

## 2022-2023 EÖY BAHAR DÖNEMİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ DERS PROGRAMI

Gün	Saat	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf				
		Dersin Adı	Ö. Elemanı	Dersin Adı	Ö. Elemanı	Dersin Adı	Ö. Elemanı	Dersin Adı	Ö. Elemanı			
PAZARTESİ	08:30-09:15											
	09:30-10:15											
	10:30-11:15	Gıda Mühendisliğine Giriş	E. SARICA	Gıda Biyokimyası	E. YALÇIN	Gıda Patojenleri	E. ACAR SOYKUT	Mesleki Yabancı Dil IV	MÜDE Eğitimi	G. AKDEMİR EVRENDİLEK	İ. ÇAKIR	
	11:30-12:15	Gıda Mühendisliğine Giriş	E. SARICA	Gıda Biyokimyası	E. YALÇIN	Gıda Patojenleri	E. ACAR SOYKUT	Mesleki Yabancı Dil IV	MÜDE Eğitimi	G. AKDEMİR EVRENDİLEK	İ. ÇAKIR	
	12:30-13:15								MÜDE Uygulamaları		E. SARICA/D. ATALAY	
	13:30-14:15	Biyoloji	E. ÇELEN	İş Sağlığı ve Güvenliği	İ. T. AKOĞLU	Gıda Müh. Temel İşlemler	S. KARASU YALÇIN	Moleküler Biyoloji ve Genetik	MÜDE Uygulamaları	E. ACAR SOYKUT	E. SARICA/D. ATALAY	
	14:30-15:15	Biyoloji	E. ÇELEN	İş Sağlığı ve Güvenliği	İ. T. AKOĞLU	Gıda Müh. Temel İşlemler	S. KARASU YALÇIN	Moleküler Biyoloji ve Genetik	MÜDE Uygulamaları	E. ACAR SOYKUT	E. SARICA/D. ATALAY	
15:30-16:15			İş Sağlığı ve Güvenliği	İ. T. AKOĞLU	Gıda Müh. Temel İşlemler	S. KARASU YALÇIN	Öğütme Teknolojisi	MÜDE Uygulamaları	E. YALÇIN	E. SARICA/D. ATALAY		
16:30-17:15					Gıda Müh. Temel İşlemler	S. KARASU YALÇIN	Öğütme Teknolojisi	MÜDE Uygulamaları	E. YALÇIN	E. SARICA/D. ATALAY		
SALI	08:30-09:15					Duyusal Analiz Teknikleri	H. S. ERGE	G. T. U. II		D. ATALAY		
	09:30-10:15	Organik Kimya	C. ALTUĞ	Araştırma ve Deneme Yöntemleri	G. BIÇAKCI	Duyusal Analiz Teknikleri	H. S. ERGE	G. T. U. II	MÜDE Eğitimi	D. ATALAY	İ. ÇAKIR	
	10:30-11:15	Organik Kimya	C. ALTUĞ	Araştırma ve Deneme Yöntemleri	G. BIÇAKCI	TÜBİTAK Enstrümental Analiz-Kromatografi	H. KURTOĞLU	G. T. U. II	MÜDE Eğitimi	D. ATALAY	İ. ÇAKIR	
	11:30-12:15			Enstrümental Analiz	G. BIÇAKCI	TÜBİTAK Enstrümental Analiz-Kromatografi	H. KURTOĞLU	G. T. U. II	MÜDE Eğitimi	D. ATALAY	İ. ÇAKIR	
	12:30-13:15								MÜDE Uygulamaları		E. SARICA/D. ATALAY	
	13:30-14:15	İngilizce II	E. Ş. SÜME	Enstrümental Analiz (Lab)	G. BIÇAKCI	Tahlil Teknolojisi	E. YALÇIN	Peynir Teknolojisi	MÜDE Uygulamaları	H. COŞKUN	E. SARICA/D. ATALAY	
	14:30-15:15	İngilizce II	E. Ş. SÜME	Enstrümental Analiz (Lab)	G. BIÇAKCI	Tahlil Teknolojisi	E. YALÇIN	Peynir Teknolojisi	MÜDE Uygulamaları	H. COŞKUN	E. SARICA/D. ATALAY	
15:30-16:15	A. İ. İ. T. II	E. AŞCI	Gıda Makine ve Ekipmanları	S. TURAN	Tahlil Teknolojisi (Lab)	E. YALÇIN	Kanattı Eti Teknolojisi	MÜDE Uygulamaları	Ö. EREN	E. SARICA/D. ATALAY		
16:30-17:15	A. İ. İ. T. II	E. AŞCI	Gıda Makine ve Ekipmanları	S. TURAN	Tahlil Teknolojisi (Lab)	E. YALÇIN	Kanattı Eti Teknolojisi	MÜDE Uygulamaları	Ö. EREN	E. SARICA/D. ATALAY		
ÇARŞAMBA	08:30-09:15	Analitik Kimya	B. TOPUZ			Et ve Ürünleri Teknolojisi	Ö. EREN	Gıda Reolojisi	MÜDE Uygulamaları	M. Ş. KÖK	E. SARICA/D. ATALAY	
	09:30-10:15	Analitik Kimya	B. TOPUZ	Laboratuvar Teknikleri	S. LAKESTANİ	Et ve Ürünleri Teknolojisi	Ö. EREN	Gıda Reolojisi	MÜDE Uygulamaları	M. Ş. KÖK	E. SARICA/D. ATALAY	
	10:30-11:15	Analitik Kimya (Lab)	B. TOPUZ	Laboratuvar Teknikleri	S. LAKESTANİ	Et ve Ürünleri Teknolojisi (Lab)	Ö. EREN	Ürün Geliştirme	MÜDE Uygulamaları	M. Ş. KÖK	E. SARICA/D. ATALAY	
	11:30-12:15	Analitik Kimya (Lab)	B. TOPUZ	Laboratuvar Teknikleri	S. LAKESTANİ	Et ve Ürünleri Teknolojisi (Lab)	Ö. EREN	Ürün Geliştirme	MÜDE Uygulamaları	M. Ş. KÖK	E. SARICA/D. ATALAY	
	12:30-13:15								MÜDE Uygulamaları		E. SARICA/D. ATALAY	
	13:30-14:15	B.D.T.Ç.	A. İ. İLÇE	Genel Mikrobiyoloji	İ. ÇAKIR	Ekonomiye Giriş	T. TUNACAN	Hazır Yemek Teknolojisi		D. ATALAY		
	14:30-15:15	B.D.T.Ç.	A. İ. İLÇE	Genel Mikrobiyoloji	İ. ÇAKIR	Ekonomiye Giriş	T. TUNACAN	Hazır Yemek Teknolojisi		D. ATALAY		
15:30-16:15	B.D.T.Ç.	A. İ. İLÇE	Genel Mikrobiyoloji (Lab)	İ. ÇAKIR	Ekonomiye Giriş	T. TUNACAN	Fizibilite Tekniği		E. SARICA			
16:30-17:15			Genel Mikrobiyoloji (Lab)	İ. ÇAKIR			Fizibilite Tekniği		E. SARICA			
PERŞEMBE	08:30-09:15			İş Hayatı İçin Yabancı Dil	M. Ş. KÖK	Yağ Teknolojisi	S. TURAN		MÜDE Uygulamaları		E. SARICA/D. ATALAY	
	09:30-10:15	Matematik II	H. KAYHAN	İş Hayatı İçin Yabancı Dil	M. Ş. KÖK	Yağ Teknolojisi	S. TURAN		MÜDE Uygulamaları		E. SARICA/D. ATALAY	
	10:30-11:15	Matematik II	H. KAYHAN	Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği	H. S. ERGE	Yağ Teknolojisi (Lab)	S. TURAN	İnsan Kaynakları Yönetimi	MÜDE Uygulamaları	M. Ş. KÖK	E. SARICA/D. ATALAY	
	11:30-12:15	Matematik II	H. KAYHAN	Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği	H. S. ERGE	Yağ Teknolojisi (Lab)	S. TURAN	İnsan Kaynakları Yönetimi	MÜDE Uygulamaları	M. Ş. KÖK	E. SARICA/D. ATALAY	
	12:30-13:15	Matematik II	H. KAYHAN						MÜDE Uygulamaları		E. SARICA/D. ATALAY	
	13:30-14:15	Matematik II	H. KAYHAN	Isı ve Kütle Aktarımı	E. SARICA	Su Ürünleri Teknolojisi	Gönüllülük Çalışması	İ. T. AKOĞLU	D. ATALAY	İşletme Yönetimi	A. C. İLÇE	
	14:30-15:15			Isı ve Kütle Aktarımı	E. SARICA	Su Ürünleri Teknolojisi	Gönüllülük Çalışması	İ. T. AKOĞLU	D. ATALAY	İşletme Yönetimi	A. C. İLÇE	
15:30-16:15	Türk Dili II	C. AÇIKGÖZ	Endüstriyel Mikrobiyoloji	E. SARICA	Endüstriyel Mikrobiyoloji	Gönüllülük Çalışması	S. KARASU YALÇIN	D. ATALAY				
16:30-17:15	Türk Dili II	C. AÇIKGÖZ	Endüstriyel Mikrobiyoloji	E. SARICA	Endüstriyel Mikrobiyoloji		S. KARASU YALÇIN					
CUMA	08:30-09:15								Bitirme Tezi	B. Öğr. Elemanları		
	09:30-10:15								Bitirme Tezi	B. Öğr. Elemanları		
	10:30-11:15			İspanyolca II	A. ROYANO BETTIA				Bitirme Tezi	B. Öğr. Elemanları		
	11:30-12:15			İspanyolca II	A. ROYANO BETTIA				Bitirme Tezi	B. Öğr. Elemanları		
	12:30-13:15											
	14:00-14:45			Akışkanlar Mekaniği	K. ERYAŞAR ÖRER	Mesleki Yabancı Dil II		M. Ş. KÖK	TSE Standardizasyonu	F. ARSLAN		
15:00-15:45			Akışkanlar Mekaniği	K. ERYAŞAR ÖRER	Mesleki Yabancı Dil II		M. Ş. KÖK	TSE Standardizasyonu	F. ARSLAN			
16:00-16:45			Akışkanlar Mekaniği	K. ERYAŞAR ÖRER								

Dersler Uzaktan Eğitim ile yapılacaktır.