

T.C.			
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ			
GIDA MÜHENDİSLİĞİ 2025-2026 ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI LİSANSÜSTÜ DERS PROGRAMI			
GÜN	S	SAAT	DERSLER
PAZARTESİ	1	08:30-09:15	
	2	09:25-10:10	
	3	10:20-11:05	
	4	11:15-12:00	
	5	12:30-13:15	
	6	13:25-14:10	Gıda Sanayiinde Şelatlar, Antimikrobiyal ve Antioksidan Maddeler Doç. Dr. Elif SAVAŞ
	7	14:20-15:05	Gıda Sanayiinde Şelatlar, Antimikrobiyal ve Antioksidan Maddeler Doç. Dr. Elif SAVAŞ
	8	15:15-16:00	Gıda Sanayiinde Şelatlar, Antimikrobiyal ve Antioksidan Maddeler Doç. Dr. Elif SAVAŞ
	9	16:10-16:55	
SALI	1	08:30-09:15	
	2	09:25-10:10	Gıda İşlemede Yeni Teknolojiler Dr. Öğr. Üyesi Yavuz YÜKSEL
	3	10:20-11:05	Gıda İşlemede Yeni Teknolojiler Dr. Öğr. Üyesi Yavuz YÜKSEL
	4	11:15-12:00	Gıda İşlemede Yeni Teknolojiler Dr. Öğr. Üyesi Yavuz YÜKSEL
	5	12:30-13:15	
	6	13:25-14:10	Un Değirmencililiği Dr. Öğr. Üyesi Yavuz YÜKSEL
	7	14:20-15:05	Un Değirmencililiği Dr. Öğr. Üyesi Yavuz YÜKSEL
	8	15:15-16:00	Un Değirmencililiği Dr. Öğr. Üyesi Yavuz YÜKSEL
	9	16:10-16:55	
ÇARŞAMBA	1	08:30-09:15	
	2	09:25-10:10	Soğuk Pres Yağlar Doç. Dr. S. Sezer KIRALAN
	3	10:20-11:05	Soğuk Pres Yağlar Doç. Dr. S. Sezer KIRALAN
	4	11:15-12:00	Soğuk Pres Yağlar Doç. Dr. S. Sezer KIRALAN
	5	12:30-13:15	
	6	13:25-14:10	Gıdaların Dokusal ve Reolojik Özellikleri Prof. Dr. Sibel YAĞCI
	7	14:20-15:05	Gıdaların Dokusal ve Reolojik Özellikleri Prof. Dr. Sibel YAĞCI
	8	15:15-16:00	Gıdaların Dokusal ve Reolojik Özellikleri Prof. Dr. Sibel YAĞCI
	9	16:10-16:55	
PERŞEMBE	1	08:30-09:15	
	2	09:25-10:10	
	3	10:20-11:05	
	4	11:15-12:00	
	5	12:30-13:15	
	6	13:25-14:10	
	7	14:20-15:05	
	8	15:15-16:00	
	9	16:10-16:55	
CUMA	1	08:30-09:15	
	2	09:25-10:10	Gıda Kurutma Sistemleri Doç. Dr.Fatma KORKMAZ
	3	10:20-11:05	Gıda Kurutma Sistemleri Doç. Dr.Fatma KORKMAZ
	4	11:15-12:00	Gıda Kurutma Sistemleri Doç. Dr.Fatma KORKMAZ
	5	12:30-13:15	
	6	13:25-14:10	
	7	14:20-15:05	
	8	15:15-16:00	
	9	16:10-16:55	

Anabilim Dalı Başkanı
Prof. Dr. Mustafa KIRALAN