



**EGE ÜNİVERSİTESİ**  
**MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ**  
**GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ**  
**2016-2017 GÜZ DÖNEMİ LİSANSÜSTÜ DERS ROGRAMI**



SAAT / GÜN	PAZARTESİ			SALI				ÇARŞAMBA			PERŞEMBE			CUMA		
1 8.30-9.15		Kas ve Et Biyokimyası Y.L.1		Gıdaların Biyoaktif Bileşenlerce Zenginleştirilmesi S.O.	Gıda Sanayiinde Şelatlar, Antimikrobiyal ve Antioksidan Maddeler Y.L.1		Kas ve Et Biyokimyası Uygulama	Gıda Maddelerinde Kontaminantlar S.O.	Kanatlı Et Teknolojisi Y.L.1	Hububatları Öğütme Teknolojisi Y.L.2				Bitkisel Yağ Üretim Tekniklerinde ki Gelişmeler ve Kalite Kontrol Yöntemleri Y.L.1	Gıda Mikolojisi Y.L.2.	
2 9.30-10.15	Gıda İşlemenin Biyoaktif Gıda Bileşenleri Üzerine Etkisi S.O.	Kas ve Et Biyokimyası Y.L.1		Gıdaların Biyoaktif Bileşenlerce Zenginleştirilmesi S.O.	Gıda Sanayiinde Şelatlar, Antimikrobiyal ve Antioksidan Maddeler Y.L.1	Meyve-Sebze İşleme Sanayiindeki Gelişmeler Y.L.2	Kanatlı Et Teknolojisi Uygulama	Gıda Maddelerinde Kontaminantlar S.O.	Kanatlı Et Teknolojisi Y.L.1	Hububatları Öğütme Teknolojisi Y.L.2			Gıdaların Reolojik Özellikleri Y.L.2	Gıdalarda Isısal İşlemler S.O. (Zorunlu Y.L.dersi)	Bitkisel Yağ Üretim Tekniklerinde ki Gelişmeler ve Kalite Kontrol Yöntemleri Y.L.1	
3 10.30-11.15	Gıda İşlemenin Biyoaktif Gıda Bileşenleri Üzerine Etkisi S.O.	Kas ve Et Biyokimyası Uygulama		Gıda Mühendisleri için Araştırma Yöntemleri S.O. (Zorunlu Y.L.dersi)		Meyve-Sebze İşleme Sanayiindeki Gelişmeler Y.L.2		Fonksiyonel Gıda Biliminde Nanoteknoloji Uygulamaları S.O.	Kanatlı Et Teknolojisi Uygulama			Sofralık Zeytin Teknolojisi S.O.	Gıdaların Reolojik Özellikleri Y.L.2	Gıdalarda Isısal İşlemler S.O. (Zorunlu Y.L.dersi)	Bitkisel Yağ Üretim Tekniklerinde ki Gelişmeler ve Kalite Kontrol Yöntemleri Y.L.1	
4 11.30-12.15	Gıda İşlemenin Biyoaktif Gıda Bileşenleri Üzerine Etkisi S.O.	Kas ve Et Biyokimyası Uygulama		Gıda Mühendisleri için Araştırma Yöntemleri S.O. (Zorunlu Y.L.dersi)		Meyve-Sebze İşleme Sanayiindeki Gelişmeler Y.L.2		Fonksiyonel Gıda Biliminde Nanoteknoloji Uygulamaları S.O.	Kanatlı Et Teknolojisi Uygulama			Sofralık Zeytin Teknolojisi S.O.	Gıdaların Reolojik Özellikleri Y.L.2	Gıdalarda Isısal İşlemler S.O. (Zorunlu Y.L.dersi)		
5 13.15-14.00	Yağ Sanayii Atıklarının Değerlendirilmesi S.O.	İleri Isı Transferi Y.L.1	Yeni Süt Ürünleri Geliştirilmesi Y.L.2	Et İşlemede Yeni Teknikler S.O.	Organik Gıdaların İşlenmesi Y.L.1.	Uygulamalı Protein Mühendisliği Y.L.2		Proje Yönetimi S.O. (Zorunlu D.dersi)	Geleceğin Gıdaları Y.L.1.	Uygulamalı Protein Mühendisliği Uygulama	Şarap Bilimi ve Teknolojisi S.O.	Gıda Mühendisliğinde Ayırma Teknikleri Y.L.1.	Gıda Sanayinde Enerji S.O.	Bitkisel Yağ Üretiminde Ekstraksiyon İşlemi Y.L.1.	Gıda Mikolojisi Y.L.2.	
6 14.15-15.00	Yağ Sanayii Atıklarının Değerlendirilmesi S.O.	İleri Isı Transferi Y.L.1	Yeni Süt Ürünleri Geliştirilmesi Y.L.2	Et İşlemede Yeni Teknikler S.O.	Organik Gıdaların İşlenmesi Y.L.1.	Uygulamalı Protein Mühendisliği Y.L.2		Proje Yönetimi S.O. (Zorunlu D.dersi)	Geleceğin Gıdaları Y.L.1.	Uygulamalı Protein Mühendisliği Uygulama	Şarap Bilimi ve Teknolojisi S.O.	Gıda Mühendisliğinde Ayırma Teknikleri Y.L.1.	Gıda Sanayinde Enerji S.O.	Bitkisel Yağ Üretiminde Ekstraksiyon İşlemi Y.L.1.	Gıda Mikolojisi Y.L.2.	
7 15.15-16.00		İleri Isı Transferi Y.L.1	Yeni Süt Ürünleri Geliştirilmesi Uygulama			Mikrobiyal Polisakkaritler Y.L.2		Proje Yönetimi S.O. (Zorunlu D.dersi)		Uygulamalı Protein Mühendisliği Uygulama	Şarap Bilimi ve Teknolojisi S.O.	Gıda Mühendisliğinde Ayırma Teknikleri Y.L.1.	Gıda Ambalaj Etkileşimleri Y.L.2	Probiyotikler S.O.		
8 16.15-17.00			Yeni Süt Ürünleri Geliştirilmesi Uygulama			Mikrobiyal Polisakkaritler Y.L.2							Gıda Ambalaj Etkileşimleri Y.L.2	Probiyotikler S.O.		

**2016-2017 GÜZ DÖNEMİ LİSANSÜSTÜ DERS LİSTESİ**

Kod	Dersin Adı	Teo.	Uy.	Kredi	Dersi Veren Öğretim Üyesi
910303503-2010	Gıda İşlemenin Biyoaktif Gıda Bileşenleri Üzerine Etkisi	3	0	3,0	PROF.DR. SİBEL KARAKAYA
910303505-2014	Organik Gıdaların İşlenmesi	2	0	2,0	PROF.DR. FİKRET PAZIR
910303507-1998	Kas ve Et Biyokimyası	2	3	3,5	PROF.DR. FATMA MELTEM SERDAROĞLU
910303509-1998	Kanatlı Et Teknolojisi	2	3	3,5	PROF.DR. FATMA MELTEM SERDAROĞLU
910303511-2014	Gıdaların Biyoaktif Bileşence Zenginleştirilmesi	2	0	2,0	PROF.DR. SEDEF NEHİR EL
910303513-2011	Gıdalarda Isısal İşlemler	3	0	3	PROF.DR. ŞEBNEM TAVMAN
910303515-2001	Meyve-Sebze İşleme Sanayiindeki Gelişmeler	3	0	3,0	PROF.DR. TANER BAYSAL, PROF.DR. FİLİZ İÇİER
910303517-1998	Gıdalarda ve Gıda Sanayiinde Su	2	0	2	PROF.DR. SEMİH ÖTLEŞ
910303521-2014	Gıda Mühendisliğinde Ayırma Teknikleri	3	0	3	DOÇ.DR. SEHER KUMCUOĞLU
910303523-2014	Et İşleminde Yeni Teknikler	2	0	2	YRD.DOÇ.DR.GÜLEN YILDIZ TURP
910303525-2014	Uygulamalı Protein Mühendisliği	2	3	3,5	YRD.DOÇ.DR.BURCU KAPLAN TÜRKÖZ
910303527-1998	Gıda Maddelerinde Kontaminantlar	2	0	2	PROF.DR. GÜLDEN OVA, YRD.DOÇ.DR. MUSTAFA KEMAL DEMİRAĞ
910303529-1998	Gıda Sanayiinde Şelatlar, Antimikrobiyal ve Antioksidan Maddeler	2	0	2	PROF.DR. GÜLDEN OVA, YRD.DOÇ.DR. MUSTAFA KEMAL DEMİRAĞ
910303531-2014	Hububatları Öğütme Teknolojisi	2	0	2	ÖĞR.GÖR.DR.BURAK ALTINEL
910303533-2007	İleri Isı Transferi	3	0	3	PROF.DR. FİGEN ERTEKİN
910303543-1998	Gıda Sanayiinde Enerji	2	0	2	PROF.DR. ŞEBNEM TAVMAN
910303553-2005	Bitkisel Yağ Üretim Tekniklerindeki Gelişmeler ve Kalite Kontrol Yöntemleri	3	0	3	PROF.DR. AYTAÇ GÜMÜŞKESEN, YRD.DOÇ.DR. FAHRİ YEMİŞÇİOĞLU
910303555-2005	Mikrobiyal Polisakkaritler	2	0	2	PROF.DR. MEHMET YEKTA GÖKSUNGUR
910303557-2011	Şarap Bilimi ve Teknolojisi	3	0	3	PROF.DR. HATİCE KALKAN YILDIRIM
910303563-2008	Yeni Süt Ürünleri Geliştirilmesi	2	2	3	DOÇ.DR. NURCAN KOCA
910303565-2014	Gıdaların Reolojik Özellikleri	3	0	3	PROF.DR. FİLİZ İÇİER
910303571-2010	Geleceğin Gıdaları	2	0	2	PROF.DR. SEDEF NEHİR EL
910303573-2011	Fonksiyonel Gıda Biliminde Nanoteknoloji Uygulamaları	2	0	2	PROF.DR. SİBEL KARAKAYA
910303575-2013	Sofralık Zeytin Teknolojisi	2	0	2	PROF.DR. HATİCE KALKAN YILDIRIM
910303577-2013	Gıda Ambalaj Etkileşimleri	2	0	2	YRD.DOÇ.DR. ÖZLEM ESMER
910303579-2015	Gıda Mikolojisi	3	0	3	DOÇ.DR.GÜLTEN GÜNDÜZ
910303603-2014	Proje Yönetimi	3	0	3	YRD.DOÇ.DR. AŞKIN ÖZDAĞOĞLU
910303615-2005	Yağ Sanayii Atıklarının Değerlendirilmesi	2	0	2	PROF.DR. AYTAÇ GÜMÜŞKESEN
910303617-2014	Bitkisel Yağ Üretiminde Ekstraksiyon İşlemi	2	0	2	YRD.DOÇ.DR. FAHRİ YEMİŞÇİOĞLU
910303583-2016	Gıda Mühendisleri için Araştırma Yöntemleri	2	0	2	YRD.DOÇ.DR.BURCU KAPLAN TÜRKÖZ
910303583-2016	Probiyotikler	2	0	2	DOÇ.DR.İLKİN ŞENGÜN

**Not: S.O. :** Seminer odası ( çay ocağın önünde) ; **Y.L.1 :** Yüksek Lisans Odası 1 ( çay ocağın arkası ) ; **Y.L.2 :** Yeni Lisans odası – G7 ( G1 karşısı ) ; **Uygulamalar ilgili bilim dalının laboratuvarında yapılacaktır.**

**Lisansüstü Eğitim Koordinatörü: Prof. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIM**