

**KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ**  
**MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ**  
**GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ**  
**2021-2022 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		
P A Z A R T E S İ	08:30 - 09:15										
	09:30 - 10:15	Fizik II Doç. Dr. Sabriye Açıköz BM+EEM+ESM+GM+MM	UZEM	Aletli Gıda Analizleri Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	B-Blok Amfi 1						
	10:30 - 11:15	Fizik II Doç. Dr. Sabriye Açıköz BM+EEM+ESM+GM+MM	UZEM	Aletli Gıda Analizleri Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	B-Blok Amfi 1						
	11:30 - 12:15	Fizik II Doç. Dr. Sabriye Açıköz BM+EEM+ESM+GM+MM	UZEM	Aletli Gıda Analizleri Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	B-Blok Amfi 1						
	<b>ÖĞLE ARASI</b>										
	13:30 - 14:15			Uygulamalı Gıda Analizleri Arş. Gör. Hülya Şen Arslan	LAB	Bilimsel Yazım ve Sunum Teknikleri Prof. Dr. Sulhattin Yaşar	B-Blok Amfi 1	Hijyen Sanitasyon ve HACCP Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan Yenilikçi Gıda Teknolojileri	UZEM		
	14:30 - 15:15			Uygulamalı Gıda Analizleri Arş. Gör. Hülya Şen Arslan	LAB	Bilimsel Yazım ve Sunum Teknikleri Prof. Dr. Sulhattin Yaşar	B-Blok Amfi 1	Hijyen Sanitasyon ve HACCP Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan Yenilikçi Gıda Teknolojileri	UZEM		
	15:30 - 16:15	Havacılık Tek. Ve Model Uçak Yapımı Dr. Öğr. Ü. M. Onurhan Güçlü BM+EEM+GM	A-Blok Derslik 01	Uygulamalı Gıda Analizleri Arş. Gör. Hülya Şen Arslan	LAB			Hijyen Sanitasyon ve HACCP Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan Yenilikçi Gıda Teknolojileri	UZEM		
16:30 - 17:15	Havacılık Tek. Ve Model Uçak Yapımı Dr. Öğr. Ü. M. Onurhan Güçlü BM+EEM+GM	A-Blok Derslik 01	Uygulamalı Gıda Analizleri Arş. Gör. Hülya Şen Arslan	LAB							
S A L I	08:30 - 09:15			Mikrobiyoloji Uygulamaları Gör. Hülya Şen Arslan	Arş.	LAB					
	09:30 - 10:15	Organik Kimya Dr. Öğr. Ü. Tahir Savran BYM+GM	A-Blok Derslik 101	Mikrobiyoloji Uygulamaları Gör. Hülya Şen Arslan	Arş.	LAB	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Ucu Kirtiş	UZEM	Gıda Bioteknolojisi Dr. Öğr. Ü. N. Mustafa Nizamloğlu	B-Blok Amfi 1	
	10:30 - 11:15	Organik Kimya Dr. Öğr. Ü. Tahir Savran BYM+GM	A-Blok Derslik 101	Mikrobiyoloji Uygulamaları Gör. Hülya Şen Arslan	Arş.	LAB	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Ucu Kirtiş	UZEM	Gıda Bioteknolojisi Dr. Öğr. Ü. N. Mustafa Nizamloğlu	B-Blok Amfi 1	
	11:30 - 12:15	Organik Kimya Dr. Öğr. Ü. Tahir Savran BYM+GM	A-Blok Derslik 101	Mikrobiyoloji Uygulamaları Gör. Hülya Şen Arslan	Arş.	LAB	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Ucu Kirtiş	UZEM	Gıda Bioteknolojisi Dr. Öğr. Ü. N. Mustafa Nizamloğlu	B-Blok Amfi 1	
	<b>ÖĞLE ARASI</b>										
	13:30 - 14:15	Temel Laboratuvar Uygulamaları Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Ucu Kirtiş	B-Blok Amfi 2	Gıda Kimyası ve Biyokimyası Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	Dr.	B-Blok Amfi 1	Gıda Üretim Makine ve Ekipmanları Dr. Öğr. Ü. N. Mustafa Nizamloğlu/ Mesleki İngilizce II Prof. Dr. Sulhattin Yaşar	A-Blok Derslik 104/ EEM Seminer Salonu	Et İşleme Teknolojisi Uygulamaları Arş. Gör. Hülya Şen Arslan	LAB	
	14:30 - 15:15	Temel Laboratuvar Uygulamaları Dr. Öğr. Ü. Evrim Burcu Ucu Kirtiş	B-Blok Amfi 2	Gıda Kimyası ve Biyokimyası Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	Dr.	B-Blok Amfi 1	Gıda Üretim Makine ve Ekipmanları Dr. Öğr. Ü. N. Mustafa Nizamloğlu/ Mesleki İngilizce II Prof. Dr. Sulhattin Yaşar	A-Blok Derslik 104/ EEM Seminer Salonu	Et İşleme Teknolojisi Uygulamaları Arş. Gör. Hülya Şen Arslan	LAB	
	15:30 - 16:15	Mesleki Etik ve Toplumsal Duyarlılık Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	B-Blok Amfi 2	Gıda Kimyası ve Biyokimyası Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	Dr.	B-Blok Amfi 1	İş Sağlığı ve Güvenliği II Öğr. Gör. Çağlar Yaylalı BM+BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM	UZEM			
16:30 - 17:15			Gıda Kimyası ve Biyokimyası Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	Dr.	B-Blok Amfi 1	İş Sağlığı ve Güvenliği II Öğr. Gör. Çağlar Yaylalı BM+BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM	UZEM				
C A R S A M B A	08:30 - 09:15										
	09:30 - 10:15			Akışkanlar Mekaniği Prof. Dr. Didem Sutay Kocabaş BYM+GM	UZEM	Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Gör. Hülya Şen Arslan Gör. Dr. Nazlı Şahin	Arş. Arş.	LAB			
	10:30 - 11:15	Matematik II Araş. Gör. Dr. Nazmiye Yılmaz BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM	A-Blok Amfi 2	Akışkanlar Mekaniği Prof. Dr. Didem Sutay Kocabaş	UZEM	Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Gör. Hülya Şen Arslan Gör. Dr. Nazlı Şahin	Arş. Arş.	LAB			
	11:30 - 12:15	Matematik II Araş. Gör. Dr. Nazmiye Yılmaz BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM	A-Blok Amfi 2	Akışkanlar Mekaniği Prof. Dr. Didem Sutay Kocabaş	UZEM	Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Gör. Hülya Şen Arslan Gör. Dr. Nazlı Şahin	Arş. Arş.	LAB			
	<b>ÖĞLE ARASI</b>										
	13:30 - 14:15	Matematik II Araş. Gör. Dr. Nazmiye Yılmaz BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM	A-Blok Amfi 2				Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Gör. Hülya Şen Arslan Gör. Dr. Nazlı Şahin	Arş. Arş.	LAB	Et İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	B-Blok Amfi 1
	14:30 - 15:15						Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Gör. Hülya Şen Arslan Gör. Dr. Nazlı Şahin	Arş. Arş.	LAB	Et İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	B-Blok Amfi 1
	15:30 - 16:15						Gıda Mühendisliği Uygulamaları I Gör. Hülya Şen Arslan Gör. Dr. Nazlı Şahin	Arş. Arş.	LAB	Et İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	B-Blok Amfi 1
16:30 - 17:15											
P E R Ş E M B E	08:30 - 09:15										
	09:30 - 10:15			Termodinamik Arş. Gör. Dr. Nazlı Şahin	UZEM	Tahıl İşleme Teknolojisi Doç. Dr. Abdulvahit Sayaslan	B-Blok Amfi 1				
	10:30 - 11:15			Termodinamik Arş. Gör. Dr. Nazlı Şahin	UZEM	Tahıl İşleme Teknolojisi Doç. Dr. Abdulvahit Sayaslan	B-Blok Amfi 1	Proses Tasarımı ve Optimizasyonu II Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	B-Blok Amfi 2		
	11:30 - 12:15			Termodinamik Arş. Gör. Dr. Nazlı Şahin	UZEM	Tahıl İşleme Teknolojisi Doç. Dr. Abdulvahit Sayaslan	B-Blok Amfi 1	Proses Tasarımı ve Optimizasyonu II Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	B-Blok Amfi 2		
	<b>ÖĞLE ARASI</b>										
	13:30 - 14:15	Teknik Çizim Prof. Dr. Bekir Çırak BYM+GM	A-Blok Derslik 101	Gıda Mikrobiyolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	B-Blok Amfi 1	Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Dr. Öğr. Ü. M. Onurhan Güçlü BM+BYM+EEM+ESM+GM+IM	UZEM	Proses Tasarımı ve Optimizasyonu II Uyg. Arş. Gör. Dr. Nazlı Şahin	LAB		
	14:30 - 15:15	Teknik Çizim Prof. Dr. Bekir Çırak BYM+GM	A-Blok Derslik 101	Gıda Mikrobiyolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	B-Blok Amfi 1	Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Dr. Öğr. Ü. M. Onurhan Güçlü BM+BYM+EEM+ESM+GM+IM	UZEM	Proses Tasarımı ve Optimizasyonu II Uyg. Arş. Gör. Dr. Nazlı Şahin	LAB		
	15:30 - 16:15	Teknik Çizim Prof. Dr. Bekir Çırak BYM+GM	A-Blok Derslik 101	Gıda Mikrobiyolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	B-Blok Amfi 1	Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi II Dr. Öğr. Ü. M. Onurhan Güçlü BM+BYM+EEM+ESM+GM+IM	UZEM				
16:30 - 17:15											
C U M A	08:30 - 09:15	Türk Dili II	UZEM								
	09:30 - 10:15	Türk Dili II	UZEM			Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	Dr.	A-Blok Amfi 2			
	10:30 - 11:15	Yabancı Dil II	UZEM			Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	Dr.	A-Blok Amfi 2			
	11:30 - 12:15	Yabancı Dil II	UZEM			Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	Dr.	A-Blok Amfi 2			
	<b>ÖĞLE ARASI</b>										
	13:30 - 14:15	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	UZEM								
	14:30 - 15:15	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	UZEM								
	15:30 - 16:15							Bitirme Projesi II	A-Blok Amfi 3		
16:30 - 17:15							Bitirme Projesi II	A-Blok Amfi 3			