|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Anabilim Dalı ve Programı  *The Department and Program* | Öğretim Yılı ve Dönemi  *The Academic Year and Semester* | Sunum Yeri  *Presentation Venue* | Türü  *Program Type* |
| Gıda Mühendisliği | 2021-2022 **Güz**  **Bahar**  *Fall Spring* | Kimya-Metalürji Fakültesi  Seminer ve Toplantı Salonu | **Yüksek Lisans** *MSc****.***  **Doktora** *Ph.D****.*** |
| Seminer Yürütücüsünün Adı ve Soyadı:  *The Full Name of the Seminar Course Lecturer:* | Prof. Dr. Osman SAĞDIÇ | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Öğrencinin Adı Soyadı  *Student Full Name* | Seminer Konusu  *The Topic of the Seminar* | Tez Danışmanı  *The Supervisor* | Tarih  *Date* | Saat  *Time* |
| 1 | NESLİHAN TURAN | Biyoaktif peptitlerce zenginleştirilmiş gıdalar | *Doç. Dr. M. Zeki Durak* | **30.05.2022** | **14:00-14:40** |
| 2 | HÜLYA ÇAKMAK | Bitkisel Bazlı Kremalar Üretim Teknolojileri ve Güncel Trendler | *Doç. Dr. Ömer Said Toker* | **07.05.2022** | **14:00-14:40** |
| 3 | SERAP ALDEMİR |  | *Doç. Dr. Salih Karasu* | **14.05.2022** | **14:40-15:20** |
| 4 | MÜGE KARDEŞ | Bal ve Arı Ürünlerinin Moleküler Gastronomi Açısından İncelenmesi | *Prof. Dr. Osman Sağdıç* | **21.05.2022** | **14:00-14:40** |
| 5 |  |  |  |  |  |