

N. Ö. H. Ü. MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2021-2022 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI

I. ÖĞRETİM

Saat	1. SINIF	2. SINIF	3. SINIF	4. SINIF
P 8.30-9.15	Türk Dili - I (Online) [22] *	Türk Dili I (Online) (TDL1011 (Y)) [25] *		
A 9.25-10.10	Türk Dili - I (Online) [22] *	Türk Dili I (Online) (TDL1011 (Y)) [25] *	Kütle ve Enerji Denklikleri (B206) [6]	
Z 10.20-11.05	A.İ.T I (YATA1015) (Online) [26] *	Kütle ve Enerji Denklikleri (B206) [6]		
A 11.15-12.00	A.İ.T I (YATA1015) (Online) [26] *	Kütle ve Enerji Denklikleri (B206) [6]		
R 13.00-13.45	Lineer Cebir (Amfi 2- Amfi 3) [16] [27]		Gıda Ambalajlama (B208) [8]	Süt İşleme Teknolojisi (B206) [1]
E 13.55-14.40	Lineer Cebir (Amfi 2- Amfi 3) [16] [27]		Gıda Ambalajlama (B208) [8]	Süt İşleme Teknolojisi (B206) [1]
S 14.50-15.35	Lineer Cebir (Amfi 2- Amfi 3) [16] [27]		Gıda Ambalajlama (B208) [8]	Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
İ 15.45-16.30				Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
S 8.30-9.15				Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8]
A 9.25-10.10	Yabancı Dil I (Online) [23]			Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8]
A 10.20-11.05	Yabancı Dil I (Online) [23]	Genel Mikrobiyoloji (B208) [4]	Gıda Mikrobiyolojisi I [B206] [2]	Hazır Yemek Teknolojisi [B 207] [7]
A 11.15-12.00	Yabancı Dil I (Online) [23]	Genel Mikrobiyoloji (B208) [4]	Gıda Mikrobiyolojisi I [B206] [2]	Hazır Yemek Teknolojisi [B 207] [7]
L 13.00-13.45	Gıda Müh. Giriş (B207) [5]	Fizikokimya (B208) [3]	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Mühendislik Etiği (B206) [15]
I 13.55-14.40	Gıda Müh. Giriş (B207) [5]	Fizikokimya (B208) [3]	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Mühendislik Etiği (B206) [15]
I 14.50-15.35		Genel Mikrobiyoloji Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]		
I 15.45-16.30		Genel Mikrobiyoloji Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]		
C 8.30-9.15				
A 9.25-10.10	Matematik I (Amfi 2- Amfi 3) [11] [12]	Akışkanlar Mekaniği (B208) [6]		
R 10.20-11.05	Matematik I (Amfi 2- Amfi 3) [11] [12]	Akışkanlar Mekaniği (B208) [6]	Gıda Toksikolojisi (B 207) [4] / Gıda Katkı Maddeleri (B 301) [7]	Mühendislik Uygulamaları (B206) [5]
S 11.15-12.00	Matematik I (Amfi 2- Amfi 3) [11] [12]	Akışkanlar Mekaniği (B208) [6]	Gıda Toksikolojisi (B 207) [4] / Gıda Katkı Maddeleri (B 301) [7]	Mühendislik Uygulamaları (B206) [5]
A 13.00-13.45	Temel Bilgisayar (Online) [17]		Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B208) [6]	Ürün Geliştirme (B 206) [5]
M 13.55-14.40	Temel Bilgisayar (Online) [17]		Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B208) [6]	Ürün Geliştirme (B 206) [5]
B 14.50-15.35	İş Sağlığı ve Güvenliği I (Online) [10]			
A 15.45-16.30	İş Sağlığı ve Güvenliği I (Online) [10]			
P 8.30-9.15				Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
E 9.25-10.10	Matematik I (Amfi 2- Amfi 3) [11] [12]			Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
R 10.20-11.05	Matematik I (Amfi 2- Amfi 3) [11] [12]	Malzeme Bilgisi (B207) [14]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B208) [6]	Tahıl İşleme Teknolojisi (B206) [7]
S 11.15-12.00	Matematik I (Amfi 2- Amfi 3) [11] [12]	Malzeme Bilgisi (B207) [14]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B208) [6]	Tahıl İşleme Teknolojisi (B206) [7]
E 13.00-13.45	Fizik I (Amfi 2- Amfi 3) [9] [18]	Analitik Kimya (B206) [3]	Reaksiyon Kinetiği (B 208) [8]	
M 13.55-14.40	Fizik I (Amfi 2- Amfi 3) [9] [18]	Analitik Kimya (B206) [3]	Reaksiyon Kinetiği (B 208) [8]	
B 14.50-15.35	A.İ.T I (Online) [24] *	Analitik Kimya (B206) [3]		
E 15.45-16.30	A.İ.T I (Online) [24] *	Analitik Kimya (B206) [3]		
C 8.30-9.15	Temel Bilgisayar (Online) [17]			Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [8]
U 9.25-10.10	Temel Bilgisayar (Online) [17]		Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B207) [5]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [8]
M 10.20-11.05	Fizik I (Amfi 2- Amfi 3) [9] [18]	Mühendislik Matematiği (B208) [13]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B207) [5]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B206) [8]
A 11.15-12.00	Fizik I (Amfi 2- Amfi 3) [9] [18]	Mühendislik Matematiği (B208) [13]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B207) [5]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B206) [8]
M 13.00-13.45				
A 13.55-14.40	Genel Kimya (Online) [3]			
A 14.50-15.35	Genel Kimya (Online) [3]			
A 15.45-16.30	Genel Kimya (Online) [3]			

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

Bölüm Öğretim Elemanları

- 1) Prof. Dr. Metin YILDIRIM
- 2) Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM
- 3) Prof. Dr. Hasan USLU
- 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) Doç. Dr. Ahmet GÜMÜŞ
- 10) Doç. Dr. Abdurrahman LERMI
- 11) Dr. Öğr. Üyesi Güldem YILDIZ
- 12) Dr. Öğr. Üyesi Filiz Ertem KAYA
- 13) Dr. Öğr. Üyesi Hakan PEKEL
- 14) Dr. Öğr. Üyesi Kemal NURVEREN
- 15) Dr. Öğr. Üyesi Mahmut Suat DELIBALTA
- 16) Dr. Öğr. Üyesi Nurhan KAPLAN

- 17) Öğr. Gör. İbrahim YÜCEL
- 18) Öğr. Gör. Keşver ŞAHİN TIRAS
- 22) Öğr. Gör. Saliha CÖMERT
- 23) Öğr. Gör. Mahmut Metin AKSAN
- 24) Öğr. Gör. Murat SERDAROĞLU
- 25) Öğr. Gör. Savaş KOLDANCA
- 26) Öğr. Gör. Meryem Nihal TUTAR
- 27) Öğr. Gör. Fevzi ÖZER

Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM
Bölüm Başkanı

Onay

Prof. Dr. Kutsi S. ERDURAN

Dekan V.