

| EĞİTİR MESLEK YÜKSEKOKULU 2025-2026 BAHAR BÖLÜMÜ VİZE SINAV PROGRAMI |                                                                           |                                                                                            |                                                                                            |                                                           |                                                                               |                     |                 |                                                                    |                                                                                         |                                                                        |                                                 |                 |                      |                  |                      |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------|----------------------|------------------|----------------------|
| Saat                                                                 | 1 Haziran Pazartesi                                                       | 2 Haziran Salı                                                                             | 3 Haziran Çarşamba                                                                         | 4 Haziran Perşembe                                        | 5 Haziran Cuma                                                                | 6 Haziran Cumartesi | 7 Haziran Pazar | 8 Haziran Pazartesi                                                | 9 Haziran Salı                                                                          | 10 Haziran Çarşamba                                                    | 11 Haziran Perşembe                             | 12 Haziran Cuma | 13 Haziran Cumartesi | 14 Haziran Pazar | 15 Haziran Pazartesi |
| 10:00                                                                |                                                                           |                                                                                            |                                                                                            |                                                           |                                                                               | UOS                 |                 |                                                                    |                                                                                         |                                                                        | TUR-3000                                        |                 |                      |                  |                      |
| 11:00                                                                | Enstrümantal Analiz-1-Dr.Öğr. Üyesi Şelale YALÇINÖZ (203-204)             | Tahlil Ürünleri Teknolojisi ve Kalite Analizleri-1-Dr.Öğr. Üyesi Şelale YALÇINÖZ (203-204) |                                                                                            | Gıda Muhafaza Yöntemleri-1-Doç. Dr. Azim ŞİMŞEK (203-204) | Et Ürünleri Teknolojisi ve Kalite Analizleri-1-Doç. Dr. Azim ŞİMŞEK (203-204) |                     |                 | Bitirme Projesi-2-Doç. Dr. Sezen COŞKUN (203)                      | Meyve Sebzeye Teknolojisi ve Kalite Analizleri-1-Prof. Dr. Havva Nilgün BUDAK (203-204) | İşletme Yönetimi ve Pazarlama-1-Doç. Dr. Sezen COŞKUN (203-204)        | Su Analizleri-1-Doç. Dr. Sezen COŞKUN (203-204) |                 |                      |                  |                      |
| 12:00                                                                |                                                                           |                                                                                            | Araştırma Yöntem Ve Teknikleri-1-Dr.Öğr. Üyesi Şelale YALÇINÖZ (203-204)-Alan dışı seçmeli |                                                           |                                                                               |                     |                 |                                                                    |                                                                                         |                                                                        |                                                 |                 |                      |                  |                      |
| 13:00                                                                |                                                                           |                                                                                            |                                                                                            | İNG-102                                                   |                                                                               |                     |                 |                                                                    |                                                                                         | Kariyer Planlama ve Yaşam Boyu Eğitim-2-Doç. Dr. Sezen COŞKUN          | Çevre Koruma-2-Doç. Dr. Sezen COŞKUN (203)      |                 |                      |                  |                      |
| 14:00                                                                | Gıda Endüstri Makine ve Ekipmanları 2- Dr.Öğr.Üyesi Şelale YALÇINÖZ (203) | Beslenme İlkeleri-2-Dr.Öğr.Üyesi Şelale YALÇINÖZ (203)                                     | Meslek Etiği-2-Dr.Öğr.Üyesi Şelale YALÇINÖZ (203)                                          | Gıda Mikrobiyolojisi-2-Doç. Dr. Azim ŞİMŞEK (203)         | Gıda Katkı Maddeleri-2-Doç. Dr. Azim ŞİMŞEK (203)                             |                     |                 | Gıda Ambalajlama Teknolojisi-2- Prof. Dr. Havva Nilgün BUDAK (203) | Fermente Ürünler Teknolojisi ve Kalite Analizleri-2-Prof. Dr. Havva Nilgün BUDAK (203)  | Gıdalarda Duyusal Kalite Kontrol-2- Prof. Dr. Havva Nilgün BUDAK (203) | İNG-3000                                        |                 |                      |                  |                      |
| 15:00                                                                |                                                                           |                                                                                            |                                                                                            |                                                           |                                                                               |                     |                 |                                                                    |                                                                                         |                                                                        | ATA-3000                                        |                 |                      |                  |                      |
| 16:00                                                                |                                                                           |                                                                                            |                                                                                            |                                                           |                                                                               |                     |                 |                                                                    |                                                                                         |                                                                        |                                                 |                 |                      |                  |                      |
| 17:00                                                                |                                                                           |                                                                                            |                                                                                            |                                                           |                                                                               |                     |                 |                                                                    |                                                                                         |                                                                        |                                                 |                 |                      |                  |                      |

Not: Sınav programı hazırlanırken, 1. ve 2. sınıfların sınav saatlerinin çakışmamasına özen gösterilmeli; ayrıca, her iki sınıfın aynı gün içerisinde geçeceği sınavlar arasında en az bir saatlik zaman aralığı bırakılmalıdır.

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| Turizm-Açıkık   | 102-208-209   |
| Muhasebe        | 204-205       |
| Büro            | 201-206       |
| İKY             | 201-207       |
| GKK             | 203- Gıda Lab |
| Bilgisayar Lab. | 202           |

Bölgümlerini kullanacağı sınıflar

| Dersin Adı                                       | Gözetmen                      |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|
| Et Ürünleri Teknolojisi ve Kalite Analizleri     | Öğr. Gör. Dr. Pınar DAĞ GÜMÜŞ |
| Araştırma Yöntem Ve Teknikleri                   | Doç. Dr. Azim ŞİMŞEK          |
| Meyve Sebzeye Teknolojisi ve Kalite Analizleri   | Doç. Dr. Sezen COŞKUN         |
| İşletme Yönetimi ve Pazarlama                    | Prof. Dr. Havva Nilgün BUDAK  |
| Gıda Muhafaza Yöntemleri                         | Öğr. Gör. Dr. Pınar DAĞ GÜMÜŞ |
| Su Analizleri                                    | Prof. Dr. Havva Nilgün BUDAK  |
| Tahlil Ürünleri Teknolojisi ve Kalite Analizleri | Öğr. Gör. Musa Yasin TORUN    |
| Enstrümantal Analiz                              | Öğr. Gör. Musa Yasin TORUN    |
|                                                  |                               |
|                                                  |                               |
|                                                  |                               |
|                                                  |                               |

Not: Her bölüm sınavları 2 şube olanlar kendi gözetmenlerini kendi bölüm içi hocalarından yazacaktır.

| Ders Adı | Gün | Gözetmen                     |
|----------|-----|------------------------------|
| TUR-3000 |     | Dr.Öğr.Üyesi Şelale YALÇINÖZ |
| ATA-3000 |     | Dr.Öğr.Üyesi Şelale YALÇINÖZ |
| İng-102  |     | Doç. Dr. Azim ŞİMŞEK         |
| İng-3000 |     | Dr.Öğr.Üyesi Şelale YALÇINÖZ |

Not: Bu günlerde bölümlerimizden müsait olan hocalarımızdan her bölümden 1 hocamız görevlendirilecektir.