

HARRAN ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ 2022-2023 BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI

GÜN	SAAT	GM1	GM2	GM3	GM4
P A Z A R T E S İ	8 <sup>15</sup> -09 <sup>00</sup>	GIDA 3. Hububat Teknolojisi A. Sabri ÜNSAL		GIDA 1. Kimya II G. NEDJİP	YÜKSEK LİSANS / DOKTORA DERSİ
	9 <sup>15</sup> -10 <sup>00</sup>	"		"	
	10 <sup>15</sup> -11 <sup>00</sup>	GIDA 3. Meyve-Sebze Teknolojisi İ. HAYOĞLU	GIDA 2. Bilgisayar Destekli Sunum Teknikleri (S) M. B. AKIN	"	
	11 <sup>15</sup> -12 <sup>00</sup>	"	"	"	
	13 <sup>00</sup> -13 <sup>45</sup>	GIDA 4. Bisküvi ve Kek Teknolojisi A.YILDIRIM	GIDA 2. Akışkanlar Mekaniği Yusuf İŞİKER	GIDA 1. Analitik Kimya Yasin YAKAR	YÜKSEK LİSANS / DOKTORA DERSİ
	14 <sup>00</sup> -14 <sup>45</sup>	"	"	"	
	15 <sup>00</sup> -15 <sup>45</sup>	GIDA 3. Kişisel Gelişim (SS) A. S. ÜNSAL	"	"	
	16 <sup>00</sup> -16 <sup>45</sup>	"		"	
S A L I	8 <sup>15</sup> -09 <sup>00</sup>				YÜKSEK LİSANS / DOKTORA DERSİ
	9 <sup>15</sup> -10 <sup>00</sup>	GIDA 1. Organik Kimya E. KARAOĞUL	GIDA 2. Termodinamik A. YILDIRIM	GIDA 4. Proses Kontrol A.F. ATASOY	
	10 <sup>15</sup> -11 <sup>00</sup>	"	"	"	
	11 <sup>15</sup> -12 <sup>00</sup>	"	"	"	
	13 <sup>00</sup> -13 <sup>45</sup>	GIDA 3. Peynir Teknolojisi (S) Şerafettin ÇELİK	GIDA 2. Gıda Biyokimyası M. KARAAŞLAN	GIDA 4. Gıda Güvenliği Mutlu Buket AKIN	YÜKSEK LİSANS / DOKTORA DERSİ
	14 <sup>00</sup> -14 <sup>45</sup>	"	"	"	
	15 <sup>00</sup> -15 <sup>45</sup>	GIDA 3. Gıda Katkı Maddeleri (S) M. Serdar AKIN		"	
	16 <sup>00</sup> -16 <sup>45</sup>	"		"	
Ç A R Ş A M B A	8 <sup>15</sup> -09 <sup>00</sup>	GIDA 3. İş Sağlığı ve Güvenliği Bülent BAŞYİĞİT		GIDA 1. Matematik II A.BAKIR	YÜKSEK LİSANS / DOKTORA DERSİ
	9 <sup>15</sup> -10 <sup>00</sup>	"	GIDA 2. Isı Aktarımı Ali YILDIRIM	"	
	10 <sup>15</sup> -11 <sup>00</sup>	GIDA 4. Diyet ve Öğün Planlama (S) A. Sabri ÜNSAL	"	"	
	11 <sup>15</sup> -12 <sup>00</sup>	"	"	"	
	13 <sup>00</sup> -13 <sup>45</sup>	GIDA 3. Gıda Mikrobiyolojisi II Şerafettin ÇELİK	GIDA 2. Enstrümental Analiz E. KARAOĞUL	GIDA 1. Kimya II G. NEDJİP	YÜKSEK LİSANS / DOKTORA DERSİ
	14 <sup>00</sup> -14 <sup>45</sup>	"	"	"	
	15 <sup>00</sup> -15 <sup>45</sup>	"	"	"	
	16 <sup>00</sup> -16 <sup>45</sup>	"	"	"	
P E R Ş E M B E	8 <sup>15</sup> -09 <sup>00</sup>	GIDA 3. Et Teknolojisi İ. HAYOĞLU		GIDA 4. Mezuniyet Çalışması II	YÜKSEK LİSANS / DOKTORA DERSİ
	9 <sup>15</sup> -10 <sup>00</sup>	"		"	
	10 <sup>15</sup> -11 <sup>00</sup>	"	GIDA 2. Gıda Mühendisliğinde Malzeme Bilgisi Bülent AKTAŞ	"	
	11 <sup>15</sup> -12 <sup>00</sup>	"	"	"	
	13 <sup>00</sup> -13 <sup>45</sup>				YÜKSEK LİSANS / DOKTORA DERSİ
	14 <sup>00</sup> -14 <sup>45</sup>				
	15 <sup>00</sup> -15 <sup>45</sup>	Gıda 4. Gıda Teknolojisinde Kullanılan Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Eyyüp KARAOĞUL			
	16 <sup>00</sup> -16 <sup>45</sup>	"			
C U M A	8 <sup>15</sup> -09 <sup>00</sup>	GIDA 3. Hububat Teknolojisi A. Sabri ÜNSAL		GIDA 1. Biyoloji R. DİKME	YÜKSEK LİSANS / DOKTORA DERSİ
	9 <sup>15</sup> -10 <sup>00</sup>	"	GIDA 2. Genel Mikrobiyoloji N. ÜNVER	"	
	10 <sup>15</sup> -11 <sup>00</sup>	GIDA 4. Zeytin İşleme Teknolojisi (S) İbrahim HAYOĞLU	"	"	
	11 <sup>15</sup> -12 <sup>00</sup>	"	"	"	
	13 <sup>00</sup> -13 <sup>45</sup>	GIDA 4. Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü H. VARDİN	GIDA 2. Genel Mikrobiyoloji N. ÜNVER		YÜKSEK LİSANS / DOKTORA DERSİ
	14 <sup>00</sup> -14 <sup>45</sup>	"	"		
	15 <sup>00</sup> -15 <sup>45</sup>	"		GIDA 3. Meyve-Sebze Teknolojisi İ. HAYOĞLU	
	16 <sup>00</sup> -16 <sup>45</sup>			"	