

**ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU 2024-2025 GÜZ YARIYILI GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ  
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI 1. SINIF I. ÖĞRETİM DERS GÖREVLENDİRMELERİ**

Ders Kodu	DERSİN ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ÖĞRETİM ELEMANI
TDB 101	Türk Dili - I	2	0	2	Dr. Öğr. Üyesi Yakup TOPAL
YDB 117	İngilizce - I	3	0	3	Öğr. Gör. Dr. Kemal ÇAPOĞLU
AITB 191	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - I	2	0	2	Ücr. Öğr. Gör. Serhat DOĞAN
GKK 101	Genel Kimya	2	0	2	Öğr.Gör. Hüseyin ÇELİK
GKK 103	Genel Mikrobiyoloji	2	1	3	Öğr.Gör. Hüseyin ÇELİK
GKK 105	Mesleki Matematik	2	0	2	Öğr.Gör. Hüseyin ÇELİK
GKSEC 101	Temel Bilgi Teknolojileri Kullanımı	1	1	2	Öğr.Gör. Dr. H. Ender GÜRMERİÇ
GKSEC 103	Gıda Muhafaza Yöntemleri	2	0	2	Öğr.Gör. Dr. H. Ender GÜRMERİÇ
DGR 101	Değerlerimiz	2	0	2	Prof. Dr. Şükrü GÜRLER

**ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU 2021-2022 GÜZ YARIYILI GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ  
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI 1. SINIF I. ÖĞRETİM DERS GÖREVLENDİRMELERİ**

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:10	Temel Bilgi Teknolojileri Kullanımı				
09:10	Temel Bilgi Teknolojileri Kullanımı			İNGİLİZCE – I (ONLİNE)	Genel Mikrobiyoloji
10:10	Gıda Muhafaza Yöntemleri			İNGİLİZCE – I (ONLİNE)	Genel Mikrobiyoloji
11:10	Gıda Muhafaza Yöntemleri			İNGİLİZCE – I (ONLİNE)	Genel Mikrobiyoloji
13:10		ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ – I (ONLİNE)	Genel Kimya	DEĞERLERİMİZ (ONLİNE)	
14:10		ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ – I (ONLİNE)	Genel Kimya	DEĞERLERİMİZ (ONLİNE)	
15:10		TÜRK DİLİ –I (ONLİNE)	Mesleki Matematik		
16:10		TÜRK DİLİ –I (ONLİNE)	Mesleki Matematik		

**Doç.Dr. Bayram ÜRKEK**  
Gıda İşleme Böl. Bşk.

**ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU 2024-2025 GÜZ YARIYILI GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ  
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI 2. SINIF I. ÖĞRETİM DERS GÖREVLENDİRMELERİ**

Ders Kodu	DERSİN ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ÖĞRETİM ELEMANI
GKK 201	Tahıl ve Ürünleri Analizleri-I	3	1	4	Doç. Dr. Abdülveli SİRAT
GKK 203	Süt ve Ürünleri Analizleri-I	3	1	4	Öğr.Gör. Dr. H. Ender GÜRMERİÇ
GKK 205	Et ve Ürünleri Analizleri-I	2	1	3	Öğr.Gör. Hüseyin ÇELİK
GKK 207	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-I	3	1	4	Öğr.Gör. Dr. H. Ender GÜRMERİÇ
GKSEC 201	Yağ Analizleri	2	1	3	Öğr.Gör. Hüseyin ÇELİK
GKSEC 203	Hijyen ve Sanitasyon	2	0	2	Öğr.Gör. Dr. H. Ender GÜRMERİÇ
GKSEC 205	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	2	0	2	Öğr.Gör. Hüseyin ÇELİK
ORTSEC201	Gönüllülük Çalışmaları	2	0	2	-

**ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU 2021-2022 GÜZ YARIYILI GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ  
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI 1. SINIF I. ÖĞRETİM DERS GÖREVLENDİRMELERİ**

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:10					
09:10					
10:10		Hijyen ve Sanitasyon		Yağ Analizleri	
11:10		Hijyen ve Sanitasyon		Yağ Analizleri	
13:10	Süt ve Ürünleri Analizleri-I	Tahıl ve Ürünleri Analizleri-I	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-I	Et ve Ürünleri Analizleri-I	Araştırma Yöntem ve Teknikleri
14:10	Süt ve Ürünleri Analizleri-I	Tahıl ve Ürünleri Analizleri-I	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-I	Et ve Ürünleri Analizleri-I	Araştırma Yöntem ve Teknikleri
15:10	Süt ve Ürünleri Analizleri-I	Tahıl ve Ürünleri Analizleri-I	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-I	Et ve Ürünleri Analizleri-I	
16:10	Süt ve Ürünleri Analizleri-I	Tahıl ve Ürünleri Analizleri-I	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-I		

**Doç.Dr. Bayram ÜRKEK**  
**Gıda İşleme Böl. Bşk.**