

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ 2025-2026 YILI BAHAR DÖNEMİ

I. ÖĞRETİM DERS PROGRAMI

	KODU	DERSİN ADI	PAZARTESİ		SALI		ÇARŞAMBA		PERŞEMBE		CUMA	
I	FİZ 102	Temel Fizik-II									14-17	D-302
	GDM 102	Teknik Çizim							9-12	TRS		
	KIM 118	Genel Kimya-II	8-10	MDBF								
			10-12	LAB								
	GDM 104	Gıda Mühendisliği Bilg. Uygul.			13-17	MDBF						
II	GDM 202	Genel Mikrobiyoloji									13-15	MDBF
											15-17	LAB
	GDM 204	Isı ve Kütle Transferi							9-12	MDBF		
	GDM 206	Gıda Kimyası					13-16	MDBF				
	GDM 208	Proses Kontrol	10-12	MDBF								
	GDM 210	Reaksiyon Kinetiği					10-12	MDBF				
	GDM 212	Enstrümental Gıda Analizleri			8-10	MDBF						
					10-12	LAB						
	GDM 214	Akışkanlar Mekaniği							13-16	MDBF		
	GDM 216	İş Sağlığı ve Güvenliği-II			13-15	MDBF						
III	STJ 302	Staj										
IV	TEZ 400	Bitirme Çalışması					13-15	MDBF				

Koordinatör: Dr.Öğr.Üyesi. Arda AKDOĞAN **LAB:** Laboratuvar **DBS:** Ders bilgi sistemi **TRS:** Teknik Resim Salonu

MDBF: Öğretim Üyesinin Odası

Bölüm Başkanı

Prof.Dr. Cemalettin BALTACI