

AMASYA ÜNİVERSİTESİ SULUOVA MESLEK YÜKSEKOKULU
2018-2019 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GÜZ DÖNEMİ
GIDA TEKNOLOJİSİ DERS PROGRAMI

Gün	Saat	1. Sınıf			2. Sınıf		
		Ders	ÖE	Yer	Ders	ÖE	Yer
Pazartesi	08:30-09:15						
	09:30-10:15						
	10:30-11:15				Meyve sebze İşleme Teknolojisi	ŞO	101
	11:30-12:15				Meyve sebze İşleme Teknolojisi	ŞO	101
	12:15-13:00						
	13:00-13:45	Kimya	FE	104	Gıda Analizleri	SA	103
	14:00-14:45	Kimya	FE	104	Gıda Analizleri	SA	103
	15:00-15:45						
16:00-16:45							
Salı	08:30-09:15						
	09:30-10:15	Gıda Bilimi ve Teknolojisine Giriş	SA	101	Gıda Katkı Maddeleri	ŞO	204
	10:30-11:15	Gıda Bilimi ve Teknolojisine Giriş	SA	101	Gıda Katkı Maddeleri	ŞO	204
	11:30-12:15	Gıda Bilimi ve Teknolojisine Giriş	SA	101	Gıda Katkı Maddeleri	ŞO	204
	12:15-13:00						
	13:00-13:45	Genel Mikrobiyoloji	İB	104	Enstürümental Analiz	FE	102
	14:00-14:45	Genel Mikrobiyoloji	İB	104	Enstürümental Analiz	FE	102
	15:00-15:45				Et Teknolojisi	FS	101
16:00-16:45				Et Teknolojisi	FS	101	
Çarşamba	08:30-09:15	Meslek Etiği	İBÇ	104	Meyve sebze İşleme Teknolojisi	ŞO	101
	09:30-10:15	Meslek Etiği	İBÇ	104	Meyve sebze İşleme Teknolojisi	ŞO	101
	10:30-11:15	Matematik	SGa	104	Kalite Güvence ve Standardı	BK	101
	11:30-12:15	Matematik	SGa	104	Kalite Güvence ve Standardı	BK	101
	12:15-13:00						
	13:00-13:45	Gıdalarda Temel İşlemler I	SA	204	Alkollü ve Alkolsüz İçecekler	FS	201
	14:00-14:45	Gıdalarda Temel İşlemler I	SA	204	Alkollü ve Alkolsüz İçecekler	FS	201
	15:00-15:45				Fermantasyon Teknolojisi	SA	102
16:00-16:45				Fermantasyon Teknolojisi	SA	102	
Perşembe	08:30-09:15	Belenme İlkeleri	UT	104	Fermantasyon Teknolojisi	SA	102
	09:30-10:15	Belenme İlkeleri	UT	104	Fermantasyon Teknolojisi	SA	102
	10:30-11:15	Özel Gıdalar	ŞO	101	Gıda Endüstri Makineleri	FS	102
	11:30-12:15	Özel Gıdalar	ŞO	101	Gıda Endüstri Makineleri	FS	102
	12:15-13:00						
	13:00-13:45				Gıda Analizleri	SA	102
	14:00-14:45				Gıda Analizleri	SA	102
	15:00-15:45						
16:00-16:45							
Cumartesi	08:30-09:15	Genel Mikrobiyoloji	İB	104	Enstürümental Analiz	FE	103
	09:30-10:15	Genel Mikrobiyoloji	İB	104	Enstürümental Analiz	FE	103
	10:30-11:15						
	11:30-12:15						
	12:15-13:00						
	13:00-13:45						
	14:00-14:45				Et Teknolojisi	FS	102
	15:00-15:45				Et Teknolojisi	FS	102
16:00-16:45							