

KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2022-2023 BAHAR YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI

GÜNLER	DERS SAATLERİ	1. SINIF		2. SINIF		3. SINIF		4. SINIF		
		DERSİN ADI	DERSLİK	DERSLİK	DERSLİK	DERSİN ADI	DERSLİK	DERSİN ADI	DERSLİK	
P A Z A R T E S İ	08:30 - 09:15									
	09:30 - 10:15	Organik Kimya Prof. Dr. Mevlüt Bayrakçı (BYM+GM)	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Aksaklar Mekanığı Prof. Dr. Didem Sutay (BYM+GM)	B-Blok Amfi 1			Gıda Mühendisliği Tasarımı 2 Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	A-Blok Derslik 101	
	10:30 - 11:15	Organik Kimya Prof. Dr. Mevlüt Bayrakçı (BYM+GM)	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Aksaklar Mekanığı Prof. Dr. Didem Sutay (BYM+GM)	B-Blok Amfi 1	Gıda Üretim Makine ve Ekipmanları (Dr. Öğr. Ü. N. Mustafa Nizamloğlu)/ 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 Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	A-Blok Derslik 101	
	11:30 - 12:15	Organik Kimya Prof. Dr. Mevlüt Bayrakçı (BYM+GM)	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Aksaklar Mekanığı Prof. Dr. Didem Sutay (BYM+GM)	B-Blok Amfi 1	Gıda Üretim Makine ve Ekipmanları (Dr. Öğr. Ü. N. Mustafa Nizamloğlu)/ 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 Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	A-Blok Derslik 101	
	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 103	Bilimsel Yazım ve Sunum Teknikleri Prof. Dr. Sulhattin Yaşar	A-Blok Derslik 102	Ürün Geliştirme ve Duyusal Değerlendirme Doç. 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 103	Bilimsel Yazım ve Sunum Teknikleri Prof. Dr. Sulhattin Yaşar	A-Blok Derslik 102	Ürün Geliştirme ve Duyusal Değerlendirme Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	A-Blok Derslik 101	
15:30 - 16:15			Gıda Mikrobiyolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	A-Blok Derslik 103						
16:30 - 17:15										
S A L I	08:30 - 09:15			Mikrobiyoloji Uygulamaları Dr. Öğr. Ü. Sabire Yerlikaya	LAB			Eti İşleme Teknolojisi Uygulamaları Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	LAB	
	09:30 - 10:15			Mikrobiyoloji Uygulamaları Dr. Öğr. Ü. Sabire Yerlikaya	LAB	Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Dr. Hülya Şen Arslan / Dr. Nazlı Şahin	LAB	Eti İşleme Teknolojisi Uygulamaları Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	LAB	
	10:30 - 11:15	Matematik II Doç. Dr. Nazmiye Yılmaz (BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM)	A-Blok Amfi 4	Mikrobiyoloji Uygulamaları Dr. Öğr. Ü. Sabire Yerlikaya	LAB	Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Dr. Hülya Şen Arslan / Dr. Nazlı Şahin	LAB	Gıda Kodeksi ve Katkı Maddeleri Doç. Dr. Abdülvahit Sayaslan	A-Blok Derslik 101	
	11:30 - 12:15	Matematik II Doç. Dr. Nazmiye Yılmaz (BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM)	A-Blok Amfi 4	Mikrobiyoloji Uygulamaları Dr. Öğr. Ü. Sabire Yerlikaya	LAB	Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Dr. Hülya Şen Arslan / Dr. Nazlı Şahin	LAB	Gıda Kodeksi ve Katkı Maddeleri Doç. Dr. Abdülvahit Sayaslan	A-Blok Derslik 101	
	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	A-Blok Derslik 102	Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Dr. Hülya Şen Arslan / Dr. 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 Kırtış)	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	A-Blok Derslik 102	Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Dr. Hülya Şen Arslan / Dr. 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 Kırtış)	A-Blok Derslik 101	
15:30 - 16:15	Havacılık Teknolojisi ve Model Üçak Dr. Öğr. Ü. Onurhan Güçüş (BM+GM)	B-Blok Amfi 4	Gıda Kimyası ve Biyokimyası Dr. Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	A-Blok Derslik 102	Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Dr. Hülya Şen Arslan / Dr. Nazlı Şahin	LAB	Yenilikçi Gıda Teknolojileri (Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kırtış)	A-Blok Derslik 101		
16:30 - 17:15	Havacılık Teknolojisi ve Model Üçak Dr. Öğr. Ü. Onurhan Güçüş (BM+GM)	B-Blok Amfi 4	Gıda Kimyası ve Biyokimyası Dr. Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	A-Blok Derslik 102						
C A R Ş A M B A	08:30 - 09:15									
	09:30 - 10:15			Aletli Gıda Analizleri Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	A-Blok Derslik 101	Mayve ve Sebze İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kırtış	A-Blok Derslik 102			
	10:30 - 11:15			Aletli Gıda Analizleri Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	A-Blok Derslik 101	Mayve ve Sebze İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kırtış	A-Blok Derslik 102	Özel Gıdalar Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	A-Blok Derslik 103	
	11:30 - 12:15	Mesleki Etik ve Toplumsal Duyarlılık Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Aletli Gıda Analizleri Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	A-Blok Derslik 101	Mayve ve Sebze İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kırtış	A-Blok Derslik 102	Özel Gıdalar Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	A-Blok Derslik 103	
	ÖĞLE ARASI									
	13:30 - 14:15			Uygulamalı Gıda Analizleri Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	LAB	Uygulamalı Girişimcilik II Öğr. Gör. Dr. Mehmet Ali Canbolat (BM+BYM+EEM+ESM+GM+IM)	B-Blok Amfi 5	Gıda Biyoteknolojisi Dr. Öğr. Ü. N. Mustafa Nizamloğlu	A-Blok Derslik 101	
	14:30 - 15:15	Temel Laboratuvar Uygulamaları Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kırtış	LAB	Uygulamalı Gıda Analizleri Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	LAB	Uygulamalı Girişimcilik II Öğr. Gör. Dr. Mehmet Ali Canbolat (BM+BYM+EEM+ESM+GM+IM)	B-Blok Amfi 5	Gıda Biyoteknolojisi Dr. Öğr. Ü. N. Mustafa Nizamloğlu	A-Blok Derslik 101	
15:30 - 16:15	Temel Laboratuvar Uygulamaları Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kırtış	LAB	Uygulamalı Gıda Analizleri Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	LAB	Uygulamalı Girişimcilik II Öğr. Gör. Dr. Mehmet Ali Canbolat (BM+BYM+EEM+ESM+GM+IM)	B-Blok Amfi 5	Gıda Biyoteknolojisi Dr. Öğr. Ü. N. Mustafa Nizamloğlu	A-Blok Derslik 101		
16:30 - 17:15			Uygulamalı Gıda Analizleri Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	LAB						
P E R Ş E M B E	08:30 - 09:15					İş Sağlığı ve Güvenliği II Öğr. Gör. Dr. Ali Bilgiç (BM+BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM)	B-Blok Amfi 4			
	09:30 - 10:15					İş Sağlığı ve Güvenliği II Öğr. Gör. Dr. Ali Bilgiç (BM+BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM)	B-Blok Amfi 4	Eti İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	
	10:30 - 11:15	Matematik II Doç. Dr. Nazmiye Yılmaz (BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM)	A-Blok Amfi 4					Eti İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	
	11:30 - 12:15	Matematik II Doç. Dr. Nazmiye Yılmaz (BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM)	A-Blok Amfi 4					Eti İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	
	ÖĞLE ARASI									
	13:30 - 14:15	Teknik Çizim Dr. Öğr. Ü. Bekir Çınak (BYM+GM)	A-Blok Derslik 101	Termodinamik Prof. Dr. Buket Çarbaş	A-Blok Amfi 3	Tahıl İşleme Teknolojisi Doç. Dr. Abdülvahit Sayaslan	A-Blok Derslik 102	Gıda Ambalajlama ve Muhafaza İlkeleri Dr. Öğr. Ü. M. Onurhan Güçüş	A-Blok Derslik 103	
	14:30 - 15:15	Teknik Çizim Dr. Öğr. Ü. Bekir Çınak (BYM+GM)	A-Blok Derslik 101	Termodinamik Prof. Dr. Buket Çarbaş	A-Blok Amfi 3	Tahıl İşleme Teknolojisi Doç. Dr. Abdülvahit Sayaslan	A-Blok Derslik 102	Gıda Ambalajlama ve Muhafaza İlkeleri Dr. Öğr. Ü. M. Onurhan Güçüş	A-Blok Derslik 103	
15:30 - 16:15	Teknik Çizim Dr. Öğr. Ü. Bekir Çınak (BYM+GM)	A-Blok Derslik 101	Termodinamik Prof. Dr. Buket Çarbaş	A-Blok Amfi 3	Tahıl İşleme Teknolojisi Doç. Dr. Abdülvahit Sayaslan	A-Blok Derslik 102	Gıda Ambalajlama ve Muhafaza İlkeleri Dr. Öğr. Ü. M. Onurhan Güçüş	A-Blok Derslik 103		
16:30 - 17:15										
C U M A	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					Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler Dr. Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	A-Blok Derslik 101			
	11:30 - 12:15					Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler Dr. Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	A-Blok Derslik 101			
	ÖĞLE ARASI									
	13:30 - 14:15									
	14:30 - 15:15									
15:30 - 16:15							Bitirme Tezi II			
16:30 - 17:15							Bitirme Tezi II			