**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ-YAZ AKADEMİK TAKVİMİ**

**Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı**

**Dersler**. **Ödevin Veriliş – Teslim Tarih ve Saatleri**

Laboratuvar Tekniği 2. 20 Temmuz 2020 – 26 Temmuz 2020

Gıdalarda Duyusal Değerlendirme. 23 Temmuz 2020 – 24 Temmuz 2020

Tahıl ve Ürünleri Analizi. 24 Temmuz 2020--- 26 Temmuz 2020- 24:00

Yeni Ürün Geliştirme. 15 Temmuz 2020 14:00 –-- 26 Temmuz 2020- 24:00

Süt ve Ürünleri Analizi II. 20 Temmuz 2020 – 10:00 ---- 23 Temmuz 2020- 17:00

Gıda Mikrobiyolojisi. 20 Temmuz 2020 ---00,00-----26 Temmuz 2020-23.59

Meyve Sebze Ürünleri Analizi 2. 23 Temmuz 2020 – 24 Temmuz 2020

Et ve Ürünleri Analizi 2. 22 Temmuz 2020 – 23 Temmuz 2020

**Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı**

**Dersler**. **Ödevin Veriliş – Teslim Tarih ve Saatleri**

Gıdalarda Duyusal Değerlendirme. 23 Temmuz 2020 – 24 Temmuz 2020

Laboratuvar Tekniği 2. 20 Temmuz 2020 – 26 Temmuz 2020

Süt ve Ürünleri Analizleri. 20 Temmuz 2020 – 10:00 ---- 23 Temmuz 2020- 17:00

Dondurma Teknolojisi. 20 Temmuz 2020 – 10:00 ---- 23 Temmuz 2020- 17:00

Süt Ürünleri Analizleri. 20 Temmuz 2020 – 10:00 ---- 23 Temmuz 2020- 17:00

Süt Mikrobiyolojisi. 20 Temmuz 2020 ---00,00-----26 Temmuz 2020-23.59

Tereyağ Teknolojisi. 20 Temmuz 2020 ---00,00-----26 Temmuz 2020-23.59

Süt Yan Ürünleri. 23 Temmuz 2020 – 24 Temmuz 2020