KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2024-2025 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			robiyoloji Uygulamaları Doç. Dr. Sabire Yerlikaya	LAB				
	09:30 - 10:15	Organik Kimya Prof. Dr. Mevlüt Bayrakçı (BYM+GM)	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	robiyoloji 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	robiyoloji Uygulamaları Doç. Dr. Sabire Yerlikaya	LAB	Gıda Üretim Makine ve Ekipmanları Doç. Dr. Nizam Mustafa NİZAMLIOĞLU/ Mesleki İngilizce II Doç. Dr. Nazlı ŞAHİN/ 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	robiyoloji Uygulamaları Doç. Dr. Sabire Yerlikaya	LAB	Gıda Üretim Makine ve Ekipmanları Doç. Dr. Nizam Mustafa NİZAMLIOĞLU/ Mesleki İngilizce II Doç. Dr. Nazlı ŞAHİN/ 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+İM)	A-Blok Amfi 4			Bilimsel Yazım ve Sunum Teknikleri Prof. Dr. Abdulvahit SAYASLAN	YL Derslik-1	Ürün Geliştirme ve Duyusal Değerlendirme Prof. Dr. Yalçın Coşkuner	YL Derslik-2
	14:30 - 15:15	Fizik II Prof. Dr. Sabriye Açıkgöz (EEM+ESM+GM+MM+İM)	A-Blok Amfi 4			Bilimsel Yazım ve Sunum Teknikleri Prof. Dr. Abdulvahit SAYASLAN	YL Derslik-1	Ürün Geliştirme ve Duyusal Değerlendirme Prof. Dr. Yalçın Coşkuner	YL Derslik-2
	15:30 - 16:15								
	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 Doç. Dr. Nazlı ŞAHİN Dr. Öğr. Üyesi Hülya Şen Arslan	LAB		
	10:30 - 11:15	Matematik II Prof. Dr. Ahmet İPEK (BYM+MM+EEM+ESM+GM+İM)	A-Blok Amfi 4	Akışkanlar Mekaniği Araş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL (BYM+GM)	A-Blok Amfi 3	Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Doç. Dr. Nazlı ŞAHİN Dr. Öğr. Üyesi Hülya Şen Arslan	LAB	Gıda Kodeksi ve Katkı Maddeleri Prof. Dr. Abdulvahit Sayaslan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası
	11:30 - 12:15	Matematik II Prof. Dr. Ahmet İPEK (BYM+MM+EEM+ESM+GM+İM)	A-Blok Amfi 4	Akışkanlar Mekaniği Araş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL (BYM+GM)	A-Blok Amfi 3	Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Doç. Dr. Nazlı ŞAHİN Dr. Öğr. Üyesi Hülya Şen Arslan	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+İM)	A-Blok Amfi 4			Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Doç. Dr. Nazlı ŞAHİN Dr. Öğr. Üyesi Hülya Şen Arslan	LAB	Fermente Ürünler Tek. Arş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL/ Kanatlı ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi (Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan)	Öğretim Elemanı Çalışma Odası
	14:30 - 15:15	Fizik II Prof. Dr. Sabriye Açıkgöz (EEM+ESM+GM+MM+İM)	A-Blok Amfi 4			Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Doç. Dr. Nazlı ŞAHİN Dr. Öğr. Üyesi Hülya Şen Arslan	LAB	Fermente Ürünler Teknolojisi Arş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL/ Kanatlı ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası
	15:30 - 16:15	Havacılık Teknolojisi ve Model Uçak Doç. Dr. Mehmet Onurhan GÜCÜŞ (BM+GM)	B-Blok Amfi 1			Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Doç. Dr. Nazlı ŞAHİN Dr. Öğr. Üyesi Hülya Şen Arslan	LAB		
	16:30 - 17:15	Havacılık Teknolojisi ve Model Uçak Doç. Dr. Mehmet Onurhan GÜCÜŞ (BM+GM)	B-Blok Amfi 1						
ÇARŞAMBA	08:30 - 09:15			gulamalı Gıda Analizleri Araş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL	LAB				
	09:30 - 10:15			gulamalı Gıda Analizleri Araş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL	LAB	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kirtiş	B-Blok Ç.O. 102		
	10:30 - 11:15			gulamalı Gıda Analizleri Araş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL	LAB	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kirtiş	B-Blok Ç.O. 102		
	11:30 - 12:15			gulamalı Gıda Analizleri Araş. Gör. Dr. Fuat GÖKBEL	LAB	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kirtiş	B-Blok Ç.O. 102		
						ÖĞLE ARASI			
	13:30 - 14:15			li Gıda Analizleri Prof. Dr. Yalçın Coşkuner	B-Blok Ç.O. 102	Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Doç. Dr. Mehmet Onurhan GÜCÜŞ (BM+BYM+EEM+ESM+İM+GM)	B-Blok Amfi 5	Gıda Biyoteknolojisi Doç. Dr. N. Mustafa Nizamlıoğlu	YL Derslik-1
	14:30 - 15:15	mel Laboratuvar Uygulamaları Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kirtiş	LAB	li Gıda Analizleri Prof. Dr. Yalçın Coşkuner	B-Blok Ç.O. 102	Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Doç. Dr. Mehmet Onurhan GÜCÜŞ (BM+BYM+EEM+ESM+İM+GM)	B-Blok Amfi 5	Gıda Biyoteknolojisi Doç. Dr. N. Mustafa Nizamlıoğlu	YL Derslik-1
	15:30 - 16:15	mel Laboratuvar Uygulamaları Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Uncu Kirtiş	LAB	li Gıda Analizleri Prof. Dr. Yalçın Coşkuner	B-Blok Ç.O. 102	Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Doç. Dr. Mehmet Onurhan GÜCÜŞ (BM+BYM+EEM+ESM+İM+GM)	B-Blok Amfi 5	Gıda Biyoteknolojisi Doç. Dr. N. Mustafa Nizamlıoğlu	YL Derslik-1
	16:30 - 17:15								
PERŞEMBE	08:30 - 09:15					İş Sağlığı ve Güvenliği II Öğr. Gör. Dr. Çağlar YAYLALI (BM+BYM+EEM+ESM+GM+İM+MM)	A-Blok Amfi 1		
	09:30 - 10:15			Mikrobiyolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	İş Sağlığı ve Güvenliği II Öğr. Gör. Dr. Çağlar YAYLALI (BM+BYM+EEM+ESM+GM+İM+MM)	A-Blok Amfi 1		
	10:30 - 11:15	Matematik II Prof. Dr. Ahmet İPEK (BYM+MM+EEM+ESM+GM+İM)	A-Blok Amfi 4	Mikrobiyolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası			Bitirme Tezi II	
	11:30 - 12:15	Matematik II Prof. Dr. Ahmet İPEK (BYM+MM+EEM+ESM+GM+İM)	A-Blok Amfi 4	Mikrobiyolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası			Bitirme Tezi II	
						ÖĞLE ARASI			
	13:30 - 14:15	Teknik Çizim Dr. Öğr. Ü. Bekir Çırak (BYM+GM)	A-Blok Derslik 101	Termodinamik Prof. Dr. Didem SUTAY	A-Blok Amfi 3	Tahıl İşleme Teknolojisi Prof. Dr. Abdulvahit Sayaslan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Gıda Ambalajlama ve Muhafaza İlkeleri Doç. Dr. Mehmet Onurhan GÜCÜŞ	A-Blok Derslik 102
	14:30 - 15:15	Teknik Çizim Dr. Öğr. Ü. Bekir Çırak (BYM+GM)	A-Blok Derslik 101	Termodinamik Prof. Dr. Didem SUTAY	A-Blok Amfi 3	Tahıl İşleme Teknolojisi Prof. Dr. Abdulvahit Sayaslan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Gıda Ambalajlama ve Muhafaza İlkeleri Doç. Dr. Mehmet Onurhan GÜCÜŞ	A-Blok Derslik 102
	15:30 - 16:15	Teknik Çizim Dr. Öğr. Ü. Bekir Çırak (BYM+GM)	A-Blok Derslik 101	Termodinamik Prof. Dr. Didem SUTAY	A-Blok Amfi 3	Tahıl İşleme Teknolojisi Prof. Dr. Abdulvahit Sayaslan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Gıda Ambalajlama ve Muhafaza İlkeleri Doç. Dr. Mehmet 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					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					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							Et İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası
	14:30 - 15:15							Et İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası
	15:30 - 16:15							Et İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası
	16:30 - 17:15								