

N. Ö. H. Ü. MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2023-2024 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI

		I. ÖĞRETİM			
Saat	1. SINIF		2. SINIF	3. SINIF	4. SINIF
P 8.30-9.15	Türk Dili - 1 (Online) [22] *	Türk Dili 1 (Online) (TDL1011 (Y)) [21] *			
A 9.25-10.10	Türk Dili - 1 (Online) [22] *	Türk Dili 1 (Online) (TDL1011 (Y)) [21] *			
Z 10.20-11.05	A.L.L.T 1 (YATA1015) (Online) [25] *	A.L.L.T 1 (YATA1015) (Online) [25] *	Kütle ve Enerji Denklemleri (B206) [6]	Duyusal Değerlendirme (B208) [8]	Mühendislik Uygulamaları (B207) [5]
A 11.15-12.00	A.L.L.T 1 (YATA1015) (Online) [25] *	A.L.L.T 1 (YATA1015) (Online) [25] *	Kütle ve Enerji Denklemleri (B206) [6]	Duyusal Değerlendirme (B208) [8]	Mühendislik Uygulamaları (B207) [5]
R 13.00-13.45					
T 13.00-13.45	Lineer Cebir (Amfi 2- Amfi 3) [11] [23]	Malzeme Bilgisi (B206) [18]			Proses Kontrol (B208) [6]
E 13.55-14.40	Lineer Cebir (Amfi 2- Amfi 3) [11] [23]	Malzeme Bilgisi (B206) [18]			Proses Kontrol (B208) [6]
F 14.50-15.35	Lineer Cebir (Amfi 2- Amfi 3) [11] [23]				Bitirme Tezi (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10)
S 15.45-16.30					Bitirme Tezi (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10)
S 8.30-9.15	Yabancı Dil 1 (Online) [20]		Olasılık ve İstatistik (B208) [9] ***	Gıda Mikrobiyolojisi 1 Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	
A 9.25-10.10	Yabancı Dil 1 (Online) [20]		Olasılık ve İstatistik (B208) [9] ***	Gıda Mikrobiyolojisi 1 Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Hazır Yemek Teknolojisi (B207) [10]
Z 10.20-11.05	Yabancı Dil 1 (Online) [20]		Olasılık ve İstatistik (B208) [9] ***	Gıda Mikrobiyolojisi 1 (B206) [2]	Hazır Yemek Teknolojisi (B207) [10]
A 11.15-12.00				Gıda Mikrobiyolojisi 1 (B206) [2]	
L 13.00-13.45					Ürün Geliştirme (B 208) [5]
E 13.55-14.40	Gıda Müh. Giriş (B207) [9]			Gıda Toksikolojisi (B 206) [4] / Gıda Katkı Maddeleri (B 301) [10]	Ürün Geliştirme (B 208) [5]
F 14.50-15.35	Gıda Müh. Giriş (B207) [9]			Gıda Toksikolojisi (B 207) [4] / Gıda Katkı Maddeleri (B 301) [10]	
S 15.45-16.30					
C 8.30-9.15					
A 9.25-10.10	Matematik 1 (Amfi 2- Amfi 3) [11] [12]		Akışkanlar Mekaniği (B206) [6] **		
Z 10.20-11.05	Matematik 1 (Amfi 2- Amfi 3) [11] [12]		Akışkanlar Mekaniği (B206) [6] **	Reaksiyon Kinetiği (B 207) [7]	Süt İşleme Teknolojisi (B208) [3]
A 11.15-12.00	Matematik 1 (Amfi 2- Amfi 3) [11] [12]		Akışkanlar Mekaniği (B206) [6] **	Reaksiyon Kinetiği (B 207) [7]	Süt İşleme Teknolojisi (B208) [3]
R 13.00-13.45					
S 13.00-13.45	Temel Bilgisayar (Online) [8] ****	Temel Bilgisayar (Lab 1) [26] ***		Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B206) [6]	Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]
M 13.55-14.40	Temel Bilgisayar (Online) [8] ****	Temel Bilgisayar (Lab 1) [26] ***		Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B206) [6]	Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]
B 14.50-15.35	Temel Bilgisayar (Online) [8] ****	Temel Bilgisayar (Lab 1) [26] ***	Mühendislik Matematik (B208) [24]		
A 15.45-16.30	Temel Bilgisayar (Online) [8] ****	Temel Bilgisayar (Lab 1) [26] ***	Mühendislik Matematik (B208) [24]		
P 8.30-9.15			Genel Mikrobiyoloji (B208) [4]		
Z 9.25-10.10	Matematik 1 (Amfi 2- Amfi 3) [11] [12]		Genel Mikrobiyoloji (B208) [4]	Gıda Ambalajlama (B207) [9]	
R 10.20-11.05	Matematik 1 (Amfi 2- Amfi 3) [11] [12]		Genel Mikrobiyoloji Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]	Gıda Ambalajlama (B207) [9]	Tahıl İşleme Teknolojisi (B206) [10]
A 11.15-12.00	Matematik 1 (Amfi 2- Amfi 3) [11] [12]		Genel Mikrobiyoloji Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]	Gıda Ambalajlama (B207) [9]	Tahıl İşleme Teknolojisi (B206) [10]
S 13.00-13.45					
E 13.00-13.45	Fizik 1 (Amfi 2- Amfi 3) [13] [14]		Analitik Kimya (B207) [17]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B206) [6]	Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [10]
M 13.55-14.40	Fizik 1 (Amfi 2- Amfi 3) [13] [14]		Analitik Kimya (B207) [17]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B206) [6]	Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [10]
B 14.50-15.35	A.L.L.T 1 (Online) [25] *		Analitik Kimya (B207) [17]		Mühendislik Etiği (B208) [8]
E 15.45-16.30	A.L.L.T 1 (Online) [25] *		Analitik Kimya (B207) [17]		Mühendislik Etiği (B208) [8]
C 8.30-9.15	İş Sağlığı ve Güvenliği 1 (Amfi 2) [19]				Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
A 9.25-10.10	İş Sağlığı ve Güvenliği 1 (Amfi 2) [19]			Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B207) [5]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
Z 10.20-11.05	Fizik 1 (Amfi 2- Amfi 3) [13] [14]			Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B207) [5]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B206) [7]
A 11.15-12.00	Fizik 1 (Amfi 2- Amfi 3) [13] [14]			Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B207) [5]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B206) [7]
M 13.00-13.45					
E 13.55-14.40	Genel Kimya (Amfi 2) [15]		Fizikokimya (B208) [16]	Üniversite Seçmeli Dersi-1 (B203-B204)	Üniversite Seçmeli Dersi 3 (B201-B202)
B 14.50-15.35	Genel Kimya (Amfi 2) [15]		Fizikokimya (B208) [16]	Üniversite Seçmeli Dersi-1 (B203-B204)	Üniversite Seçmeli Dersi 3 (B201-B202)
A 15.45-16.30	Genel Kimya (Amfi 2) [15]				

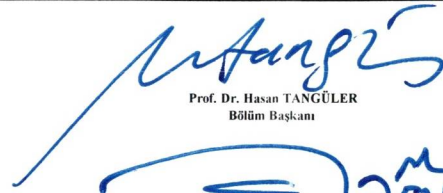
*Türk Dili ve Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I dersleri son hafta 4 saat yapılacaktır.


**2022-2023 Eğitim-Öğretim Yılı ve öncesi öğrencilerden III. Yarıyıldında yer alan GDM2003 Kodlu Akışkanlar Mekaniği (3-0-4) dersini almışsa gerekirken alınması veya alıp başarsız olması öğrenciler alacaktır.

***2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı ve sonrası Kayıtlı öğrenciler alacaktır.

****2022-2023 Eğitim-Öğretim Yılı ve öncesi Kayıtlı öğrenciler alacaktır.

Bölüm Öğretim Elemanları	Misafir Öğretim Elemanları
1) Prof. Dr. Hasan USLU	11) Prof. Dr. Adnan TUNA
2) Prof. Dr. Zehra YILDIRIM	12) Prof. Dr. Ahmet EROĞLU
3) Prof. Dr. Metin YILDIRIM	13) Doç. Dr. Zafar NERGİZ
4) Prof. Dr. Hasan TANGÜLER	14) Dr. Öğr. Üyesi Fırtın KELEŞ
5) Doç. Dr. Hasan ERİNÇ	15) Prof. Dr. Özlem SARIKÖZ
6) Doç. Dr. Cem HALIÇIHOĞLU	16) Prof. Dr. Esen TURAC
7) Doç. Dr. Hıncal BALIÇHOĞLU	17) Doç. Dr. Abdullah Tamer BİŞGİN
8) Doç. Dr. Emre YAVUZER	18) Prof. Dr. Mustafa KORKANÇ
9) Doç. Dr. Safa KARAMAN	19) Doç. Dr. Abdurrahman LERMI
10) Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ÖZBEY	20) Öğr. Gör. Mahmut Metin AKSAN
21) Öğr. Gör. Salih COMERT	
22) Öğr. Gör. Saçak KOULANCA	
23) Öğr. Gör. Feyzi ÖZER	
24) Dr. Öğr. Üyesi Hakan PEKEİ	
25) Öğr. Gör. Murat SERDARHOĞLU	
26) Dr. Öğr. Üyesi Mahmut Cansel ACAR	


Prof. Dr. Hasan TANGÜLER
Bölüm Başkanı


Onay
Prof. Dr. Murat BARU
Dekan