

GIDA TEKNOLOJİSİ PRG

GÜN	N	GIDA İŞLEME-I	Ö.E.	D.N.	GIDA İŞLEME- 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	AnfiZ01				10:15
	4	Gıda Katkı Maddeleri	B.Y.E	AnfiZ01				10:15
	5							13:00
	6							14:00
	7							15:00
	8							16:00
S A L I	1							08:15
	2							09:15
	3	İletişim	B.Y.E	AnfiZ01				10:15
	4	İletişim	B.Y.E	AnfiZ01				11:15
	5	Ambalajlama Teknolojisi	SK	D-Z02	Gıda Analizleri-U	EDO	G.Lab	13:00
	6	Ambalajlama Teknolojisi	SK	D-Z02	Gıda Analizleri-U	EDÖ	G.Lab	14:00
	7				Gıda Analizleri-U	EDO	AnfiZ02	15:00
	8				Gıda Analizleri-U	EDÖ	AnfiZ02	16:00
Ç A R Ş A M B A	1							08:15
	2							09:15
	3	Hijyen ve Sanitasyon	MA	D-102	Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri	SK	D-Z02	10:15
	4	Hijyen ve Sanitasyon	MA	D-102	Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri	SK	D-Z02	11:15
	5	Beslenme İlkeleri	MA	D-102	Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri-U	SK	G.Lab	13:00
	6	Beslenme İlkeleri	MA	D-102	Özel Gıda Ürünleri ve Analizleri-U	SK	G.Lab	14:00
	7				Duyusal Analiz Teknikleri	SK	D-Z02	15:00
	8				Duyusal Analiz Teknikleri-U	SK	G.Lab	16:00
P E R Ş E M B E	1				İşyeri Eğitimi	B.Y.E		08:15
	2	Bitkisel Yağ Teknolojisi	SK	D-Z02	İş yeri eğitimi	B.Y.E		09:15
	3	Bitkisel Yağ Teknolojisi-U	SK	G.Lab	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	AT	AnfiZ02	10:15
	4	Bitkisel Yağ Teknolojisi-U	SK	G.Lab	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	AT	AnfiZ02	11:15
	5	Kalite Güvencesi ve Standartları	H.T	AnfiZ01	Fermantasyon Teknolojisi ve Analizleri	MA	D-102	13:00
	6	Kalite Güvencesi ve Standartları	H.T	AnfiZ01	Fermantasyon Teknolojisi ve Analizleri	MA	D-102	14:00
	7	Gıdalarda Temel işlemler-II	SK	D-Z02	Fermantasyon Teknolojisi ve Analizleri-U	MA	M.Lab	15:00
	8	Gıdalarda Temel işlemler-IIU	SK	G.Lab	Fermantasyon Teknolojisi ve Analizleri-U	MA	M.Lab	16:00
C U M A	1	Gıda Mikrobiyolojisi -U	MA	M.Lab	İşyeri Eğitimi	B.Y.E		08:15
	2	Gıda Mikrobiyolojisi -U	MA	M.Lab	İşyeri Eğitimi	B.Y.E		09:15
	3	Gıda Mikrobiyolojisi	MA	D-101	İşyeri Eğitimi	B.Y.E		10:15
	4	Gıda Mikrobiyolojisi	MA	D-101	İşyeri Eğitimi	B.Y.E		11:15
	5				İşyeri Eğitimi	B.Y.E		13:00
	6				İşyeri Eğitimi	B.Y.E		14:00
	7				İşyeri Eğitimi	B.Y.E		15:00
	8				İşyeri Eğitimi	B.Y.E		16:00