

NİĞDE ÖMER HALİDEMİR ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI

I. ÖĞRETİM

	Saat	1. SINIF	2. SINIF	3. SINIF	4. SINIF
P	8.30-9.15	Türk Dili II (TDL1012 (Y))* Türk Dili II [17] [D-101]**			
A	9.25-10.10	Türk Dili II (TDL1012 (Y))* Türk Dili II [17] [D-101]**			
Z	10.20-11.05	A.İ.T II (YATA1016) *		Proses Tasarımı [6] [B 205]	
A	11.15-12.00	A.İ.T II (YATA1016) *		Proses Tasarımı [6] [B 205]	
R					
T	13.00-13.45	Matematik II [9, 12] [D-101,102]	Gıda Kimyası [1] [B 206]	Gıda Kalite Kontrol [5] [B 208]	Fermentasyon Teknolojisi [4] [B 205]
E	13.55-14.40	Matematik II [9, 12] [D-101,102]	Gıda Kimyası [1] [B 206]	Gıda Kalite Kontrol [5] [B 208]	Fermentasyon Teknolojisi [4] [B 205]
S	14.50-15.35	Matematik II [9, 12] [D-101,102]	Beslenme [8] [B 208]		Fermentasyon Teknolojisi Lab. [4] [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.]
İ	15.45-16.30		Beslenme [8] [B 208]		Fermentasyon Teknolojisi Lab. [4] [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.]
S	8.30-9.15		Girişimcilik [22] + ACADEMIC WRITING [14]	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. [2] [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.]	
	9.25-10.10	Yabancı Dil II [18] [D-101]	Girişimcilik [22] + ACADEMIC WRITING [14]	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. [2] [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.]	
	10.20-11.05	Yabancı Dil II [18] [D-101]	Girişimcilik [22] + İLK YARDIM [23]+ AKADEMİK YAZMA [14] + HALK OYUNLARI [24] + YAŞAM BOYU S. [25]+ RUSÇA [29]+ FOTOGRAFÇILIK [21] + SANAT TARİHİ [26] + BİLİM TARİHİ [20]+ ALMANCA [32]+ İLETİŞİM [27]	Gıda Mikrobiyolojisi II [2] [B 208]	Gıda Biyokimyası [7] [B 207]
A	11.15-12.00	Yabancı Dil II [18] [D-101]	Girişimcilik [22] + İLK YARDIM [23]+ AKADEMİK YAZMA [14]+ HALK OYUNLARI [24] + YAŞAM BOYU S. [25]+ RUSÇA [29]+ FOTOGRAFÇILIK [21] + SANAT TARİHİ [26] + BİLİM TARİHİ [20]+ ALMANCA [32]+ İLETİŞİM [27]	Gıda Mikrobiyolojisi II [2] [B 208]	Gıda Biyokimyası [7] [B 207]
L	13.00-13.45	Bilg. Destekli Tek. Resim [14] [Bil. Lab. I]	Gıda Kimyası [1] [B 206]		Özel Gıdalar [5] [B 208]
	13.55-14.40	Bilg. Destekli Tek. Resim [14] [Bil. Lab. I]	Gıda Kimyası [1] [B 206]		Özel Gıdalar [5] [B 208]
I	14.50-15.35	Bilg. Destekli Tek. Resim [14] [Bil. Lab. I]			Endüstriyel Mikrobiyoloji [4] [B 208]
	15.45-16.30				Endüstriyel Mikrobiyoloji [4] [B 208]
Ç	8.30-9.15				
	9.25-10.10	Matematik II [9, 12] [D-101,102]			
A	10.20-11.05	Matematik II [9, 12] [D-101,102]	Gıda ve Sağlık [4] [B 206]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [B 208]	Yağ Teknolojisi [5] [B 205]
R	11.15-12.00	Matematik II [9, 12] [D-101,102]	Gıda ve Sağlık [4] [B 206]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [B 208]	Yağ Teknolojisi [5] [B 205]
Ş					
A	13.00-13.45	Organik Kimya [3] [B 206]	Olasılık ve İstatistik [16] [B 307]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [B 208]	Yağ Teknolojisi Lab. [5] [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.]
M	13.55-14.40	Organik Kimya [3] [B 206]	Olasılık ve İstatistik [16] [B 307]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [B 208]	Yağ Teknolojisi Lab. [5] [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.]
B	14.50-15.35	Organik Kimya [3] [B 206]	Olasılık ve İstatistik [16] [B 307]	Gıda Mevzuatı [7] [B 207]	
A	15.45-16.30			Gıda Mevzuatı [7] [B 207]	
P	8.30-9.15			Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 205]	
E	9.25-10.10	Fizik II [11, 13] [D-101,102]		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 205]	
R	10.20-11.05	Fizik II [11, 13] [D-101,102]		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 205]	
Ş	11.15-12.00	Fizik II [11, 13] [D-101,102]		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 205]	
S					
E	13.00-13.45	İş Sağlığı ve Güvenliği II [16] [D-101]	Termodinamik [3] [B 205]	Enzimoloji [1] [B 206]	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi [8] [B 208]
M	13.55-14.40	İş Sağlığı ve Güvenliği II [16] [D-101]	Termodinamik [3] [B 205]	Enzimoloji [1] [B 206]	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi [8] [B 208]
B	14.50-15.35	Atatürk İlk ve İnk.Tar. II [19] [D-101]**	Termodinamik [3] [B 205]		Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. [8] [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.]
E	15.45-16.30	Atatürk İlk ve İnk.Tar. II [19] [D-101]**			Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. [8] [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.]
C	8.30-9.15				Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8]
	9.25-10.10				Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8]
	10.20-11.05	Biyoloji [10] [B 206]	Enstrümental Gıda Analizleri [7] [B 208]		
U	11.15-12.00	Biyoloji [10] [B 206]	Enstrümental Gıda Analizleri [7] [B 208]		
M	13.00-13.45				
	13.55-14.40	Bilgisayar Programlama [15] [D-101]	Enstrümental Gıda Analiz. Lab. [7] [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.]	Gıda Makine ve Ekipmanları [8] [B 206]	
A	14.50-15.35	Bilgisayar Programlama [15] [D-101]	Enstrümental Gıda Analiz. Lab. [7] [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.]	Gıda Makine ve Ekipmanları [8] [B 206]	
	15.45-16.30				

*Yabancı Uygulama Öğrencileri İçin

** Son Hafta Atatürk İlk ve İnk.Tar. II ve Türk Dili II dersleri 4'er saat yapılmaktadır.

Bölüm Öğretim Elemanları

- 1) Prof. Dr. Metin YILDIRIM
- 2) Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM
- 3) Prof. Dr. Hasan USLU
- 4) Doç. Dr. Hasan TANGÖLER
- 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) Prof. Dr. Ahmet EROĞLU
- 10) Prof. Dr. Tuncay TÜRKKEŞ
- 11) Doç. Dr. Ahmet GÜMÜŞ
- 12) Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin KAPLAN
- 13) Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Ali OLGAR
- 14) Dr. Öğr. Üyesi Hakan PEKEL
- 15) Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Şakir DOKUZ
- 16) Dr. Öğr. Üyesi Abdurrahman LERMI

- 17) Öğr. Gör. İsmail POLAT KAVAS
- 18) Öğr. Gör. Rasim KAYI
- 19) Öğr. Gör. Merjem Nihal TUTAR
- 20) Prof. Dr. Mehmet ŞENER
- 21) Doç. Dr. Atilla DÖL
- 22) Doç. Dr. İbrahim YALÇIN
- 23) Öğr. Gör. Selma KESKİN
- 24) Öğr. Gör. Fatih UYAN

- 25) Öğr. Gör. Kamili CESUR
- 26) Öğr. Gör. Hilmi GÜNEY
- 27) Arş. Gör. Dr. Mehmet BÜYÜKAFŞAR
- 28) Dr. Öğr. Üyesi Halit ÜRÜNDÜ
- 29) Öğr. Gör. Perizat YERTAYEVA

Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM
Bölüm Başkanı

Onay

Prof. Dr. Kutlu Saygı ERDUĞAN
Dekan V.