**E.Ü. GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ**

**2022-2023 GÜZ DÖNEMİ LİSANSÜSTÜ DERS PROGRAMI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SAAT/GÜN** | **PAZARTESİ** | | | **SALI** | | | **ÇARŞAMBA** | | | **PERŞEMBE** | | | **CUMA** | |
| **1**  **8.30-9.15** |  |  |  |  |  |  |  |  | Kanatlı Et Teknolojisi (Y.L.2) | Uygulamalı Protein Mühendisliği (Uygulama) |  |  |  |  |
| **2**  **9.30-10.15** |  |  | Meyve-Sebze İşleme Sanayiindeki Gelişmeler  (S.O.) | Proje Yönetimi  (**Zorunlu D.dersi)** (S.O) |  |  | Uygulamalı Protein Mühendisliği (Teorik)  (Y.L.1) |  | Kanatlı Et Teknolojisi (Y.L.2) | Uygulamalı Protein Mühendisliği (Uygulama) | Gıdaların Reolojik Özellikleri (Y.L.1) | Şarap Bilimi ve Teknolojisi (S.O) | Gıdalarda Isısal İşlemler **(Zorunlu Y.L.dersi)**  (Y.L.2) |  |
| **3**  **10.30-11.15** |  | Et İşlemede Yeni Teknikler (Y.L.2) | Meyve-Sebze İşleme Sanayiindeki Gelişmeler (S.O.) | Proje Yönetimi  **(Zorunlu D.dersi)** (S.O) |  |  | Uygulamalı Protein Mühendisliği  (Teorik)  (Y.L.1) |  | Mikrobiyal Polisakkaritler (S.O.) | Uygulamalı Protein Mühendisliği (Uygulama) | Gıdaların Reolojik Özellikleri (Y.L.1) | Şarap Bilimi ve Teknolojisi (S.O) | Gıdalarda Isısal İşlemler **(Zorunlu Y.L.dersi)**  (Y.L.2) |  |
| **4**  **11.30-12.15** |  | Et İşlemede Yeni Teknikler (Y.L.2) | Meyve-Sebze İşleme Sanayiindeki Gelişmeler (S.O.) | Proje Yönetimi  **(Zorunlu D.dersi)**  (S.O) |  |  |  |  | Mikrobiyal Polisakkaritler (S.O.) | Uygulamalı Protein Mühendisliği (Uygulama) | Gıdaların Reolojik Özellikleri  (Y.L.1) | Şarap Bilimi ve Teknolojisi (S.O) | Gıdalarda Isısal İşlemler **(Zorunlu Y.L.dersi)**  (Y.L.2) |  |
| **5**  **13.15-14.00** | Geleceğin Gıdaları  (S.O.) | Gıda Mikolojisi  (Y.L.1) | İleri Isı Transferi  (Y.L.2) | Yeni Süt Ürünleri Geliştirilmesi (Y.L.2) | Gıda İşlemenin Biyoaktif Gıda Bileşikleri Üzerine Etkisi (S.O.) | Organik Gıdaların İşlenmesi (Y.L.1) | Fonksiyonel Gıda Biliminde Nanoteknoloji Uygulamaları (Y.L.1) | Hububatları Öğütme Teknolojisi  (Y.L.2) | Kanatlı Et Teknolojisi (Uygulama) | Gıda-Ambalaj Etkileşimleri  (Y.L.1) | Gıda Mühendisliğinde Ayırma Teknikleri (S.O.) | Sofralık Zeytin Teknolojisi  (Y.L.2) | Kas ve Et Biyokimyası (Y.L.1) | Gıda Sanayiinde Enerji  (Y.L.2) |
| **6**  **14.15-15.00** | Geleceğin Gıdaları  (S.O.) | Gıda Mikolojisi  (Y.L.1) | İleri Isı Transferi  (Y.L.2) | Yeni Süt Ürünleri Geliştirilmesi (Y.L.2) | Gıda İşlemenin Biyoaktif Gıda Bileşikleri Üzerine Etkisi (S.O.) | Organik Gıdaların İşlenmesi  (Y.L.1) | Fonksiyonel Gıda Biliminde Nanoteknoloji Uygulamaları (Y.L.1) | Hububatları Öğütme Teknolojisi  (Y.L.2) | Kanatlı Et Teknolojisi (Uygulama | Gıda-Ambalaj Etkileşimleri  (Y.L.1) | Gıda Mühendisliğinde Ayırma Teknikleri  (S.O.) | Sofralık Zeytin Teknolojisi  (Y.L.2) | Kas ve Et Biyokimyası (Y.L.1) | Gıda Sanayiinde Enerji (Y.L.2) |
| **7**  **15.15-16.00** | Gıdaların Biyoaktif Bileşiklerce Zenginleştirilmesi (S.O.) | Gıda Mikolojisi  (Y.L.1) | İleri Isı Transferi  (Y.L.2) | Yeni Süt Ürünleri Geliştirilmesi (Y.L.2) | Gıda İşlemenin Biyoaktif Gıda Bileşikleri Üzerine Etkisi (S.O.) |  |  |  | Kanatlı Et Teknolojisi (Uygulama) |  | Gıda Mühendisliğinde Ayırma Teknikleri (S.O.) |  | Kas ve Et Biyokimyası (Y.L.1) | Gıda Sanayiinde Enerji  (Y.L.2 |
| **8**  **16.15-17.00** | Gıdaların Biyoaktif Bileşiklerce Zenginleştirilmesi  (S.O.) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2022-2023 GÜZ DÖNEMİ LİSANSÜSTÜ DERS LİSTESİ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kod | Dersin Adı | Teo. | Uyg. | Kredi | Dersi Veren Öğretim Üyesi |
| 910303571-2010 | Geleceğin Gıdaları | **2** | **0** | **2** | PROF.DR. SEDEF NEHİR EL |
| 910303579-2015 | Gıda Mikolojisi | **3** | **0** | **3** | PROF.DR.GÜLTEN GÜNDÜZ |
| 910303505-2014 | Organik Gıdaların İşlenmesi | **2** | **0** | **2** | PROF.DR. FİKRET PAZIR |
| 910303533-2007 | İleri Isı Transferi | **3** | **0** | **3** | PROF.DR.FİGEN ERTEKİN |
| 9103035232014 | Et İşlemede Yeni Teknikler | **2** | **0** | **2** | DOÇ.DR.GÜLEN YILDIZ TURP |
| 910303511-2014 | Gıdaların Biyoaktif Bileşiklerce Zenginleştirilmesi | **2** | **0** | **2** | PROF.DR. SEDEF NEHİR EL |
| 10303603-2014 | Proje Yönetimi | **3** | **0** | **3** | DOÇ.DR. SAFİYE NUR DİRİM |
| 910303563-2008 | Yeni Süt Ürünleri Geliştirilmesi | **3** | **0** | **3** | PROF.DR.NURCAN KOCA |
| 910303503-2010 | Gıda İşlemenin Biyoaktif Gıda Bileşenleri Üzerine Etkisi | **3** | **0** | **3** | PROF.DR. SİBEL KARAKAYA |
| 910303555-2005 | Mikrobiyal Polisakkaritler | **2** | **0** | **2** | PROF.DR. MEHMET YEKTA GÖKSUNGUR |
| 910303573-2011 | Fonksiyonel Gıda Biliminde Nanoteknoloji Uygulamaları | **2** | **0** | **2** | PROF.DR. SİBEL KARAKAYA |
| 910303509-1998 | Kanatlı Et Teknolojisi | **2** | **3** | **3,5** | PROF.DR. FATMA MELTEM SERDAROĞLU |
| 9103035252016 | Uygulamalı Protein Mühendisliği | **2** | **4** | **4** | DOÇ.DR.BURCU KAPLAN TÜRKÖZ |
| 910303565-2014 | Gıdaların Reolojik Özellikleri | **3** | **0** | **3** | PROF.DR. FİLİZ İÇİER |
| 910303557-2011 | Şarap Bilimi ve Teknolojisi | **3** | **0** | **3** | PROF.DR. HATİCE KALKAN YILDIRIM |
| 910303575-2013 | Sofralık Zeytin Teknolojisi | **2** | **0** | **2** | PROF.DR. HATİCE KALKAN YILDIRIM |
| 910303577-2013 | Gıda Ambalaj Etkileşimleri | **2** | **0** | **2** | DOÇ.DR.ÖZLEM ESMER |
| 910303521-2014 | Gıda Mühendisliğinde Ayırma Teknikleri | **3** | **0** | **3** | DOÇ.DR. SEHER KUMCUOĞLU |
| 910303507-1998 | Kas ve Et Biyokimyası | **2** | **3** | **3.5** | PROF.DR. FATMA MELTEM SERDAROĞLU |
| 910303513-2011 | Gıdalarda Isısal İşlemler | **3** | **0** | **3** | PROF.DR. ŞEBNEM TAVMAN |
| [910303543-2017](https://ebp.ege.edu.tr/DereceProgramlari/Ders/2/8111/271117/727688/1) | Gıda Sanayiinde Enerji | **3** | **0** | **3** | PROF.DR. ŞEBNEM TAVMAN |
| 910303515-2001 | Meyve-Sebze İşleme Sanayiindeki Gelişmeler | **3** | **0** | **3** | PROF.DR. TANER BAYSAL |
| 910303531-2014 | Hububatları Öğütme Teknolojisi | **2** | **0** | **2** | DR. ÖĞR. GÖR. BURAK ALTINEL |

Not: Y.L.1 : Yüksek Lisans Odası 1; Y.L.2 : Yüksek Lisans Odası 2; S.O. : Seminer odası ; Uygulamalar ilgili bilim dalının laboratuvarında yapılacaktır.

Lisansüstü Eğitim Koordinatörü: Doç. Dr. Gülen YILDIZ TURP