

N. Ö. H. Ü. MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2019-2020 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI

I. ÖĞRETİM

	Saat	1. SINIF	2. SINIF	3. SINIF	4. SINIF
P A Z A R	8.30-9.15	Türk Dili I (TDL1011 (Y)) [20] ***			
	9.25-10.10	Türk Dili I (TDL1011 (Y)) [20] ***	Kütle ve Enerji Denklıkları (B 208) [7]		
R E S İ	10.20-11.05	Türk Dili I (Amfi 2) [****] A.İ.İ.T I (YATA1015) [12] ***	Kütle ve Enerji Denklıkları (B 208) [7]	Gıda Mikrobiyolojisi I (B 206) [2]	
	11.15-12.00	Türk Dili I (Amfi 2) [****] A.İ.İ.T I (YATA1015) [12] ***	Kütle ve Enerji Denklıkları (B 208) [7]	Gıda Mikrobiyolojisi I (B 206) [2]	
S İ	13.00-13.45	Lineer Cebir (Amfi 2) [****]		Gıda Ambalajlama (B 208) [8]	Süt İşleme Teknolojisi (B 206) [1]
	13.55-14.40	Lineer Cebir (Amfi 2) [****]		Gıda Ambalajlama (B 208) [8]	Süt İşleme Teknolojisi (B 206) [1]
S İ	14.50-15.35	Lineer Cebir (Amfi 2) [****]		Gıda Ambalajlama (B 208) [8]	Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
	15.45-16.30				Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
S İ	8.30-9.15				Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8]
	9.25-10.10	Yabancı Dil I (Amfi 2) [****]			Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8]
A Z A R	10.20-11.05	Yabancı Dil I (Amfi 2) [****]	Genel Mikrobiyoloji (B 208) [4]	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Hazır Yemek Teknolojisi (B 206) [6] / Proses Kontrol (B 207) [3]
	11.15-12.00	Yabancı Dil I (Amfi 2) [****]	Genel Mikrobiyoloji (B 208) [4]	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Hazır Yemek Teknolojisi (B 206) [6] / Proses Kontrol (B 207) [3]
İ Ş	13.00-13.45	İş Sağlığı ve Güvenliği I (Amfi 2) [10]	Fizikokimya (B 207) [3]	Duyusal Değerlendirme (B 208) [1]	Mühendislik Etiği (B 206) [17] / İnsan Kaynakları Yönetimi (B 303) [18]
	13.55-14.40	İş Sağlığı ve Güvenliği I (Amfi 2) [10]	Fizikokimya (B 207) [3]	Duyusal Değerlendirme (B 208) [1]	Mühendislik Etiği (B 206) [17] / İnsan Kaynakları Yönetimi (B 303) [18]
İ Ş	14.50-15.35	Gıda Müh. Giriş (B 206) [5]		Duyusal Değerlendirme (B 208) [1]	
	15.45-16.30	Gıda Müh. Giriş (B 206) [5]			
C A R	8.30-9.15				
	9.25-10.10	Matematik I (Amfi 2) [****]	Akışkanlar Mekaniği (B 205) [7]		
R E S İ	10.20-11.05	Matematik I (Amfi 2) [****]	Akışkanlar Mekaniği (B 205) [7]	Gıda Toksikolojisi (B 207) [4] / Gıda Katkı Maddeleri (B 208) [6]	Ürün Geliştirme (B 206) [5]
	11.15-12.00	Matematik I (Amfi 2) [****]	Akışkanlar Mekaniği (B 205) [7]	Gıda Toksikolojisi (B 207) [4] / Gıda Katkı Maddeleri (B 208) [6]	Ürün Geliştirme (B 206) [5]
A Z A R	13.00-13.45	Temel Bilgisayar (LAB-3) [8]	Genel Mikrobiyoloji Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B 206) [7]	Mühendislik Uygulamaları (Amfi 3) [5]
	13.55-14.40	Temel Bilgisayar (LAB-3) [8]	Genel Mikrobiyoloji Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B 206) [7]	Mühendislik Uygulamaları (Amfi 3) [5]
M E S İ	14.50-15.35	Temel Bilgisayar (LAB-3) [8]			
	15.45-16.30	Temel Bilgisayar (LAB-3) [8]			
P E R Ş	8.30-9.15				Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [6]
	9.25-10.10	Matematik I (Amfi 2) [****]		Gıda Biyoteknolojisi (B 208) [2]	Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [6]
R E S İ	10.20-11.05	Matematik I (Amfi 2) [****]	Malzeme Bilgisi (B 207) [9]	Gıda Biyoteknolojisi (B 208) [2]	Tahıl İşleme Teknolojisi (B 206) [6]
	11.15-12.00	Matematik I (Amfi 2) [****]	Malzeme Bilgisi (B 207) [9]	Gıda Biyoteknolojisi (B 208) [2]	Tahıl İşleme Teknolojisi (B 206) [6]
M E S İ	13.00-13.45	Fizik I (Amfi 2) [****]	Analitik Kimya (B 208) [3]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B 206) [7]	
	13.55-14.40	Fizik I (Amfi 2) [****]	Analitik Kimya (B 208) [3]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B 206) [7]	
E K İ	14.50-15.35	A.İ.İ.T I (FEF)** [19]	Analitik Kimya (B 208) [3]		
	15.45-16.30	A.İ.İ.T I (FEF)** [19]	Analitik Kimya (B 208) [3]		
C A R	8.30-9.15				Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [8]
	9.25-10.10			Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B 207) [5]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [8]
U Z A R	10.20-11.05	Fizik I (Amfi 2) [****]	Mühendislik Matematiği (B 206) [16]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B 207) [5]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B 208) [8]
	11.15-12.00	Fizik I (Amfi 2) [****]	Mühendislik Matematiği (B 206) [16]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B 207) [5]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B 208) [8]
M E S İ	13.00-13.45				
	13.55-14.40	Genel Kimya (Amfi 2) [****]		Reaksiyon Kinetiği (B 206) [8]	
A Z A R	14.50-15.35	Genel Kimya (Amfi 2) [****]		Reaksiyon Kinetiği (B 206) [8]	
	15.45-16.30	Genel Kimya (Amfi 2) [****]			

**Türk Dili I ve Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I dersleri son hafta 4 saat yapılacaktır.

*** FEF: Fen Edebiyat Fakültesi

**** Yabancı Ünyüklü Öğrenciler İçin

***** İLGİLİ DERSİN SORUMLU ÖĞRETİM ÜYESİ DAHA SONRA AÇIKLANACAKTIR.

Bölüm Öğretim Elemanları

- 1) Prof. Dr. Metin YILDIRIM
- 2) Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM
- 3) Prof. Dr. Hasan USLU
- 4) Doç. Dr. Hasan TANGÜLER
- 5) Doç. Dr. Hakan ERİNÇ
- 6) Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ÖZBEY
- 7) Dr. Öğr. Üyesi Cem BALTACIOĞLU
- 8) Dr. Öğr. Üyesi Hande BALTACIOĞLU

Misafir Öğretim Elemanları

- 8) Prof. Dr. Metin Hakan SEVERCAN
- 9) Doç. Dr. Serkan TOROS
- 10) Doç. Dr. Yasin KABALCI
- 11)
- 12) Doç. Dr. GÜlin ÖZTÜRK
- 13)
- 14)

- 16) Dr. Öğr. Üyesi Hakan PEKEL
- 17) Dr. Öğr. Üyesi Mahmut Suat DELİBALTA
- 18) Dr. Öğr. Üyesi Hamdi MURATÇOBANOĞLU
- 19) Dr. Derya GEÇİLİ
- 20) Öğr. Gör. Özlem BAŞBOĞA
- 21)

Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM
Bölüm Başkanı V.

Onay

Prof. Dr. Kutlu S. ERDURAN
Dekan V.