

NIĞDE ÖMER HALİDEMİR ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2019-2020 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)) * [23] [Mimarlık Fak. 104 no'lu derslik] Türk Dili II [19] [Amf1 2]** | | | |
| A | 9.25-10.10 | Türk Dili II (TDL1012 (Y)) * [23] [Mimarlık Fak. 104 no'lu derslik] Türk Dili II [19] [Amf1 2]** | | | |
| Z | 10.20-11.05 | A.İ.L.T II (YATA1016) * [13] [FEF 105] | Beslenme [8] [B 208] | Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [7] [B 206] | |
| A | 11.15-12.00 | A.İ.L.T II (YATA1016) * [13] [FEF 105] | Beslenme [8] [B 208] | Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [7] [B 206] | |
| R | | | | | Fermentasyon Teknolojisi [4] [B 206] |
| T | 13.00-13.45 | Matematik II [9,14,21] [D 101-102-103] | Gıda Kimyası [1] [B 208] | | Fermentasyon Teknolojisi [4] [B 206] |
| E | 13.55-14.40 | Matematik II [9,14,21] [D 101-102-103] | Gıda Kimyası [1] [B 208] | | Fermentasyon Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4] |
| S | 14.50-15.35 | Matematik II [9,14,21] [D 101-102-103] | | | Fermentasyon Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4] |
| İ | 15.45-16.30 | | | | |
| S | 8.30-9.15 | | Girişimcilik [İİBF Amf1 5] | Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2] | |
| | 9.25-10.10 | Yabancı Dil II [20] [Amf1 2] | Girişimcilik [İİBF Amf1 5] | Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2] | |
| | 10.20-11.05 | Yabancı Dil II [20] [Amf1 2] | Girişimcilik [İİBF Amf1 5] + İLK YARDIM*** [24]+ YAŞAM BOYU S.[B 302]**** [25]+ DOĞAL AFET. [B303] [26]+FOTOGRAFÇILIK[B 304] [27] + ALMANCA[B 307] [29]+ İLETİŞİM [B 308] [28] + AKADEMİK YAZMA [B 208] [30] | Gıda Mikrobiyolojisi II [2] [B 206] | |
| A | 11.15-12.00 | Yabancı Dil II [20] [Amf1 2] | Girişimcilik [İİBF Amf1 5] + İLK YARDIM*** [24]+ YAŞAM BOYU S.[B 302]**** [25]+ DOĞAL AFET. [B303] [26]+FOTOGRAFÇILIK[B 304] [27] + ALMANCA[B 307] [29]+ İLETİŞİM [B 308] [28] + AKADEMİK YAZMA [B 208] [30] | Gıda Mikrobiyolojisi II [2] [B 206] | |
| L | 13.00-13.45 | Biyoloji [10] [D 102] | Gıda Kimyası [1] [B 208] | | Özel Gıdalar [5] [B 206] |
| | 13.55-14.40 | Biyoloji [10] [D 102] | Gıda Kimyası [1] [B 208] | | Özel Gıdalar [5] [B 206] |
| I | 14.50-15.35 | | Enstrümental Gıda Analizleri [6] [B 208] | | Endüstriyel Mikrobiyoloji [4] [B 206] |
| | 15.45-16.30 | | Enstrümental Gıda Analizleri [6] [B 208] | | Endüstriyel Mikrobiyoloji [4] [B 206] |
| Ç | 8.30-9.15 | | | | |
| | 9.25-10.10 | Fizik II [12,15] [D 101-103] | | | |
| A | 10.20-11.05 | Fizik II [12,15] [D 101-103] | | Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [7] [B 208] | Yağ Teknolojisi [5] [B 206] |
| R | 11.15-12.00 | Fizik II [12,15] [D 101-103] | | Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [7] [B 208] | Yağ Teknolojisi [5] [B 206] |
| Ş | | | | | |
| A | 13.00-13.45 | Organik Kimya [3] [B 206] | Olasılık ve İstatistik [11] [TBTF-B102]***** | Proses Tasarımı [7] [B 208] | Yağ Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [5] |
| M | 13.55-14.40 | Organik Kimya [3] [B 206] | Olasılık ve İstatistik [11] [TBTF-B102]***** | Proses Tasarımı [7] [B 208] | Yağ Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [5] |
| B | 14.50-15.35 | Organik Kimya [3] [B 206] | Olasılık ve İstatistik [11] [TBTF-B102]***** | Gıda Mevzuatı [6] [B 208] | |
| A | 15.45-16.30 | | | Gıda Mevzuatı [6] [B 208] | |
| P | 8.30-9.15 | | | Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 208] | |
| E | 9.25-10.10 | Matematik II [9,14,21] [D 101-102-103] | | Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 208] | |
| R | 10.20-11.05 | Matematik II [9,14,21] [D 101-102-104] | | Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 208] | |
| Ş | | | | | |
| E | 13.00-13.45 | İş Sağlığı ve Güvenliği II [18] [D 101] | Termodinamik [3] [B 205] | | Et Ürünleri İşleme Teknolojisi [8] [B 206] |
| M | 13.55-14.40 | İş Sağlığı ve Güvenliği II [18] [D 101] | Termodinamik [3] [B 205] | | Et Ürünleri İşleme Teknolojisi [8] [B 206] |
| B | 14.50-15.35 | Atatürk İlk. ve İnk.Tar. II [22] [Amf1 2]** | Termodinamik [3] [B 205] | | Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [8] |
| E | 15.45-16.30 | Atatürk İlk. ve İnk.Tar. II [22] [Amf1 2]** | | | Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [8] |
| C | 8.30-9.15 | Bilgisayar Programlama (I.grup) [17] [Amf1 2] | | | Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8] |
| | 9.25-10.10 | Bilgisayar Programlama (I.grup) [17] [Amf1 2] | | | Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8] |
| | 10.20-11.05 | Bilgisayar Programlama (II.grup) [17] [Amf1 2] | | Gıda Makine ve Ekipmanları [8] [B 206] | |
| U | 11.15-12.00 | Bilgisayar Programlama (II.grup) [17] [Amf1 2] | | Gıda Makine ve Ekipmanları [8] [B 206] | |
| M | | | | | |
| | 13.00-13.45 | | | | |
| | 13.55-14.40 | Bilg. Destekli Tek. Resim [16] [LAB 1] | Enstrümental Gıda Analiz. Lab. [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.] [6] | | |
| | 14.50-15.35 | Bilg. Destekli Tek. Resim [16] [LAB 1] | Enstrümental Gıda Analiz. Lab. [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.] [6] | | |
| A | 15.45-16.30 | Bilg. Destekli Tek. Resim [16] [LAB 1] | | | |

*Yabancı Uyrıktı Öğrenciler için

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

*** İlk Yardım dersi Zübeyde Hanım Sağlık Yüksekokulunda gerçekleştirilecektir.

**** Yaşam Boyu Spor Dersi Mühendislik Fakültesi ve Beden Eğitimi Meslek Yüksekokulunda yapılacaktır.

***** Olasılık ve İstatistik Dersi Tarım Bilimleri ve Teknolojileri Fakültesinde yapılacaktır.

| Bölüm Öğretim Elemanları | Misafir Öğretim Elemanları |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1) Prof. Dr. Metin YILDIRIM | 9) Prof. Dr. Serkan KADDER |
| 2) Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM | 10) Prof. Dr. Tuncay TÜRKŞ |
| 3) Prof. Dr. Hasan USLU | 11) Prof. Dr. Zafer ULUTAŞ |
| 4) Doç. Dr. Hasan TANGÜLER | 12) Doç. Dr. İbrahim KARACA |
| 5) Doç. Dr. Hakan ERİNÇ | 13) Doç. Dr. Galin ÖZTÜRK |
| 6) Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ÖZBEY | 14) Dr. Öğr. Üyesi Osman KELEKÇİ |
| 7) Dr. Öğr. Üyesi Cem BALTACIOĞLU | 15) Dr. Öğr. Üyesi Vakkas BOZKURT |
| 8) Dr. Öğr. Üyesi Hande BALTACIOĞLU | 16) Dr. Öğr. Üyesi Kemal NURVEREN |
| | 17) Dr. Öğr. Üyesi Murat PEKER |
| | 18) Dr. Öğr. Üyesi Abdurrahman LERMİ |
| | 19) Dr. Öğr. Üyesi Yeşim TÜRKMEN |
| | 20) Dr. Öğr. Gör. Rasim KAYI |
| | 21) Öğr. Gör. Fevzi ÖZER |
| | 22) Öğr. Gör. Meryem Nihal TUTAR |
| | 23) Öğr. Gör. Özlem BAŞBOĞA |

Sosyal Seçmeli Dersler

- 24) Öğr. Gör. Selma KESKİN
25) Öğr. Gör. Kamil CESUR
26) Öğr. Gör. Nedim URKAN
27) Doç. Dr. Atilla DÖL
28) Arş. Gör. Dr. Simge Deniz DEMİREL
29) Dr. Öğr. Üyesi Halit ÜRÜNDO
30) Dr. Öğr. Üyesi Hakan PEKEL

Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM
Bölüm Başkanı

ONAY

Prof. Dr. Kutsi S. ERDUKAN

Dekan V.