KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2023-2024 BAHAR YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI

GÜNLER	DERS SAATLERİ	1. SINIF		2. SINIF		3. SINIF		4. SINIF	
		DERSİN ADI	DERSLİK		DERSLİK	DERSİN ADI	DERSLİK	DERSİN ADI	DERSLİK
PAZARTESİ	08:30 - 09:15			Mikrobiyoloji Uygulamaları Doç. Dr. Sabire Yerlikaya	LAB				
	09:30 - 10:15	Organik Kimya Prof. Dr. Mevlüt Bayrakçı (BYM+GM)	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Mikrobiyoloji Uygulamaları Doç. Dr. Sabire Yerlikaya	LAB			Gıda Mühendisliği Tasarımı 2 Prof. Dr. Yalçın Coşkuner	Öğretim Elemanı Çalışma Odası
	10:30 - 11:15	Organik Kimya Prof. Dr. Mevlüt Bayrakçı (BYM+GM)	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Mikrobiyoloji Uygulamaları Doç. Dr. Sabire Yerlikaya	LAB	Gıda Üretim Makine ve Ekipmanları (Doç. Dr. N. Mustafa Nizamlıoğlu)/ Mesleki İngilizce II (Prof. Dr. Sulhattin Yaşar)/ Hijyen Sanitasyon ve HACCP (Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan)	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Gıda Mühendisliği Tasarımı 2 Prof. Dr. Yalçın Coşkuner	Öğretim Elemanı Çalışma Odası
	11:30 - 12:15	Organik Kimya Prof. Dr. Mevlüt Bayrakçı (BYM+GM)	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Mikrobiyoloji Uygulamaları Doç. Dr. Sabire Yerlikaya	LAB	Gıda Üretim Makine ve Ekipmanları (Doç. Dr. N. Mustafa Nizamlıoğlu)/ Mesleki İngilizce II (Prof. Dr. Sulhattin Yaşar)/ Hijyen Sanitasyon ve HACCP (Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan)	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Gıda Mühendisliği Tasarımı 2 Prof. Dr. Yalçın Coşkuner	Öğretim Elemanı Çalışma Odası
					ÖĞLE ARASI				
	13:30 - 14:15	Fizik II Prof. Dr. Sabriye Açıkgöz (EEM+ESM+GM+MM)	A-Blok Amfi 4	Gıda Mikrobiyolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	A-Blok Derslik 102	Bilimsel Yazım ve Sunum Teknikleri Prof. Dr. Sulhattin Yaşar	YL Derslik-1	Ürün Geliştirme ve Duyusal Değerlendirme Prof. Dr. Yalçın Coşkuner	A-Blok Derslik 101
	14:30 - 15:15	Fizik II Prof. Dr. Sabriye Açıkgöz (EEM+ESM+GM+MM)	A-Blok Amfi 4	Gıda Mikrobiyolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	A-Blok Derslik 102	Bilimsel Yazım ve Sunum Teknikleri Prof. Dr. Sulhattin Yaşar	YL Derslik-1	Ürün Geliştirme ve Duyusal Değerlendirme Prof. Dr. Yalçın Coşkuner	A-Blok Derslik 101
	15:30 - 16:15			Gıda Mikrobiyolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	A-Blok Derslik 102				
	16:30 - 17:15								
SALI	08:30 - 09:15								
	09:30 - 10:15			Akışkanlar Mekaniği Araş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL (BYM+GM)	A-Blok Amfi 3	Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Dr. Dr. Öğr. Üyesi Hülya Şen Arslan Dr. Öğr. Üyesi Nazlı Şahin	LAB		
	10:30 - 11:15	Matematik II Doç. Dr. Nazmiye Yılmaz (BYM+EEM+ESM+GM+İM+MM)	A-Blok Amfi 4	Akışkanlar Mekaniği Araş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL (BYM+GM)	A-Blok Amfi 3	Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Dr. Öğr. Üyesi Hülya Şen Arslan Dr. Öğr. Üyesi Nazlı Şahin	LAB	Gıda Kodeksi ve Katkı Maddeleri Prof. Dr. Abdulvahit Sayaslan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası
	11:30 - 12:15	Matematik II Doç. Dr. Nazmiye Yılmaz (BYM+EEM+ESM+GM+İM+MM)	A-Blok Amfi 4	Akışkanlar Mekaniği Araş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL (BYM+GM)	A-Blok Amfi 3	Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Dr. Öğr. Üyesi Hülya Şen Arslan Dr. Öğr. Üyesi Nazlı Şahin	LAB	Gıda Kodeksi ve Katkı Maddeleri Prof. Dr. Abdulvahit Sayaslan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası
					ÖĞLE ARASI				
	13:30 - 14:15	Fizik II Prof. Dr. Sabriye Açıkgöz (EEM+ESM+GM+MM)	A-Blok Amfi 4	Gıda Kimyası ve Biyokimyası Dr. Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	YL Derslik-1	Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Dr. Öğr. Üyesi Hülya Şen Arslan Dr. Öğr. Üyesi Nazlı Şahin	LAB	Fermente Ürünler Tek. (Prof. Dr. Sulhattin Yaşar)/ Kanatlı ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi (Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan)/ Yenilikçi Gıda Teknolojileri (Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kirtiş)	A-Blok Derslik 101
	14:30 - 15:15	Fizik II Prof. Dr. Sabriye Açıkgöz (EEM+ESM+GM+MM)	A-Blok Amfi 4	Gıda Kimyası ve Biyokimyası Dr. Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	YL Derslik-1	Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Dr. Öğr. Üyesi Hülya Şen Arslan Dr. Öğr. Üyesi Nazlı Şahin	LAB	Fermente Ürünler Tek. (Prof. Dr. Sulhattin Yaşar)/ Kanatlı ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi (Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan)/ Yenilikçi Gıda Teknolojileri (Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kirtiş)	A-Blok Derslik 101
	15:30 - 16:15	Havacılık Teknolojisi ve Model Uçak Dr. Öğr. Ü. Onurhan Gücüş (BM+GM)	B-Blok Amfi 1	Gıda Kimyası ve Biyokimyası Dr. Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	YL Derslik-1	Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Dr. Öğr. Üyesi Hülya Şen Arslan Dr. Öğr. Üyesi Nazlı Şahin	LAB	Yenilikçi Gıda Teknolojileri (Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kirtiş)	A-Blok Derslik 101
	16:30 - 17:15	Havacılık Teknolojisi ve Model Uçak Dr. Öğr. Ü. Onurhan Gücüş (BM+GM)	B-Blok Amfi 1	Gıda Kimyası ve Biyokimyası Dr. Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	YL Derslik-1				
ÇARŞAMBA	08:30 - 09:15								
	09:30 - 10:15			Aletli Gıda Analizleri Prof. Dr. Yalçın Coşkuner	YL Derslik-1	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kirtiş	YL Derslik-1		
	10:30 - 11:15			Aletli Gıda Analizleri Prof. Dr. Yalçın Coşkuner	YL Derslik-1	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kirtiş	YL Derslik-1	Özel Gıdalar Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	A-Blok Derslik 102
	11:30 - 12:15			Aletli Gıda Analizleri Prof. Dr. Yalçın Coşkuner	YL Derslik-1	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kirtiş	YL Derslik-1	Özel Gıdalar Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	A-Blok Derslik 102
					ÖĞLE ARASI				
	13:30 - 14:15	Mesleki Etik ve Toplumsal Duyarlılık Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Uygulamalı Gıda Analizleri Araş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL	LAB	Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Onurhan GÜCÜŞ	B-Blok Ç.O. 102	Gıda Biyoteknolojisi Doç. Dr. N. Mustafa Nizamlıoğlu	YL Derslik-1
	14:30 - 15:15	Temel Laboratuvar Uygulamaları Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kirtiş	LAB	Uygulamalı Gıda Analizleri Araş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL	LAB	Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Onurhan GÜCÜŞ	B-Blok Ç.O. 102	Gıda Biyoteknolojisi Doç. Dr. N. Mustafa Nizamlıoğlu	YL Derslik-1
	15:30 - 16:15	Temel Laboratuvar Uygulamaları Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kirtiş	LAB	Uygulamalı Gıda Analizleri Araş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL	LAB	Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Onurhan GÜCÜŞ	B-Blok Ç.O. 102	Gıda Biyoteknolojisi Doç. Dr. N. Mustafa Nizamlıoğlu	YL Derslik-1
	16:30 - 17:15			Uygulamalı Gıda Analizleri Araş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL	LAB				
PERŞEMBE	08:30 - 09:15					İş Sağlığı ve Güvenliği II Öğr. Gör. Dr. Çağlar YAYLALI (BM+BYM+EEM+ESM+GM+İM+MM)	B-Blok Amfi 4		
	09:30 - 10:15					İş Sağlığı ve Güvenliği II Öğr. Gör. Dr. Çağlar YAYLALI (BM+BYM+EEM+ESM+GM+İM+MM)	B-Blok Amfi 4		
	10:30 - 11:15	Matematik II Doç. Dr. Nazmiye Yılmaz (BYM+EEM+ESM+GM+İM+MM)	A-Blok Amfi 4					Bitirme Tezi II	
	11:30 - 12:15	Matematik II Doç. Dr. Nazmiye Yılmaz (BYM+EEM+ESM+GM+İM+MM)	A-Blok Amfi 4					Bitirme Tezi II	
					ÖĞLE ARASI				
	13:30 - 14:15	Teknik Çizim Dr. Öğr. Ü. Bekir Çırak (BYM+GM)	A-Blok Derslik 101	Termodinamik Arş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL	A-Blok Amfi 3	Tahıl İşleme Teknolojisi Prof. Dr. Abdulvahit Sayaslan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Gıda Ambalajlama ve Muhafaza İlkeleri Dr. Öğr. Ü. M. Onurhan Gücüş	A-Blok Derslik 102
	14:30 - 15:15	Teknik Çizim Dr. Öğr. Ü. Bekir Çırak (BYM+GM)	A-Blok Derslik 101	Termodinamik Arş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL	A-Blok Amfi 3	Tahıl İşleme Teknolojisi Prof. Dr. Abdulvahit Sayaslan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Gıda Ambalajlama ve Muhafaza İlkeleri Dr. Öğr. Ü. M. Onurhan Gücüş	A-Blok Derslik 102
	15:30 - 16:15	Teknik Çizim Dr. Öğr. Ü. Bekir Çırak (BYM+GM)	A-Blok Derslik 101	Termodinamik Arş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL	A-Blok Amfi 3	Tahıl İşleme Teknolojisi Prof. Dr. Abdulvahit Sayaslan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Gıda Ambalajlama ve Muhafaza İlkeleri Dr. Öğr. Ü. M. Onurhan Gücüş	A-Blok Derslik 102
	16:30 - 17:15								
CUMA	08:30 - 09:15								
	09:30 - 10:15					Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler Dr. Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	A-Blok Derslik 101		
	10:30 - 11:15			Genel Mikrobiyoloji Doç. Dr. Üyesi Sabire YERLİKAYA	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler Dr. Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	A-Blok Derslik 101	Et İşleme Teknolojisi Uygulamaları Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	LAB
	11:30 - 12:15			Genel Mikrobiyoloji Doç. Dr. Üyesi Sabire YERLİKAYA	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler Dr. Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	A-Blok Derslik 101	Et İşleme Teknolojisi Uygulamaları Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	LAB
					ÖĞLE ARASI				
	13:30 - 14:15			Genel Mikrobiyoloji Doç. Dr. Üyesi Sabire YERLİKAYA	Öğretim Elemanı Çalışma Odası			Et İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası
	14:30 - 15:15			Genel Mikrobiyoloji Doç. Dr. Üyesi Sabire YERLİKAYA	Öğretim Elemanı Çalışma Odası			Et İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası
	15:30 - 16:15			Genel Mikrobiyoloji Doç. Dr. Üyesi Sabire YERLİKAYA	Öğretim Elemanı Çalışma Odası			Et İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası
	16:30 - 17:15								