

NACI TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU  
2017-2018 BAHAR DÖNEMİ KURUYEMİŞ ÜRETİMİ ve İŞLEME TEKNOLOJİSİ 1. SINIF  
HAFTALIK DERS PROGRAMI

SAATLER	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 - 09:15		NTKT 104 Gıda İşleme İnkeleri			
09:25 - 10:10		NTKT 104 Gıda İşleme İnkeleri			
10:20 - 11:05		NTKT 106 Gıda Kimyası	NTKT 104 Gıda İşleme İnkeleri	NTKT 102 İstatistik	
11:15 - 12:00		NTKT 106 Gıda Kimyası	NTKT 104 Gıda İşleme İnkeleri	NTKT 102 İstatistik	
12:00 - 13:30					
13:30 - 14:15	NTKT 112 Ofis Otomasyon(A7)	NTKT 108 Gıda Kodeksi ve Standartları	NTKT 106 Gıda Kimyası	NTKT 102 İstatistik	
14:25 - 15:10	NTKT 112 Ofis Otomasyon(A7)	NTKT 108 Gıda Kodeksi ve Standartları	NTKT 106 Gıda Kimyası		
15:20 - 16:05			NTKT 110 İş Sağlığı ve Güvenliği		
16:15 - 17:00			NTKT 110 İş Sağlığı ve Güvenliği		
Tüm dersler Z4 de yapılacaktır.					

NACI TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU  
2017-2018 BAHAR DÖNEMİ KURUYEMİŞ ÜRETİMİ ve İŞLEME TEKNOLOJİSİ 2. SINIF  
HAFTALIK DERS PROGRAMI

SAATLER	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:30 - 09:15	NTKT 202 Gıda Analizleri(A2)	NTKT 206 Gıda Katkı Maddeleri	NTKT 214 Kuruyemiş Ürünleri Üretim Tekn.	NTKT 214 Kuruyemiş Ürünleri Üretim Tekn (Z4)	
09:25 - 10:10	NTKT 202 Gıda Analizleri(A2)	NTKT 206 Gıda Katkı Maddeleri	NTKT 208 Kalite Güvence Sistemleri	NTKT 214 Kuruyemiş Ürünleri Üretim Tekn (Z4)	
10:20 - 11:05	NTKT 202 Gıda Analizleri (A2)		NTKT 208 Kalite Güvence Sistemleri		
11:15 - 12:00	NTKT 202 Gıda Analizleri(A2)		NTKT 208 Kalite Güvence Sistemleri		
12:00 - 13:30					
13:30 - 14:15	NTKT 204 Mesleki İngilizce		NTKT 212 Kuruyemiş İşleme Tekno. II	NTKT 210 Kuruyemiş End. Ambal. ve Depo. (A2)	
14:25 - 15:10	NTKT 204 Mesleki İngilizce		NTKT 212 Kuruyemiş İşleme Tekno. II	NTKT 210 Kuruyemiş End. Ambal. ve Depo. (A2)	
15:20 - 16:05	NTKT 204 Mesleki İngilizce		NTKT 212 Kuruyemiş İşleme Tekno. II		
16:15 - 17:00					
Tüm dersler A5 de yapılacaktır.					