

TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI GÜZ DÖNEMİ GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
HAFTALIK DERS PROGRAMI

BÖLÜM	GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZ I				GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZ I				GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZ II		
GÜN	SAAT	DERS KODU - DERS ADI	ÖĞRETİM ELEMANI	DERSLİK	DERS	ÖĞRETİM ELEMANI	DERSLİK
PAZARTESİ	8:30	GKA107 Hijyen ve Sanitasyon	Öğr. Gör. Dr. Fatih RENÇBER	MAE203	GKA211 SEÇ: İşletme Yönetimi	Öğr. Gör. Serap ULUBAY İSTEK	MAE204
	9:30	GKA107 Hijyen ve Sanitasyon	Öğr. Gör. Dr. Fatih RENÇBER	MAE203	GKA211 SEÇ: İşletme Yönetimi	Öğr. Gör. Serap ULUBAY İSTEK	MAE204
	10:30	GDK101 Gıdalarda Temel İşlemler	Öğr. Gör. Hasan IŞIK	MAE203	GDK201 Süt ve Ürünleri Analizleri	Dr. Öğr. Üyesi Neslihan YILDIZ KÜÇÜK	MAE110
	11:30	GDK101 Gıdalarda Temel İşlemler	Öğr. Gör. Hasan IŞIK	MAE203	GDK201 Süt ve Ürünleri Analizleri	Dr. Öğr. Üyesi Neslihan YILDIZ KÜÇÜK	MAE110
	12:30						
	13:15	İSG101 İş Sağlığı ve Güvenliği	Dr. Öğr. Üyesi Serap KIZILKAYA	MAE110	GDK201 Süt ve Ürünleri Analizleri	Dr. Öğr. Üyesi Neslihan YILDIZ KÜÇÜK	Gıda LAB
	14:15	İSG101 İş Sağlığı ve Güvenliği	Dr. Öğr. Üyesi Serap KIZILKAYA	MAE110	GDK201 Süt ve Ürünleri Analizleri	Dr. Öğr. Üyesi Neslihan YILDIZ KÜÇÜK	Gıda LAB
	15:15	GKA101 Genel Kimya	Doç. Dr. Ayşe TAN	MAE204	GKA209 Gıda Kalite Kontrolü ve Mevzuatı	Öğr. Gör. Hasan IŞIK	MAE110
	16:15	GKA101 Genel Kimya	Doç. Dr. Ayşe TAN	MAE204	GKA209 Gıda Kalite Kontrolü ve Mevzuatı	Öğr. Gör. Hasan IŞIK	MAE110
	17:15						
SALİ	8:30	GDİ105 Genel Mikrobiyoloji	Doç. Dr. Taha CEYLANI	MAE110	GKA207 Meyve-Sebze Kalite Kontrol ve A	Dr. Öğr. Üyesi Sefa IŞIK	Gıda LAB
	9:30	GDİ105 Genel Mikrobiyoloji	Doç. Dr. Taha CEYLANI	MAE110	GKA207 Meyve-Sebze Kalite Kontrol ve A	Dr. Öğr. Üyesi Sefa IŞIK	Gıda LAB
	10:30	GDİ105 Genel Mikrobiyoloji	Doç. Dr. Taha CEYLANI	GIDA LAB.	GDİ201 SEÇ:Beslenme İlkeleri	Dr. Öğr. Üyesi Serap KIZILKAYA	MAE110
	11:30				GDİ201 SEÇ:Beslenme İlkeleri	Dr. Öğr. Üyesi Serap KIZILKAYA	MAE110
	12:30						
	13:15				GDK205 Tahıl ve Ürünleri Analizleri	Öğr. Gör. Hasan IŞIK	Gıda LAB
	14:15	GDİ101 Genel Kimya	Doç. Dr. Ayşe TAN	MAE204	GDK205 Tahıl ve Ürünleri Analizleri	Öğr. Gör. Hasan IŞIK	MAE203
	15:15	GDİ101 Genel Kimya	Doç. Dr. Ayşe TAN	MAE204	GDK205 Tahıl ve Ürünleri Analizleri	Öğr. Gör. Hasan IŞIK	MAE203
	16:15	GDİ101 Genel Kimya	Doç. Dr. Ayşe TAN	Gıda LAB	GKA207 Meyve-Sebze Kalite Kontrol ve A	Dr. Öğr. Üyesi Sefa IŞIK	MAE204
	17:15	GKA105 Genel Mikrobiyoloji	Doç. Dr. Taha CEYLANI	MAE110	GKA203 Et ve Ürünleri Kalite Kontrol ve A	Öğr. Gör. Dr. Fatih RENÇBER	Gıda LAB
ÇARŞAMBA	8:30	GDİ103 Laboratuvar Teknikleri	Dr. Öğr. Üyesi Harun ÖNLÜ	MAE204	İSG201 İş Sağlığı ve Güvenliği	Dr. Öğr. Üyesi Serap KIZILKAYA	MAE203
	9:30	GDİ103 Laboratuvar Teknikleri	Dr. Öğr. Üyesi Harun ÖNLÜ	GIDA LAB.	İSG201 İş Sağlığı ve Güvenliği	Dr. Öğr. Üyesi Serap KIZILKAYA	MAE203
	10:30	GDİ103 Laboratuvar Teknikleri	Dr. Öğr. Üyesi Harun ÖNLÜ	GIDA LAB.	GDİ205 SEÇ:Fermente Ürünler Teknolojisi	Dr. Öğr. Üyesi Neslihan YILDIZ KÜÇÜK	MAE110
	11:30	GKA103 Laboratuvar Teknikleri	Dr. Öğretim üyesi Harun ÖNLÜ	Gıda LAB	GDİ205 SEÇ:Fermente Ürünler Teknolojisi	Dr. Öğr. Üyesi Neslihan YILDIZ KÜÇÜK	MAE110
	12:30						
	13:15	TRD163 Türk Dili I	Öğr. Gör. Melik TAŞ	UZEM	GDK207 SEÇ: Yağ Analizleri	Öğr. Gör. Dr. Fatih RENÇBER	MAE110
	14:15	TRD163 Türk Dili I	Öğr. Gör. Melik TAŞ	UZEM	GDK207 SEÇ: Yağ Analizleri	Öğr. Gör. Dr. Fatih RENÇBER	MAE110
	15:15	YDİ163 İngilizce I	Öğr.Gör.Mustafa YILDIRIM	UZEM	GDK207 SEÇ: Yağ Analizleri	Öğr. Gör. Dr. Fatih RENÇBER	Gıda LAB
	16:15	YDİ163 İngilizce I	Öğr.Gör.Mustafa YILDIRIM	UZEM			
	17:15						
PERŞEMBE	8:30	GKA103 Laboratuvar Teknikleri	Dr. Öğr. Üyesi Harun ÖNLÜ	MAE110			
	9:30				GKA213 SEÇ: Gıda Katkı Maddeleri	Öğr. Gör. Hasan IŞIK	MAE110
	10:30	MAT111 Matematik I	Öğr. Gör. Şakir ÇETİN	MAE203	STJ201 Staj	Öğr. Gör. Dr. Fatih RENÇBER	MAE204
	11:30	MAT111 Matematik I	Öğr. Gör. Şakir ÇETİN	MAE203	STJ201 Staj	Öğr. Gör. Dr. Fatih RENÇBER	MAE204
	12:30						
	13:15				GDK203 Meyve Sebze ve Ürünleri Analizi	Dr. Öğr. Üyesi Sefa IŞIK	MAE110
	14:15				GDK203 Meyve Sebze ve Ürünleri Analizi	Dr. Öğr. Üyesi Sefa IŞIK	MAE110
	15:15	ENF163 Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı	Öğr. Gör. Cengiz CAN	UZEM	GDK203 Meyve Sebze ve Ürünleri Analizi	Dr. Öğr. Üyesi Sefa IŞIK	Gıda LAB
	16:15	ENF163 Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı	Öğr. Gör. Cengiz CAN	UZEM	GKA201 Süt ve Ürünleri Kalite Kontrol ve	Dr. Öğr. Üyesi Neslihan YILDIZ KÜÇÜK	Gıda LAB
	17:15				GKA201 Süt ve Ürünleri Kalite Kontrol ve	Dr. Öğr. Üyesi Neslihan YILDIZ KÜÇÜK	Gıda Lab
CUMA	8:30	GKA101 Genel Kimya	Doç. Dr. Ayşe TAN	Gıda LAB	GKA201 Süt ve Ürünleri Kalite Kontrol ve	Dr. Öğr. Üyesi Neslihan YILDIZ KÜÇÜK	MAE204
	9:30	GKA101 Genel Kimya	Doç. Dr. Ayşe TAN	Gıda LAB	GKA201 Süt ve Ürünleri Kalite Kontrol ve	Dr. Öğr. Üyesi Neslihan YILDIZ KÜÇÜK	MAE204
	10:30	GKA105 Genel Mikrobiyoloji	Doç. Dr. Taha CEYLANI	MAE110	GKA203 Et ve Ürünleri Kalite Kontrol ve A	Öğr. Gör. Dr. Fatih RENÇBER	MAE203
	11:30	GKA105 Genel Mikrobiyoloji	Doç. Dr. Taha CEYLANI	Gıda LAB			
	12:30						
	13:15				GKA205 Tahıl ve Ürünleri Kalite Kontrol ve	Öğr. Gör. Hasan IŞIK	Gıda LAB
	14:15				GKA205 Tahıl ve Ürünleri Kalite Kontrol ve	Öğr. Gör. Hasan IŞIK	Gıda LAB
	15:15	ALT163 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Öğr. Gör. Uğur GÖK	UZEM	GKA203 Et ve Ürünleri Kalite Kontrol ve A	Öğr. Gör. Dr. Fatih RENÇBER	Gıda LAB
	16:15	ALT163 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Öğr. Gör. Uğur GÖK	UZEM			
	17:15	GKA103 Laboratuvar Teknikleri	Dr. Öğretim üyesi Harun ÖNLÜ	MAE110	GKA205 Tahıl ve Ürünleri Kalite Kontrol ve	Öğr. Gör. Hasan IŞIK	MAE203
	18:15	GKA103 Laboratuvar Teknikleri	Dr. Öğretim üyesi Harun ÖNLÜ	MAE110	GKA205 Tahıl ve Ürünleri Kalite Kontrol ve	Öğr. Gör. Hasan IŞIK	MAE203

Doç.Dr. Taha CEYLANI

Dr.Öğr.Üyesi Fatih ŞEVGIN

Gıda İşleme Böl. Bşk.

Müdür