

N. Ö. H. Ü. MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2021-2022 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI

1. ÖĞRETİM

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

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

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) Doç. Dr. Cem BALTACIOĞLU
- 7) Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ÖZBEY
- 8) Dr. Öğr. Üyesi Hande BALTACIOĞLU

Misafir Öğretim Elemanları

- 9) Doç. Dr. Ahmet GÜMÜŞ
- 10) Doç. Dr. Abdurrahman LERMI
- 11) Dr. Öğr. Üyesi Güldem YILDIZ
- 12) Dr. Öğr. Üyesi Filiz Ertem KAYA
- 13) Dr. Öğr. Üyesi Hakan PEKEL
- 14) Dr. Öğr. Üyesi Kemal NURVEREN
- 15) Dr. Öğr. Üyesi Mahmut Suat DELIBALTA
- 16) Öğr. Gör. Fevzi ÖZER

- 17) Öğr. Gör. İbrahim YÜCEL
- 18) Öğr. Gör. Keşer ŞAHİN TIRAS
- 22) Öğr. Gör. Saliha CÖMERT
- 23) Öğr. Gör. Mahmut Metin AKSAN
- 24) Öğr. Gör. Murat SERDAROĞLU
- 25) Öğr. Gör. Savaş KOLDANCA
- 26) Öğr. Gör. Meryem Nihal TUTAR

Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM
Bölüm Başkanı

Onay

Prof. Dr. Kutsi S. ERDURAN

Dekan Y.