EGE ÜNİVERSİTESİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2022-2023 BAHAR DÖNEMİ LİSANSÜSTÜ DERS PROGRAMI

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Saat / gün |  **PAZARTESİ** |  **SALI** | **ÇARŞAMBA** |  PERŞEMBE |  **CUMA** |
| 18.30-9.15 |  |  |  | Su Ürünleri Teknolojisi**Prof.Dr. Fatma Meltem SERDAROĞLU** |  |  |  |  | Yumurta ve Yumurta İşleme Teknolojisi**Prof. Dr. Fatma Meltem SERDAROĞLU** | Gıdaları Soğukta ve Dondurarak Muhafaza Teknikleri**Prof.Dr. Fikret PAZIR** | Meyve Sebze Ürünlerinde Özel İşlemler**Prof.Dr. Fikret PAZIR** | Gıda Emülsiyonları**Prof. Dr. Fatma Meltem SERDAROĞLU** |  |  |  |  |  |  |
| **2**9.15-10.00 | Kurutma Teknikleri**Prof. Dr. Şebnem TAVMAN** |  |  | Su Ürünleri Teknolojisi**Prof.Dr. Fatma Meltem SERDAROĞLU** |  |  | Meyve Sebze İşlemede Isıl Olmayan Teknolojiler ve Uygulamaları**Prof. Dr. Taner BAYSAL** | Et Ürünleri Formülasyonlarında Yenilikçi Yaklaşımlar**Doç. Dr. Gülen YILDIZ TURP** | Yumurta ve Yumurta İşleme Teknolojisi**Prof. Dr. Fatma Meltem SERDAROĞLU** | Gıdaları Soğukta ve Dondurarak Muhafaza Teknikleri**Prof.Dr. Fikret PAZIR** | Meyve Sebze Ürünlerinde Özel İşlemler**Prof.Dr. Fikret PAZIR** | Gıda Emülsiyonları**Prof. Dr. Fatma Meltem SERDAROĞLU** | Güncel Gıda İşleme Teknolojilerinde Mühendislik Yaklaşımları**Prof. Dr. Filiz İÇİER** | Gıdaların Isısal Özellikleri**Prof.Dr. Şebnem TAVMAN, Doç.Dr. Seher KUMCUOĞLU** | Yüksek Alkollü İçkiler Teknolojisi**Prof. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIM** | Gıda Mühendiliğinde Elektriksel İletme Yöntemleri**Prof.Dr. Taner BAYSAL, Prof.Dr. Filiz İÇİER** |  |  |
| **3**10.00-10.45 | Kurutma Teknikleri**Prof. Dr. Şebnem TAVMAN** | Gıda Analiz Laboratuvarlarında Kalite Sağlama İlkeleri**Prof. Dr. Yeşim ELMACI** | Food Omics**Prof. Dr. Sedef NEHİR EL**  | Su Ürünleri Teknolojisi**(Uygulama)****Prof.Dr. Fatma Meltem SERDAROĞLU** | Kalite Yönetim Sistemleri**(Zorunlu ders)****Prof. Dr. Yeşim ELMACI** | Gıda Sanayi Atıklarının Biyoteknolojik Değerlendirme Yöntemleri**Prof. Dr. Mehmet Yekta GÖKSUNGUR** | Meyve Sebze İşlemede Isıl Olmayan Teknolojiler ve Uygulamaları**Prof. Dr. Taner BAYSAL** | Et Ürünleri Formülasyonlarında Yenilikçi Yaklaşımlar**Doç. Dr. Gülen YILDIZ TURP** | Peynir Kusurları ve Önleme Yolları**Prof. Dr. Nurcan KOCA** | Besleyici ve Sağlıklı Gıda Tasarımı**Prof.Dr. Sedef NEHİR EL, Prof.Dr. Sibel KARAKAYA** | Gıda Bileşenlerinin Interaksiyon Mekanizmaları**Prof. Dr. Semih ÖTLEŞ**  | Bilimsel Araştırma Teknikleri ileAraştırma ve Yayın Etiği**(Zorunlu ders) Prof.Dr. Bikem ÖVEZ** | Güncel Gıda İşleme Teknolojilerinde Mühendislik Yaklaşımları**Prof. Dr. Filiz İÇİER** | Gıdaların Isısal Özellikleri**Prof.Dr. Şebnem TAVMAN, Doç.Dr. Seher KUMCUOĞLU** | Yüksek Alkollü İçkiler Teknolojisi**Prof. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIM** | Gıda Mühendiliğinde Elektriksel İletme Yöntemleri**Prof.Dr. Taner BAYSAL, Prof.Dr. Filiz İÇİER** | Protein Structure, Bioinformatic and Experimental Methods**Doç. Dr. Burcu KAPLAN TÜRKÖZ** | Kromatografik Gıda Analizleri**Prof. Dr. Özgül ÖZDESTAN** |
| 410.45-11.30 | Kurutma Teknikleri**Prof. Dr. Şebnem TAVMAN** | Gıda Analiz Laboratuvarlarında Kalite Sağlama İlkeleri**Prof. Dr. Yeşim ELMACI** | Food Omics**Prof. Dr. Sedef NEHİR EL** | Su Ürünleri Teknolojisi**(Uygulama)****Prof.Dr. Fatma Meltem SERDAROĞLU** | Kalite Yönetim Sistemleri**(Zorunlu ders)****Prof. Dr. Yeşim ELMACI** | Gıda Sanayi Atıklarının Biyoteknolojik Değerlendirme Yöntemleri**Prof. Dr. Mehmet Yekta GÖKSUNGUR** | Meyve Sebze İşlemede Isıl Olmayan Teknolojiler ve Uygulamaları**Prof. Dr. Taner BAYSAL** | Et Ürünleri Formülasyonlarında Yenilikçi Yaklaşımlar**Doç. Dr. Gülen YILDIZ TURP** | Peynir Kusurları ve Önleme Yolları**Prof. Dr. Nurcan KOCA** | Besleyici ve Sağlıklı Gıda Tasarımı**Prof.Dr. Sedef NEHİR EL, Prof.Dr. Sibel KARAKAYA** | Gıda Bileşenlerinin Interaksiyon Mekanizmaları**Prof. Dr. Semih ÖTLEŞ** | Bilimsel Araştırma Teknikleri ileAraştırma ve Yayın Etiği**(Zorunlu ders) Prof.Dr. Bikem ÖVEZ** | Güncel Gıda İşleme Teknolojilerinde Mühendislik Yaklaşımları**Prof. Dr. Filiz İÇİER** |  | Yüksek Alkollü İçkiler Teknolojisi**Prof. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIM** | Gıda Mühendiliğinde Elektriksel İletme Yöntemleri**Prof Dr. Taner BAYSAL, Prof. Dr. Filiz İÇİER** | Protein Structeure, Bioinformatic and Experimental Methods**Doç. Dr. Burcu KAPLAN TÜRKÖZ** | Kromatagrafik Gıda Analizleri**Prof. Dr. Özgül ÖZDESTAN** |
| 513.15-14.00 |  | Gıda İşlemede Analiz ve Modelleme **Prof.Dr. Figen ERTEKİN, Doç.Dr. Safiye Nur DİRİM** | Duyusal Test Yöntemleri**Prof. Dr. Yeşim ELMACI** | Su Ürünleri Teknolojisi**(Uygulama)****Prof.Dr. Fatma Meltem SERDAROĞLU** |  |  | Bilimsel Araştırma Teknikleri ileAraştırma ve Yayın Etiği**(Zorunlu ders)****Doç. Dr. Burcu KAPLAN TÜRKÖZ** | İleri Gıda Mikrobiyolojisi**Prof. Dr. Gülten TİRYAKİ GÜNDÜZ** | Yumurta ve Yumurta İşleme Teknolojisi**(Uygulama)****Prof.Dr. Fatma Meltem SERDAROĞLU** | Meyve ve Sebzelerde Isıl İşlem Teknolojileri**Doç.Dr. Seda ERSUS** | Gıda Sanayinde Teknik Problem Çözme**Prof. Dr. Nurcan KOCA** | Gıda Ambalajlama Teknolojilerinde Yeni Eğilimler**Doç. Dr. Özlem ESMER** | Gıda Sanayinde Su Arıtma Sistemleri**Prof.Dr. Fikret PAZIR** |  | Turşu ve Sirke Teknolojisi**Prof. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIM****(S.O.)** |  |  | Kromatagrafik Gıda Analizleri**(Uygulama)****Prof. Dr. Özgül ÖZDESTAN** |
| 614.00-14.45 |  | Gıda İşlemede Analiz ve Modelleme **Prof.Dr. Figen ERTEKİN, Doç.Dr. Safiye Nur DİRİM** | Duyusal Test Yöntemleri**Prof. Dr. Yeşim ELMACI** |  |  |  | Bilimsel Araştırma Teknikleri ileAraştırma ve Yayın  Etiği**(Zorunlu ders)****Doç. Dr. Burcu KAPLAN TÜRKÖZ** | İleri Gıda Mikrobiyolojisi**Prof. Dr. Gülten TİRYAKİ GÜNDÜZ** | Yumurta ve Yumurta İşleme Teknolojisi**(Uygulama)****Prof.Dr. Fatma Meltem SERDAROĞLU** | Meyve ve Sebzelerde Isıl İşlem Teknolojileri**Doç.Dr. Seda ERSUS** | Gıda Sanayinde Teknik Problem Çözme**Prof. Dr. Nurcan KOCA** | Gıda Ambalajlama Teknolojilerinde Yeni Eğilimler**Doç. Dr. Özlem ESMER** | Gıda Sanayinde Su Arıtma Sistemleri**Prof.Dr. Fikret PAZIR** |  | Turşu ve Sirke Teknolojisi**Prof. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIM** |  |  | Kromatagrafik Gıda Analizleri**(Uygulama**)**Prof. Dr. Özgül ÖZDESTAN** |
| 715.15-16.00 |  | Gıda İşlemede Analiz ve Modelleme **Prof.Dr. Figen ERTEKİN, Doç.Dr. Safiye Nur DİRİM** | Duyusal Test Yöntemleri**Prof. Dr. Yeşim ELMACI** |  |  |  | Gıda Biyoteknolojisinde İmmobilize Hücre ve Enzim Uygulamaları**Prof. Dr. Mehmet Yekta GÖKSUNGUR****Prof. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIM** |  | Yumurta ve Yumurta İşleme Teknolojisi**(Uygulama)****Prof.Dr. Fatma Meltem SERDAROĞLU** | Meyve ve Sebzelerde Isıl İşlem Teknolojileri**Doç.Dr. Seda ERSUS** | Gıda Sanayinde Teknik Problem Çözme**Prof. Dr.** **Nurcan KOCA** |  |  |  | Turşu ve Sirke Teknolojisi**Prof. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIM** |  |  | Kromatagrafik Gıda Analizleri**(Uygulama)****Prof. Dr. Özgül ÖZDESTAN** |
| 816.00-16.45 |  |  | Duyusal Test Yöntemleri**Prof. Dr. Yeşim ELMACI** |  |  |  | Gıda Biyoteknolojisinde İmmobilize Hücre ve Enzim Uygulamaları**Prof. Dr. Mehmet Yekta GÖKSUNGUR****Prof. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIM** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**2022-2023 BAHAR DÖNEMİ LİSANSÜSTÜ DERS LİSTESİ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kod** | **Dersin Adı** | **Teo.** | **Uy.** | **Lab** | **Kredi** | **Dersi Veren Öğretim Üyesi** |
| **360** | Gıda Emülsiyonları | 2 | 0 | 0 | 2,0 | PROF.DR. FATMA MELTEM SERDAROĞLU |
| **506** | Meyve Sebze İşlemede Isıl Olmayan Teknolojiler ve Uygulamaları | 3 | 0 | 0 | 3,0 | PROF. DR.TANER BAYSAL |
| **508** | Yumurta ve Yumurta İşleme Teknolojisi | 2 | 3 | 0 | 3,5 | PROF.DR. FATMA MELTEM SERDAROĞLU |
| **510** | Gıda Zehirlenmeleri ve Enfeksiyonları | 2 | 0 | 0 | 2,0 | PROF.DR. DUYGU KIŞLA |
| **512** | Duyusal Test Yöntemleri | 2 | 2 | 0 | 3,0 | PROF.DR. YEŞİM ELMACI |
| **516** | Protein Structure, Bioinformatic and Experimental Methods | 2 | 0 | 0 | 2,0 | DOÇ. DR.BURCU KAPLAN TÜRKÖZ |
| **520** | Gıdaları Soğukta ve Dondurarak Muhafaza Teknikleri | 2 | 0 | 0 | 2,0 | PROF.DR. FİKRET PAZIR |
| **522** | Meyve Sebze Ürünlerinde Özel İşlemler | 2 | 0 | 0 | 2,0 | PROF.DR. FİKRET PAZIR |
| **530** | Kurutma Teknikleri | 2 | 0 | 0 | 2,0 | PROF.DR. ŞEBNEM TAVMAN |
| **534** | Gıda Bileşenlerinin Interaksiyon Mekanizmaları | 2 | 0 | 0 | 2,0 | PROF.DR. SEMİH ÖTLEŞ |
| **538** | Gıda Analiz Laboratuvarlarında Kalite Sağlama İlkeleri | 2 | 0 | 0 | 2,0 | PROF.DR. YEŞİM ELMACI |
| **542** | Peynir Kusurları ve Önleme Yolları | 2 | 0 | 0 | 2,0 | PROF. DR. NURCAN KOCA |
| **546** | Gıda Sanayiinde Su Arıtma Sistemleri | 2 | 0 | 0 | 2,0 | PROF.DR. FİKRET PAZIR |
| **550** | Derin yağda Kızartma İşlemi ve Oksidasyon | 2 | 0 | 0 | 2,0 | DR.Öğr.Üye FAHRİ YEMİŞÇİOĞLU |
| **556** | Gıda İşlemede Analiz ve Modelleme | 3 | 0 | 0 | 3,0 | PROF.DR. FİGEN ERTEKİN, DOÇ.DR. SAFİYE NUR DİRİM |
| **558** | Gıda Mühendisliğinde Elektriksel Isıtma Yöntemleri | 3 | 0 | 0 | 3,0 | PROF.DR. TANER BAYSAL, PROF.DR. FİLİZ İÇİER |
| **560** | Turşu ve Sirke Teknolojisi | 3 | 0 | 0 | 3,0 | PROF.DR. HATİCE KALKAN YILDIRIM |
| **562** | Gıda Sanayinde Teknik Problem Çözme | 2 | 1 | 0 | 2,5 | PROF.DR. NURCAN KOCA |
| **566** | Besleyici ve Sağlıklı Gıda Tasarımı | 2 | 0 | 0 | 2,0 | PROF.DR. SEDEF NEHİR EL, PROF.DR. SİBEL KARAKAYA |
| **568** | Gıda Ambalajlama Teknolojilerinde Yeni Eğilimler | 2 | 0 | 0 | 2,0 | DOÇ. DR. ÖZLEM ESMER |
| **570** | Meyve ve Sebzelerde Isıl İşlem Teknolojileri | 3 | 0 | 0 | 3,0 | DOÇ.DR. SEDA ERSUS |
| **574** | Yüksek Alkollü İçkiler Teknolojisi | 3 | 0 | 0 | 3,0 | PROF.DR. HATİCE KALKAN YILDIRIM |
| **576** | Gıda Biyoteknolojisinde İmmobilize Hücre ve Enzim Uygulamaları | 2 | 0 | 0 | 2,0 | PROF.DR. MEHMET YEKTA GÖKSUNGUR, PROF.DR. HATİCE KALKAN YILDIRIM |
| **578** | Güncel Gıda İşleme Teknolojilerinde Mühendislik Yaklaşımları | 3 | 0 | 0 | 3,0 | PROF.DR. FİLİZ İÇİER |
| **580** | Fermente Gıdaların Mikrobiyolojisi | 3 | 0 | 0 | 3,0 | PROF. DR. İLKİN ŞENGÜN |
| **582** | Et Ürünleri Formülasyonlarında Yenilikçi Yaklaşımlar | 3 | 0 | 0 | 3,0 | DOÇ. DR. GÜLEN YILDIZ TURP |
| **584** | İleri Gıda Mikrobiyolojisi | 2 | 0 | 0 | 2,0 | PROF. DR. GÜLTEN TİRYAKİ GÜNDÜZ |
| **586** | Gıda Sanayi Atıklarının Biyoteknolojik Değerlendirme Yöntemleri | 2 | 0 | 0 | 2,0 | PROF.DR. MEHMET YEKTA GÖKSUNGUR |
| **588** | Food Omics | 2 | 0 | 0 | 2,0 | PROF.DR. SEDEF NEHİR EL |
| **602** | Kalite Yönetim Sistemleri | 3 | 0 | 0 | 3,0 | PROF.DR. YEŞİM ELMACI |
| **616** | Su Ürünleri Teknolojisi | 2 | 3 | 0 | 3,5 | PROF.DR. FATMA MELTEM SERDAROĞLU |
| **622** | Gıdaların Isısal Özellikleri | 3 | 0 | 0 | 3,0 | PROF.DR. ŞEBNEM TAVMAN, DOÇ.DR. SEHER KUMCUOĞLU |
| **636** | Hidrojenasyon Tekniği ile Katı Yağ Üretimi | 2 | 0 | 0 | 2,0 | DR.Öğr.Üye.FAHRİ YEMİŞÇİOĞLU |
| **638** | Yağ Sanayiinde Kristalizasyon ve İnteresterifikasyon | 2 | 0 | 0 | 2,0 | DR.Öğr.ÜyeFAHRİ YEMİŞÇİOĞLU |
| **FENETKMUH2021** | Bilimsel Araştırma Teknikleri ile Araştırma ve Yayın Etiği | 2 | 0 | 0 | 2,0 | Prof.Dr. BİKEM ÖVEZDoç. Dr. BURCU KAPLAN TÜRKÖZ |
| 9103036101998 | Kromatagrafik Gıda Analizleri | 2 | 3 | 0 | 3 | PROF. DR. ÖZGÜL ÖZDESTAN OCAK |

\* Bilimsel Araştırma Teknikleri ile Araştırma ve Yayın Etiği dersi 2 kredili bir derstir. Opsiyonlu olarak iki öğretim üyesi tarafından verilmektedir.

**Lisansüstü Eğitim Koordinatörü**: **Doç. Dr. Gülen Turp**