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