

GIDA MÜHENDİSLİĞİ DERS PROGRAMI (2026-2027 GÜZ)

1. sınıf					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
8.30- 9.15		RES 103E TECHNICAL DRAWING A. ÇETİN 408	KIM 101EL CHEMISTRY LAB Ç. DÜLGERBAKİ KİMYA LAB		
9.30- 10.15					
10.30- 11.15			FDE 101 INT.TO FOOD ENGINEERING T. AKTAR KÜÇÜKASLAN 107	TDB 101 TÜRK DİLİ I H. ÜNVER ÖZDOĞAN SANAL SINIF	
11:30-12:15					
12.30- 13.15					
13.30-14:15	BIL 101E INT. TO COMP. and INFO. SYSTEMS İ. AKDENİZLİ 408	FIZ 101E PHYSICS I M.TOKAÇ A004	MAT 101E MATHEMATICS I İ. KÜÇÜKOĞLU A003	MAT 101E MATHEMATICS I İ. KÜÇÜKOĞLU A003	KIM 101E CHEMISTRY Ç. DÜLGERBAKİ A004
14.30- 15.15					
15.30- 16.15	ETK 101E ENGINEERING ETHİCS A. YILMAZ 105		FIZ 101E PHYSICS I M.TOKAÇ A004		
16.30 –17.15					

GIDA MÜHENDİSLİĞİ DERS PROGRAMI (2026-2027 GÜZ)

2. sınıf						
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	
8.30- 9.15	SEC 201.17 HEALTHY LIVING A. YILMAZ 105	KIM 108E ORGANIC CHEMİSTRY Ç. DÜLGERBAKİ 407		ATA 101 ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ I I. KARABULUT SANAL SINIF		
9.30- 10.15						
10.30- 11.15		KIM 108EL ORGANIC CHEMİSTRY LAB Ç. DÜLGERBAKİ KİMYA LAB		FDE 201 FOOD CHEMISTRY I G. TOYDEMİR ŞEN 105		
11:30-12:15						
12.30- 13.15						
13.30-14:15		MAT 202E DIFFERENTIAL EQUATIONS İ. TEKİN A003	MAT 202E DIFFERENTIAL EQUATIONS İ. TEKİN 407			
14.30- 15.15	TER 202E THERMODYNAMICS Ş. AKAY 306				FDE 213 TECHNICAL REPORT WRITING and PRESENTATION SKILLS Z. GÜLEY 107	
15.30- 16.15						
16.30 –17.15						

GIDA MÜHENDİSLİĞİ DERS PROGRAMI (2026-2027 GÜZ)

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

GIDA MÜHENDİSLİĞİ DERS PROGRAMI (2026-2027 GÜZ)

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