KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ
2018-2019 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								
	09:30 - 10:15	Organik Kimya Doç.Dr. Mevlüt BAYRAKÇI	Derslik-101			Seçmeli Dersler (Teknik 1) Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi-II Öğr. Gör. Mehmet Ali CANBOLAT	B Blok Amfi-5	Gıda Biyoteknolojisi Dr. Öğr. Ü. . Nizam Mustafa NİZAMLIOĞLU	Derslik-103
	10:30 - 11:15	Organik Kimya Doç.Dr. Mevlüt BAYRAKÇI	Derslik-101	Genel Mikrobiyoloji Dr. Öğr. Ü. Sabire YERLİKAYA	Derslik-102	Seçmeli Dersler (Teknik 1) Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi-II Öğr. Gör. Mehmet Ali CANBOLAT	B Blok Amfi-5	Gıda Biyoteknolojisi Dr. Öğr. Ü. . Nizam Mustafa NİZAMLIOĞLU	Derslik-103
	11:30 - 12:15	Organik Kimya Doç.Dr. Mevlüt BAYRAKÇI	Derslik-101	Genel Mikrobiyoloji Dr. Öğr. Ü. Sabire YERLİKAYA	Derslik-102	Seçmeli Dersler (Teknik 1) Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi-II Öğr. Gör. Mehmet Ali CANBOLAT	B Blok Amfi-5	Gıda Biyoteknolojisi Dr. Öğr. Ü. . Nizam Mustafa NİZAMLIOĞLU	Derslik-103
	ÖĞLE ARASI								
	13:30 - 14:15			Akışkanlar Mekaniği Doç. Dr. Sibel YAĞCI	Derslik-102			Et İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. . Sümeyra Sultan TİSKE İNAN	Derslik-103
	14:30 - 15:15			Akışkanlar Mekaniği Doç. Dr. Sibel YAĞCI	Derslik-102			Et İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. . Sümeyra Sultan TİSKE İNAN	Derslik-103
	15:30 - 16:15			Akışkanlar Mekaniği Doç. Dr. Sibel YAĞCI	Derslik-102			Et İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. . Sümeyra Sultan TİSKE İNAN	Derslik-103
	16:30 - 17:15								
SALI	08:30 - 09:15	Yabancı Dil II Öğr. Gör. Hasan KIZILKAYA	Uzaktan Eğitim			İş Sağlığı ve Güvenliği-II Öğr. Gör. A. BİLGİÇ (Gıda ve Biyomühendislik)	B Blok Amfi-5		
	09:30 - 10:15	Yabancı Dil II Öğr. Gör. Hasan KIZILKAYA	Uzaktan Eğitim			İş Sağlığı ve Güvenliği-II Öğr. Gör. A. BİLGİÇ (Gıda ve Biyomühendislik)	B Blok Amfi-5		
	10:30 - 11:15			Aletli Gıda Analizleri Doç. Dr.Yalçın COŞKUNER	Amfi-3	Meyve Sebze İşleme Teknolojisi Uyg. Arş. Gör. Hülya ŞEN ARSLAN			
	11:30 - 12:15			Aletli Gıda Analizleri Doç. Dr.Yalçın COŞKUNER	Amfi-3	Meyve Sebze İşleme Teknolojisi Uyg. Arş. Gör. Hülya ŞEN ARSLAN			
	ÖĞLE ARASI								
	13:30 - 14:15	Türk Dili II Öğr. Gör. M. KARABACAK	Uzaktan Eğitim	Aletli Gıda Analizleri Uyg. Arş. Gör. Fuat GÖKBEL	Lab	Meyve Sebze İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. . Evrim Burcu UNCU KİRTİŞ	Amfi-3		
	14:30 - 15:15	Türk Dili II Öğr. Gör. M. KARABACAK	Uzaktan Eğitim	Aletli Gıda Analizleri Uyg. Arş. Gör. Fuat GÖKBEL	Lab	Meyve Sebze İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. . Evrim Burcu UNCU KİRTİŞ	Amfi-3		
	15:30 - 16:15	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II Dr. Öğr. Ü. Erol YÜKSEL	Uzaktan Eğitim	Aletli Gıda Analizleri Uyg. Arş. Gör. Fuat GÖKBEL	Lab	Meyve Sebze İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. . Evrim Burcu UNCU KİRTİŞ	Amfi-3		
	16:30 - 17:15	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II Dr. Öğr. Ü. Erol YÜKSEL	Uzaktan Eğitim					Bitirme Projesi II Bölüm Öğretim Üyeleri	
ÇARŞAMBA	08:30 - 09:15							Bitirme Projesi II Bölüm Öğretim Üyeleri	
	09:30 - 10:15	Matematik-II Doç. Dr. Eylem GÜZEL KARPUZ (GM, ESM, BM)	Amfi-1			**Seçmeli Ders (Teknik 2)** Mesleki İngilizce II Doç. Dr. Didem S. KOCABAŞ Fonksiyonel ve Organik Gıdalar Dr. Öğr. Ü. Mehmet KOYUNCU Gıda Üretim MakineleriDr. Öğr. Ü. . Nizam M. NİZAMLIOĞLU	Derslik-101 / Derslik102 / Derslik-103	**Seçmeli Dersler 2** Dr. Öğr. Ü. . Evrim Burcu UNCU KİRTİŞ Dr. Öğr. Ü. . Mehmet Onurhan GÜCÜŞ Doç. Dr. Yalçın COŞKUNER Dr. Öğr. Ü. .Sümeyra Sultan TİSKE İNAN	B Blok Derslik 101/ 102/ 103
	10:30 - 11:15	Matematik-II Doç. Dr. Eylem GÜZEL KARPUZ (GM, ESM, BM)	Amfi-1			**Seçmeli Ders (Teknik 2)** Mesleki İngilizce II Doç. Dr. Didem S. KOCABAŞ Fonksiyonel ve Organik Gıdalar Dr. Öğr. Ü. Mehmet KOYUNCU Gıda Üretim MakineleriDr. Öğr. Ü. . Nizam M. NİZAMLIOĞLU	Derslik-101 / Derslik102 / Derslik-103	**Seçmeli Dersler 2** Dr. Öğr. Ü. . Evrim Burcu UNCU KİRTİŞ Dr. Öğr. Ü. . Mehmet Onurhan GÜCÜŞ Doç. Dr. Yalçın COŞKUNER Dr. Öğr. Ü. .Sümeyra Sultan TİSKE İNAN	B Blok Derslik 101/ 102/ 103
	11:30 - 12:15	Matematik-II Doç. Dr. Eylem GÜZEL KARPUZ (GM, ESM, BM)	Amfi-1			**Seçmeli Ders (Teknik 2)** Mesleki İngilizce II Doç. Dr. Didem S. KOCABAŞ Fonksiyonel ve Organik Gıdalar Dr. Öğr. Ü. Mehmet KOYUNCU Gıda Üretim MakineleriDr. Öğr. Ü. . Nizam M. NİZAMLIOĞLU	Derslik-101 / Derslik102 / Derslik-103	**Seçmeli Dersler 2** Dr. Öğr. Ü. . Evrim Burcu UNCU KİRTİŞ Dr. Öğr. Ü. . Mehmet Onurhan GÜCÜŞ Doç. Dr. Yalçın COŞKUNER Dr. Öğr. Ü. .Sümeyra Sultan TİSKE İNAN	B Blok Derslik 101/ 102/ 103
	ÖĞLE ARASI								
	13:30 - 14:15			Gıda Kimyası ve Biyokimyası-I Dr. Öğr. Ü. Mehmet KOYUNCU	Derslik-101	Tahıl İşleme Teknolojisi Doç. Dr. Abdulvahit SAYASLAN	Derslik-102	Proses Tasarımı ve Opt.-II Doç. Dr. Sibel YAĞCI Doç. Dr. Didem SUTAY KOCABAŞ	Derslik-103 /104
	14:30 - 15:15			Gıda Kimyası ve Biyokimyası-I Dr. Öğr. Ü. Mehmet KOYUNCU	Derslik-101	Tahıl İşleme Teknolojisi Doç. Dr. Abdulvahit SAYASLAN	Derslik-102	Proses Tasarımı ve Opt.-II Doç. Dr. Sibel YAĞCI Doç. Dr. Didem SUTAY KOCABAŞ	Derslik-103 /104
	15:30 - 16:15			Gıda Kimyası ve Biyokimyası-I Dr. Öğr. Ü. Mehmet KOYUNCU	Derslik-101	Tahıl İşleme Teknolojisi Doç. Dr. Abdulvahit SAYASLAN	Derslik-102	Proses Tasarımı ve Opt.-II Uyg. Arş. Gör. Eren YUTRDAŞ Arş. Gör. Faruk DOĞAN	Derslik-103 /104
	16:30 - 17:15							Proses Tasarımı ve Opt.-II Uyg. Arş. Gör. Eren YUTRDAŞ Arş. Gör. Faruk DOĞAN	Derslik-103 /104
PERŞEMBE	08:30 - 09:15					Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler Uyg. Arş. Gör. Faruk DOĞAN Arş. Gör. Nazlı ŞAHİN	Lab		
	09:30 - 10:15	Fizik II Doç. Dr. Sabriye AÇIKGÖZ	Amfi-4			Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler Dr. Öğr. Ü. . Mehmet KOYUNCU	Derslik-103		
	10:30 - 11:15	Fizik II Doç. Dr. Sabriye AÇIKGÖZ	Amfi-4	Bilimsel Yazım ve Sunum Teknikleri Dr. Öğr. Ü. . Mehmet Onurhan GÜCÜŞ	B Blok Amfi-3	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler Dr. Öğr. Ü. . Mehmet KOYUNCU	Derslik-103		
	11:30 - 12:15	Fizik II Doç. Dr. Sabriye AÇIKGÖZ	Amfi-4	Bilimsel Yazım ve Sunum Teknikleri Dr. Öğr. Ü. . Mehmet Onurhan GÜCÜŞ	B Blok Amfi-3	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler Dr. Öğr. Ü. . Mehmet KOYUNCU	Derslik-103		
	ÖĞLE ARASI								
	13:30 - 14:15	Mesleki Etik ve Toplumsal Duyarlılık Doç. Dr. Abdulvahit SAYASLAN	Derslik-103			Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler Uyg. Arş. Gör. Faruk DOĞAN Arş. Gör. Nazlı ŞAHİN	Lab		
	14:30 - 15:15								
	15:30 - 16:15								
	16:30 - 17:15								
CUMA	08:30 - 09:15					Tahıl İşleme Teknolojisi Uyg. Arş. Gör. Nazlı ŞAHİN	Lab		
	09:30 - 10:15					Tahıl İşleme Teknolojisi Uyg. Arş. Gör. Nazlı ŞAHİN	Lab		
	10:30 - 11:15	**Seçmeli Dersler** Havacılık Teknolojisi ve Model Uçak Yapımı Dersi Dr. Öğr. Ü. Mehmet Onurhan GÜCÜŞ						Et İşleme Teknolojisi Uyg. Arş. Gör. Hülya ŞEN ARSLAN.	Lab
	11:30 - 12:15	**Seçmeli Dersler** Havacılık Teknolojisi ve Model Uçak Yapımı Dersi Dr. Öğr. Ü. Mehmet Onurhan GÜCÜŞ						Et İşleme Teknolojisi Uyg. Arş. Gör. Hülya ŞEN ARSLAN.	Lab
	ÖĞLE ARASI								
	13:30 - 14:15	Teknik Çizim Dr. Öğr. Ü. . Bekir ÇIRAK	Derslik-01	Genel Mikrobiyoloji Uyg. Arş. Gör. Eren YURTTAŞ	Lab	Sosyal Seçmeli Dersler Bilim Tarihi ve Felsefesi, Dr. Öğr. Üyesi Onurhan GÜCÜŞ	Derslik-104 / B Blok Derslik 103		
	14:30 - 15:15	Teknik Çizim Dr. Öğr. Ü. . Bekir ÇIRAK	Derslik-01	Genel Mikrobiyoloji Uyg. Arş. Gör. Eren YURTTAŞ	Lab	Sosyal Seçmeli Dersler Bilim Tarihi ve Felsefesi, Dr. Öğr. Üyesi Onurhan GÜCÜŞ	Derslik-104 / B Blok Derslik 103		
	15:30 - 16:15	Teknik Çizim Dr. Öğr. Ü. . Bekir ÇIRAK	Derslik-01	Genel Mikrobiyoloji Uyg. Arş. Gör. Eren YURTTAŞ	Lab	Sosyal Seçmeli Dersler Bilim Tarihi ve Felsefesi, Dr. Öğr. Üyesi Onurhan GÜCÜŞ	Derslik-104 / B Blok Derslik 103		
	16:30 - 17:15								