

NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2021-2022 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 Dil II (TDL1012 (Y))* [22] [Online] Türk Dil II [19] [Online]**			
A	9.25-10.10	Türk Dil II (TDL1012 (Y))* [22] [Online] Türk Dil II [19] [Online]**			
Z	10.20-11.05	A.İ.L.T II (YATA1016) * [23] [Online]	Beslenme [8] [B 208]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [B 206]	
A	11.15-12.00	A.İ.L.T II (YATA1016) * [23] [Online]	Beslenme [8] [B 208]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [B 206]	
R					
E	13.00-13.45	Matematik II [12, 13] [Amf3 - D103]	Gıda Kimyası [3] [B 208]	Gıda Kalite Kontrol [5] [B 207]	Fermentasyon Teknolojisi [4] [B 206]
T	13.55-14.40	Matematik II [12, 13] [Amf3 - D103]	Gıda Kimyası [3] [B 208]	Gıda Kalite Kontrol [5] [B 207]	Fermentasyon Teknolojisi [4] [B 206]
S	14.50-15.35	Matematik II [12, 13] [Amf3 - D103]			Fermentasyon Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
İ	15.45-16.30				Fermentasyon Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
S	8.30-9.15		Girişimcilik [24] [HBF Amf 5]	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	
	9.25-10.10	Yabancı Dil II [20] [Online]	Girişimcilik [24] [HBF Amf 5]	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	
A	10.20-11.05	Yabancı Dil II [20] [Online]	Girişimcilik [24] [HBF Amf 5] + İLK YARDIM*** [25] [B104] + YAŞAM BOYU S.B [105]**** [26] + İLETİŞİM [B 205] [27]	Gıda Mikrobiyolojisi II [2] [B 208]	
A	11.15-12.00	Yabancı Dil II [20] [Online]	Girişimcilik [24] [HBF Amf 5] + İLK YARDIM*** [25] [B104] + YAŞAM BOYU S.B [105]**** [26] + İLETİŞİM [B 205] [27]	Gıda Mikrobiyolojisi II [2] [B 208]	
L	13.00-13.45	Bilg. Destekli Tek. Resim [14] [LAB-1]	Gıda Kimyası [3] [B 208]		Özel Gıdalar [5] [B 206]
	13.55-14.40	Bilg. Destekli Tek. Resim [14] [LAB-1]	Gıda Kimyası [3] [B 208]		Özel Gıdalar [5] [B 206]
I	14.50-15.35	Bilg. Destekli Tek. Resim [14] [LAB-1]	Enstrümental Gıda Analizleri [7] [B 208]		Endüstriyel Mikrobiyoloji [4] [B 206]
	15.45-16.30		Enstrümental Gıda Analizleri [7] [B 208]		Endüstriyel Mikrobiyoloji [4] [B 206]
C	8.30-9.15				
	9.25-10.10	Matematik II [12, 13] [Amf3 - D103]			
A	10.20-11.05	Matematik II [12, 13] [Amf3 - D103]		Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [B 208]	Yağ Teknolojisi [5] [B 206]
R	11.15-12.00	Matematik II [12, 13] [Amf3 - D103]		Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [B 208]	Yağ Teknolojisi [5] [B 206]
Ş					
A	13.00-13.45	Organik Kimya [16] [B 206]	Olasılık ve İstatistik [11] [B 304]	Proses Tasarımı [6] [B 208]	Yağ Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [5]
M	13.55-14.40	Organik Kimya [16] [B 206]	Olasılık ve İstatistik [11] [B 304]	Proses Tasarımı [6] [B 208]	Yağ Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [5]
B	14.50-15.35	Organik Kimya [16] [B 206]	Olasılık ve İstatistik [11] [B 304]		
A	15.45-16.30				
P	8.30-9.15				
	9.25-10.10	Fizik II [9, 10] [Amf2 - D103]		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 208]	
E	10.20-11.05	Fizik II [9, 10] [Amf2 - D103]		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 208]	
R	11.15-12.00	Fizik II [9, 10] [Amf2 - D103]		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 208]	
Ş					
E	13.00-13.45	İş Sağlığı ve Güvenliği II [11] [Online]	Termodinamik [18] [B 205]		Et Ürünleri İşleme Teknolojisi [8] [B 206]
M	13.55-14.40	İş Sağlığı ve Güvenliği II [11] [Online]	Termodinamik [18] [B 205]		Et Ürünleri İşleme Teknolojisi [8] [B 206]
B	14.50-15.35	Atatürk İlk. ve İnk.Tar. II [21] [Online]**	Termodinamik [18] [B 205]		Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [8]
E	15.45-16.30	Atatürk İlk. ve İnk.Tar. II [21] [Online]**			Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [8]
C	8.30-9.15				Bitirme Tezi [2, 4, 5, 6, 7]
	9.25-10.10				Bitirme Tezi [2, 4, 5, 6, 7]
U	10.20-11.05	Biyoloji [17] [B 207]		Gıda Makine ve Ekipmanları [8] [B 206]	
	11.15-12.00	Biyoloji [17] [B 207]		Gıda Makine ve Ekipmanları [8] [B 206]	
M	13.00-13.45				
	13.55-14.40	Bilgisayar Programlama [15] [Lab 3]	Enstrümental Gıda Analiz. Lab. [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.] [7]		
A	14.50-15.35	Bilgisayar Programlama [15] [Lab 3]	Enstrümental Gıda Analiz. Lab. [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.] [7]		
	15.45-16.30				

\*Yabancı Uyruklu Öğrenciler İçin

\*\* Son Hafta Atatürk İlk. ve İnk.Tar. II ve Türk Dil II dersleri 4'er saat yapılmıştır.

\*\*\* İlk Yardım dersi Zilbeyde Hanım Sağlık Yüksekokulunda gerçekleştirilmektedir.

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

**Bölüm Öğretim Elemanları**

- |                                     |                                      |                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1) Prof. Dr. Hasan USLU             | 9) Prof. Dr. Funda AKSOY AKGÜL       | 17) Dr. Öğr. Üyesi Esin Gülmez CANLI |
| 2) Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM        | 10) Doç. Dr. Ahmet GÜMÜŞ             | 18) Dr. Öğr. Üyesi Ömer GENÇ         |
| 3) Prof. Dr. Metin YILDIRIM         | 11) Doç. Dr. Abdurrahman LERLİ       | 19) Öğr. Gör. Saliha COMERT          |
| 4) Doç. Dr. Hasan TANGÖLER          | 12) Dr. Öğr. Üyesi Gülidem YILDIZ    | 20) Öğr. Gör. Mahmut Metin AKSAN     |
| 5) Doç. Dr. Hakan ERİNÇ             | 13) Dr. Öğr. Üyesi Filiz ERTEM KAYA  | 21) Öğr. Gör. Murat SERDAROĞLU       |
| 6) Doç. Dr. Cem BALTACIOĞLU         | 14) Dr. Öğr. Üyesi Hakan PEKEL       | 22) Öğr. Gör. Savaş KOLDANCA         |
| 7) Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ÖZBEY        | 15) Dr. Öğr. Üyesi Ahmet ŞAKIR DOKUZ | 23) Öğr. Gör. Meryem Nihal TUTAR     |
| 8) Dr. Öğr. Üyesi Hande BALTACIOĞLU | 16) Doç. Dr. Abdullah Tamer BİŞGİN   |                                      |

**Sosyal Seçmeli Dersler**

- |                                     |
|-------------------------------------|
| 24) Doç. Dr. İbrahim YALCIN         |
| 25) Öğr. Gör. Selma KESKİN          |
| 26) Öğr. Gör. Kamil CESUR           |
| 27) Arş. Gör. Dr. Mehmet BÜYÜKAFŞAR |

Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM  
Bölüm Başkanı

Onay

Prof. Dr. Kurti S. ERDURAN  
Dekan V.

NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2021-2022 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI

I. ÖĞRETİM

P	Saat	I. SINIF			
		1. SINIF	2. SINIF	3. SINIF	4. SINIF
A	8.30-9.15	Türk Dili II (TDLJ1012 (Y)) <sup>**</sup> [22] [Online] Türk Dili II [19] [Online]**			
	9.25-10.10	Türk Dili II (TDLJ1012 (Y)) <sup>**</sup> [22] [Online] Türk Dili II [19] [Online]**			
Z	10.20-11.05	A.İ.L.T II (YATA1016) <sup>**</sup> [23] [Online]	Beslenme [8] [B 208]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [B 206]	
	11.15-12.00	A.İ.L.T II (YATA1016) <sup>**</sup> [23] [Online]	Beslenme [8] [B 208]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [B 206]	
T	13.00-13.45	Matematik II [12, 13] [Amf3 - D103]	Gıda Kimyası [3] [B 208]	Gıda Kalite Kontrol [5] [B 207]	Fermentasyon Teknolojisi [4] [B 206]
	13.55-14.40	Matematik II [12, 13] [Amf3 - D103]	Gıda Kimyası [3] [B 208]	Gıda Kalite Kontrol [5] [B 207]	Fermentasyon Teknolojisi [4] [B 206]
S	14.50-15.35	Matematik II [12, 13] [Amf3 - D103]			Fermentasyon Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
	15.45-16.30				Fermentasyon Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
S	8.30-9.15		Girişimcilik [24] [HBF Amf 5]	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	
	9.25-10.10	Yabancı Dil II [20] [Online]	Girişimcilik [24] [HBF Amf 5]	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	
A	10.20-11.05	Yabancı Dil II [20] [Online]	Girişimcilik [24] [HBF Amf 5] + İLK YARDIM*** [25] [B104] + YAŞAM BOYU S.B [105]**** [26] + İLETİŞİM [B 205] [27]	Gıda Mikrobiyolojisi II [2] [B 208]	
	11.15-12.00	Yabancı Dil II [20] [Online]	Girişimcilik [24] [HBF Amf 5] + İLK YARDIM*** [25] [B104] + YAŞAM BOYU S.B [105]**** [26] + İLETİŞİM [B 205] [27]	Gıda Mikrobiyolojisi II [2] [B 208]	
L	13.00-13.45	Bilg. Destekli Tek. Resim [14] [LAB-1]	Gıda Kimyası [3] [B 208]		Özel Gıdalar [5] [B 206]
	13.55-14.40	Bilg. Destekli Tek. Resim [14] [LAB-1]	Gıda Kimyası [3] [B 208]		Özel Gıdalar [5] [B 206]
I	14.50-15.35	Bilg. Destekli Tek. Resim [14] [LAB-1]	Enstrümental Gıda Analizleri [7] [B 208]		Endüstriyel Mikrobiyoloji [4] [B 206]
	15.45-16.30		Enstrümental Gıda Analizleri [7] [B 208]		Endüstriyel Mikrobiyoloji [4] [B 206]
C	8.30-9.15				
	9.25-10.10	Matematik II [12, 13] [Amf3 - D103]			
A	10.20-11.05	Matematik II [12, 13] [Amf3 - D103]		Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [B 208]	Yağ Teknolojisi [5] [B 206]
	11.15-12.00	Matematik II [12, 13] [Amf3 - D103]		Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [B 208]	Yağ Teknolojisi [5] [B 206]
Ş	13.00-13.45	Organik Kimya [16] [B 206]	Olasılık ve İstatistik [11] [B 304]	Proses Tasarımı [6] [B 208]	Yağ Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [5]
	13.55-14.40	Organik Kimya [16] [B 206]	Olasılık ve İstatistik [11] [B 304]	Proses Tasarımı [6] [B 208]	Yağ Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [5]
M	14.50-15.35	Organik Kimya [16] [B 206]	Olasılık ve İstatistik [11] [B 304]		
	15.45-16.30				
P	8.30-9.15				
	9.25-10.10	Fizik II [9, 10] [Amf2 - D103]		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 208]	
E	10.20-11.05	Fizik II [9, 10] [Amf2 - D103]		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 208]	
	11.15-12.00	Fizik II [9, 10] [Amf2 - D103]		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 208]	
S	13.00-13.45	İş Sağlığı ve Güvenliği II [11] [Online]	Termodinamik [18] [B 205]		Et Ürünleri İşleme Teknolojisi [8] [B 206]
	13.55-14.40	İş Sağlığı ve Güvenliği II [11] [Online]	Termodinamik [18] [B 205]		Et Ürünleri İşleme Teknolojisi [8] [B 206]
B	14.50-15.35	Atatürk İlk. ve İnk.Tar. II [21] [Online]**	Termodinamik [18] [B 205]		Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [8]
	15.45-16.30	Atatürk İlk. ve İnk.Tar. II [21] [Online]**			Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [8]
C	8.30-9.15				Bitirme Tezi [2, 4, 5, 6, 7]
	9.25-10.10				Bitirme Tezi [2, 4, 5, 6, 7]
U	10.20-11.05	Biyoloji [17] [B 207]		Gıda Makine ve Ekipmanları [8] [B 206]	
	11.15-12.00	Biyoloji [17] [B 207]		Gıda Makine ve Ekipmanları [8] [B 206]	
M	13.00-13.45				
	13.55-14.40	Bilgisayar Programlama [15] [Lab 3]	Enstrümental Gıda Analiz. Lab. [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.] [7]		
A	14.50-15.35	Bilgisayar Programlama [15] [Lab 3]	Enstrümental Gıda Analiz. Lab. [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.] [7]		
	15.45-16.30				

\*\*Yabancı Uyumlu Öğrenciler için

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

\*\*\* İlk Yardım dersi Zilbeyde Hanım Sağlık Yüksekokulunda gerçekleştirilecektir.

\*\*\*\* Yaşam Boyu Spor Dersi Mühendislik Fakültesi ve Beden Eğitimi Meslek Yüksekokulunda 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 Ayşe ÖZBEY
- 8) Dr. Öğr. Üyesi Hande BALTACIOĞLU

**Misafir Öğretim Elemanları**

- 9) Prof. Dr. Funda AKSOY AKGÜL
- 10) Doç. Dr. Ahmet GÜMÜŞ
- 11) Doç. Dr. Abdurrahman LERMİ
- 12) Dr. Öğr. Üyesi Gökdemir YILDIZ
- 13) Dr. Öğr. Üyesi Filiz ERTEM KAYA
- 14) Dr. Öğr. Üyesi Hakan PEKEL
- 15) Dr. Öğr. Üyesi Ahmet ŞAKIR DOKUZ
- 16) Doç. Dr. Abdullah Taner BIŞGIN

**Sosyal Seçmeli Dersler**

- 17) Dr. Öğr. Üyesi Esin GÜLNAZ CANLI
- 18) Dr. Öğr. Üyesi Ömer GENÇ
- 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

**Sosyal Seçmeli Dersler**

- 24) Doç. Dr. İbrahim YALÇIN
- 25) Öğr. Gör. Selma KESKİN
- 26) Öğr. Gör. Kamil CESUR
- 27) Arş. Gör. Dr. Mehmet BÜYÜKAFŞAR

Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM  
Bölüm Başkanı

Onay

Prof. Dr. Kutlu S. ERDURAN  
Dekan V.