■ ANALİTİK KİMYA - A 👤 Doc. Dr. Cevahir Altıncaynak 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)
15:30 16:15	# TAB 214 ■ TARLA TARIMI VE MEKANİZASYON - A 👤 Öğr. Gör. Dr. Fatih Türe 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)		# TAB 220 (OD) ■ PROJE HAZIRLAMA VE DEĞERLENDİRME - A 👤 Doc. Dr. Cevahir Altıncaynak 📍 Belirtilmemiş	# TAB 232 ■ TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER HASTALIKLARI VE ZARARLARI - A 👤 Doc. Dr. Ata Eskin 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)	
16:30 17:15	# TAB 214 ■ TARLA TARIMI VE MEKANİZASYON - A 👤 Öğr. Gör. Dr. Fatih Türe 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)		# TAB 220 (OD) ■ PROJE HAZIRLAMA VE DEĞERLENDİRME - A 👤 Doc. Dr. Cevahir Altıncaynak 📍 Belirtilmemiş	# TAB 232 ■ TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER HASTALIKLARI VE ZARARLARI - A 👤 Doc. Dr. Ata Eskin 📍 Derslik 113 -(Avanos Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu)	
17:30 18:15					
18:30 19:15					