

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

GÜNLER	DERS SAATLERİ	1. SINIF		2. SINIF		3. SINIF		4. SINIF		
		DERSİN ADI	DERSLİK	DERSİN ADI	DERSLİK	DERSİN ADI	DERSLİK	DERSİN ADI	DERSLİK	
P A Z A R T E S İ	08:30 - 09:15	Fizik I Doç. Dr. Sabriye Açıköz BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM	A-Blok Amfi 4							
	09:30 - 10:15	Fizik I Doç. Dr. Sabriye Açıköz BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM	A-Blok Amfi 4	Kütle ve Enerji Denklikleri Prof. Dr. Didem Sutay Kocabaş	A-Blok Derslik 01			Gıda Mühendisliği Tasarımı 1 Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	A-Blok Derslik 102	
	10:30 - 11:15			Kütle ve Enerji Denklikleri Prof. Dr. Didem Sutay Kocabaş	A-Blok Derslik 01			Gıda Mühendisliği Tasarımı 1 Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	A-Blok Derslik 102	
	11:30 - 12:15			Kütle ve Enerji Denklikleri Prof. Dr. Didem Sutay Kocabaş	A-Blok Derslik 01			Gıda Mühendisliği Tasarımı 1 Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	A-Blok Derslik 102	
	ÖĞLE ARASI									
	13:30 - 14:15			Istatistik ve Deneysel Tasarım Prof. Dr. Metin Sezer BYM+GM	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Isı ve Kütle Aktarımı Arş. Gör. Dr. Nazlı Şahin	B-Blok Amfi 3	Biyoayırma/Prof. Dr. Didem S. Kocabaş Y.M.S.I.T./Dr. Öğr. Ü. E. B. Uncu Kırtış	A-Blok Amfi 4 B-Blok Amfi 2	
	14:30 - 15:15			Istatistik ve Deneysel Tasarım Prof. Dr. Metin Sezer BYM+GM	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Isı ve Kütle Aktarımı Arş. Gör. Dr. Nazlı Şahin	B-Blok Amfi 3	Biyoayırma/Prof. Dr. Didem S. Kocabaş Y.M.S.I.T./Dr. Öğr. Ü. E. B. Uncu Kırtış	A-Blok Amfi 4 B-Blok Amfi 2	
	15:30 - 16:15			Istatistik ve Deneysel Tasarım Prof. Dr. Metin Sezer BYM+GM	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Isı ve Kütle Aktarımı Arş. Gör. Dr. Nazlı Şahin	B-Blok Amfi 3			
16:30 - 17:15					Isı ve Kütle Aktarımı Arş. Gör. Dr. Nazlı Şahin	B-Blok Amfi 3				
S A L I	08:30 - 09:15	Fizik I Doç. Dr. Sabriye Açıköz BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM	A-Blok Amfi 4							
	09:30 - 10:15	Fizik I Doç. Dr. Sabriye Açıköz BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM	A-Blok Amfi 4			Gıda Biyoteknolojisi Dr. Öğr. Ü. N. Mustafa Nizamloğlu	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Yağ İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. E. Burcu Uncu Kırtış	B-Blok Amfi 2	
	10:30 - 11:15	Matematik I Arş. Gör. Dr. Nazmiye Yılmaz BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM	A-Blok Amfi 4			Gıda Biyoteknolojisi Dr. Öğr. Ü. N. Mustafa Nizamloğlu	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Yağ İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. E. Burcu Uncu Kırtış	B-Blok Amfi 2	
	11:30 - 12:15	Matematik I Arş. Gör. Dr. Nazmiye Yılmaz BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM	A-Blok Amfi 4			Gıda Biyoteknolojisi Dr. Öğr. Ü. N. Mustafa Nizamloğlu	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Yağ İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. E. Burcu Uncu Kırtış	B-Blok Amfi 2	
	ÖĞLE ARASI									
	13:30 - 14:15	Gıda Mühendisliğine Giriş ve Mesleki Etik Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Fizikokimya Arş. Gör. Dr. Nazlı Şahin BYM+GM	B-Blok Amfi 3	Mesleki İngilizce 1 Prof. Dr. Sulhattin Yaşar	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Süt İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. N. Mustafa Nizamloğlu	A-Blok Amfi 2	
	14:30 - 15:15	Gıda Mühendisliğine Giriş ve Mesleki Etik Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Fizikokimya Arş. Gör. Dr. Nazlı Şahin BYM+GM	B-Blok Amfi 3	Mesleki İngilizce 1 Prof. Dr. Sulhattin Yaşar	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Süt İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. N. Mustafa Nizamloğlu	A-Blok Amfi 2	
	15:30 - 16:15			Fizikokimya Arş. Gör. Dr. Nazlı Şahin BYM+GM	B-Blok Amfi 3	Beslenme İlkeleri Doç. Dr. Abdulvahit Sayaslan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Süt İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. N. Mustafa Nizamloğlu	A-Blok Amfi 2	
16:30 - 17:15					Beslenme İlkeleri Doç. Dr. Abdulvahit Sayaslan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası				
C A R S A M B A	08:30 - 09:15									
	09:30 - 10:15					Gıda Mikrobiyolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Gıda Mühendisliği Uygulamaları 2 Arş. Gör. Dr. Hülya ŞEN ARSLAN	LAB	
	10:30 - 11:15	Matematik I Arş. Gör. Dr. Nazmiye Yılmaz BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM	A-Blok Amfi 4			Gıda Mikrobiyolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Gıda Mühendisliği Uygulamaları 2 Arş. Gör. Dr. Hülya ŞEN ARSLAN	LAB	
	11:30 - 12:15	Matematik I Arş. Gör. Dr. Nazmiye Yılmaz BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM	A-Blok Amfi 4			Gıda Mikrobiyolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Gıda Mühendisliği Uygulamaları 2 Arş. Gör. Dr. Hülya ŞEN ARSLAN	LAB	
	ÖĞLE ARASI									
	13:30 - 14:15	Gıda Biyolojisi Prof. Dr. Sulhattin Yaşar	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Mühendislik Matematiği Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	İş Sağlığı ve Güvenliği 1 Öğr. Gör. Çağlar Yaylalı BM+BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM	A-Blok Amfi 1	Gıda Mühendisliği Uygulamaları 2 Arş. Gör. Dr. Hülya ŞEN ARSLAN	LAB	
	14:30 - 15:15	Gıda Biyolojisi Prof. Dr. Sulhattin Yaşar	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Mühendislik Matematiği Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	İş Sağlığı ve Güvenliği 1 Öğr. Gör. Çağlar Yaylalı BM+BYM+EEM+ESM+GM+IM+MM	A-Blok Amfi 1	Gıda Mühendisliği Uygulamaları 2 Arş. Gör. Dr. Hülya ŞEN ARSLAN	LAB	
	15:30 - 16:15	Gıda Biyolojisi Prof. Dr. Sulhattin Yaşar	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Mühendislik Matematiği Doç. Dr. Yalçın Coşkuner	Öğretim Elemanı Çalışma Odası			Gıda Mühendisliği Uygulamaları 2 Arş. Gör. Dr. Hülya ŞEN ARSLAN	LAB	
16:30 - 17:15										
P E R S E M B E	08:30 - 09:15									
	09:30 - 10:15					Gıda Kimyası ve Biyokimyası 2 Dr. Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	Öğretim Elemanı Çalışma Odası			
	10:30 - 11:15			Analitik Kimya Dr. Öğr. Ü. Sabire Yertikaya	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Gıda Kimyası ve Biyokimyası 2 Dr. Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	Öğretim Elemanı Çalışma Odası			
	11:30 - 12:15			Analitik Kimya Dr. Öğr. Ü. Sabire Yertikaya	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Gıda Kimyası ve Biyokimyası 2 Dr. Öğr. Ü. Mehmet Koyuncu	Öğretim Elemanı Çalışma Odası			
	ÖĞLE ARASI									
	13:30 - 14:15	Genel Kimya Arş. Gör. Dr. Mehmet Ali Topçu EEM+ESM+GM+IM+MM	A-Blok Amfi 4	Analitik Kimya Uygulamaları Arş. Gör. Dr. Hülya Şen Arslan	A-Blok Derslik 103	Teknolojiler (EEM+GM)/ Helal Gıda ve Gıda Güvenliği/ Ürün Geliştirme ve Duyusal Değerlendirme	A-Blok Derslik 101	Et İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	B-Blok Amfi 3	
	14:30 - 15:15	Genel Kimya Arş. Gör. Dr. Mehmet Ali Topçu EEM+ESM+GM+IM+MM	A-Blok Amfi 4	Analitik Kimya Uygulamaları Arş. Gör. Dr. Hülya Şen Arslan	A-Blok Derslik 103	Teknolojiler (EEM+GM)/ Helal Gıda ve Gıda Güvenliği/ Ürün Geliştirme ve Duyusal Değerlendirme	A-Blok Derslik 101	Et İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	B-Blok Amfi 3	
	15:30 - 16:15	Genel Kimya Arş. Gör. Dr. Mehmet Ali Topçu EEM+ESM+GM+IM+MM	A-Blok Amfi 4			Teknolojiler (EEM+GM)/ Helal Gıda ve Gıda Güvenliği/ Ürün Geliştirme ve Duyusal Değerlendirme	A-Blok Derslik 101	Et İşleme Teknolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	B-Blok Amfi 3	
16:30 - 17:15										
C U M A	08:30 - 09:15									
	09:30 - 10:15			Genel Mikrobiyoloji Dr. Öğr. Ü. Sabire Yertikaya	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Uygulamalı Girişimcilik I Dr. Öğr. Ü. Mehmet Onurhan Güçsü EEM+ESM+GM+IM	A-Blok Derslik 101			
	10:30 - 11:15			Genel Mikrobiyoloji Dr. Öğr. Ü. Sabire Yertikaya	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Uygulamalı Girişimcilik I Dr. Öğr. Ü. Mehmet Onurhan Güçsü EEM+ESM+GM+IM	A-Blok Derslik 101			
	11:30 - 12:15			Genel Mikrobiyoloji Dr. Öğr. Ü. Sabire Yertikaya	Öğretim Elemanı Çalışma Odası	Uygulamalı Girişimcilik I Dr. Öğr. Ü. Mehmet Onurhan Güçsü EEM+ESM+GM+IM	A-Blok Derslik 101			
	ÖĞLE ARASI									
	13:30 - 14:15					Gıda Mikrobiyolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası			
	14:30 - 15:15					Gıda Mikrobiyolojisi Dr. Öğr. Ü. Sümeyra S. Tiske İnan	Öğretim Elemanı Çalışma Odası			
	15:30 - 16:15							Bitirme Tezi 1	A-Blok Derslik 103	
16:30 - 17:15							Bitirme Tezi 1	A-Blok Derslik 103		