OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ KADİRLİ UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ

GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ

2021-2022 BAHAR YARIYILI VİZE PROGRAMI

1. **SINIF**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SINAV**  **TARİHİ** | **SINAV**  **SAATİ** | **DERSİN ADI** | **DERSİN SORUMLUSU** | **SINAV**  **YERİ** |
| **18-19-20 Nisan 2022** | **Tüm Gün** | **TÜRK DİLİ** | **ÖĞR. GÖR. ESRA TUT** | **ONLINE** |
| 18.04.2022 | 09.00 | BİYOTEKNOLOJİ | DOÇ. DR. PEMBE ÇÜRÜK | 251 |
| 13.00 | GIDA KİMYASI | DOÇ. DR. EMEL ÜNAL TURHAN | 251 |
| 19.04.2022 | 09.00 | GIDA TEKNOLOJİSİNE GİRİŞ | DOÇ. DR. FATMA HEPSAĞ | 251 |
| 13.00 | İNGİLİZCE II | DOÇ. DR. PEMBE ÇÜRÜK | 251 |
| 20.04.2022 | 13.00 | MATEMATİK II | DOÇ. DR. NUMAN ŞARLI | 251 |
| 21.04.2022 | 09.30 | TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ II | DOÇ. DR. TUGAY AYAŞAN | 251 |
| 22.04.2022 | 11.00 | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II | DR. ÖĞR. ÜYESİ RAMAZAN SONAT | 251 |

1. **SINIF**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SINAV TARİHİ** | **SINAV SAATİ** | **DERSİN ADI** | **DERSİN SORUMLUSU** | **SINAV YERİ** |
| 18.04.2022 | 10.00 | LABORATUAR TEKNİĞİ II | PROF. DR. ÖMER SAYLAR | 248 |
| 14.00 | İŞ GÜVENLİĞİ VE İŞ SAĞLIĞI | DOÇ. DR. FATMA HEPSAĞ | 248 |
| 19.04.2022 | 10.00 | HAZIR YEMEK ÜRETİM TEK. | DOÇ. DR. FATMA HEPSAĞ | 248 |
| 15.15 | İLETİŞİM TEKNİKLERİ | DR. ÖĞR. ÜYESİ ASLI ÖZGE ÖZGEN ÇİĞDEMLİ | 248 |
| 20.04.2022 | 10.00 | ANALİTİK KİMYA | DR. ÖĞR. ÜYESİ ÇAĞATAY YAMÇIÇIER | 248 |
| 14.00 | GENEL MİKROBİYOLOJİ II | DOÇ. DR. EMEL ÜNAL TURHAN | 248 |
| 21.04.2022 | 10.00 | GIDA BİYOKİMYASI | DOÇ. DR. PEMBE ÇÜRÜK | 248 |
| 13.00 | MESLEKİ İNGİLİZCE | DOÇ. DR. PEMBE ÇÜRÜK | 248 |
| 22.04.2022 | 09.00 | GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ | DOÇ. DR. FATMA HEPSAĞ | 248 |

**3. SINIF**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SINAV TARİHİ** | **SINAV SAATİ** | **DERSİN ADI** | **DERSİN SORUMLUSU** | **SINAV YERİ** |
| 18.04.2022 | 11.00 | GIDA KATKI MADDELERİ VE TOKSİKOLOJİ | DOÇ. DR. FATMA HEPSAĞ | 248 |
| 19.04.2022 | 11.00 | GIDA KALİTE VE MEVZUAT | DOÇ. DR. EMEL ÜNAL TURHAN | 248 |
| 14.00 | İŞLETME HİJ. VE SANİTASYON | DOÇ. DR. EMEL ÜNAL TURHAN | 248 |
| 20.04.2022 | 09.00 | ORGANİK GIDA VE TARIM | DOÇ. DR. PEMBE ÇÜRÜK | 248 |
| 21.04.2022 | 11.00 | ÖZEL GIDALAR | DOÇ. DR. FATMA HEPSAĞ | 248 |
| 14.00 | BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ | DOÇ. DR. FATMA HEPSAĞ | 248 |
| 22.04.2022 | 10.00 | GIDA MİKROBİYOLOJİSI II | DOÇ. DR. EMEL ÜNAL TURHAN | 248 |

**4. SINIF**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SINAV TARİHİ** | **SINAV SAATİ** | **DERSİN ADI** | **DERSİN SORUMLUSU** | **SINAV YERİ** |
| 18.04.2022 | 15.00 | ENSTRÜMENTAL GIDA ANALİZLERİ | DOÇ. DR. EMEL ÜNAL TURHAN | 248 |
| 19.04.2022 | 16.00 | MEZUNİYET TEZİ 2 | Bölüm Öğretim Üyeleri | 248 |
| 20.04.2022 | 11.00 | MEYVE SUYU VE GAZLI  İÇECEKLER TEKNOLOJİSİ | DOÇ. DR. FATMA HEPSAĞ | 248 |
| 15.00 | ŞEKER VE ŞEKERLİ  ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ | DOÇ. DR. PEMBE ÇÜRÜK | 248 |
| 21.04.2022 | 15.00 | FERMENTASYON TEKNOLOJİSİ | DOÇ. DR. EMEL ÜNAL TURHAN | 248 |
| 22.04.2022 | 13.00 | İSTATİSTİK | DOÇ. DR. NERMİN BAHŞİ | 248 |
| 15.00 | YAĞ İŞLEME TEKNOLOJİSİ | DOÇ. DR. PEMBE ÇÜRÜK | 248 |