

N. Ö. H. Ü. MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2018-2019 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI

1. ÖĞRETİM

	Saat	1. SINIF	2. SINIF	3. SINIF	4. SINIF
P	8.30-9.15	Türk Dili I (TDL1011 (Y))***			
A	9.25-10.10	Türk Dili I (TDL1011 (Y))***	Kütle ve Enerji Denklemleri (B 208) [7]		
Z	10.20-11.05	Türk Dili I (D 103) [24] A.İ.T I (YATA1015) ***	Kütle ve Enerji Denklemleri (B 208) [7]	Gıda Mikrobiyolojisi I (B 206) [2]	Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
A	11.15-12.00	Türk Dili I (D 103) [24] A.İ.T I (YATA1015) ***	Kütle ve Enerji Denklemleri (B 208) [7]	Gıda Mikrobiyolojisi I (B 206) [2]	Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
R					
T	13.00-13.45	Gıda Müh. Giriş (B 208) [5]		Gıda Ambalajlama (B 206) [7]	Süt İşleme Teknolojisi (B 204) [1]
E	13.55-14.40	Gıda Müh. Giriş (B 208) [5]		Gıda Ambalajlama (B 206) [7]	Süt İşleme Teknolojisi (B 204) [1]
S	14.50-15.35			Gıda Ambalajlama (B 206) [7]	Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
İ	15.45-16.30				Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
S	8.30-9.15				Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7]
	9.25-10.10	Matematik I (D103, D105) [8] [12]			Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7]
	10.20-11.05	Matematik I (D103, D105) [8] [12]	Genel Mikrobiyoloji (B 208) [3]	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Hazır Yemek Teknolojisi (B 206) [4] / Proses Kontrol (B207) [6]
A	11.15-12.00	Matematik I (D103, D105) [8] [12]	Genel Mikrobiyoloji (B 208) [3]	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Hazır Yemek Teknolojisi (B 206) [4] / Proses Kontrol (B207) [6]
L	13.00-13.45	Fizik I (D103, D105) [13] [14]	Fizikokimya (D 102) [11]	Duyusal Değerlendirme (B 208) [1]	Mühendislik Etiği (B 206) [19] / İnsan Kaynakları Yönetimi (B 207) [20]
	13.55-14.40	Fizik I (D103, D105) [13] [14]	Fizikokimya (D 102) [11]	Duyusal Değerlendirme (B 208) [1]	Mühendislik Etiği (B 206) [19] / İnsan Kaynakları Yönetimi (B 207) [20]
I	14.50-15.35	İş Sağlığı ve Güvenliği I (D 103) [16]		Duyusal Değerlendirme (B 208) [1]	
	15.45-16.30	İş Sağlığı ve Güvenliği I (D 103) [16]			
C	8.30-9.15				
	9.25-10.10	Yabancı Dil I (D 103) [23]	Akışkanlar Mekaniği (B 205) [6]		
A	10.20-11.05	Yabancı Dil I (D 103) [23]	Akışkanlar Mekaniği (B 205) [6]	Gıda Toksikolojisi (B 207) [3] / Gıda Katkı Maddeleri (B 208) [4]	Ürün Geliştirme (B 206) [5]
R	11.15-12.00	Yabancı Dil I (D 103) [23]	Akışkanlar Mekaniği (B 205) [6]	Gıda Toksikolojisi (B 207) [3] / Gıda Katkı Maddeleri (B 208) [4]	Ürün Geliştirme (B 206) [5]
S					
A	13.00-13.45	Temel Bilgisayar (LAB-2) [21]	Genel Mikrobiyoloji Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B 206) [6]	Mühendislik Uygulamaları (Amfi 3) [5]
M	13.55-14.40	Temel Bilgisayar (LAB-2) [21]	Genel Mikrobiyoloji Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B 206) [6]	Mühendislik Uygulamaları (Amfi 3) [5]
B	14.50-15.35	Temel Bilgisayar (LAB-2) [21]			
A	15.45-16.30	Temel Bilgisayar (LAB-2) [21]			
P	8.30-9.15				Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
	9.25-10.10	Matematik I (D103, D105) [8] [12]			Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
E	10.20-11.05	Matematik I (D103, D105) [8] [12]	Malzeme Bilgisi (B 208) [18]	Gıda Biyoteknolojisi (B 206) [2]	Tahıl İşleme Teknolojisi (B 305) [4]
R	11.15-12.00	Matematik I (D103, D105) [8] [12]	Malzeme Bilgisi (B 208) [18]	Gıda Biyoteknolojisi (B 206) [2]	Tahıl İşleme Teknolojisi (B 305) [4]
S					
E	13.00-13.45	Fizik I (D103, D105) [13] [14]	Analitik Kimya (D 201) [10]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B 206) [6]	Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
M	13.55-14.40	Fizik I (D103, D105) [13] [14]	Analitik Kimya (D 201) [10]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B 206) [6]	Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
B	14.50-15.35	A.İ.T I (FEF)** [22]	Analitik Kimya (D 201) [10]	Reaksiyon Kinetiği (B 206) [9]	
E	15.45-16.30	A.İ.T I (FEF)** [22]	Analitik Kimya (D 201) [10]	Reaksiyon Kinetiği (B 206) [9]	
C	8.30-9.15				Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
	9.25-10.10	Lineer Cebir (D103, D105) [12] [15]			Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
	10.20-11.05	Lineer Cebir (D103, D105) [12] [15]	Mühendislik Matematik (D 201) [17]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B 206) [5]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B 104) [7]
U	11.15-12.00	Lineer Cebir (D103, D105) [12] [15]	Mühendislik Matematik (D 201) [17]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B 206) [5]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B 104) [7]
M	13.00-13.45				
	13.55-14.40	Genel Kimya (D 103) [9]			Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
A	14.50-15.35	Genel Kimya (D 103) [9]			Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
	15.45-16.30	Genel Kimya (D 103) [9]			

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

** FEF: Fen Edebiyat Fakültesi

*** Yabancı Uyumlu Öğrenciler İçin

Bölüm Öğretim Elemanları

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

Misafir Öğretim Elemanları

- 8) Doç. Dr. Ahmet EROĞLU
- 9) Doç. Dr. Yeliz KONUKLU
- 10) Doç. Dr. Yavuz SÜRME
- 11) Doç. Dr. Ersen TURAÇ
- 12) Dr. Öğr. Üyesi Nurettin IRMAK
- 13) Dr. Öğr. Üyesi Vakkas BOZKURT
- 14) Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Ali OLĞAR
- 15) Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin KAPLAN

16) Dr. Öğr. Üyesi Abdurrahman LERMI

17) Dr. Öğr. Üyesi Hakan PEKEL

18) Dr. Öğr. Üyesi Kemal NURVEREN

19) Dr. Öğr. Üyesi Mahmut Suat DELİBALTA


20) Dr. Öğr. Üyesi Murat GÜLER

21) Öğr. Gör. İbrahim YÜCEL

22) Öğr. Gör. Meryem Nihal TUTAR

23) Öğr. Gör. Neslihan ÖZDEMİR

24) Öğr. Gör. Yeşim TÜRKMEN

Dr. Öğr. Üyesi  BALTACIOĞLU
Bölüm Başkanı V.

Onay


Prof. Dr. Kutsi Sayas ERDURAN
Dekan V.