

JADWAL UJIAN TENGAH SEMESTER TA. 2017/2018 SEMESTER GENAP

FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS TRUNOJOYO MADURA

TIP 01	PUKUL	SENIN	KLS	SMT	SELASA	KLS	SMT	RABU	KLS	SMT	KAMIS	KLS	SMT	PUKUL	JUMAT	KLS	SMT
		16 April 2018	JML	SKS	17 April 2018	JML	SKS	18 April 2018	JML	SKS	19 April 2018	JML	SKS		20 April 2018	JML	SKS
07.45 - 09.25	Mikrobiologi Agroindustri	A	II	Sanitasi Industri	A	II	Analisis Pengambilan Keputusan	A	VI	Matematika Industri	A	II	07.45 - 09.25	Bahasa Indonesia	A	II	
		34	3		15	2		19	3		16	3			32	3	
09.35 - 11.15	Perenc. Produksi & Pengendalian Pers.	A	IV	Satuan Operasi II	A	IV	Tata Letak Penanganan Bahan	A	IV	Pengendalian Mutu	A	IV	09.35 - 11.15	Pemasaran Produk	A	IV	
		23	3		22	3		22	3		23	3			15	2	
11.15 - 12.15	ISTIRAHAT																
12.15 - 13.55	Sistem Informasi Industri	A	VI	Tek. Pengolahan Buah & Sayur	A	PILIRAN	Teknik Tata Cara Kerja	A	IV	Teknologi Pati Gula	A	PILIRAN	11.15 - 13.15	ISTIRAHAT DAN SHOLAT JUM'AT			
		19	3		20	3		22	3		20	3					
14.05 - 15.45	Tek. Penyimpanan & Pengudangan	A	PILIRAN	Kemanan Pangan	A	PILIRAN	Produksi Bersih	A	PILIRAN	Tek. Pengolahan Lemak & Minyak	A	PILIRAN	13.15 - 14.55	MSDM	A	PILIRAN	
		22	2		23	2		22	2		21	2			22	2	

TIP 02	PUKUL	SENIN	KLS	SMT	SELASA	KLS	SMT	RABU	KLS	SMT	KAMIS	KLS	SMT	PUKUL	JUMAT	KLS	SMT
		16 April 2018	JML	SKS	17 April 2018	JML	SKS	18 April 2018	JML	SKS	19 April 2018	JML	SKS		20 April 2018	JML	SKS
07.45 - 09.25	Mikrobiologi Agroindustri	B	II	Sanitasi Industri	B	II	Analisis Pengambilan Keputusan	B	VI	Matematika Industri	B	II	07.45 - 09.25	Bahasa Indonesia	B	II	
		33	3		16	2		19	3		17	3			34	3	
09.35 - 11.15	Perenc. Produksi & Pengendalian Pers.	B	IV	Satuan Operasi II	B	IV	Tata Letak Penanganan Bahan	B	IV	Pengendalian Mutu	B	IV	09.35 - 11.15	Pemasaran Produk	B	IV	
		24	3		23	3		22	3		23	3			16	2	
11.15 - 12.15	ISTIRAHAT																
12.15 - 13.55	Sistem Informasi Industri	B	VI	Tek. Pengolahan Buah & Sayur	B	PILIRAN	Teknik Tata Cara Kerja	B	IV	Teknologi Pati Gula	B	PILIRAN	11.15 - 13.15	ISTIRAHAT DAN SHOLAT JUM'AT			
		19	3		20	3		22	3		20	3					
14.05 - 15.45	Tek. Penyimpanan & Pengudangan	B	PILIRAN	Kemanan Pangan	B	PILIRAN	Produksi Bersih	B	PILIRAN	Tek. Pengolahan Lemak & Minyak	B	PILIRAN	13.15 - 14.55	MSDM	B	PILIRAN	
		23	2		24	2		22	2		21	2			22	2	

TIP 03	PUKUL	SENIN	KLS	SMT	SELASA	KLS	SMT	RABU	KLS	SMT	KAMIS	KLS	SMT	PUKUL	JUMAT	KLS	SMT
		16 April 2018	JML	SKS	17 April 2018	JML	SKS	18 April 2018	JML	SKS	19 April 2018	JML	SKS		20 April 2018	JML	SKS
07.45 - 09.25	Makanan Fungsional	A	PILIRAN	Sanitasi Industri	C	II	Analisis Pengambilan Keputusan	C	VI	Matematika Industri	C	II	07.45 - 09.25	Manajemen Rantai Pasok	A	PILIRAN	
		16	2		17	2		19	3		16	3			23	2	
09.35 - 11.15	Perenc. Produksi & Pengendalian Pers.	C	IV	Satuan Operasi II	C	IV	Tata Letak Penanganan Bahan	C	IV	Pengendalian Mutu	C	IV	09.35 - 11.15	Pemasaran Produk	C	IV	
		21	3		22	3		22	3		21	3			17	2	
11.15 - 12.15	ISTIRAHAT																
12.15 - 13.55	Sistem Informasi Industri	C	VI	Tek. Pengolahan Buah & Sayur	C	PILIRAN	Teknik Tata Cara Kerja	C	IV		C	IV	11.15 - 13.15	ISTIRAHAT DAN SHOLAT JUM'AT			
		21	3		22	3		20	3								
14.05 - 15.45	Tek. Penyimpanan & Pengudangan	C	PILIRAN	Kemanan Pangan	C	PILIRAN	Dasar Gambar Teknik	A	II	Analisis Mutu	A	II	13.15 - 14.55	Ekonomi Teknik	A	II	
		17	2		18	2		34	3		34	3			32	3	

TIP 04	PUKUL	SENIN	KLS	SMT	SELASA	KLS	SMT	RABU	KLS	SMT	KAMIS	KLS	SMT	PUKUL	JUMAT	KLS	SMT
		16 April 2018	JML	SKS	17 April 2018	JML	SKS	18 April 2018	JML	SKS	19 April 2018	JML	SKS		20 April 2018	JML	SKS
07.45 - 09.25				Sanitasi Industri	D	II	Analisis Pengambilan Keputusan	D	VI	Matematika Industri	D	II	07.45 - 09.25	Manajemen Rantai Pasok	B	PILIRAN	
					17	2		19	3		16	3			15+9	2	
09.35 - 11.15	Perenc. Produksi & Pengendalian Pers.	D	IV	Satuan Operasi II	D	IV	Tata Letak Penanganan Bahan	D	IV	Pengendalian Mutu	D	IV	09.35 - 11.15	Pemasaran Produk	D	IV	
		22	3		22	3		22	3		22	3			17	2	
11.15 - 12.15	ISTIRAHAT																
12.15 - 13.55	Sistem Informasi Industri	D	VI				Teknik Tata Cara Kerja	D	IV		D	IV	11.15 - 13.15	ISTIRAHAT DAN SHOLAT JUM'AT			
		21	3		21	3											
14.05 - 15.45	Tek. Penyimpanan & Pengudangan	D	PILIRAN	Kemanan Pangan	D	PILIRAN	Dasar Gambar Teknik	B	II	Analisis Mutu	B	II	13.15 - 14.55	Ekonomi Teknik	B	II	
		17	2		18	2		33	3		33	3			33	3	