

**NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ**  
**GIDA MÜH. BÖLÜMÜ 2024-2025 BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI**

**I.Öğretim**

Gün	Saat	1.Sınıf	2.Sınıf	3.Sınıf	4.Sınıf
PAZARTESİ	08:00-08:45	Türk Dili II (YU) *** [Online]	Türk Dili II [17] [Online]		
	09:00-09:45	Türk Dili II (YU) *** [Online]	Türk Dili II [17] [Online]	Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[8] [B206]	
	10:00-10:45	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (YATA 1016) *** [Online]	Gıda Kimyası [4] [B208]	Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[8] [B206]	
	11:00-11:45	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (YATA 1016) *** [Online]	Gıda Kimyası [4] [B208]	Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[8] [B206]	
	12:00-13:00				
	13:00-13:45	Bilgisayar Des. Tek. Resim [15] [Lab-1]	Beslenme [14] [B208]	Gıda Mevzuatı [11] [B206]	
	14:00-14:45	Bilgisayar Des. Tek. Resim [15] [Lab-1]	Beslenme [14] [B208]	Gıda Mevzuatı [11] [B206]	
	15:00-15:45	Bilgisayar Des. Tek. Resim [15] [Lab-1]			Endüstriyel Mikrobiyoloji [2] [B207]
16:00-16:45				Endüstriyel Mikrobiyoloji [2] [B207]	
SALI	08:00-08:45		Girişimcilik****		
	09:00-09:45	Yabancı Dil II [19] [Online]	Girişimcilik****		
	10:00-10:45	Yabancı Dil II [19] [Online]	İlk Yardım + Yaşam Boyu Spor +Sosyolojiye Giriş+ İletişim + Almanca + Akademik Yazma + Girişimcilik****	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. [3]	
	11:00-11:45	Yabancı Dil II [19] [Online]	İlk Yardım + Yaşam Boyu Spor +Sosyolojiye Giriş+ İletişim + Almanca + Akademik Yazma + Girişimcilik****	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. [3]	
	12:00-13:00				
	13:00-13:45	Organik Kimya [26] [B207]	Enstrümental Gıda Analizleri [10] [B208]	Gıda Mikrobiyolojisi II [3] [B206]	
	14:00-14:45	Organik Kimya [26] [B207]	Enstrümental Gıda Analizleri [10] [B208]	Gıda Mikrobiyolojisi II [3] [B206]	
	15:00-15:45	Organik Kimya [26] [B207]			Gıda Endüstrisi Atıkları ve Değerlendirilmesi [9] [B208]
16:00-16:45				Gıda Endüstrisi Atıkları ve Değerlendirilmesi [9] [B208]	
ÇARŞAMBA	08:00-08:45				Et Ürünleri İşleme Teknolojisi [12] [B207]
	09:00-09:45	Matematik II [20, 21, 22,23] [D101, D103, D104,D105]	Akışkanlar Mekaniği [6] [B208]		Et Ürünleri İşleme Teknolojisi [12] [B207]
	10:00-10:45	Matematik II [20, 21, 22,23] [D101, D103, D104,D105]	Akışkanlar Mekaniği [6] [B208]		Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab.[12]
	11:00-11:45	Matematik II [20, 21, 22,23] [D101, D103, D104,D105]	Akışkanlar Mekaniği [6] [B208]		Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab.[12]
	12:00-13:00				
	13:00-13:45	Bilgisayar Programlama [16] [Lab-2]			
	14:00-14:45	Bilgisayar Programlama [16] [Lab-2]			
	15:00-15:45	Biyoloji [27] [B207]			
16:00-16:45	Biyoloji [27] [B207]				
PERŞEMBE	08:00-08:45				Bitirme Tezi [9]
	09:00-09:45	Matematik II [20, 21, 22,23] [D101, D103, D104,D105]	Termodinamik [28] [B208]		Bitirme Tezi [9]
	10:00-10:45	Matematik II [20, 21, 22,23] [D101, D103, D104,D105]	Termodinamik [28] [B208]	Proses Tasarımı [7] [B207]	
	11:00-11:45	Matematik II [20, 21, 22,23] [D101, D103, D104,D105]	Termodinamik [28] [B208]	Proses Tasarımı [7] [B207]	
	12:00-13:00				
	13:00-13:45	İş Sağlığı ve Güvenliği II [25] (A Şubesi) [Amfi-2]*		Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [13] [B206]	Fermentasyon Teknolojisi [2] [B207]
	14:00-14:45	İş Sağlığı ve Güvenliği II [25] (A Şubesi) [Amfi-2]*		Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [13] [B206]	Fermentasyon Teknolojisi [2] [B207]
	15:00-15:45	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi II [18] [Online]			Fermentasyon Teknolojisi Lab. [2]
16:00-16:45	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi II [18] [Online]			Fermentasyon Teknolojisi Lab. [2]	
CUMA	08:00-08:45				Bitirme Tezi [7,8,11]
	09:00-09:45	Fizik II [24] [Amfi 2]			Bitirme Tezi [7,8,11]
	10:00-10:45	Fizik II [24] [Amfi 2]	Enstrümental Gıda Analiz. Lab. [10]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [13] [B206]	Yağ Teknolojisi [5] [B207]
	11:00-11:45	Fizik II [24] [Amfi 2]	Enstrümental Gıda Analiz. Lab. [10]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [13] [B206]	Yağ Teknolojisi [5] [B207]
	12:00-13:00				
	14:00-14:45	İş Sağlığı ve Güvenliği II [29] (B Şubesi) [Amfi-2]**	Gıda Kimyası [4] [B208]	Gıda Makine ve Ekipmanları [7] [B206]	Yağ Teknolojisi Lab. [5]
	15:00-15:45	İş Sağlığı ve Güvenliği II [29] (B Şubesi) [Amfi-2]**	Gıda Kimyası [4] [B208]	Gıda Makine ve Ekipmanları [7] [B206]	Yağ Teknolojisi Lab. [5]
	16:00-16:45				
17:00-17:45					

\*2023-2024 Eğitim-Öğretim Dönemi Güz Yarıyılında İş Sağlığı ve Güvenliği I Dersini A Şubesinde alanlar

\*\*2023-2024 Eğitim-Öğretim Dönemi Güz Yarıyılında İş Sağlığı ve Güvenliği I Dersini B Şubesinde alanlar

Bölüm Öğretim Elemanları	Misafir Öğretim Elemanları	***Yabancı Uyruklu Öğrenciler
1. Prof. Dr. Hasan USLU	15. Arş. Gör. Dr. Habip Gökay KORKMAZ	Türk Dili II (Y) (Öğr. Gör. Nesibe KÖLDANCA)
2. Prof. Dr. Hasan TANGÜLER	16. Dr. Öğr. Üyesi Hakan PEKEL	Atatürk İlk. Ve İnk. Tarihi II (YATA 1016) (Öğr. Gör. Murat SERDAROĞLU)
3. Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM	17. Öğr. Gör. Yusuf Gençler	**** Sosyal Seçmeli Dersler
4. Prof. Dr. Melin YILDIRIM	18. Öğr. Gör. Murat SERDAROĞLU	İlk Yardım (Arş. Gör. Dr. İknur SAATÇİ ÖZEN) D-101
5. Doç. Dr. Hakan ERİNC	19. Öğr. Gör. Mahmut Metin AKSAN	Yaşam Boyu Spor (Öğr. Gör. Ömer GÜRSOY) Maxpura Spor Salonu
6. Doç. Dr. Cem BALTACIOĞLU	20. Prof. Dr. Adnan TUNA [D101]	Sosyolojiye Giriş (Öğr. Görevlisi Emre KARASU) D-102
7. Doç. Dr. Hande BALTACIOĞLU	21. Prof. Dr. Ahmet EROĞLU [D103]	İletişim (Dr. Öğr. Üyesi Ahmet KOÇYİĞİT) D-103
8. Doç. Dr. Emre YAVUZER	22. Dr. Öğr. Üyesi Rabia KILIÇ [D104]	Almanca (Dr. Öğr. Üyesi Halil ÜRÜNDÜ) D-104
9. Doç. Dr. Safa KARAMAN	23. Öğr. Gör. Fevzi ÖZER [D105]	Akademik Yazma (Dr. Öğr. Üyesi Hakan PEKEL) D-105
10. Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ÖZBEY	24. Dr. Öğr. Üyesi Atıya KAHYAĞLU	Girişimcilik (Prof. Dr. İbrahim YALÇIN) İİBF
11. Arş. Gör. Dr. Betül OSKAYBAŞ EMLEK	25. Doç. Dr. Abdurrahman LERMI	
12. Arş. Gör. Dr. Hamza ALAŞALVAR	26. Dr. Öğr. Üyesi Hatice BURAK	
13. Arş. Gör. Dr. Mehmet YETİŞEN	27. Dr. Öğr. Üyesi Çhan DÜŞGÜN	
14. Arş. Gör. Dr. Katibe Sinem CORUK	28. Dr. Öğr. Üyesi Sezer ÖNBİLGİN	
	29. Doç. Dr. Fuat KAYA	

Prof. Dr. Hasan TANGÜLER  
BÖLÜM BAŞKANI

Onay  
Prof. Dr. Murat BARUT  
DEKAN