

HARRAN ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ 2024-2025 BAHAR DÖNEMİ ARA SINAV PROGRAMI

| GÜN                     | SAAT                               | SINAVIN YAPILACAĞI DERSLİKLER                               |  |   |
|-------------------------|------------------------------------|---|--|---|
|                         |                                    | GM-1  | GM-2   | GM-3  |
| 07.04.2025<br>Pazartesi | 8 <sup>00</sup> -09 <sup>00</sup>  |   |  |   |
|                         | 9 <sup>00</sup> -10 <sup>00</sup>  |   |  |   |
|                         | 10 <sup>00</sup> -11 <sup>00</sup> |   | GIDA 2.<br>Bilgisayar Destekli Sunum<br>Teknikleri (S)<br>M. B. AKIN |   |
|                         | 11 <sup>00</sup> -12 <sup>00</sup> |   |  |   |
|                         | 13 <sup>00</sup> -14 <sup>00</sup> | GIDA 3.<br>Hububat Teknolojisi<br>A. Sabri ÜNSAL            | GIDA 2.<br>Isı Aktarımı<br>Ali YILDIRIM                              | GIDA 1.<br>Analitik Kimya<br>Çağm Akbulut Çakır   |
|                         | 14 <sup>00</sup> -15 <sup>00</sup> |   |  |   |
|                         | 15 <sup>00</sup> -16 <sup>00</sup> | GIDA 3.<br>Kişisel Gelişim (SS)<br>A. S. ÜNSAL              |  |   |
|                         | 16 <sup>00</sup> -17 <sup>00</sup> |   |  |   |
| 08.04.2025<br>Salı      | 8 <sup>00</sup> -09 <sup>00</sup>  |   |  |   |
|                         | 9 <sup>00</sup> -10 <sup>00</sup>  |   |  |   |
|                         | 10 <sup>00</sup> -11 <sup>00</sup> | GIDA 1.<br>Organik Kimya<br>G. NEDJİP                       | GIDA 2.<br>Termodinamik<br>A. YILDIRIM                               | GIDA 4.<br>Gıda Güvenliği<br>Mutlu Buket AKIN   |
|                         | 11 <sup>00</sup> -12 <sup>00</sup> |   |  |   |
|                         | 13 <sup>00</sup> -14 <sup>00</sup> | GIDA 3.<br>AR-GE Tekniği<br>Çağm Akbulut Çakır              |  | Gıda 4. Gıda<br>Teknolojisinde Kullanılan<br>Tıbbi ve Aromatik Bitkiler<br>(S) F.ATASOY |
|                         | 14 <sup>00</sup> -15 <sup>00</sup> |   |  |   |
|                         | 15 <sup>00</sup> -16 <sup>00</sup> |   | GIDA 2.<br>Gıda Biyokimyası<br>M. KARAASLAN                          |   |
|                         | 16 <sup>00</sup> -17 <sup>00</sup> |   |  |   |
| 09.04.2025<br>Çarşamba  | 8 <sup>00</sup> -09 <sup>00</sup>  |   |  | GIDA 4.<br>Diyet ve Öğün Planlama (S)<br>A. Sabri ÜNSAL                                 |
|                         | 9 <sup>00</sup> -10 <sup>00</sup>  |   | GIDA 2.<br>Akışkanlar Mekaniği<br>Yusuf İŞİKER                       |   |
|                         | 10 <sup>00</sup> -11 <sup>00</sup> | GIDA 4.<br>Bisküvi ve Kek Teknolojisi<br>(S)<br>A.YILDIRIM  |  | GIDA 3.<br>Peynir Teknolojisi (S)<br>Şerafettin ÇELİK                                   |
|                         | 11 <sup>00</sup> -12 <sup>00</sup> |   |  |   |
|                         | 13 <sup>00</sup> -14 <sup>00</sup> | GIDA 3. Gıda<br>Mikrobiyolojisi II<br>Şerafettin ÇELİK      | GIDA 2.<br>Gıda Mühendisliğinde<br>Malzeme Bilgisi<br>Bülent AKTAŞ   | GIDA 4.<br>Proses Kontrol<br>A.F. ATASOY  |
|                         | 14 <sup>00</sup> -15 <sup>00</sup> |   |  |   |
|                         | 15 <sup>00</sup> -16 <sup>00</sup> |   |  |   |
|                         | 16 <sup>00</sup> -17 <sup>00</sup> |   |  |   |
| 10.04.2025<br>Perşembe  | 8 <sup>00</sup> -09 <sup>00</sup>  | GIDA 3.<br>Et Teknolojisi<br>İ. HAYOĞLU                     |  |   |
|                         | 9 <sup>00</sup> -10 <sup>00</sup>  |   |  |   |
|                         | 10 <sup>00</sup> -11 <sup>00</sup> | GIDA 3. Gıda Katkı<br>Maddeleri (S) M. Serdar<br>AKIN       |  |   |
|                         | 11 <sup>00</sup> -12 <sup>00</sup> |   |  |   |
|                         | 13 <sup>00</sup> -14 <sup>00</sup> | GIDA 4.<br>Gıda Mevzuatı ve Kalite<br>Kontrolü<br>H. VARDİN | GIDA 2.<br>Genel Mikrobiyoloji<br>B.PALABIÇAK                        |   |
|                         | 14 <sup>00</sup> -15 <sup>00</sup> |   |  |   |
|                         | 15 <sup>00</sup> -16 <sup>00</sup> |   |  |   |
|                         | 16 <sup>00</sup> -17 <sup>00</sup> |   |  |   |

|                    |                                    |  |   |                                 |
|--------------------|------------------------------------|--|---|---------------------------------|
| 11.04.2025<br>Cuma | 8 <sup>00</sup> -09 <sup>00</sup>  |  |   | GIDA 1.<br>Biyoloji<br>R. DİKME |
|                    | 9 <sup>00</sup> -10 <sup>00</sup>  |  |   |                                 |
|                    | 10 <sup>00</sup> -11 <sup>00</sup> | GIDA 4.<br>Zeytin İşleme Teknolojisi (S)<br>İ. HAYOĞLU | Teknik İngilizce II (S)<br>Çağm Akbulut Çakar     |                                 |
|                    | 11 <sup>00</sup> -12 <sup>00</sup> |  |   |                                 |
|                    | 13 <sup>00</sup> -14 <sup>00</sup> | GIDA 3.<br>Meyve-Sebze Teknolojisi<br>İ. HAYOĞLU       | GIDA 2.<br>Enstrümental Analiz<br>Bülent BAŞYİĞİT |                                 |
|                    | 14 <sup>00</sup> -15 <sup>00</sup> |  |   |                                 |
|                    | 15 <sup>00</sup> -16 <sup>00</sup> |  |   |                                 |
|                    | 16 <sup>00</sup> -17 <sup>00</sup> |  |   |                                 |