

## HAFTALIK DERS PROGRAMI

GIDA TEKNOLOJİSİ PRG								GIDA KALİTE KONTROL ve ANALİZLERİ PRG											
GÜN	N	GIDATEKNOLOJİSİ-I	Ö.E.	D.N.	GIDATEKNOLOJİSİ-II	Ö.E.	D.N.	SAAT	GÜN	N	G.K.K.A.- I	Ö.E.	D.N.	G.K.K.A.- II	Ö.E.	D.N.	SAAT		
P A Z A R A T E S İ	1				İş yeri Eğitimi	BYE		08:15	P A Z A R A T E S İ	1							08:15		
	2				İş yeri Eğitimi	BYE		09:15		2	Yağ Analizleri	SK	D-Z02					09:15	
	3	Beslenme İlkeleri	EDO	AnfİZ02	İş yeri Eğitimi	BYE		10:15		3	Yağ Analizleri-U	SK	G.Lab					10:15	
	4	Beslenme İlkeleri	EDÖ	AnfİZ02	İş yeri Eğitimi	BYE		10:15		4	Yağ Analizleri-U	SK	G.Lab						11:15
	5	Ambalajlama Teknolojisi	SK	D-Z02	İş yeri Eğitimi	BYE		13:00		5				Gıda Analizleri-U	EDÖ	G.Lab			13:00
	6	Ambalajlama Teknolojisi	SK	D-Z02	İş yeri Eğitimi	BYE		14:00		6				Gıda Analizleri-U	EDÖ	G.Lab			14:00
	7	Gıdalarda Temel İşlemler-II	SK	D-Z02	İş yeri Eğitimi	BYE		15:00		7				Gıda Analizleri	EDO	AnfİZ02			15:00
	8	Gıdalarda Temel İşlemler-III	SK	G.Lab	İş yeri eğitimi	BYE		16:00		8				Gıda Analizleri	EDÖ	AnfİZ02			16:00
S A L I	1				İş Yeri Eğitimi	BYE		08:15	S A L I	1				Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri	SK	D-Z02		08:15	
	2				İş yeri Eğitimi	BYE		09:15		2				Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri	SK	D-Z02		09:15	
	3	Kalite güvencesi ve standartları	MA	D-102	Gıda Analizleri	EDO	AnfİZ02	10:15		3	Gıda Katkı maddeleri	B.Y.E	AnfİZ01	Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri-U	SK	G.Lab		10:15	
	4	Kalite güvencesi ve standartları	MA	D-102	Gıda Analizleri	EDÖ	AnfİZ02	11:15		4	Gıda Katkı maddeleri	B.Y.E	AnfİZ01	Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri-U	SK	G.Lab		11:15	
	5				Gıda Analizleri-U	EDO	G.Lab	13:00		5	Kalite güvencesi ve standartları	MA	D-102	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	SSD	AnfİZ01		13:00	
	6	Bitkisel Yağ Teknolojisi	SK	D-Z02	Gıda Analizleri-U	EDÖ	G.Lab	14:00		6	Kalite güvencesi ve standartları	MA	D-102	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	SSD	AnfİZ01		14:00	
	7	Bitkisel Yağ Teknolojisi-U	SK	G.Lab	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	SSD	AnfİZ01	15:00		7	İstatistik	A.T	D-Z01					15:00	
	8	Bitkisel Yağ Teknolojisi-U	SK	G.Lab	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	SSD	AnfİZ01	16:00		8	İstatistik	A.T	D-Z01					16:00	
Ç A R Ş A M B A	1							08:15	Ç A R Ş A M B A	1							08:15		
	2							09:15		2	Laboratuvar Teknikleri-II	EDO	AnfİZ02					09:15	
	3	İletişim	B.Y.E	AnfİZ01	Fermantasyon Teknolojisi ve Anal.	MA	D-102	10:15		3	Laboratuvar Teknikleri-II -U	EDÖ	G.Lab					10:15	
	4	İletişim	B.Y.E	AnfİZ01	Fermantasyon Teknolojisi ve Anal.	MA	D-102	11:15		4	Laboratuvar Teknikleri-II- U	EDÖ	G-Lab					11:15	
	5				Fermantasyon Teknolojisi ve Anal.-U	MA	M.Lab	13:00		5	İletişim	B.Y.E	AnfİZ01						13:00
	6				Fermantasyon Teknolojisi ve Anal.-U	MA	M.Lab	14:00		6	İletişim	B.Y.E	AnfİZ01						14:00
	7				Duyusal Analizler	SK	D-Z02	15:00		7	Hijyen Sanitasyon	MA	D-102						15:00
	8				Duyusal Analizler-U	SK	G.Lab	16:00		8	Hijyen Sanitasyon	MA	D-102						16:00
P E R Ş E M B E	1							08:15	P E R Ş E M B E	1				İş yeri Eğitimi	EDÖ			08:15	
	2							09:15		2	Enstrumantal Analiz-U	B.Y.E	G.Lab	İş yeri Eğitimi	EDÖ			09:15	
	3	Hijyen Sanitasyon	MA	D-102				10:15		3	Enstrumantal Analiz-U	B.Y.E	G.Lab	Duyusal Analizler	SK	D-Z02		10:15	
	4	Hijyen Sanitasyon	MA	D-102				11:15		4	Enstrumantal Analiz	B.Y.E	AnfİZ01	Duyusal Analizler-U	SK	G.Lab		11:15	
	5	Gıda Katkı maddeleri	B.Y.E	AnfİZ01	Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri	SK	D-Z02	13:00		5				Fermantasyon Teknolojisi ve Anal.	MA	D-102		13:00	
	6	Gıda Katkı maddeleri	B.Y.E	AnfİZ01	Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri	SK	D-Z02	14:00		6				Fermantasyon Teknolojisi ve Anal.	MA	D-102		14:00	
	7				Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri-U	SK	G.Lab	15:00		7				Fermantasyon Teknolojisi ve Anal.-U	MA	M.Lab		15:00	
	8				Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri-U	SK	G.Lab	16:00		8				Fermantasyon Teknolojisi ve Anal.-U	MA	M.Lab		16:00	
C U M A	1							08:15	C U M A	1	G.Mik.	MA	D-102	İş yeri eğitimi	EDÖ			08:15	
	2							09:15		2	G.Mik.	MA	D-102	İş yeri eğitimi	EDÖ			09:15	
	3							10:15		3	G.Mik. -U	MA	M Lab	İşyeri eğitimi	EDÖ			10:15	
	4							11:15		4	G.Mik.-U	MA	M Lab	İşyeri eğitimi	EDÖ			11:15	
	5	G.Mik. -U	MA	M.Lab				13:00		5				İş yeri eğitimi	EDÖ			13:00	
	6	G.Mik.-U	MA	M.Lab				14:00		6				İş yeri eğitimi	EDÖ			14:00	
	7	G.Mik.	MA	D-102				15:00		7				İşyeri eğitimi	EDÖ			15:00	
	8	G.Mik.	MA	D-102				16:00		8				İşyeri eğitimi	EDÖ			16:00	

|

\_\_\_\_\_