

GIDA MÜHENDİSLİĞİ DERS PROGRAMI (2025-2026 GÜZ)

1. sınıf					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
8.30- 9.15			KIM 101E CHEMISTRY Ç. DÜLGERBAKİ A103		
9.30 - 10.15					
10.30- 11.15		RES 103E TECHNICAL DRAWING F. DARICIK T 206		TDB 101 TÜRK DİLİ I H. ÜNVER ÖZDOĞAN SANAL SINIF	
11:30-12:15					
12.30- 13.15					
13.30-14:15				KIM 101E L CHEMISTRY LAB Ç. DÜLGERBAKİ KİMYA LAB	MAT 101E MATHEMATICS I E.E. ZENGİN A004
14.30- 15.15					
15.30- 16.15	FIZ 101E PHYSICS I M.TOKAÇ A004	FIZ 101E PHYSICS I M.TOKAÇ A004	FDE 101 INT.TO FOOD ENGINEERING T. AKTAR KÜÇÜKASLAN 107		BİL 101E INT. TO COMP. and INFO. SYSTEMS Ö. KAPLAN L408
16.30 –17.15				ETK 101E ENGINEERING ETHİCS A. YILMAZ 105	

GIDA MÜHENDİSLİĞİ DERS PROGRAMI (2025-2026 GÜZ)

2. sınıf					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
8.30- 9.15		KIM 108E ORGANIC CHEMISTRY Ç. DÜLGERBAKİ 407	SEC 201.17 HEALTHY LIVING A. YILMAZ 105	ATA 101 ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ I Ü. EŞ SANAL SINIF	
9.30- 10.15	FDE 201 FOOD CHEMISTRY I G. TOYDEMİR ŞEN 107				
10.30- 11.15		KIM 108EL ORGANIC CHEMISTRY LAB Ç. DÜLGERBAKİ KİMYA LAB			
11:30-12:15					
12.30- 13.15			FDE 213 TECHNICAL REPORT WRITING and PRESENTATION SKILLS A. YILMAZ 107		
13.30-14:15		TER 202E THERMODYNAMICS M. E. ÖNER 105			
14.30 - 15.15					
15.30 - 16.15				MAT 202E DIFFERENTIAL EQUATIONS E.E. ZENGİN A004	MAT 202E DIFFERENTIAL EQUATIONS E.E. ZENGİN A004
16.30 –17.15					

GIDA MÜHENDİSLİĞİ DERS PROGRAMI (2025-2026 GÜZ)

3. sınıf					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
8.30- 9.15					
9.30- 10.15	FDE 311 FOOD ENG. UNIT OPERATIONS I K. AYAN 105	FDE 309 HEAT TRANSFER T. AKTAR KÜÇÜKASLAN 105		FDE 317 FOOD AND NUTRITION A. YILMAZ 105	
10.30- 11.15			FDE 307 FOOD MICROBIOLOGY S. UZUNLU 105		
11:30-12:15					
12.30- 13.15					
13.30-14:15	AKM 301E FLUID MECHANICS M. E. ÖNER 107		FDE 307 FOOD MICROBIOLOGY S. UZUNLU GIDA LAB	FDE 313 FOOD PACKAGING S. UZUNLU 107	
14.30- 15.15					
15.30- 16.15		ISG 401E OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY I S. ALTUN SANAL SINIF			
16.30 –17.15					

GIDA MÜHENDİSLİĞİ DERS PROGRAMI (2025-2026 GÜZ)

4. sınıf					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
8.30 - 9.15					FDE 403 FOOD ENGINEERING DESIGN I BÖLÜM ÖĞRETİM ÜYELERİ 107
9.30- 10.15			FDE 421 SENSORY ANALYSIS of FOODS T. AKTAR KÜÇÜKASLAN 107	FDE 413 FOOD FERMENTATION TECHNOLOGY K. AYAN 107	
10.30- 11.15		FDE 409 FOOD QUALITY CONTROL G. TOYDEMİR ŞEN 107			
11:30-12:15					
12.30- 13.15					
13.30-14:15		FDE 409 FOOD QUALITY CONTROL G. TOYDEMİR ŞEN GIDA LAB	FDE 405 FOOD TECHNOLOGY K. AYAN 105		FDE 417 SEMINAR BÖLÜM ÖĞRETİM ÜYELERİ
14.30- 15.15					
15.30- 16.15					
16.30 –17.15					