

SU ÜRÜNLERİ AVLAMA VE İŞLEME TEKNOLOJİSİ ANA BİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS PROGRAMI 2026-2027 “GÜZ” YARIYILI SINAV TARİHLERİ

			ARA SINAV		YARIYIL SONU		BÜTÜNLEME	
PROGRAMI	DERS KODU	DERSİN ADI	TARİH	SAAT	TARİH	SAAT	TARİH	SAAT
YL	SAİ0031	Su Ürünleri İşleme Tesislerinin Dizaynı ve Mekanizasyonu	03.11.2026	10.00	29.12.2026	10.00	19.01.2027	10.00
YL	SAİ017	Kabuklu Su Ürünlerinde Kalite Değişimleri	05.11.2026	13.00	07.01.2026	13.00	21.01.2027	13.00
YL	SAİ0033	Su Ürünlerinde Probiyotik Kültürler	02.11.26	9:15	28.12.26	9:15	18.01.27	9.15
YL	SAİ021	Balıktaki Bozulma Etmeni Bakteriler ve Gıda Kaynaklı Patojenlerin Moleküler Tanımlanması	02.11.26	13:15	28.12.26	13:15	18.01.27	13:15
YL	SAİ521	Su Ürünlerinde Paketleme Yöntemleri	03.11.2026	16:00	29.12.2026	16:00	19.01.2027	16:00
YL	BYESAİ1	Bilimsel Araştırma Teknikleri ve Yayın Etiği	05.11.2026	14:00	29.12.2026	11:00	21.01.2027	14:00
YL	SAİ525	Su Ürünlerinde Uygulamalı Bozulma Analizleri	02.11.2026	13:00	28.12.2026	13:00	18.01.2027	13:00
YL	SAİ551	Su Ürünlerinde Fonksiyonel Gıdalar	02.11.2026	14:30	28.12.2026	14:30	18.01.2027	14:30
YL	SAİ047	Su Ürünlerinde Hazır Yemek (Catering) Teknolojisi	04.11.2026	9:00	06.01.2027	9:00	20.01.2027	9:00
YL	SAİ045	Su Ürünleri İşleme Teknolojisinde Laboratuvar Teknikleri	05.11.2026	14:00	07.01.2027	14:00	21.01.2027	14:00
YL	SAİ0027	Su Ürünlerinde Nanoemülsiyon Uygulamaları	03.11.2026	09:00	29.12.2026	09:00	19.01.2027	09:00
YL	SAİ0035	Balık Yağı Üretim ve Kullanım Teknikleri	03.11.2026	13:00	29.12.2026	13:00	19.01.2027	13:00

**SU ÜRÜNLERİ AVLAMA VE İŞLEME TEKNOLOJİSİ ANA BİLİM DALI DOKTORA PROGRAMLARI 2026-2027 “GÜZ” YARYILI SINAV
TARİHLERİ**

[illegible]