

K.S.Ü.
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2021 - 2022 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI FBE ARA SINAV PROGRAMI

SAAT	11.4.2022	12.4.2022	13.4.2022	14.4.2022	15.4.2022
	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
16:00	KARBONHİDRAT METABOLİZMASI <i>Dr. Öğr. Üyesi ABDULLAH SİNAN ÇOLAKOĞLU</i>	MİNOR GIDA BİLEŞENLERİ <i>Doç.Dr. AHMET LEVENT İNANÇ</i>	GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİ <i>Prof.Dr. ÖZLEM TURGAY</i>	GIDALARDA DONDURARAK KURUTMA TEKNOLOJİSİ <i>Dr. Öğr. Üyesi TARIK YÖRÜKOĞLU</i>	İLERİ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ <i>Prof.Dr. KENAN SİNAN DAYISOYLU</i>
17:00	GIDA KATKILARINDA YENİ GELİŞMELER <i>Dr. Öğr. Üyesi ABDULLAH SİNAN ÇOLAKOĞLU</i>	DOĞAL RENK MADDELERİ <i>Doç.Dr. AHMET LEVENT İNANÇ</i>	GIDA KONTAMİNATLARI VE TOKSİKOLOJİ <i>Prof.Dr. ÖZLEM TURGAY</i>	KİMYASAL VE FİZİKSEL ANALİZLERDE METOT VALİDASYON-VERİFİKASYON VE ÖLÇÜM BELİRSİZLİĞİ <i>Dr. Öğr. Üyesi TARIK YÖRÜKOĞLU</i>	DOĞAL ANTİOKSİDANLAR VE FONKSİYONEL GIDA KOMPONENT <i>Prof.Dr. KENAN SİNAN DAYISOYLU</i>
18:00	GIDA ALERJİSİ VE İNTOLERANSI <i>Prof.Dr. ÖZLEM TURGAY</i>	MÜHENDİSLİK UYGULAMALARINDA VE DEPOLAMADA BESİN KAYIPLARI <i>Doç.Dr. AHMET LEVENT İNANÇ</i>	GENEL BESİN HİJYENİ <i>Prof.Dr. ÖZLEM TURGAY</i>	GIDA AROMA MADDELERİ VE BİYOTEKNOLOJİSİ <i>Doç.Dr. YEKTA GEZGİNÇ</i>	FERMENTASYON VE ENZİM TEKNOLOJİSİ <i>Prof.Dr. KENAN SİNAN DAYISOYLU</i>
19:00	GIDA KURUTMA TEKNOLOJİSİ <i>Dr. Öğr. Üyesi İNCİ DOĞAN</i>	TAHILLARDA DEPOLAMA TEKNİKLERİ <i>Dr. Öğr. Üyesi BAHİR ÖZSİSLİ</i>	BUĞDAY VE UNA UYGULANAN TESTLER <i>Dr. Öğr. Üyesi BAHİR ÖZSİSLİ</i>	FERMENTASYON FİZYOLOJİSİ VE BİYOTEKNOLOJİSİ <i>Doç.Dr. YEKTA GEZGİNÇ</i>	
20:00				ENDÜSTRİYEL MİKROBİYOLOJİ VE BİYOTEKNOLOJİSİ <i>Doç.Dr. YEKTA GEZGİNÇ</i>	