|  |
| --- |
| **OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ** |
| **KADİRLİ UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ** |
| **2022-2023 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI** **BÜTÜNLEME SINAVI TAKVİMİ** |
|  |  |  |  |  |  |
| **1. SINIF** |
| **Sınav Tarihi** | **Saati** | **Dersin Adı** | **Öğretim Üyesi / Elemanı** | **Derslik** |
|
|
| **PAZARTESİ****23.01.2023** | 13.00 | **ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ 1** | Dr. Öğr. Üyesi Ferdi AKBAŞ | 248 |
| 15.00 | **MATEMATİK 1** | Öğr. Gör. Dr. Ali Samet SARKIN | 248 |
| **SALI****24.01.2023** | 09.30-10.30 | **TEMEL BİLGİ TEKN. 1**  | Doç. Dr. Tugay AYAŞAN | 248 |
| 13.00 | **TÜRK DİLİ 1** | Öğr. Gör. Esra TUT | 248 |
| **ÇARŞAMBA****25.01.2023** | 10.00 | **BESLENME İLKELERİ** | Doç. Dr. Pembe ÇÜRÜK | 248 |
| 14.00 | **İNGİLİZCE 1** | Doç. Dr. Pembe ÇÜRÜK | 248 |
| **PERŞEMBE****26.01.2023** | 09.00 | **GIDA İŞLEME İLKELERİ**  | Doç. Dr. Fatma HEPSAĞ | 248 |
| 16.00 | **DİJİTAL OKURYAZARLIK** | Arş. Gör. Dr. Nuray İNAN ÇINKIR | 248 |
| **CUMA****27.01.2023** | 09.00 | **GENEL KİMYA** | Doç. Dr. Tahsin ÖZER | 248 |
|  |  |  |  |  |  |
| **2. SINIF** |
| **Sınav Tarihi** | **Saati** | **Dersin Adı** | **Öğretim Üyesi / Elemanı** | **Derslik** |
|
|
| **PAZARTESİ****23.01.2023** | 09.00 | **GIDA BİYOLOJİSİ** | Doç. Dr. Pembe ÇÜRÜK | 248 |
| 14.15-15.15 | **GIDA PAZARLAMA TEKNİKLERİ**  | Doç. Dr. NERMİN BAHŞİ | 248 |
| 16.00 | **LABORATUVAR TEKNİKLERİ 1** | Prof. Dr. Ömer SAYLAR | 248 |
| **SALI****24.01.2023** | 10.30 | **GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI** | Doç. Dr. Fatma HEPSAĞ | 248 |
| 14.00 | **DUYUSAL ANALİZ** | Doç. Dr. Fatma HEPSAĞ | 248 |
| **ÇARŞAMBA****25.01.2023** | 09.00 | **GIDA GÜV. VE KALİTE YÖNT.**  | Doç. Dr. Emel ÜNAL TURHAN | 248 |
| 15.00 | **GENEL MİKROBİYOLOJİ 1** | Doç. Dr. Emel ÜNAL TURHAN | 248 |
| **PERŞEMBE****26.01.2023** | 14.00 | **MESLEKİ İNGİLİZCE**  | Doç. Dr. Pembe ÇÜRÜK | 248 |
| **CUMA****27.01.2023** | 10.00 | **ORGANİK KİMYA** | Doç. Dr. Tahsin ÖZER | 248 |
|  |  |  |  |  |  |
| **3. SINIF** |
| **Sınav Tarihi** | **Saati** | **Dersin Adı** | **Öğretim Üyesi / Elemanı** | **Derslik** |
|
|
| **PAZARTESİ****23.01.2023** | 10.00 | **GIDALARDA KULLANILAN DOĞAL VE YAPAY RENK MADDELERİ** | Doç. Dr. Fatma HEPSAĞ | 248 |
| 11.00 | **GIDA ANALİZLERİ I** | Arş. Gör. Dr. Nuray İNAN ÇINKIR | 248 |
| **SALI****24.01.2023** | 11.00 | **TAHIL İŞLEME TEKNOLOJİSİ** | Doç. Dr. Pembe ÇÜRÜK | 248 |
| **ÇARŞAMBA****25.01.2023** | 11.00 | **GIDA İŞLETME****KURULUM VE ORGANİZASYON** | Doç. Dr. Emel ÜNAL TURHAN | 248 |
| 13.00 | **GIDA MİKROBİYOLOJİSİ I** | Doç. Dr. Emel ÜNAL TURHAN | 248 |
| **PERŞEMBE****26.01.2023** | 10.15 | **EKONOMİ** | Doç. Dr. NERMİN BAHŞİ | 248 |
| 13.00 | **MEYVE VE SEBZE İŞL. TEKNİKLERİ** | Doç. Dr. Fatma HEPSAĞ | 248 |
| **4. SINIF** |
| **Sınav Tarihi** | **Saati** | **Dersin Adı** | **Öğretim Üyesi / Elemanı** | **Derslik** |
|
|
| **PAZARTESİ****23.01.2023** | 08.00 | **ALKOLLÜ İÇECEKLER TEKNOLOJİSİ** | Doç. Dr. Pembe ÇÜRÜK | 248 |
| **SALI****24.01.2023** | 16.00 | **GIDA AMBALAJLAMA İLKELERİ** | Doç. Dr. Fatma HEPSAĞ | 248 |
| **ÇARŞAMBA****25.01.2023** | 08.00 | **ET VE ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ** | Doç. Dr. Emel ÜNAL TURHAN | 248 |
| 16.00 | **DONDURULMUŞ ÜRÜNLER** | Doç. Dr. Fatma HEPSAĞ | 248 |
| **PERŞEMBE****26.01.2023** | 15.00 | **GIDA ANALİZLERİ 2** | Arş. Gör. Dr. Nuray İNAN ÇINKIR | 248 |
| **CUMA****27.01.2023** | 13.00 | **SÜT VE ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ** | Doç. Dr. Pembe ÇÜRÜK | 248 |
| 16.00 | **MEZUNİYET TEZİ 1** | Bölüm Öğretim Üyeleri | 248 |
|  |  |  | **Prof. Dr. Ömer SAYLAR** |
|  |  |  |  Gıda Teknolojisi Bölüm Başkanı  |
|  |  |  |  |  |  |