HARRAN ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ 2019-2020 BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI (ONLINE SUNULACAK DERSLER)

GÜN	09:00-09:50	10:00-10:50	11:00-11:50	13:00-13:50	14:00-14:50	15:00-15:50	16:00-16:50	17:00-17:50	
PAZARTESİ		Gıda 1) Analitik Kimya Y.YAKAR	GIDA 2) Termodinamik Ali YILDIRIM	GIDA 1) Kimya II Yasin YAKAR	GIDA 2) Genel Mikrobiyoloji Harika ÇANKAYA		GIDA 2) Gıda Mühendisliğinde Malzeme Bilgisi Doç. Dr. Bülent AKTAŞ		
SALI		GIDA 2) Akışkanlar Mekaniği Yusuf IŞIKER	GIDA 3) Gıda Mikrobiyolojisi II Şerafettin ÇELİK	GIDA 2) Enstrümental Analiz Eyyüp KARAOĞUL Yasin YAKAR	GIDA 3) Et Teknolojisi Harika ÇANKAYA	GIDA 2) Gıda Biyokimyası Mehmet KARAASLAN	GIDA 3) Hububat Teknolojisi A. Sabri ÜNSAL		
ÇARŞAMBA		GIDA 2) Bilgisayar Destekli Sunum Teknikleri (S) Mutlu Buket AKIN	GIDA 3) Özel Gıdalar Teknolojisi (S) İbrahim HAYOĞLU	GIDA 2) Isı Aktarımı Ali YILDIRIM	GIDA 3) Gıda Katkı Maddeleri (S) M. Serdar AKIN	GIDA 4) Proses Kontrol Ferit Atasoy	GIDA 3) İş Sağlığı ve Güvenliği Yunus KEKİL		
PERŞEMBE			GIDA 3) Peynir Teknolojisi (S) Şerafettin ÇELİK	GIDA 4) Gıda Güvenliği Mutlu Buket AKIN	GIDA 3) Meyve-Sebze Teknolojisi İbrahim HAYOĞLU	GIDA 4) Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü Hasan VARDİN	GIDA 3) Kişisel Gelişim (SS) A. Sabri ÜNSAL	GIDA 1) Biyoloji Reşat DİKME	
CUMA		GIDA 4) Diyet ve Öğün Planlama (S) A. Sabri ÜNSAL	GIDA 4) Su Ürünleri İşleme Teknolojisi (S) Harika ÇANKAYA		GIDA 1) Organik Kimya Eyyüp KARAOĞUL	GIDA 4) Zeytin İşleme Teknolojisi (S) İbrahim HAYOĞLU			
CUMARTESİ				GIDA 4) Bisküvi ve Kek Teknolojisi (S) Ali YILDIRIM					
PAZAR									