



**MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ**  
**GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ**  
**2017-2018 BAHAR DÖNEMİ DERS PROGRAMI**



		Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
Saat		Ders Öğretim Elemanı	Ders Öğretim Elemanı	Ders Öğretim Elemanı	Ders Öğretim Elemanı	Ders Öğretim Elemanı
08:30	1. SINIF 209 No'lu Sınıf	MATEMATİK-II Yrd. Doç. Dr. Sinem ŞİMŞEK			ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ Okt. Ali Osman GÜNDÜZ	İNGİLİZCE - II Okt. Ayfer TANIŞ
09:30		MATEMATİK-II Yrd. Doç. Dr. Sinem ŞİMŞEK			ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ Okt. Ali Osman GÜNDÜZ	İNGİLİZCE - II Okt. Ayfer TANIŞ
10:30		MATEMATİK-II Yrd. Doç. Dr. Sinem ŞİMŞEK	BİYOLOJİ Doç. Dr. Bilal BALKAN		TÜRK DİLİ - II Okt. Dilek ÇAKIR	İNGİLİZCE - II Okt. Ayfer TANIŞ
11:30		MATEMATİK-II Yrd. Doç. Dr. Sinem ŞİMŞEK	BİYOLOJİ Doç. Dr. Bilal BALKAN		TÜRK DİLİ - II Okt. Dilek ÇAKIR	İNGİLİZCE - II Okt. Ayfer TANIŞ
12:30						
13:30		ANALİTİK KİMYA Yrd. Doç. Dr. Cemile ÖZCAN	KİMYA-II Yrd. Doç. Dr. Emel PELİT	FİZİK-II Yrd. Doç. Dr. Burhan COŞKUN		
14:30		ANALİTİK KİMYA Yrd. Doç. Dr. Cemile ÖZCAN	KİMYA-II Yrd. Doç. Dr. Emel PELİT	FİZİK-II Yrd. Doç. Dr. Burhan COŞKUN		
15:30		ANALİTİK KİMYA Yrd. Doç. Dr. Cemile ÖZCAN		FİZİK-II Yrd. Doç. Dr. Burhan COŞKUN		
16:30						



**MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ**  
**GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ**  
**2017-2018 BAHAR DÖNEMİ DERS PROGRAMI**



		Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	
Saat		Ders Öğretim Elemanı	Ders Öğretim Elemanı	Ders Öğretim Elemanı	Ders Öğretim Elemanı	Ders Öğretim Elemanı	
08:30	2. SINIF 208 No'lu Sınıf		TERMODİNAMİK Yrd. Doç. Dr. İsmet TIKIZ	AKIŞKANLAR MEKANIĞI Yrd. Doç. Dr. İsmet TIKIZ	GİRİŞİMCİLİK Yrd. Doç. Dr. İsmet TIKIZ		
09:30			TERMODİNAMİK Yrd. Doç. Dr. İsmet TIKIZ	AKIŞKANLAR MEKANIĞI Yrd. Doç. Dr. İsmet TIKIZ	GİRİŞİMCİLİK Yrd. Doç. Dr. İsmet TIKIZ		
10:30			TERMODİNAMİK Yrd. Doç. Dr. İsmet TIKIZ	AKIŞKANLAR MEKANIĞI Yrd. Doç. Dr. İsmet TIKIZ	GENEL MİKROBİYOLOJİ Yrd. Doç. Dr. Bayram ÇETİN		
11:30			TERMODİNAMİK Yrd. Doç. Dr. İsmet TIKIZ	AKIŞKANLAR MEKANIĞI Yrd. Doç. Dr. İsmet TIKIZ	GENEL MİKROBİYOLOJİ Yrd. Doç. Dr. Bayram ÇETİN		
12:30							
13:30				GIDA BİYOKİMYASI Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	OLASILIK VE İSTATİSTİK Yrd. Doç. Dr. Sinem ŞİMŞEK	GENEL MİKROBİYOLOJİ UYGULAMA	
14:30				GIDA BİYOKİMYASI Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	OLASILIK VE İSTATİSTİK Yrd. Doç. Dr. Sinem ŞİMŞEK	GENEL MİKROBİYOLOJİ UYGULAMA	
15:30				GIDA BİYOKİMYASI Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU			
16:30			GIDA BİYOKİMYASI Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU				



**MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ**  
**GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ**  
**2017-2018 BAHAR DÖNEMİ DERS PROGRAMI**



		Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
Saat		Ders Öğretim Elemanı	Ders Öğretim Elemanı	Ders Öğretim Elemanı	Ders Öğretim Elemanı	Ders Öğretim Elemanı
08:30	3. SINIF 203 No'lu Sınıf		MEYVE-SEBZE TEKNOLOJİSİ Yrd. Doç. Dr. Buket AŞKIN		GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEMEL İŞLEMŞER-II Yrd. Doç. Dr. Harun URAN	
09:30		MOLEKÜLER BİYOLOJİ ve GENETİK Yrd. Doç. Dr. Bayram ÇETİN	MEYVE-SEBZE TEKNOLOJİSİ Yrd. Doç. Dr. Buket AŞKIN	FONKSİYONEL GIDALAR Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEMEL İŞLEMŞER-II Yrd. Doç. Dr. Harun URAN	
10:30		MOLEKÜLER BİYOLOJİ ve GENETİK Yrd. Doç. Dr. Bayram ÇETİN	MEYVE-SEBZE TEKNOLOJİSİ UYGULAMA	FONKSİYONEL GIDALAR Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEMEL İŞLEMŞER-II UYGULAMA	
11:30		MOLEKÜLER BİYOLOJİ ve GENETİK Yrd. Doç. Dr. Bayram ÇETİN	MEYVE-SEBZE TEKNOLOJİSİ UYGULAMA	FONKSİYONEL GIDALAR Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEMEL İŞLEMŞER-II UYGULAMA	
12:30						
13:30		TAHİL TEKNOLOJİSİ Yrd. Doç. Dr. Orhan Onur AŞKIN	YAĞ TEKNOLOJİSİ Yrd. Doç. Dr. Buket AŞKIN	ENSTRÜMENTAL GIDA ANALİZLERİ Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	GIDA İŞLETMELERİNDE HACCP UYGULAMALARI Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	
14:30		TAHİL TEKNOLOJİSİ Yrd. Doç. Dr. Orhan Onur AŞKIN	YAĞ TEKNOLOJİSİ Yrd. Doç. Dr. Buket AŞKIN	ENSTRÜMENTAL GIDA ANALİZLERİ Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	GIDA İŞLETMELERİNDE HACCP UYGULAMALARI Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	
15:30		TAHİL TEKNOLOJİSİ UYGULAMA	YAĞ TEKNOLOJİSİ UYGULAMA	GIDA KATKI MADDELERİ Yrd. Doç. Dr. Harun URAN	GIDA İŞLETMELERİNDE HACCP UYGULAMALARI Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	
16:30	TAHİL TEKNOLOJİSİ UYGULAMA	YAĞ TEKNOLOJİSİ UYGULAMA	GIDA KATKI MADDELERİ Yrd. Doç. Dr. Harun URAN			



**MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ**  
**GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ**  
**2017-2018 BAHAR DÖNEMİ DERS PROGRAMI**



		Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
Saat		Ders Öğretim Elemanı	Ders Öğretim Elemanı	Ders Öğretim Elemanı	Ders Öğretim Elemanı	Ders Öğretim Elemanı
08:30	4. SINIF 210 No'lu Sınıf			GIDA MÜHENDİSLİĞİ DİZAYN ve EKONOMİSİ Yrd. Doç. Dr. Bayram ÇETİN		
09:30		EMÜLSİFİYE ET ÜRÜNLERİ Yrd. Doç. Dr. Orhan Onur AŞKIN	PEYNİR TEKNOLOJİSİ Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	GIDA MÜHENDİSLİĞİ DİZAYN ve EKONOMİSİ Yrd. Doç. Dr. Bayram ÇETİN	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	
10:30		EMÜLSİFİYE ET ÜRÜNLERİ Yrd. Doç. Dr. Orhan Onur AŞKIN	PEYNİR TEKNOLOJİSİ Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	GIDA MÜHENDİSLİĞİ DİZAYN ve EKONOMİSİ UYGULAMA	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	KALİTE SİSTEMLERİ ve MEVZUAT Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU
11:30		EMÜLSİFİYE ET ÜRÜNLERİ Yrd. Doç. Dr. Orhan Onur AŞKIN	PEYNİR TEKNOLOJİSİ Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	GIDA MÜHENDİSLİĞİ DİZAYN ve EKONOMİSİ UYGULAMA	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	KALİTE SİSTEMLERİ ve MEVZUAT Doç. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU
12:30				BİTİRME PROJESİ	BİTİRME PROJESİ	
13:30		GIDA MADDELERİNİN AMBALAJLANMASI Yrd. Doç. Dr. Harun URAN	SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ Yrd. Doç. Dr. Harun URAN	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ Yrd. Doç. Dr. Bayram ÇETİN		
14:30		GIDA MADDELERİNİN AMBALAJLANMASI Yrd. Doç. Dr. Harun URAN	SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ Yrd. Doç. Dr. Harun URAN	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ Yrd. Doç. Dr. Bayram ÇETİN		
15:30		GIDA MADDELERİNİN AMBALAJLANMASI Yrd. Doç. Dr. Harun URAN	SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ Yrd. Doç. Dr. Harun URAN	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ Yrd. Doç. Dr. Bayram ÇETİN		
16:30						