N. Ö. H. Ü. MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2025-2026 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI

I. ÖĞRETİM

	Saat	1. SINIF		2. SINIF	3. SINIF	4. SINIF
PAZARTESİ	08:00-08:45	Türk Dili - I (Online) [20] *	Türk Dili I (Online)(TDL1011 (Y)) [21] *			
	09:00-09:45	Türk Dili - I (Online) [20]*	Türk Dili I (Online)(TDL1011 (Y)) [21] *	Kütle ve Enerji Denklikleri (B207) [7]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B201) [5]	
	10:00-10:45	A.İ.İ.T I (YATA1015) (Online) [23] *		Kütle ve Enerji Denklikleri (B207) [7]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B201) [5]	
	11:00-11:45	A.İ.İ.T I (YATA1015) (Online) [23] *		Kütle ve Enerji Denklikleri (B207) [7]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B201) [5]	
	13:00-13:45	İş Sağlığı ve Güvenliği I (Amfi 2-[26]) (Amfi 3-[25])****			Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B201) [6]	Hazır Yemek Teknolojisi (B207) [10]
	14:00-14:45	İş Sağlığı ve Güvenliği I (Amfi 2-[26]) (Amfi 3-[25])****			Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B201) [6]	Hazır Yemek Teknolojisi (B207) [10]
	15:00-15:45	Gıda Mühendisliğine Giriş (B207) [11]		Mesleki Yabancı Dil (B201) [12]		
	16:00-16:45	Gıda Mühendisliğine Giriş (B207) [11]		Mesleki Yabancı Dil (B201) [12]		
SALI	08:00-08:45					
	09:00-09:45	Yabancı Dil. I (Online) [19]				Bitirme Tezi [2, 6, 7, 9, 11, 12]
	10:00-10:45	Yabancı Dil. I (Online) [19]				Bitirme Tezi [2, 6, 7, 9, 11, 12]
	11:00-11:45	Yabancı Dil. I (Online) [19]			Gıda Mikrobiyolojisi I (B201) [3]	Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [11]
					Gıda Mikrobiyolojisi I (B201) [3]	Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [11]
	13:00-13:45	Lineer Cebir (103-104-105) [16] [22] [18]		Olasılık ve İstatistik (207) [9]**	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]	Tahıl İşleme Teknolojisi (B201) [11]
	14:00-14:45	Lineer Cebir (103-104-105) [16] [22] [18]		Olasılık ve İstatistik (207) [9]**	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]	Tahıl İşleme Teknolojisi (B201) [11]
	15:00-15:45	Lineer Cebir (103-104-105) [16] [22] [18]		Olasılık ve İstatistik (207) [9]**		
	16:00-16:45					
ÇARŞAMBA	08:00-08:45					
	09:00-09:45	Matematik I (103-104-105)[16] [22] 18]				
	10:00-10:45	Matematik I (103-104-105)[16] [22] 18]				Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
	11:00-11:45	Matematik I (103-104-105)[16] [22] 18]				Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
	13:00-13:45	Temel Bilgisayar (Online) [24]***	Temel Bilgisayar (B304) [27]**	Analitik Kimya (B301) [5]	Gıda Katkı Maddeleri (B201) [10]	Süt İşleme Teknolojisi (B207) [4]
	14:00-14:45	Temel Bilgisayar (Online) [24]***	Temel Bilgisayar (B304) [27]**	Analitik Kimya (B301) [5]	Gıda Katkı Maddeleri (B201) [10]	Süt İşleme Teknolojisi (B207) [4]
	15:00-15:45	Temel Bilgisayar (Online) [24]***	Temel Bilgisayar (B304) [27]**	Analitik Kimya Lab.[5]		
	16:00-16:45	Temel Bilgisayar (Online) [24]***	Temel Bilgisayar (B304) [27]**	Analitik Kimya Lab.[5]		
PERŞEMBE	08:00-08:45					
	09:00-09:45	Matematik I (103-104-105)[16] [22] 18]				
	10:00-10:45	Matematik I (103-104-105)[16] [22] 18]		Genel Mikrobiyoloji (B207) [2]	Reaksiyon Kinetiği (B 201) [7]	
	11:00-11:45	Matematik I (103-104-105)[16] [22] 18]		Genel Mikrobiyoloji (B207) [2]	Reaksiyon Kinetiği (B 201) [7]	
	13:00-13:45	Fizik I (Amfi 2) [17]		Genel Mikrobiyoloji Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B201 [6]	Mühendislik Etiği (B301) [8]
	14:00-14:45	Fizik I (Amfi 2) [17]		Genel Mikrobiyoloji Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B201) [6]	Mühendislik Etiği (B301) [8]
	15:00-15:45	A.İ.İ.T I (YATA1015) (Online) [23] *				
	16:00-16:45	A.İ.İ.T I (YATA1015) (Online) [23] *				
CUMA	08:00-08:45					
	09:00-09:45					
	10:00-10:45	Fizik I (Amfi 2) [17]		Mühendislik Matematiği (B207) [15]		Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B301) [14]
	11:00-11:45	Fizik I (Amfi 2) [17]		Mühendislik Matematiği (B207) [15]		Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B301) [14]
	13:00-13:45					
	14:00-14:45	Genel Kimya (Amfi 2) [13]		Akışkanlar Mekaniği (B207)[6]***	Gıda Ambalajlama (B201) [12]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [14]
	15:00-15:45	Genel Kimya (Amfi 2) [13]		Akışkanlar Mekaniği (B207)[6]***	Gıda Ambalajlama (B201) [12]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [14]
	16:00-16:45	Genel Kimya (Amfi 2) [13]		Akışkanlar Mekaniği (B207)[6]***	Gıda Ambalajlama (B201) [12]	

*Türk Dili I ve Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I dersleri son hafta 4 saat yapılacaktır.
**2023 2024 Eğitim- Öğretim Yılı ve sonrası kayıtlı öğrenciler alacaktır.
***2022 2023 Eğitim- Öğretim Yılı ve öncesi kayıtlı öğrenciler alacaktır.
****Öğrenci numarasının son rakamı tek olanların dersi Amfi-3'te çift olanların dersi Amfi-2'de işlenecektir.

Bölüm Öğretim Elemanları	Misafir Öğretim Elemanları
1) Prof. Dr. Hasan USLU	15) Dr. Öğr. Üyesi Hakan PEKEL
2) Prof. Dr. Hasan TANGÜLER	16) Dr.Öğr. Üyesi Rabia KILIÇ
3) Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM	17) Doç. Dr. Ayşe SEYHAN
4) Prof. Dr. Metin YILDIRIM	18) Arş. Gör. Dr. Alperen KIZILAY
5) Doç. Dr. Hakan ERİNÇ	19) Öğr. Gör. Veysel ŞENOL
6) Doç. Dr. Cem BALTACIOĞLU	20) Öğr. Gör. Yusuf GENÇER
7) Doç. Dr. Hande BALTACIOĞLU	21) Öğr. Gör. Yeşim TÜRKMEN
8) Doç. Dr. Emre YAVUZER	22) Öğr. Gör. Fevzi ÖZER
9) Doç. Dr. Safa KARAMAN	23) Öğr. Gör. Murat SERDAROĞLU
10) Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ÖZBEY	24) Dr. Öğr. Üyesi Fikri Zafer ÖZGÜR
11) Dr. Öğr. Üyesi Betül OSKAYBAŞ EMLEK	25) Doç. Dr. Fuat KAYA
12) Dr. Öğr. Üyesi Hamza ALAŞALVAR	26) Doç. Dr. Abdurrahman LERMİ
13) Dr. Öğr. Üyesi Mehmet YETİŞEN	27) Dr. Öğr. Üyesi Yusuf Kağan DEMİR
14) Arş. Gör. Dr. K. Sinem CORUK	

Prof. Dr. Hasan TANGÜLER
Bölüm Başkanı

Onay

Prof. Dr. Murat BARUT
Dekan