

AMASYA ÜNİVERSİTESİ SULUOVA MESLEK YÜKSEKOKULU
2018-2019 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GÜZ DÖNEMİ
GIDA KALİTE KONTROL ANALİZ PROGRAMI

Gün	Saat	1. Sınıf			2. Sınıf		
		Ders	ÖE	Yer	Ders	ÖE	Yer
Pazartesi	08:30-09:15	Gıda İşleme İlkeleri I	ŞO	102			
	09:30-10:15	Gıda İşleme İlkeleri I	ŞO	102	Yağ Analizleri	SA	201
	10:30-11:15	Mesleki Matematik	SGa	104	Yağ Analizleri	SA	201
	11:30-12:15	Mesleki Matematik	SGa	104	Yağ Analizleri	SA	201
	12:15-13:00						
	13:00-13:45				Meyve Sebze ve Ürünleri Analizleri	ŞO	202
	14:00-14:45				Meyve Sebze ve Ürünleri Analizleri	ŞO	202
	15:00-15:45				Meyve Sebze ve Ürünleri Analizleri	ŞO	202
	16:00-16:45				Meyve Sebze ve Ürünleri Analizleri	ŞO	202
Salı	08:30-09:15	Meslek Etiği	İBC	104			
	09:30-10:15	Meslek Etiği	İBC	104	Gıda Katkı Maddeleri	ŞO	204
	10:30-11:15	Genel Mikrobiyoloji	FS	104	Gıda Katkı Maddeleri	ŞO	204
	11:30-12:15	Genel Mikrobiyoloji	FS	104	Gıda Katkı Maddeleri	ŞO	204
	12:15-13:00						
	13:00-13:45	Özel Gıdalar	ŞO	101	Enstürümental Analiz	FE	102
	14:00-14:45	Özel Gıdalar	ŞO	101	Enstürümental Analiz	FE	102
	15:00-15:45				Tahıl ve Ürünleri Analizi	SA	104
16:00-16:45				Tahıl ve Ürünleri Analizi	SA	104	
Çarşamba	08:30-09:15	Laboratuvar Tekniği	SKD	103	Tahıl ve Ürünleri Analizi	SA	102
	09:30-10:15	Laboratuvar Tekniği	SKD	103	Tahıl ve Ürünleri Analizi	SA	102
	10:30-11:15	Genel Kimya	SKD	103	Kalite Güvencesi ve Standardı	BK	101
	11:30-12:15	Genel Kimya	SKD	103	Kalite Güvencesi ve Standardı	BK	101
	12:15-13:00						
	13:00-13:45				Süt ve Ürünleri Analizleri	ŞO	103
	14:00-14:45				Süt ve Ürünleri Analizleri	ŞO	103
	15:00-15:45				Gıda Mikrobiyolojisi	FS	103
16:00-16:45				Gıda Mikrobiyolojisi	FS	103	
Perşembe	08:30-09:15				Et ve Ürünleri Analizleri	FS	101
	09:30-10:15				Et ve Ürünleri Analizleri	FS	101
	10:30-11:15	Beslenme İlkeleri	UT	104			
	11:30-12:15	Beslenme İlkeleri	UT	104			
	12:15-13:00						
	13:00-13:45				Süt ve Ürünleri Analizleri	ŞO	104
	14:00-14:45				Süt ve Ürünleri Analizleri	ŞO	104
	15:00-15:45	Laboratuvar Tekniği	SKD	103	Gıda Mikrobiyolojisi	FS	104
16:00-16:45	Laboratuvar Tekniği	SKD	103	Gıda Mikrobiyolojisi	FS	104	
Cuma	08:30-09:15	Genel Mikrobiyoloji	FS	102	Enstürümental Analiz	FE	103
	09:30-10:15	Genel Mikrobiyoloji	FS	102	Enstürümental Analiz	FE	103
	10:30-11:15				Et ve Ürünleri Analizleri	FS	104
	11:30-12:15				Et ve Ürünleri Analizleri	FS	104
	12:15-13:00						
	13:00-13:45						
	14:00-14:45						
	15:00-15:45						
16:00-16:45							