GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ 2025-2026 YILI GÜZ YARIYILI

1. ÖĞRETİM DERS PROGRAMI

	KODU	DERSİN ADI	PAZARTESİ		SALI		ÇARŞAMBA		PERŞEMBE		CUMA	
I	FIZ 101	Fizik-1 (Prof.Dr. Necati ÇELİK)							10-12	D-301	10-12	D-301
	KIM 117	Genel Kimya-1 (Dr.Öğr. Üyesi Ömer KARPUZ)					10-12					
							13-15	LAB				
	GDM 101	Gıda Mühendisliğine Giriş (Dr.Öğr.Üyesi Ümit ALTINTAŞ)			13-15							
	GDM 103	Genel Biyoloji (Dr.Öğr.Üyesi Bülent AKAR)	13-15									
			15-17	LAB								
	DGR 101	Değerlerimiz (Doç.Dr. Selim KAYA)									8-10	DBS
II	KIM 201	Analitik Kimya (Prof.Dr. Cemalettin BALTACI)	8-10									
			10-12	LAB								
	MAT 201	Diferansiyel Denklemler (Prof.Dr. Ahmet GÖKDOĞAN)	13-15	D-302			13-15	D-302				
	KIM 203	Organik Kimya (Prof.Dr. Cemalettin BALTACI)			8-10							
					10-12	LAB						
	KIM 205	Biyokimya (Dr. Öğretim Üyesi Bülent AKAR)			13-16							
	GDM 203	Kütle ve Enerji Denklikleri (Dr. Öğr. Üyesi Berna GENÇ)							13-15			
	GDM 207	İş Sağlığı ve Güvenliği-I (Arş.Gör.Dr. Mehmet UZBAŞ)					15-17	D-301				
	GDM 205	Mühendislik Termodinamiği (Dr. Öğr. Üyesi Ömer KARPUZ)									13-16	
III	GDM 303	Gıda Mikrobiyolojisi-1 (Dr.Öğr.Üyesi Şeyda Merve KARATAŞ)			10-12							
					13-15	LAB						
	GDM 307	Yağ Teknolojisi (Dr.Öğr.Üyesi Fırat YILMAZ)	8-10									
			10-12	LAB								
IV	GDM 401	Süt Bilimi ve Teknolojisi (Doç.Dr. Engin GÜNDOĞDU)					8-10					
							10-12	LAB				

Koordinatör: Arda AKDOĞAN (Dahili:1677) **LAB**: Laboratuvar **DBS**: Ders bilgi sistemi **O:** Dersin sorumlu öğretim üyesinin oda numarası

Bölüm Başkanı

Prof.Dr. Cemalettin BALTACI