

ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU 2025-2026 GÜZ YARI YILI
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI 1. SINIF
DERS GÖREVLENDİRMELERİ

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

ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU 2025-2026 GÜZ YARI YILI
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI 1. SINIF
DERS PROGRAMI

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:00-08:50		Temel Bilgi Teknolojileri Kullanımı	Mesleki Matematik		
09:00-09:50		Temel Bilgi Teknolojileri Kullanımı	Mesleki Matematik		Genel Mikrobiyoloji
10:00-10:50				Değerlerimiz (Çevrimiçi)	Genel Mikrobiyoloji
11:00-11:50				Değerlerimiz (Çevrimiçi)	Genel Mikrobiyoloji
13:00-13:50	Gıda Muhafaza Yöntemleri	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi – I (Çevrimiçi)	İngilizce – I (Çevrimiçi)	Genel Kimya	
14:00-14:50	Gıda Muhafaza Yöntemleri	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi – I (Çevrimiçi)	İngilizce – I (Çevrimiçi)	Genel Kimya	
15:00-15:50		Türk Dili – I (Çevrimiçi)	İngilizce – I (Çevrimiçi)		
16:00-16:50		Türk Dili – I (Çevrimiçi)			
17:00-17:50					

Öğr. Gör. Dr. H. Ender GÜRMERİÇ
Gıda İşleme Bölüm Başkanı

ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU 2025-2026 GÜZ YARI YILI
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ 2. SINIF
DERS GÖREVLENDİRMELERİ

Ders Kodu	DERSİN ADI	Z/S	TEORİ K	UYGULAMA	TOPLAM	ÖĞRETİM ELEMANI
GKK203	Süt ve Ürünleri Analizleri-I	Z	3	1	4	Doç.Dr. Bayram ÜRKEK
GKK201	Tahıl ve Ürünleri Analizleri -I	Z	3	1	4	Doç. Dr. Abdülveli SİRAT
GKK207	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-I	Z	3	1	4	Dr. Öğr. Üye. Serap BERKTAŞ
GKK205	Et ve Ürünleri Analizleri-I	Z	2	1	3	Öğr.Gör. Hüseyin ÇELİK
GKSEC201	Yağ Analizleri	S	2	1	3	Dr. Öğr. Üye. Serap BERKTAŞ
GKSEC203	Hijyen ve Sanitasyon	S	2	0	2	Öğr.Gör. Dr. H. Ender GÜRMERİÇ
GKSEC205	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	S	2	0	2	Doç.Dr. Bayram ÜRKEK
STJ202	Staj	Z	0	0	0	Doç.Dr. Bayram ÜRKEK
ORTSEC201	Gönüllük Çalışmaları	S	1	2	3	-

ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU 2025-2026 GÜZ YARI YILI
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI 2. SINIF
DERS PROGRAMI

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:00-08:50	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-I				
09:00-09:50	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-I			Yağ Analizleri	
10:00-10:50	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-I	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	Hijyen ve Sanitasyon	Yağ Analizleri	
11:00-11:50	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-I	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	Hijyen ve Sanitasyon	Yağ Analizleri	
13:00-13:50		Tahıl ve Ürünleri Analizleri -I	Süt ve Ürünleri Analizleri-I		Et ve Ürünleri Analizleri-I
14:00-14:50		Tahıl ve Ürünleri Analizleri -I	Süt ve Ürünleri Analizleri-I		Et ve Ürünleri Analizleri-I
15:00-15:50	Staj	Tahıl ve Ürünleri Analizleri -I	Süt ve Ürünleri Analizleri-I		Et ve Ürünleri Analizleri-I
16:00-16:50	Staj	Tahıl ve Ürünleri Analizleri -I	Süt ve Ürünleri Analizleri-I		
17:00-17:50					

Öğr. Gör. Dr. H. Ender GÜRMERİÇ
Gıda İşleme Bölüm Başkanı