

GIDA MÜHENDİSLİĞİ DERS PROGRAMI (2025-2026 GÜZ)

1. sınıf					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
8.30- 9.15			KIM 101E CHEMISTRY Ç. DÜLGERBAKİ A103	ETK 101E ENGINEERING ETHİCS A. YILMAZ 105	
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	MAT 101E MATHEMATICS I E.E. ZENGİN A004
14.30- 15.15					
15.30- 16.15	FİZ 101E PHYSICS I M.TOKAÇ A004	FİZ 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					

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 413 FOOD FERMENTATION TECHNOLOGY K. AYAN 107			
9.30- 10.15			FDE 421 SENSORY ANALYSIS of FOODS T. AKTAR KÜÇÜKASLAN 107		FDE 403 FOOD ENGINEERING DESIGN I BÖLÜM ÖĞRETİM ÜYELERİ 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					