2024-2025 EÖY BAHAR DÖNEMİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ DERS PROGRAMI

Gün	Saat	1. Sınıf			2. Sınıf			3. Sınıf			4.Sınıf						Saat	Gün
		Dersin Adı	Ö. Üyesi	Yer	Dersin Adı	Ö. Üyesi	Yer	Dersin Adı	Ö. Üyesi	Yer	Dersin Adı	Ö. Üyesi	Yer	Dersin Adı	Ö. Üyesi	Yer		
PAZARTESİ	08:30-09:15													Mühendislik Deneyimi Eğitimi	E. SARICA/ D. ATALAY/ K. ERYAŞAR ÖRER	U.E.	08:30-09:15	PAZARTESİ
	09:30-10:15							Ekonomiye Giriş	N. SEY	149				Mühendislik Deneyimi Eğitimi		U.E.	09:30-10:15	
	10:30-11:15	Organik Kimya	H. ERGİN	147	Gıda Biyokimyası	E. YALÇIN	148	Ekonomiye Giriş	N. SEY	149	Moleküler Biyoloji ve Genetik	E. ACAR SOYKUT	229	Mühendislik Deneyimi Eğitimi		U.E.	10:30-11:15	
	11:30-12:15	Organik Kimya	H. ERGİN	147	Gıda Biyokimyası	E. YALÇIN	148	Ekonomiye Giriş	N. SEY	149	Moleküler Biyoloji ve Genetik	E. ACAR SOYKUT	229	Mühendislik Deneyimi Eğitimi		U.E.	11:30-12:15	
	12:30-13:15													Mühendislik Deneyimi Eğitimi		U.E.	12:30-13:15	
	13:30-14:15	Gıda Mühendisliğine Giriş	E. SARICA	147	Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği	H. S. ERGE	148	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler	S. KARASU YALÇIN	149	Peynir Teknolojisi	H. COŞKUN	229				13:30-14:15	
	14:30-15:15	Gıda Mühendisliğine Giriş	E. SARICA	147	Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği	H. S. ERGE	148	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler	S. KARASU YALÇIN	149	Peynir Teknolojisi	H. COŞKUN	229				14:30-15:15	
	15:30-16:15							Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler	S. KARASU YALÇIN	149							15:30-16:15	
	16:30-17:15							Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler	S. KARASU YALÇIN	149							16:30-17:15	
SALI	08:30-09:15				İş Hayatı İçin Yabancı Dil	M. Ş. KÖK	148	Endüstriyel Mikrobiyoloji	S. KARASU YALÇIN	149							08:30-09:15	SALI
	09:30-10:15				İş Hayatı İçin Yabancı Dil	M. Ş. KÖK	148	Endüstriyel Mikrobiyoloji	S. KARASU YALÇIN	149							09:30-10:15	
	10:30-11:15				Genel Mikrobiyoloji	E. ACAR SOYKUT	148	Tahıl Teknolojisi	E. YALÇIN	149	Gıda Reolojisi	M.Ş. KÖK	147				10:30-11:15	
	11:30-12:15				Genel Mikrobiyoloji	E. ACAR SOYKUT	148	Tahıl Teknolojisi	E. YALÇIN	149	Gıda Reolojisi	M. Ş. KÖK	147				11:30-12:15	
	12:30-13:15																12:30-13:15	
	13:30-14:15	Türk Dili II	C. AÇIKGÖZ	U.E.	Genel Mikrobiyoloji	E. ACAR SOYKUT	128	Tahıl Teknolojisi	E. YALÇIN	137	Ürün Geliştirme	M. Ş. KÖK	147				13:30-14:15	
	14:30-15:15	Türk Dili II	C. AÇIKGÖZ	U.E.	Genel Mikrobiyoloji	E. ACAR SOYKUT	128	Tahıl Teknolojisi	E. YALÇIN	137	Ürün Geliştirme	M. Ş. KÖK	147				14:30-15:15	
	15:30-16:15	İngilizce II	F. KİRALI	U.E.				Duyusal Analiz Teknikleri	H. S. ERGE	149							15:30-16:15	
	16:30-17:15	İngilizce II	F. KİRALI	U.E.				Duyusal Analiz Teknikleri	H. S. ERGE	149							16:30-17:15	
ÇARŞAMBA	08:30-09:15							Et ve Ürünleri Teknolojisi	Ö. EREN	136	Gıda Teknolojisi Uygulamaları II	D. ATALAY	137				08:30-09:15	ÇARŞAMBA
	09:30-10:15				Akışkanlar Mekaniği	K. ERYAŞAR ÖRER	148	Et ve Ürünleri Teknolojisi	Ö. EREN	136	Gıda Teknolojisi Uygulamaları II	D. ATALAY	137				09:30-10:15	
	10:30-11:15	Analitik Kimya	B. TOPUZ	147	Akışkanlar Mekaniği	K. ERYAŞAR ÖRER	148	Et ve Ürünleri Teknolojisi	Ö. EREN	149	Fizibilite Tekniği	E. SARICA	229				10:30-11:15	
	11:30-12:15	Analitik Kimya	B. TOPUZ	147	Akışkanlar Mekaniği	K. ERYAŞAR ÖRER	148	Et ve Ürünleri Teknolojisi	Ö. EREN	149	Fizibilite Tekniği	E. SARICA	229				11:30-12:15	
	12:30-13:15																12:30-13:15	
	13:30-14:15	Analitik Kimya	B. TOPUZ	126	İş Sağlığı ve Güvenliği	İ. T. AKOĞLU	148				Öğütme Teknolojisi	E. YALÇIN	149				13:30-14:15	
	14:30-15:15	Analitik Kimya	B. TOPUZ	126	İş Sağlığı ve Güvenliği	İ. T. AKOĞLU	148				Öğütme Teknolojisi	E. YALÇIN	149				14:30-15:15	
	15:30-16:15	A.İ.İ.T. II	A. ERCİVAN	U.E.	Gıda Makine ve Ekipmanları	S. TURAN	148				Kanatlı Eti Teknolojisi	Ö. EREN	149				15:30-16:15	
	16:30-17:15	A.İ.İ.T. II	A. ERCİVAN	U.E.	Gıda Makine ve Ekipmanları	S. TURAN	148				Kanatlı Eti Teknolojisi	Ö. EREN	149				16:30-17:15	
PERŞEMBE	08:30-09:15							Su Ürünleri Teknolojisi	İ. T. AKOĞLU	149	Gıda Teknolojisi Uygulamaları II	D. ATALAY	137				08:30-09:15	PERŞEMBE
	09:30-10:15				Enstrümental Analiz	G. BIÇAKCI	148	Su Ürünleri Teknolojisi	İ. T. AKOĞLU	149	Gıda Teknolojisi Uygulamaları II	D. ATALAY	137				09:30-10:15	
	10:30-11:15	Biyoloji	E. ÇELEN	147	Enstrümental Analiz	G. BIÇAKCI	133	Yağ Teknolojisi	S. TURAN	149	İşletme Yönetimi	A. C. İLÇE	U.E.				10:30-11:15	
	11:30-12:15	Biyoloji	E. ÇELEN	147	Enstrümental Analiz	G. BIÇAKCI	133	Yağ Teknolojisi	S. TURAN	149	İşletme Yönetimi	A. C. İLÇE	U.E.				11:30-12:15	
	12:30-13:15																12:30-13:15	
	13:30-14:15	Bilgisayar Destekli Teknik Çizim	A. C. İLÇE	212	Laboratuvar Teknikleri	E. SARICA	148	Yağ Teknolojisi	S. TURAN	126	Hazır Yemek Teknolojisi	D. ATALAY	147				13:30-14:15	
	14:30-15:15	Bilgisayar Destekli Teknik Çizim	A. C. İLÇE	212	Laboratuvar Teknikleri	E. SARICA	137	Yağ Teknolojisi	S. TURAN	126	Hazır Yemek Teknolojisi	D. ATALAY	147				14:30-15:15	
	15:30-16:15	Bilgisayar Destekli Teknik Çizim	A. C. İLÇE	212	Laboratuvar Teknikleri	E. SARICA	137	Gıda Patojenleri	E. ACAR SOYKUT	149							15:30-16:15	
	16:30-17:15							Gıda Patojenleri	E. ACAR SOYKUT	149							16:30-17:15	
CUMA	08:30-09:15																08:30-09:15	CUMA
	09:30-10:15	Matematik II	H. KAYHAN	147	Isı ve Kütle Aktarımı	E. SARICA	148	Gönüllülük Çalışması	D. ATALAY	149							09:30-10:15	
	10:30-11:15	Matematik II	H. KAYHAN	147	Isı ve Kütle Aktarımı	E. SARICA	148	Gönüllülük Çalışması	D. ATALAY	149	İnsan Kaynakları Yönetimi	M.Ş. KÖK	229				10:30-11:15	
	11:30-12:15	Matematik II	H. KAYHAN	147	Isı ve Kütle Aktarımı	E. SARICA	148	Gönüllülük Çalışması	D. ATALAY	149	İnsan Kaynakları Yönetimi	M. Ş. KÖK	229				11:30-12:15	
	12:30-13:15													Mühendislik Deneyimi Uygulamaları	E. SARICA/ D. ATALAY/ K. ERYAŞAR ÖRER	U.E.	12:30-13:15	
	14:00-14:45	Matematik II	H. KAYHAN	147							Bitirme Tezi	H. COŞKUN/ E. YALÇIN/ H.S. ERGE/ S. KARASU YALÇIN/ S. TURAN/ E. ACAR SOYKUT/ İ. T. AKOĞLU	137	Mühendislik Deneyimi Uygulamaları		U.E.	14:00-14:45	
	15:00-15:45	Matematik II	H. KAYHAN	147							Bitirme Tezi		137	Mühendislik Deneyimi Uygulamaları		U.E.	15:00-15:45	
	16:00-16:45										Bitirme Tezi		137	Mühendislik Deneyimi Uygulamaları		U.E.	16:00-16:45	
	17:00-17:45										Bitirme Tezi		137	Mühendislik Deneyimi Uygulamaları		U.E.	17:00-17:45	