

**AMASYA ÜNİVERSİTESİ SULUOVA MESLEK YÜKSEKOKULU GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ GIDA KALİTE KONTROL ve ANALİZİ PROGRAMI 2021-2022  
EĞİTİM ÖĞRETİM YILI GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI**

Günler	Saat	I.SINIF	II.SINIF
P a z a r t e s i	08:15-09:00		Türk Dünyası Dijital Vatandaşlığı (C 204)
	09:15-10:00		Türk Dünyası Dijital Vatandaşlığı (C 204)
	10:15-11:00	Genel Mikrobiyoloji (İB) (C 203)	Tahıl ve Ürünleri Analizleri I (SA) (C 204)
	11:15-12:00	Genel Mikrobiyoloji (İB) (C 203)	Tahıl ve Ürünleri Analizleri I (SA) (C 204)
	12:00-13:00	ÖĞLE YEMEĞİ	
	13:00-13:45	Laboratuvar Teknikleri I (OA) (C 203)	Meyve Sebze ve Ürünleri Analizleri I (ŞÖİ) (C 204)
	14:00-14:45	Laboratuvar Teknikleri I (OA) (C 203)	Meyve Sebze ve Ürünleri Analizleri I (ŞÖİ) (C 204)
	15:00-15:45		Meyve Sebze ve Ürünleri Analizleri I (ŞÖİ) (C 204)
	16:00-16:45		Meyve Sebze ve Ürünleri Analizleri I (ŞÖİ) (C 204)
S a l ı	08:15-09:00		Enstrümental Analiz (SKD) (C 204)
	09:15-10:00		Enstrümental Analiz (SKD) (C 204)
	10:15-11:00	Genel Mikrobiyoloji (İB) (C 203)	Enstrümental Analiz (SKD) (C 204)
	11:15-12:00	Genel Mikrobiyoloji (İB) (C 203)	Enstrümental Analiz (SKD) (C 204)
	12:00-13:00	ÖĞLE YEMEĞİ	
	13:00-13:45	Laboratuvar Teknikleri I (OA) (C 203)	Gıda Katkı Maddeleri (AEA) (UZEM)
	14:00-14:45	Laboratuvar Teknikleri I (OA) (C 203)	Gıda Katkı Maddeleri (AEA) (UZEM)
	15:00-15:45	Genel Kimya (SKD) (C 203)	Gıda Katkı Maddeleri (AEA) (UZEM)
	16:00-16:45	Genel Kimya (SKD) (C 203)	Yağ Analizleri (SA) (UZEM)
Ç a r ş a m b a	08:15-09:00		
	09:15-10:00		
	10:15-11:00	Meslek Etiği (AC) (C 203)	Gıda Mikrobiyolojisi (FS) (C 204)
	11:15-12:00	Meslek Etiği (AC) (C 203)	Gıda Mikrobiyolojisi (FS) (C 204)
	12:00-13:00	ÖĞLE YEMEĞİ	
	13:00-13:45		
	14:00-14:45		
	15:00-15:45	Mesleki Matematik (GÖS) (C 203)	Et ve Ürünleri Analizleri I (FS) (C 204)
	16:00-16:45	Mesleki Matematik (GÖS) (C 203)	Et ve Ürünleri Analizleri I (FS) (C 204)
p e r ş e m b e	08:15-09:00	Özel Gıdalar (ŞÖİ) (C 203)	Yağ Analizleri (SA) (UZEM)
	09:15-10:00	Özel Gıdalar (ŞÖİ) (C 203)	Yağ Analizleri (SA) (UZEM)
	10:15-11:00	Beslenme İlkeleri (AEA) (C 203)	Tahıl ve Ürünleri Analizleri I (SA) (C 204)
	11:15-12:00	Beslenme İlkeleri (AEA) (C 203)	Tahıl ve Ürünleri Analizleri I (SA) (C 204)
	12:00-13:00	ÖĞLE YEMEĞİ	
	13:00-13:45	Gıda İşleme İlkeleri I (AEA) (C 203)	Süt ve Ürünleri Analizleri (ŞÖİ) (C 204)
	14:00-14:45	Gıda İşleme İlkeleri I (AEA) (C 203)	Süt ve Ürünleri Analizleri (ŞÖİ) (C 204)
	15:00-15:45		Süt ve Ürünleri Analizleri (ŞÖİ) (C 204)
	16:00-16:45		Süt ve Ürünleri Analizleri (ŞÖİ) (C 204)
C u m a	08:15-09:00		Et ve Ürünleri Analizleri I (FS) (C 204)
	09:15-10:00		Et ve Ürünleri Analizleri I (FS) (C 204)
	10:15-11:00		Kalite Güvencesi ve Standartları (BK) (UZEM)
	11:15-12:00		Kalite Güvencesi ve Standartları (BK) (UZEM)
	12:00-13:00	ÖĞLE YEMEĞİ	
	13:00-13:45		
	14:00-14:45	İş Sağlığı ve Güvenliği (SGa) (UZEM)	Gıda Mikrobiyolojisi (FS) (C 204)
	15:00-15:45	İş Sağlığı ve Güvenliği (SGa) (UZEM)	Gıda Mikrobiyolojisi (FS) (C 204)
	16:00-16:45		

