Mesleki Uygulama Dersi 2017-2018 Eğitim Öğretim Yılı Güz Dönemi Ders Planı

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tarih** | **İşlenecek Konu/Deney** | **Öğretim Elemanı** |
| 29.09.2017 | Laboratuara Giriş ve Genel Laboratuvar Kuralları | Bülent Başyiğit, Büşra Göncü, Naciye Ünver, Selin Alihanoğlu |
| 06.10.2017 | Laboratuvar Çalışmalarında İş Güvenliği Uygulamaları Genel İlkeler | Hasan Vardin |
| 13.10.2017 | Örnek Alımı, Çözelti Hazırlama | Serdar Akın |
| 20.10.2017 | Gıdalarda pH, brix, Titrasyon Asitliği analizleri | Ferit Atasoy |
| 27.10.2017 | Gıdalarda Nem, Kuru Madde, Kül | Ali Yıldırım |
| 30 Ekim 10 Kasım Vize Haftası |
| 17.11.2017 | Et ve Ürünlerinde Bazı Analizler  | Eyüp Karaoğul, Yasin Yakar |
| 24.11.2017 | Duyusal Analiz Teknikleri | İbrahim Hayoğlu |
| 01.12.2017 | Gıdalarda Protein Analizi | M.Buket Akın |
| 08.12.2017 | Gıdalarda Yağ Tayini | Şerafettin Çelik |
| 15.12.2017 | Hektolitre, 1000 Dane, Sedimantasyon | A.Sabri ÜNSAL |
| 22.12.2017 | Gıdalarda Renk Analizi  | Mehmet Karaaslan |
| 25 Aralık 2017 - 5 Ocak 2018 FİNAL |
| 6 – 14 Ocak 2018 BÜTÜNLEME |