

**2022-2023 BAHAR YARIYILI GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ LİSANSÜSTÜ FİNAL SINAV PROGRAMI**

<b>12.06.2023 Pazartesi</b>	<b>13.06.2023 Salı</b>	<b>14.06.2023 Çarşamba</b>	<b>15.06.2023 Perşembe</b>	<b>16.06.2023 Cuma</b>
10:00-11:00 Endüstriyel Mikrobiyoloji	10:30-11:30 Gıda Maddelerinin Fiziksel Özellikleri	10:00-11:00 Süt Yan Ürünleri Teknolojisi	10:00- 11:00 Gıdalarda Duyusal Analiz Metotlarının İlkeleri ve Uygulamaları	13:00-14:00 Tahıl Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrol
10:30-12:00 Gıda sistemlerindeki Patojenik Mikroorganizmalar	10:30-12:00 Mikrobiyolojide Temel Teknikler ve Uygulamaları	10:30-12:00 Elektroforetik Teknikler ve Uygulama Alanları	10:30-11:30 Araştırma Etiği, Tasarımı ve Değerlendirilmesi	13:00-14:00 Gıdalarda Raf Ömrünün Belirlenmesi
12:00-13:00 Aktarım Sistemleri ve Gıda Proseslerindeki Uygulamaları	12:00-13:00 İleri Meyve Sebze İşleme Teknolojisi	12:00-13:00 Gıdalardaki Biyoaktif Bileşikler/Nutrasötikler ve Biyoyararlılığı	10:30-12:00 Gen Klonlama ve DNA Analizi	13:30-14:30 Fermente Süt Ürünleri
14:00-15:00 İleri Fermente Gıdalar Teknolojisi	14:00-15:00 Toksikoloji	13:30-15:00 Et Teknolojisinde Güncel Konular	11:30-12:30 Beslenmenin İnsan Sağlığı Üzerine Etkisi	
15:00-16:00 İleri Gıda Kimyası		14:00-15:00 Geleneksel Süt Ürünleri	12:00-13:00 Mesleki İngilizce 13:00-14:00 Tahıl Öğütme Teknolojisi 13:30-15:00 İleri Et İşleme Teknolojisi	

<b>17.06.2023</b> <b>Cumartesi</b>	<b>18.06.2023</b> <b>Pazar</b>	<b>19.06.2023</b> <b>Pazartesi</b>	<b>20.06.2023</b> <b>Salı</b>	
10:00-11:00 Fonksiyonel Gıdalar ve Etki Mekanizmaları		10:00-11:00 Süt Teknolojisi	11:00-12:00 Uçucu Yağ Tekonolojisi	

**2022-2023 BAHAR YARIYILI GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ LİSANSÜSTÜ BÜTÜNLEME SINAV PROGRAMI**

<b>04.07.2023</b> <b>Salı</b>	<b>05.07.2023</b> <b>Çarşamba</b>	<b>06.07.2023</b> <b>Perşembe</b>	<b>07.07.2023</b> <b>Cuma</b>	<b>08.07.2023</b> <b>Cumartesi</b>
09:00-10:00 Beslenmenin İnsan Sağlığı Üzerine Etkisi	13:00-14:00 Tahıl Öğütme Teknolojisi	10:00-11:00 Et Teknolojisinde Güncel Konular	10:00-11:00 Fonksiyonel Gıdalar ve Etki Mekanizmaları	
10:30-11:30 Gıdalardaki Biyoaktif Bileşikler/Nutrasötikler ve Biyoyararlılığı	12:00-13:30 Gen Klonlama ve DNA analizi	11:00-12:00 İleri Et İşleme Teknolojisi	11:00-12:00 Süt Yan Ürünleri Teknolojisi	
10:30-12:00 Gıda sistemlerindeki Patojenik Mikroorganizmalar	10:30-11:30 Araştırma Etiği, Tasarımı ve Değerlendirilmesi	11:00-12:00 Uçucu Yağ Teknolojisi	12:00-13:00 Geleneksel Süt Ürünleri	
10:30-12:00 Mikrobiyolojide Temel Teknikler ve Uygulamaları	13:00-14:00 Gıdalarda Raf Ömrünün Belirlenmesi	13:00-14:00 Tahıl Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrol	13:00-14:00 İleri Meyve Sebze İşleme Teknolojisi	
10:30-12:00 Elektroforetik Teknikler ve Uygulama Alanları	14:00-15:00 Süt Teknolojisi	14:00-15:00 Gıda Maddelerinin Fiziksel Özellikleri	13:00-14:00 Toksikoloji	
13:00-14:00 Fermente Süt Ürünleri	14:00-15:00 İleri Gıda Kimyası	15:00-16:30 Aktarım Sistemleri ve Gıda Proseslerindeki Uygulamaları	14:00-15:00 İleri Fermente Gıdalar Teknolojisi	
14:00-15:00 Mesleki İngilizce	15:00-16:00 Gıdalarda Duyusal Analiz Metotlarının İlkeleri ve Uygulamaları		15:00-16:00 Endüstriyel Mikrobiyoloji	