



EGE ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2018-2019 GÜZ DÖNEMİ LİSANSÜSTÜ DERS PROGRAMI



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

2018-2019 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 İşlemden Yeni Teknikler	2	0	2	DOÇ. DR. GÜLEN YILDIZ TURP
910303525-2014	Uygulamalı Protein Mühendisliği	2	4	3,5	DR. Öğr. Üyesi BURCU KAPLAN TÜRKÖZ
910303527-1998	Gıda Maddelerinde Kontaminantlar	2	0	2	PROF.DR. GÜLDEN OVA, DR. Öğr. Üyesi MUSTAFA KEMAL DEMİRAG
910303529-1998	Gıda Sanayiinde Şelatlar, Antimikrobiyal ve Antioksidan Maddeler	2	0	2	PROF.DR. GÜLDEN OVA, DR. Öğr. Üyesi MUSTAFA KEMAL DEMİRAG
910303531-2014	Hububatları Öğütme Teknolojisi	2	0	2	ÖĞR.GÖR.BURAK ALTINEL
910303533-2007	İleri Isı Transferi	3	0	3	PROF.DR. FİGEN ERTEKİN
910303553-2005	Bitkisel Yağ Üretim Tekniklerindeki Gelişmeler ve Kalite Kontrol Yöntemleri	3	0	3	PROF.DR. AYTAÇ GÜMÜŞKESEN, DR. Öğr. Üyesi FAHRİ YEMİŞÇİOĞLU
910303555-2005	Mikrobiyal Polisakaritler	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	DR. Öğr. Üyesi ÖZLEM ESMER
910303579-2015	Gıda Mikolojisi	3	0	3	DOÇ.DR.GÜLTEN GÜNDÜZ
910303603-2014	Proje Yönetimi	3	0	3	DR. Öğr. Üyesi 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	DR. Öğr. Üyesi FAHRİ YEMİŞÇİOĞLU
910303583-2016	Gıda Mühendisleri için Araştırma Yöntemleri	2	0	2	DR. Öğr. Üyesi BURCU KAPLAN TÜRKÖZ
910303583-2016	Probiyotikler	2	0	2	DOÇ.DR.İLKİN ŞENGÜN

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

Lisansüstü Eğitim Koordinatörü: Prof. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIM