

N. Ö. H. Ü. MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2022-2023 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI

I. ÖĞRETİM

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

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

Bölüm Öğretim Elemanları

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

Misafir Öğretim Elemanları

- 9) Prof. Dr. Adnan TUNA
- 10) Prof. Dr. Ahmet EROĞLU
- 11) Doç. Dr. Zafer NERGİZ
- 12) Doç. Dr. Abdullah Tamer BIŞGIN
- 13) Doç. Dr. Abdurrahman LERMI
- 14) Doç. Dr. Demet ÖZKIR
- 15) Dr. Öğr. Üyesi Filiz KELEŞ
- 16) Dr. Öğr. Üyesi Hakan PEKEL

- 17) Dr. Öğr. Üyesi Kemal NURVEREN
- 18) Dr. Öğr. Üyesi Mahmut Suat DELİBALTA
- 19) Öğr. Gör. Saliha CÖMERT
- 20) Öğr. Gör. Mahmut Metin AKSAN
- 21) Öğr. Gör. Murat SERDAROĞLU
- 22) Öğr. Gör. Savaş KOLDANCA
- 23) Öğr. Gör. Meryem Nihal TUTAR
- 24) Prof. Dr. Ümit ATICI

Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM

Bölüm Başkanı

Onay

Prof. Dr. Mura BARUT

Dekan V.