

GIDA KALİTE KONTROL VE ANALİZLERİ PROGRAMI

GÜN	N	GIDA KALİTE KONTROL VE ANALİZLERİ PROGRAMI I	Ö.E.	D.N.	GIDA KALİTE KONTROL VE ANALİZLERİ PROGRAMI II	Ö.E.	D.N.	SAAT
P A Z A R T E S İ	1							08:15
	2							09:15
	3	Gıda Katkı Maddeleri	B.Y.E	Anfi-Z01				10:15
	4	Gıda Katkı Maddeleri	B.Y.E	Anfi-Z01				11:15
	5							13:00
	6							14:00
	7							15:00
	8							16:00
S A L I	1							08:15
	2							09:15
	3	Kalite Güvencesi ve Standartları	HT	D-Z01	Gıda Analizleri	EDO	G.Lab	10:15
	4	Kalite Güvencesi ve Standartları	HT	D-Z01	Gıda Analizleri	EDO	G.Lab	11:15
	5	Enstrumantal Analiz	B.Y.E	G.Lab	Gıda Analizleri	EDO	Anfi-Z02	13:00
	6	Enstrumantal Analiz	B.Y.E	G.Lab	Gıda Analizleri	EDO	Anfi-Z02	14:00
	7	Enstrumantal Analiz	B.Y.E	Anfi-Z01				15:00
	8							16:00
Ç A R Ş A M B A	1							08:15
	2							09:15
	3	Hijyen ve Sanitasyon	MA	D-Z01	Duyusal Analizler	SK	Anfi-Z01	10:15
	4	Hijyen ve Sanitasyon	MA	D-Z01	Duyusal Analizler	SK	G.Lab	11:15
	5	İstatistik	AT	D-Z01	Fermantasyon Teknolojisi ve Anal.	MA	D-102	13:00
	6	İstatistik	AT	D-Z01	Fermantasyon Teknolojisi ve Anal.	MA	D-102	14:00
	7	İletişim	SS	Anfi-Z01	Fermantasyon Teknolojisi ve Anal.	MA	M.Lab	15:00
	8	İletişim	SS	Anfi-Z01	Fermantasyon Teknolojisi ve Anal.	MA	M.Lab	16:00
P E R Ş E M B E	1							08:15
	2							09:15
	3							10:15
	4							11:15
	5	Lab. Teknikleri-II U	EDO	G.Lab	Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri	SK	Anfi-Z02	13:00
	6	Lab. Teknikleri-II U	EDO	G.Lab	Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri	SK	Anfi-Z02	14:00
	7	Lab. Teknikleri-II	EDO	Anfi-Z01	Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri	SK	G.Lab	15:00
	8				Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri	SK	G.Lab	16:00
C U M A	1							08:15
	2	Yağ Analizleri	SK	Anfi-Z01				09:15
	3	Yağ Analizleri	SK	G.Lab				10:15
	4	Yağ Analizleri	SK	G.Lab				11:15
	5	G. Mik.-U	MA	D-101	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	SŞD	D-102	13:00
	6	G. Mik.-U	MA	D-101	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	SŞD	D-102	14:00
	7	G. Mik.	MA	M.Lab				15:00
	8	G. Mik.	MA	M.Lab				16:00