

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI 2022-2023 GÜZ Y.Y. LİSANSÜSTÜ DERS PROGRAMI

	1	2	3	4	5	6	7	8
	08:30 / 09:15	09:25 / 10:10	10:20 / 11:05	11:15 / 12:00	13:00 / 13:45	13:55 / 14:40	14:50 / 15:35	15:45 / 16:30
Pazartesi	Rendering Teknolojisi Prof. Dr. M. KARAKAYA				Et Kimyası Prof. Dr. M. KARAKAYA			Rendering Teknolojisi Prof. Dr. M. KARAKAYA
	Süt Kimyası ve Biyokimyası Prof. Dr. N. AKIN							
		Kanatlı Ürünleri Teknolojisi Dr. Öğr. Üyesi K. ÜNAL		Et ve Et Ürünlerinde Kalitenin Değerlendirilmesi Dr. Öğr. Üyesi K. ÜNAL				
Salı						Rendering Teknolojisi Prof. Dr. M. KARAKAYA		
					Gıda Muhafaza Teknikleri Prof. Dr. N. AKIN			
	Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği Prof. Dr. C. SARIÇOBAN			Et ve Et ürünlerinin Kalitesini Geliştirmede Yeni Teknikler Prof. Dr. C. SARIÇOBAN				
		Tahıl Kimyası Doç. Dr. S. ARSLAN TONTUL			Tahıl Öğütme Teknolojisi I Doç. Dr. S. ARSLAN TONTUL			
Çarşamba					Gıda Toksikolojisi Prof. Dr. N. AKIN			
	Baharat Bilimi ve Uçucu Yağ Teknolojisi Prof. Dr. M. M. ÖZCAN				Bal Teknolojisi Prof. Dr. M. M. ÖZCAN			
					G.M. Uygulamalı Kinetik I Prof. Dr. M. AKBULUT			
Perşembe	Gıdalarda Raf Ömrü ve Depolama Teknikleri Prof. Dr. M. AKBULUT			Gıdalarda Kurutma Prof. Dr. M. AKBULUT			Gıda Mühendisliğinde Uygulamalı Kinetik I Prof. Dr. M. AKBULUT	
			Gıdalarda Ekstraksiyon Doç. Dr. H. ÇOKLAR			Meyve ve Sebze Fitokimyasalları Doç. Dr. H. ÇOKLAR		
Cuma								