

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

Ders Kodu	DERSİN ADI	Z/ S	TEORİ K	UYGULA MA	TOPLA M	ÖĞRETİM ELEMANI	Sınıf
TDB 102	Türk Dili- II	Z	2	0	2	Dr. Öğr. Üyesi Yakup TOPAL	Çevrimiçi
YDB 116	İngilizce- II	Z	2	0	2	Öğr. Gör. Muhammet Emin ERBAY	Konferans Salonu
AITB 192	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi- II	Z	2	0	2	Öğr. Gör. Ülkü Zülal UYANIK	Çevrimiçi
GKKSEC102	İş Sağlığı ve Güvenliği	S	2	0	2	Doç.Dr. Bayram ÜRKEK	202
GKKSEC104	Çevre Koruma	S	2	0	2	Dr. Öğr. Üyesi Serap BERKTAŞ	202
GKK 102	Gıda Kimyası	Z	2	0	2	Dr. Öğr. Üyesi H. Ender GÜRMERİÇ	202
GKK 106	Laboratuvar Teknikleri	Z	2	1	3	Dr. Öğr. Üyesi H. Ender GÜRMERİÇ	202
GKK104	Gıda Mikrobiyolojisi	Z	2	2	4	Öğr.Gör. Hüseyin ÇELİK	202

ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU 2025-2026 BAHAR 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		İngilizce - II	İş Sağlığı ve Güvenliği		
09:00-09:50	Laboratuvar Teknikleri	İngilizce - II	İş Sağlığı ve Güvenliği		
10:00-10:50	Laboratuvar Teknikleri		Gıda Kimyası		
11:00-11:50	Laboratuvar Teknikleri		Gıda Kimyası		
13:00-13:50		Türk Dili - II		Gıda Mikrobiyolojisi	
14:00-14:50		Türk Dili - II		Gıda Mikrobiyolojisi	Çevre Koruma
15:00-15:50		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - II		Gıda Mikrobiyolojisi	Çevre Koruma
16:00-16:50		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - II		Gıda Mikrobiyolojisi	
17:00-17:50					

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

ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU 2025-2026 BAHAR DÖNEMİ
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ 2. SINIF I. ÖĞRETİM
DERS GÖREVLENDİRMELERİ

Ders Kodu	DERSİN ADI	Z/ S	TEORİ K	UYGULAM A	TOPLA M	ÖĞRETİM ELEMANI	Sınıf
GKK204	Süt ve Ürünleri Analizleri-II	Z	2	2	4	Doç.Dr. Bayram ÜRKEK	202
GKK202	Tahıl ve Ürünleri Analizleri -II	Z	2	1	3	Doç. Dr. Abdülveli SİRAT	202
GKK208	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-I	Z	3	1	4	Dr. Öğr. Üye. Serap BERKTAŞ	202
GKSEC206	Beslenme İlkeleri	S	2	0	2	Dr. Öğr. Üye. H. Ender GÜRMERİÇ	202
GKK206	Et ve Ürünleri Analizleri-I	Z	2	1	3	Öğr.Gör. Hüseyin ÇELİK	202
GKSEC202	Gıda Katkı Maddeleri	S	2	0	2	Öğr.Gör. Hüseyin ÇELİK	202
GKSEC204	Gıda Kodeksi ve Standartları	S	2	0	2	Dr. Öğr. Üye. Serap BERKTAŞ	202
STJ202	Staj	Z	0	0	0	Dr. Öğr. Üye. H. Ender GÜRMERİÇ	202

ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU 2024-2025 BAHAR YARI YILI
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI 2. SINIF I. ÖĞRETİM
DERS PROGRAMI

SAAT	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
08:00-08:50	Staj	Staj			
09:00-09:50		Tahıl ve Ürünleri Analizleri -II			Et ve Ürünleri Analizleri-I
10:00-10:50		Tahıl ve Ürünleri Analizleri -II		Gıda Katkı Maddeleri	Et ve Ürünleri Analizleri-I
11:00-11:50		Tahıl ve Ürünleri Analizleri -II		Gıda Katkı Maddeleri	Et ve Ürünleri Analizleri-I
13:00-13:50	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-II	Süt ve Ürünleri Analizleri-II	Beslenme İlkeleri		
14:00-14:50	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-II	Süt ve Ürünleri Analizleri-II	Beslenme İlkeleri		
15:00-15:50	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-II	Süt ve Ürünleri Analizleri-II	Gıda Kodeksi ve Standartları		
16:00-16:50	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-II	Süt ve Ürünleri Analizleri-II	Gıda Kodeksi ve Standartları		
17:00-17:50					

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