

ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2016-2017 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI

I. ÖĞRETİM

	Saat	1. SINIF	2. SINIF	3. SINIF	4. SINIF
P	8.30-9.15				Özel Gıdalar [4] [B 206]
A	9.25-10.10	Organik Kimya [10] [D 103]			Özel Gıdalar [4] [B 206]
Z	10.20-11.05	Organik Kimya [10] [D 103]	Gıda ve Sağlık [5] [B 208]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [D 201]	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi [7] [B206]
A	11.15-12.00	Organik Kimya [10] [D 103]	Gıda ve Sağlık [5] [B 208]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [D 201]	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi [7] [B206]
R					
T	13.00-13.45	Matematik II [15,16] [D 101-103]	Gıda Kimyası [1] [D 201]	Proses Tasarımı [6] [D 204]	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
E	13.55-14.40	Matematik II [15,16] [D 101-103]	Gıda Kimyası [1] [D 201]	Proses Tasarımı [6] [D 204]	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
S	14.50-15.35	Atatürk İlk. ve İlk.Tar. II [12] [F.E.F. Konferans Salonu]		Gıda Kalite Kontrol [4] [B 206]	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
İ	15.45-16.30	Atatürk İlk. ve İlk.Tar. II [12] [F.E.F. Konferans Salonu]		Gıda Kalite Kontrol [4] [B 206]	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
S	8.30-9.15	Türk Dili II [20] [Amfi 2]	Girişimcilik [İ.İ.B.F Amfi 5]	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. (Grup 1 Tek Numaralılar (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	
	9.25-10.10	Türk Dili II [20] [Amfi 2]	Girişimcilik [İ.İ.B.F Amfi 5]	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. (Grup 1 Tek Numaralılar (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	
	10.20-11.05	Matematik II [15,16] [D 101-103]	Girişimcilik [İ.İ.B.F Amfi 5] Writing [B 103]	Gıda Mikrobiyolojisi II [2] [D 201]	Endüstriyel Mikrobiyoloji [5] [B 206]
A	11.15-12.00	Matematik II [15,16] [D 101-103]	Girişimcilik [İ.İ.B.F Amfi 5] Writing [B 103]	Gıda Mikrobiyolojisi II [2] [D 201]	Endüstriyel Mikrobiyoloji [5] [B 206]
L	13.00-13.45	Biyoloji [11] [D 101]	Gıda Kimyası [1] [D 201]	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. (Grup 2 Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi [21] [B 208]
	13.55-14.40	Biyoloji [11] [D 101]	Gıda Kimyası [1] [D 201]	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. (Grup 2 Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi [21] [B 208]
I	14.50-15.35		Enstrümental Gıda Analizleri [3] [D 201]		
	15.45-16.30		Enstrümental Gıda Analizleri [3] [D 201]		
Ç	8.30-9.15				Yağ Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
	9.25-10.10		Termodinamik [13] [B 205]		Yağ Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
A	10.20-11.05	Matematik II [15,16] [D 101-103]	Termodinamik [13] [B 205]		Yağ Teknolojisi [4] [D 201]
R	11.15-12.00	Matematik II [15,16] [D 101-103]	Termodinamik [13] [B 205]		Yağ Teknolojisi [4] [D 201]
Ş					
A	13.00-13.45	Bilg. Destekli Tek. Resim [9] [LAB 2]	Olasılık ve İstatistik [14] [D 201]	Gıda Mevzuatı [3] [B 206]	Yağ Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
M	13.55-14.40	Bilg. Destekli Tek. Resim [9] [LAB 2]	Olasılık ve İstatistik [14] [D 201]	Gıda Mevzuatı [3] [B 206]	Yağ Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
B	14.50-15.35	Bilg. Destekli Tek. Resim [9] [LAB 2]	Olasılık ve İstatistik [14] [D 201]		
A	15.45-16.30				
P	8.30-9.15				Fermentasyon Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
	9.25-10.10	Fizik II [8,17] [D 101-103]		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [D 201]	Fermentasyon Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
E	10.20-11.05	Fizik II [8,17] [D 101-103]	Beslenme [7] [B 208]	Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [D 201]	Fermentasyon Teknolojisi [5] [B 206]
R	11.15-12.00	Fizik II [8,17] [D 101-103]	Beslenme [7] [B 208]	Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [D 201]	Fermentasyon Teknolojisi [5] [B 206]
Ş					
E	13.00-13.45			Enzimoloji [1] [B 206]	Fermentasyon Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
M	13.55-14.40			Enzimoloji [1] [B 206]	Fermentasyon Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
B	14.50-15.35				Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6]
E	15.45-16.30				Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6]
C	8.30-9.15		Enstrümental Gıda Analiz. Lab. (Grup 1) [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.] [3]		Bitirme Tezi [7]
	9.25-10.10	Yabancı Dil II [22] [D 101]	Enstrümental Gıda Analiz. Lab. (Grup 1) [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.] [3]		Bitirme Tezi [7]
	10.20-11.05	Yabancı Dil II [22] [D 101]	YAŞAM BOYU S.[D-102] +HALK OYUN.[B-103]+DOĞAL AFET.[D-103]+İLK YARDIM[D-202]+AKADEMİK YAZMA[D-105]+ALMANCA[D-201]+FOTOĞRAFÇILIK[D-104]+KENTLEŞME SORUNLARI[B102]	Gıda Makine ve Ekipmanları [7] [B 206]	
U	11.15-12.00	Yabancı Dil II [22] [D 101]	YAŞAM BOYU S.[D-102] +HALK OYUN.[B-103]+DOĞAL AFET.[D-103]+İLK YARDIM[D-202]+AKADEMİK YAZMA[D-105]+ALMANCA[D-201]+FOTOĞRAFÇILIK[D-104]+KENTLEŞME SORUNLARI[B102]	Gıda Makine ve Ekipmanları [7] [B 206]	
M	13.00-13.45	Bilgisayar Programlama [18] [LAB 2]	Enstrümental Gıda Analiz. Lab. (Grup 2) [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.] [3]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [D 201]	
	13.55-14.40	Bilgisayar Programlama [18] [LAB 2]	Enstrümental Gıda Analiz. Lab. (Grup 2) [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.] [3]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [D 201]	
A	14.50-15.35	İş Sağlığı ve Güvenliği II [19] [Amfi 2]			
	15.45-16.30	İş Sağlığı ve Güvenliği II [19] [Amfi 2]			

* Yaşam Boyu Spor Derisi Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulunda gerçekleştirilmektedir.

Bölüm Öğretim Elemanları

- 1) Prof. Dr. Meim YILDIRIM
- 2) Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM
- 3) Yrd. Doç. Dr. Ayşe ÖZBEY
- 4) Yrd. Doç. Dr. Hakan ERİNÇ
- 5) Yrd. Doç. Dr. Hasan TANGÜLER
- 6) Yrd. Doç. Dr. Cem BALTACIOĞLU
- 7) Yrd. Doç. Dr. Hande BALTACIOĞLU

Misafir Öğretim Elemanları

- 8) Doç. Dr. Funda AKSOY AKGÜL
- 9) Doç. Dr. Mahmut ALKAN
- 10) Doç. Dr. Özlem SARIÖZ
- 11) Doç. Dr. Nil BAĞRIÇIK
- 12) Doç. Dr. Hamdi DOĞAN
- 13) Doç. Dr. Bora TİMURKUTLUK
- 14) Doç. Dr. Adnan ÜNALAN

- 15) Yrd. Doç. Dr. Güldem YILDIZ
- 16) Yrd. Doç. Dr. Meral YAŞAR
- 17) Yrd. Doç. Dr. Zafer NERGİZ
- 18) Yrd. Doç. Dr. Murat PEKER
- 19) Yrd. Doç. Dr. Abdurrahman LERMI
- 20) Yrd. Doç. Dr. Servet ERTEKİNOĞLU
- 21) Yrd. Doç. Dr. İlknur UÇAK
- 22) Okt. Edanur ŞENGÜL

Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM
Bölüm Başkanı

Onay
Prof. Dr. Kutsi S. ERDURAN
Dekan