**E.Ü. GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ**

**2025-2026 GÜZ DÖNEMİ LİSANSÜSTÜ DERS PROGRAMI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SAAT/**  **GÜN** | **PAZARTESİ** | | | **SALI** | | | | **ÇARŞAMBA** | | | | **PERŞEMBE** | | | | **CUMA** | |
| **1**  **8.30-9.15** |  |  |  |  | Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi (Y.L.1) |  |  |  |  |  | Kanatlı Et Teknolojisi (S.O.) | Uygulamalı Protein Mühendisliği (Uygulama) |  |  |  |  |  |
| **2**  **9.30-10.15** |  |  | Meyve-Sebze İşleme Sanayiindeki Gelişmeler  (S.O.) |  | Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi  (Y.L.1) |  |  | Gıda Mühendisliği Bilimsel Araştırmalarında Bilgisayar Uygulamaları  (Uygulama)  (B.O.) |  |  | Kanatlı Et Teknolojisi (S.O.) | Uygulamalı Protein Mühendisliği (Uygulama) | Gıdaların Reolojik Özellikleri (Y.L.1) | Gıda Analizlerinde Spektroskopik Yöntemler  (G6) | Şarap Bilimi ve Teknolojisi (S.O) | Gıdalarda Isısal İşlemler **(Zorunlu Y.L.dersi)**  (S.O) | Proje Yönetimi  (**Zorunlu Doktora dersi)** (YL1.) |
| **3**  **10.30-11.15** | Gıdaların Enerjisini Azaltmada Uygulanabilecek Alternatf Yaklaşımlar (Y.L.1) |  | Meyve-Sebze İşleme Sanayiindeki Gelişmeler (S.O.) |  | Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi  (Y.L.1) |  |  | Gıda Mühendisliği Bilimsel Araştırmalarında Bilgisayar Uygulamaları (Uygulama)  (B.O.) | Uygulamalı Protein Mühendisliği  (Teorik)  (Y.L.1) |  |  | Uygulamalı Protein Mühendisliği (Uygulama) | Gıdaların Reolojik Özellikleri (Y.L.1) | Gıda Analizlerinde Spektroskopik Yöntemler  (G6) | Şarap Bilimi ve Teknolojisi (S.O) | Gıdalarda Isısal İşlemler **(Zorunlu Y.L.dersi)**  (S.O.) | Proje Yönetimi  **(Zorunlu Doktora dersi)** (YL1.) |
| **4**  **11.30-12.15** | Gıdaların Enerjisini Azaltmada Uygulanabilecek Alternatf Yaklaşımlar (Y.L.1) |  | Meyve-Sebze İşleme Sanayiindeki Gelişmeler (S.O.) |  |  |  |  | Gıda Mühendisliği Bilimsel Araştırmalarında Bilgisayar Uygulamaları (Uygulama)  (B.O.) | Uygulamalı Protein Mühendisliği (Teorik)  (Y.L.1) |  |  | Uygulamalı Protein Mühendisliği (Uygulama) | Gıdaların Reolojik Özellikleri  (Y.L.1) | Gıda Analizlerinde Spektroskopik Yöntemler  (G6) | Şarap Bilimi ve Teknolojisi (S.O) | Gıdalarda Isısal İşlemler **(Zorunlu Y.L.dersi)**  (S.O.) | Proje Yönetimi  **(Zorunlu Doktora dersi)**  (YL1.) |
| **5**  **13.15-14.00** | Geleceğin Gıdaları  (S.O.) | Gıda Mikolojisi  (G6) | İleri Isı Transferi  (Y.L.1) | Gıda Sektöründe Yeni Ürün Geliştirme(G6) | Gıda İşlemenin Biyoaktif Gıda Bileşikleri Üzerine Etkisi (S.O.) | Gıda Mühendisliği Bilimsel Araştırmalarında Bilgisayar Uygulamaları (Teorik)  (B.O.) | Meyve Sebzelerde Renk Maddeleri: Bileşimi, Eldesi ve Endüstriyel Kullanımı (YL1) |  | Fonksiyonel Gıda Biliminde Nanoteknoloji Uygulamaları (S.O.) | Gıda-Ambalaj Etkileşimleri  (Y.L.1) | Kanatlı Et Teknolojisi (Uygulama) |  | Gıda Mühendisliğinde Ayırma Teknikleri (S.O.) |  | Sofralık Zeytin Teknolojisi  (G6) | Kas ve Et Biyokimyası (Y.L.1) | Gıda Sanayiinde Enerji  (S.O.) |
| **6**  **14.15-15.00** | Geleceğin Gıdaları  (S.O.) | Gıda Mikolojisi  (G6) | İleri Isı Transferi  (Y.L.1.) | Gıda Sektöründe Yeni Ürün Geliştirme(G6) | Gıda İşlemenin Biyoaktif Gıda Bileşikleri Üzerine Etkisi (S.O.) | Gıda Mühendisliği Bilimsel Araştırmalarında Bilgisayar Uygulamaları  (B.O.) (Teorik) | Meyve Sebzelerde Renk Maddeleri: Bileşimi, Eldesi ve Endüstriyel Kullanımı  (YL1) |  | Fonksiyonel Gıda Biliminde Nanoteknoloji Uygulamaları (S.O.) | Gıda-Ambalaj Etkileşimleri  (Y.L.1) | Kanatlı Et Teknolojisi (Uygulama |  | Gıda Mühendisliğinde Ayırma Teknikleri  (S.O.) |  | Sofralık Zeytin Teknolojisi  (G6) | Kas ve Et Biyokimyası (Y.L.1) | Gıda Sanayiinde Enerji (S.O.) |
| **7**  **15.15-16.00** | Gıdaların Biyoaktif Bileşiklerce Zenginleştirilmesi (S.O.) | Gıda Mikolojisi  (G6) | İleri Isı Transferi  (Y.L.1) | Gıda Sektöründe Yeni Ürün Geliştirme(G6) | Gıda İşlemenin Biyoaktif Gıda Bileşikleri Üzerine Etkisi (S.O.) |  | Et İşlemede Yeni Teknikler (Y.L.1) |  | Mikrobiyal Polisakkaritler ( S.O.) |  | Kanatlı Et Teknolojisi (Uygulama) |  | Gıda Mühendisliğinde Ayırma Teknikleri (S.O.) |  |  | Kas ve Et Biyokimyası (Y.L.1) | Gıda Sanayiinde Enerji  (S.O.) |
| **8**  **16.15-17.00** | Gıdaların Biyoaktif Bileşiklerce Zenginleştirilmesi  (S.O.) |  |  |  |  |  | Et İşlemede Yeni Teknikler (Y.L.1) |  | Mikrobiyal Polisakkaritler ( S.O.) |  |  |  |  |  |  |  |  |

Not: Y.L.1 : Yüksek Lisans Odası 1, S.O. : Seminer Odası, B.O.: Bilgisayar Odası, G6:Lisans Derslik. Uygulamalar ilgili laboratuvarlarda yapılacaktır.

Lisansüstü Eğitim Koordinatörü: Doç. Dr. Gülen YILDIZ TURP

2024-2025 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 |
| 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** | PROF.DR. SAFİYE NUR DİRİM |
| 9103035632023 | Gıda Sektöründe Yeni Ürün Geliştirme | **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 |
| 9103035992023 | Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi | **2** | **0** | **2** | PROF.DR. TANER BAYSAL  DOÇ.DR.AHSEN RAYMAN ERGÜN |
| 9103035352024 | Gıdaların Enerjisini Azaltmada Uygulanabilecek Alternatf Yaklaşımlar | **2** | **0** | **2** | DOÇ. DR. ŞEBNEM ŞİMŞEK |
| 9103035872021 | Gıda Analizlerinde Spektroskopik Yöntemler | **3** | **0** | **3** | PROF.DR. ÖZGÜL ÖZDESTAN OCAK |
| [9103035452025](https://ebp.ege.edu.tr/DereceProgramlari/Ders/2/8111/301321/727688/1) | Gıda Mühendisliği Bilimsel Araştırmalarında Bilgisayar Uygulamaları | **2** | **3** | **3.5** | DOÇ.DR.BURCU ÖZTÜRK KERİMOĞLU |
| [9103035472025](https://ebp.ege.edu.tr/DereceProgramlari/Ders/2/8111/301322/727688/1) | Meyve Sebzelerde Renk Maddeleri: Bileşimi, Eldesi ve Endüstride Kullanımı | **2** | **0** | **2** | DOÇ:DR.AHSEN RAYMAN ERGÜN |