



BANDIRMA MESLEK YÜKSEKOKULU

Gıda Teknolojisi Programı 1. Sınıf

2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Haftalık Ders Programı

	Saat	Pazartesi		Salı		Çarşamba		Perşembe		Cuma	
1	08.45-09.30	Gıdalarda Temel İşlemler Dr. Öğr. Üyesi Musa YALMAN	A7	Matematik Dr. Öğr. Üyesi Hatice YALMAN KOŞUNALP	A5	Genel Mikrobiyoloji Prof. Dr. Yavuz ÇOKAL	A2			Yabancı Dil I Öğr. Gör. M. Salih KAPCI	Uzaktan
2	09.35-10.20	Gıdalarda Temel İşlemler Dr. Öğr. Üyesi Musa YALMAN	A7	Matematik Dr. Öğr. Üyesi Hatice YALMAN KOŞUNALP	A5	Genel Mikrobiyoloji Prof. Dr. Yavuz ÇOKAL	A2			Yabancı Dil I Öğr. Gör. M. Salih KAPCI	Uzaktan
3	10.25-11.10	Gıdalarda Temel İşlemler Dr. Öğr. Üyesi Musa YALMAN	A7			Genel Mikrobiyoloji Prof. Dr. Yavuz ÇOKAL	A2			Türk Dili I Öğr. Gör. Burcu CAMGÖZ	Uzaktan
4	11.15-12.00	Hijyen ve Sanitasyon Prof. Dr. Yavuz ÇOKAL	B2							Türk Dili I Öğr. Gör. Burcu CAMGÖZ	Uzaktan
5	12.05-12.50										
6	12.50-13.35	Hijyen ve Sanitasyon Prof. Dr. Yavuz ÇOKAL	B2	Laboratuvar Teknikleri Öğr. Gr. Kürşat Can ATEŞ	B1	Gıda Kimyası Doç. Dr. Selen SALLAN	A5				
7	13.40-14.25	Hijyen ve Sanitasyon Prof. Dr. Yavuz ÇOKAL	B2	Laboratuvar Teknikleri Öğr. Gr. Kürşat Can ATEŞ	B1	Gıda Kimyası Doç. Dr. Selen SALLAN	A5				
8	14.30-15.15			Laboratuvar Teknikleri Öğr. Gr. Kürşat Can ATEŞ	B1	Gıda Kimyası Doç. Dr. Selen SALLAN	A5			Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II Öğr. Gör. Sefa ÇELEBİOĞLU	Uzaktan
9	15.20-16.05							Gıda Katkı Maddeleri Doç. Dr. Selen SALLAN	A6	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II Öğr. Gör. Sefa ÇELEBİOĞLU	Uzaktan
10	16.10-16.55							Gıda Katkı Maddeleri Doç. Dr. Selen SALLAN	A6		



BANDIRMA MESLEK YÜKSEKOKULU

Gıda Teknolojisi Programı 2. Sınıf

2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Haftalık Ders Programı

	Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1	08.45-09.30		Et ve Ürünleri Teknolojisi II Prof. Dr.Bünyamin SÖĞÜT A5	Süt ve Ürünleri Teknolojisi II Prof. Dr.Bünyamin SÖĞÜT A5		
2	09.35-10.20	Gönüllülük Çalışmaları Öğr. Gör. Kürşat Can ATEŞ B1	Et ve Ürünleri Teknolojisi II Prof. Dr.Bünyamin SÖĞÜT A5	Süt ve Ürünleri Teknolojisi II Prof. Dr.Bünyamin SÖĞÜT A5	Halk Sağlığı Prof. Dr. Yavuz ÇOKAL A7	Tahıl Teknolojisi II Dr. Öğr. Üyesi Emre ALARSLAN A7
3	10.25-11.10	Gönüllülük Çalışmaları Öğr. Gör. Kürşat Can ATEŞ B1	Et ve Ürünleri Teknolojisi II Prof. Dr.Bünyamin SÖĞÜT A5	Süt ve Ürünleri Teknolojisi II Prof. Dr.Bünyamin SÖĞÜT A5	Halk Sağlığı Prof. Dr. Yavuz ÇOKAL A7	Tahıl Teknolojisi II Dr. Öğr. Üyesi Emre ALARSLAN A7
4	11.15-12.00	Gönüllülük Çalışmaları Öğr. Gör. Kürşat Can ATEŞ B1	Meyve ve Sebze Ürünleri Üretim Teknolojileri II Dr. Öğr. Üyesi Musa YALMAN B2	Zeytinyağı Üretim Teknolojisi Dr. Öğr. Üyesi Musa YALMAN A7	Halk Sağlığı Prof. Dr. Yavuz ÇOKAL A7	Tahıl Teknolojisi II Dr. Öğr. Üyesi Emre ALARSLAN A7
5	12.05-12.50					
6	12.50-13.35	Özel Gıdalar Teknolojisi Dr. Öğr. Üyesi Musa YALMAN B2	Meyve ve Sebze Ürünleri Üretim Teknolojileri II Dr. Öğr. Üyesi Musa YALMAN B2	Zeytinyağı Üretim Teknolojisi Dr. Öğr. Üyesi Musa YALMAN A7	Gıda Muhafaza Yöntemleri Doç. Dr. Selen SALLAN A6	
7	13.40-14.25	Özel Gıdalar Teknolojisi Dr. Öğr. Üyesi Musa YALMAN B2	Meyve ve Sebze Ürünleri Üretim Teknolojileri II Dr. Öğr. Üyesi Musa YALMAN B2	Zeytinyağı Üretim Teknolojisi Dr. Öğr. Üyesi Musa YALMAN A7	Gıda Muhafaza Yöntemleri Doç. Dr. Selen SALLAN A6	
8	14.30-15.15	Özel Gıdalar Teknolojisi Dr. Öğr. Üyesi Musa YALMAN B2			Gıda Muhafaza Yöntemleri Doç. Dr. Selen SALLAN A6	
9	15.20-16.05		Kariyer Planlama Öğr. Gör. Kürşat Can ATEŞ A7			
10	16.10-16.55		Kariyer Planlama Öğr. Gör. Kürşat Can ATEŞ A7			
11	17.00-17.45		Kariyer Planlama Öğr. Gör. Kürşat Can ATEŞ A7			