

HARRAN ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ 2023-2024 BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI

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