

2024-2025 EÖY BAHAR DÖNEMİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ARA SINAV PROGRAMI

Dersin Adı	Sınava Girecek Öğrenci Sayısı	Öğretim Üyesi	Tarih	Saat	Derslik
1. sınıf					
Organik Kimya	30	H. KARADENİZ	14.04.2025	12:00	149
Gıda Mühendisliğine Giriş	29	E. SARICA	14.04.2025	16:30	148
Türk Dili II	24	C. AÇIKGÖZ	15.04.2025	08:30	149
Biyoloji	34	E. ÇELEN	15.04.2025	15:00	148
Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II	28	A. ERCİVAN	16.04.2025	08:30	149
Analitik Kimya	34	B. TOPUZ	16.04.2025	15:00	148
İngilizce II	25	F. KIRALI	17.04.2025	08:30	149
Bilgisayar Destekli Teknik Çizim	28	A. C. İLÇE	17.04.2025	15:00	212
Matematik II	38	H. KAYHAN	18.04.2025	12:00	123
2. sınıf					
Akışkanlar Mekaniği	47	K. ERYAŞAR ÖRER	14.04.2025	09:00	123
Genel Mikrobiyoloji	35	E. ACAR SOYKUT	14.04.2025	15:00	149
Enstrümental Analiz	22	G. BİÇAKCI	15.04.2025	12:00	148
İş Hayatı İçin Yabancı Dil	1	M. Ş. KÖK	15.04.2025	16:30	149
İş Sağlığı ve Güvenliği	21	İ. T. AKOĞLU	15.04.2025	16:30	147
Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği	26	H. S. ERGE	16.04.2025	12:00	148
Gıda Biyokimyası	31	E. YALÇIN	17.04.2025	13:30	149
Laboratuvar Teknikleri	9	E. SARICA	17.04.2025	16:30	149
Isı ve Kütle Aktarımı	46	E. SARICA	18.04.2025	09:00	123
Gıda Makine ve Ekipmanları	6	S. TURAN	18.04.2025	15:30	148
Enstrümental Analiz Uygulama	22	G. BİÇAKCI	29.05.2025	11:00	148
Laboratuvar Teknikleri Uygulama	9	E. SARICA	29.05.2025	15:30	148
3. sınıf					
Ekonomiye Giriş	7	N. SEY	14.04.2025	10:30	147
Yağ Teknolojisi	28	S. TURAN	14.04.2025	16:30	147
Tahıl Teknolojisi	27	E. YALÇIN	15.04.2025	09:00	148
Gönüllülük Çalışması	14	D. ATALAY	16.04.2025	08:30	148
Su Ürünleri Teknolojisi	13	İ. T. AKOĞLU	16.04.2025	09:00	148
Duyusal Analiz Teknikleri	15	H. S. ERGE	16.04.2025	16:30	149
Gıda Patojenleri	9	E. ACAR SOYKUT	16.04.2025	16:30	147
Endüstriyel Mikrobiyoloji	16	S. KARASU YALÇIN	17.04.2025	08:30	148
Et ve Ürünleri Teknolojisi	27	Ö. EREN	17.04.2025	09:00	148
Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler	23	S. KARASU YALÇIN	18.04.2025	14:00	149
Yağ Teknolojisi Uygulama	28	S. TURAN	29.05.2025	13:30	149
4. sınıf					
Bitirme Tezi	16	H. COŞKUN/ E. YALÇIN/ H. S. ERGE/ S. KARASU YALÇIN/ S. TURAN/ E. ACAR SOYKUT/ İ. T. AKOĞLU	14.04.2025	08:30	148
Fizibilite Tekniği	3	E. SARICA	14.04.2025	10:30	148
Ürün Geliştirme	6	M. Ş. KÖK	14.04.2025	13:30	148
Gıda Teknolojisi Uygulamaları II	5	D. ATALAY	15.04.2025	08:30	148
Öğütme Teknolojisi	13	E. YALÇIN	15.04.2025	10:30	149
Gıda Reolojisi	5	M. Ş. KÖK	15.04.2025	13:30	149
Moleküler Biyoloji ve Genetik	8	E. ACAR SOYKUT	16.04.2025	10:30	149
Hazır Yemek Teknolojisi	12	D. ATALAY	16.04.2025	13:30	149
İşletme Yönetimi	11	A. C. İLÇE	17.04.2025	12:00	148
Peynir Teknolojisi	7	H. COŞKUN	17.04.2025	15:00	148
Mühendislik Deneyimi Eğitimi	17	E. SARICA / D. ATALAY / K. ERYAŞAR ÖRER	18.04.2025	08:30	Çevrimiçi
Kanatlı Et Teknolojisi	8	Ö. EREN	18.04.2025	10:30	147
İnsan Kaynakları Yönetimi	9	M. Ş. KÖK	18.04.2025	16:30	149
Mühendislik Deneyimi Uygulamaları	17	E. SARICA / D. ATALAY / K. ERYAŞAR ÖRER	18.04.2025	17:00	Çevrimiçi