

**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

| GÜN                                       | N | GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI I. SINIF | Ö.E   | D.N      | GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI II. SINIF    | Ö.E | D.N     | SAAT  |
|---|---|------------------------------------|-------|----------|--|-----|---------|-------|
| P<br>A<br>Z<br>A<br>R<br>T<br>E<br>S<br>İ | 1 |                                    |       |          |  |     |         | 08:15 |
|   | 2 |                                    |       |          | İş Yeri Eğitimi                        | BYE | İş Yeri | 09:15 |
|   | 3 |                                    |       |          | İş Yeri Eğitimi                        | BYE | İş Yeri | 10:15 |
|   | 4 |                                    |       |          | İş Yeri Eğitimi                        | BYE | İş Yeri | 11:15 |
|   | 5 | Beslenme İlkeleri                  | EDO   | Anfi-Z01 | Araştırma Yöntem ve Teknikleri         | SŞD | Online  | 13:00 |
|   | 6 | Beslenme İlkeleri                  | EDÖ   | Anfi-Z01 | Araştırma Yöntem ve Teknikleri         | SŞD | Online  | 14:00 |
|   | 7 |                                    |       |          |  |     |         | 15:00 |
|   | 8 |                                    |       |          |  |     |         | 16:00 |
| S<br>A<br>L<br>I                          | 1 |                                    |       |          |  |     |         | 08:15 |
|   | 2 |                                    |       |          |  |     |         | 09:15 |
|   | 3 | Hijyen ve Sanitasyon               | MA    | Online   | Gıda Analizleri                        | EDO | AnfiZ02 | 10:15 |
|   | 4 | Hijyen ve Sanitasyon               | MA    | Online   | Gıda Analizleri                        | EDÖ | AnfiZ02 | 11:15 |
|   | 5 | Gıda Katkı Maddeleri               | B.Y.E | Online   | Gıda Analizleri                        | EDO | G.Lab   | 13:00 |
|   | 6 | Gıda Katkı Maddeleri               | B.Y.E | Online   | Gıda Analizleri                        | EDÖ | G.Lab   | 14:00 |
|   | 7 |                                    |       |          |  |     |         | 15:00 |
|   | 8 |                                    |       |          |  |     |         | 16:00 |
| Ç<br>A<br>R<br>Ş<br>A<br>M<br>B<br>A      | 1 |                                    |       |          |  |     |         | 08:15 |
|   | 2 |                                    |       |          |  |     |         | 09:15 |
|   | 3 | İletişim                           | B.Y.E | Online   | Duyusal Analiz Teknikleri              | SK  | D-Z02   | 10:15 |
|   | 4 | İletişim                           | B.Y.E | Online   | Duyusal Analizler Teknikleri-U         | SK  | G.Lab   | 11:15 |
|   | 5 | Kalite Güvencesi ve Standartları   | H.T   | AnfiZ01  | Fermentasyon Teknolojisi ve Analizleri | MA  | AnfiZ02 | 13:00 |
|   | 6 | Kalite Güvencesi ve Standartları   | H.T   | AnfiZ01  | Fermentasyon Teknolojisi ve Analizleri | MA  | AnfiZ02 | 14:00 |
|   | 7 | Gıdalarda Temel İşlemler-II        | SK    | D-Z02    | Fermentasyon Teknolojisi ve Analizleri | MA  | M. Lab  | 15:00 |
|   | 8 | Gıdalarda Temel İşlemler-IIU       | SK    | G.Lab    | Fermentasyon Teknolojisi ve Analizleri | MA  | M. Lab  | 16:00 |
| P<br>E<br>R<br>Ş<br>E<br>M<br>B<br>E      | 1 |                                    |       |          |  |     |         | 08:15 |
|   | 2 |                                    |       |          |  |     |         | 09:15 |
|   | 3 | Ambalajlama Teknolojisi            | SK    | D-Z02    |  |     |         | 10:15 |
|   | 4 | Ambalajlama Teknolojisi            | SK    | D-Z02    |  |     |         | 11:15 |
|   | 5 | Gıda Mikrobiyoloji. -U             | MA    | M.Lab    | İş Yeri Eğitimi                        | BYE | İş Yeri | 13:00 |
|   | 6 | Gıda Mikrobiyoloji.-U              | MA    | M.Lab    | İş Yeri Eğitimi                        | BYE | İş Yeri | 14:00 |
|   | 7 | Gıda Mikrobiyoloji                 | MA    | D-101    | İş Yeri Eğitimi                        | BYE | İş Yeri | 15:00 |
|   | 8 | Gıda Mikrobiyoloji                 | MA    | D-101    | İş Yeri Eğitimi                        | BYE | İş Yeri | 16:00 |
| C<br>U<br>M<br>A                          | 1 |                                    |       |          |  |     |         | 08:15 |
|   | 2 | Bitkisel Yağ Teknolojisi           | SK    | Anfi-Z01 | İş Yeri Eğitimi                        | BYE | İş Yeri | 09:15 |
|   | 3 | Bitkisel Yağ Teknolojisi           | SK    | G.Lab    | İş Yeri Eğitimi                        | BYE | İş Yeri | 10:15 |
|   | 4 | Bitkisel Yağ Teknolojisi           | SK    | G.Lab    | İş Yeri Eğitimi                        | BYE | İş Yeri | 11:15 |
|   | 5 |                                    |       |          | Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri       | SK  | D-Z02   | 13:00 |
|   | 6 |                                    |       |          | Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri       | SK  | D-Z02   | 14:00 |
|   | 7 |                                    |       |          | Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri       | SK  | G.Lab   | 15:00 |
|   | 8 |                                    |       |          | Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri       | SK  | G.Lab   | 16:00 |