

**KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ**  
**GIDA MÜHENDİSLİĞİ (İ.Ö.) MÜHENDİSLİĞİ**

**2015-2016 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BAHAR DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI**

	DERS SAATLERİ	1. SINIF		2. SINIF		3. SINIF		4. SINIF	
		DERSİN ADI	DERSLİK	DERSİN ADI	DERSLİK	DERSİN ADI	DERSLİK	DERSİN ADI	DERSLİK
PAZARTESİ	17:00 - 17:45					Tahıl İşleme Teknolojisi Yrd. Doç. Dr. A. SAYASLAN	Amfi-4	Gıda Biyoteknolojisi Yrd. Doç. Dr. Sibel YAĞCI	Amfi-2
	17:50 - 18:35					Tahıl İşleme Teknolojisi Yrd. Doç. Dr. A. SAYASLAN	Amfi-4	Gıda Biyoteknolojisi Yrd. Doç. Dr. Sibel YAĞCI	Amfi-2
	18:40 - 19:25					Tahıl İşleme Teknolojisi Uyg. Araş. Gör. Murat DİNÇER Araş. Gör. Nazlı ŞAHİN	Öğrenci Uygulama Lab.	Gıda Biyoteknolojisi Yrd. Doç. Dr. Sibel YAĞCI	Amfi-2
	19:30 - 20:15					Tahıl İşleme Teknolojisi Uyg. Araş. Gör. Murat DİNÇER Araş. Gör. Nazlı ŞAHİN	Öğrenci Uygulama Lab.		
	20:20 - 21:05								
	21:10 - 21:55								
	22:00 - 22:45								
SALI	17:00 - 17:45					İş Sağlığı ve Güvenliği Yrd. Doç. Dr. Aysel ÇİMEN	Amfi-4	Et İşleme Teknolojisi Yrd. Doç. Dr. S.S. TİSKE İNAN	Amfi-2
	17:50 - 18:35					İş Sağlığı ve Güvenliği Yrd. Doç. Dr. Aysel ÇİMEN	Amfi-4	Et İşleme Teknolojisi Yrd. Doç. Dr. S.S. TİSKE İNAN	Amfi-2
	18:40 - 19:25					İş Sağlığı ve Güvenliği Yrd. Doç. Dr. Aysel ÇİMEN	Amfi-4	Sabire YERLİKAYA Araş. Gör. Faruk DOĞAN Araş. Gör. Fuat GÖKBEL	Öğrenci Uygulama Lab.
	19:30 - 20:15							Sabire YERLİKAYA Araş. Gör. Faruk DOĞAN Araş. Gör. Fuat GÖKBEL	Öğrenci Uygulama Lab.
	20:20 - 21:05								
	21:10 - 21:55								
	22:00 - 22:45								
CARŞAMBA	17:00 - 17:45					Gıda Mühendisliğinde Temel İşl. Yrd. Doç. Dr. Mehmet KOYUNCU	Amfi-4	Fermente Ürünler Teknolojisi Yrd. Doç. Dr. S.S. TİSKE İNAN	Amfi-2
	17:50 - 18:35					Gıda Mühendisliğinde Temel İşl. Yrd. Doç. Dr. Mehmet KOYUNCU	Amfi-4	Fermente Ürünler Teknolojisi Yrd. Doç. Dr. S.S. TİSKE İNAN	Amfi-2
	18:40 - 19:25					Gıda Mühendisliğinde Temel İşl. Lab. Araş. Gör. Faruk DOĞAN Araş. Gör. Fuat GÖKBEL	Öğrenci Uygulama Lab.	Fermente Ürünler Teknolojisi Yrd. Doç. Dr. S.S. TİSKE İNAN	Amfi-2
	19:30 - 20:15					Gıda Mühendisliğinde Temel İşl. Lab. Araş. Gör. Faruk DOĞAN Araş. Gör. Fuat GÖKBEL	Öğrenci Uygulama Lab.		
	20:20 - 21:05					Gıda Mühendisliğinde Temel İşl. Lab. Araş. Gör. Faruk DOĞAN Araş. Gör. Fuat GÖKBEL	Öğrenci Uygulama Lab.		
	21:10 - 21:55								
	22:00 - 22:45								
PERŞEMBE	17:00 - 17:45					Meyve Sebze İşleme Tek. Yrd. Doç. Dr. Y. COŞKUNER	Amfi-4	Proses Tasarımı ve Opt. II Yrd. Doç. Dr. Didem S. KOCABAŞ	Amfi-2
	17:50 - 18:35					Meyve Sebze İşleme Tek. Yrd. Doç. Dr. Y. COŞKUNER	Amfi-4	Proses Tasarımı ve Opt. II Uyg. Araş. Gör. Faruk DOĞAN Araş. Gör. Nazlı ŞAHİN	Amfi-2
	18:40 - 19:25					Meyve Sebze İşleme Tek. Uyg. Araş. Gör. Eren TUR Araş. Gör. Murat DİNÇER	Öğrenci Uygulama Lab.	Proses Tasarımı ve Opt. II Uyg. Araş. Gör. Faruk DOĞAN Araş. Gör. Nazlı ŞAHİN	Amfi-2
	19:30 - 20:15					Meyve Sebze İşleme Tek. Uyg. Araş. Gör. Eren TUR Araş. Gör. Murat DİNÇER	Öğrenci Uygulama Lab.	Proses Tasarımı ve Opt. II Uyg. Araş. Gör. Faruk DOĞAN Araş. Gör. Nazlı ŞAHİN	Amfi-2
	20:20 - 21:05								
	21:10 - 21:55								
	22:00 - 22:45								
CUMA	17:00 - 17:45					Uygulamalı Girişimcilik II Doç. Dr. S. SÖNMEZOĞLU	Amfi-4	Bitirme Projesi II Böl. Öğr. Üyeleri	
	17:50 - 18:35					Uygulamalı Girişimcilik II Doç. Dr. S. SÖNMEZOĞLU	Amfi-4	Bitirme Projesi II Böl. Öğr. Üyeleri	
	18:40 - 19:25					Uygulamalı Girişimcilik II Doç. Dr. S. SÖNMEZOĞLU	Amfi-4		
	19:30 - 20:15								
	20:20 - 21:05								
	21:10 - 21:55								
	22:00 - 22:45								