

NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2018-2019 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]			
A	9.25-10.10	Türk Dili II (TDL1012 (Y))* [23] [Mimarlık Fak. 104 no'lu derslik]			
Z	10.20-11.05	Türk Dili II [20] [D 103]** A.İ.T II (YATA1016) * [22] [Fen- Edebiyat Fak. 106 no'lu derslik]	Beslenme [7] [B 208]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [B 206]	
A	11.15-12.00	Türk Dili II [20] [D 103]** A.İ.T II (YATA1016) * [22] [Fen- Edebiyat Fak. 106 no'lu derslik]	Beslenme [7] [B 208]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [B 206]	
R					
T	13.00-13.45	Matematik II [12,19] [D 101-103]	Gıda Kimyası [1] [B 306]	Gıda Kalite Kontrol [5] [B 308]	Fermentasyon Teknolojisi [5] [B 304]
E	13.55-14.40	Matematik II [12,19] [D 101-103]	Gıda Kimyası [1] [B 306]	Gıda Kalite Kontrol [5] [B 308]	Fermentasyon Teknolojisi [5] [B 304]
S	14.50-15.35	Matematik II [12,19] [D 101-103]			Fermentasyon Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]
İ	15.45-16.30				Fermentasyon Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]
S	8.30-9.15			Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	
A	9.25-10.10			Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	
A	10.20-11.05	Biyoloji [8] [D 102]		Gıda Mikrobiyolojisi II [2] [B 206]	Gıda Biyokimyası [4] [B 208]
A	11.15-12.00	Biyoloji [8] [D 102]		Gıda Mikrobiyolojisi II [2] [B 206]	Gıda Biyokimyası [4] [B 208]
L	13.00-13.45	Organik Kimya [10] [D 102]	Gıda Kimyası [1] [B 206]		Özel Gıdalar [5] [B 304]
I	13.55-14.40	Organik Kimya [10] [D 102]	Gıda Kimyası [1] [B 206]		Özel Gıdalar [5] [B 304]
I	14.50-15.35	Organik Kimya [10] [D 102]	Enstrümental Gıda Analizleri [4] [B 206]		
I	15.45-16.30		Enstrümental Gıda Analizleri [4] [B 206]		
Ç	8.30-9.15				Yağ Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [5]
A	9.25-10.10				Yağ Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [5]
A	10.20-11.05	İş Sağlığı ve Güvenliği II [17] [D 103]	Gıda ve Sağlık [3] [B 208]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [B 306]	Yağ Teknolojisi [5] [B 304]
R	11.15-12.00	İş Sağlığı ve Güvenliği II [17] [D 103]	Gıda ve Sağlık [3] [B 208]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [B 306]	Yağ Teknolojisi [5] [B 304]
Ş					
M	13.00-13.45	Bilg. Destekli Tek. Resim [15] [LAB 2]	Olasılık ve İstatistik [9] [B 102]*****	Proses Tasarımı [6] [B 206]	
A	13.55-14.40	Bilg. Destekli Tek. Resim [15] [LAB 2]	Olasılık ve İstatistik [9] [B 102]*****	Proses Tasarımı [6] [B 206]	
B	14.50-15.35	Bilg. Destekli Tek. Resim [15] [LAB 2]	Olasılık ve İstatistik [9] [B 102]*****	Gıda Mevzuatı [4] [B 206]	
A	15.45-16.30			Gıda Mevzuatı [4] [B 206]	
P	8.30-9.15	Matematik II [12,19] [D 101-103]			Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
E	9.25-10.10	Matematik II [12,19] [D 101-103]	Termodinamik [11] [D 202]		Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
R	10.20-11.05	Matematik II [12,19] [D 101-103]	Termodinamik [11] [D 202]	Enzimoloji [1] [B 206]	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi [7] [B 304]
Ş	11.15-12.00	Fizik II [13,14] [D 101-103]	Termodinamik [11] [D 202]	Enzimoloji [1] [B 206]	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi [7] [B 304]
E	13.00-13.45	Fizik II [13,14] [D 101-103]		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 206]	
M	13.55-14.40	Fizik II [13,14] [D 101-103]		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 206]	
B	14.50-15.35	Atatürk İlk. ve İnk.Tar. II [18] [F.E.F. Konferans Salonu]**		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 206]	
E	15.45-16.30	Atatürk İlk. ve İnk.Tar. II [18] [F.E.F. Konferans Salonu]**			
C	8.30-9.15		Girişimcilik [F.E.F. Konferans Salonu] + ACADEMIC WRITING[B 301]		Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7]
C	9.25-10.10	Yabancı Dil II [21] [D 101]	Girişimcilik [F.E.F. Konferans Salonu] + ACADEMIC WRITING[B 301]		Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7]
U	10.20-11.05	Yabancı Dil II [21] [D 101]	Girişimcilik [F.E.F. Konferans Salonu] + YAŞAM BOYU S.[B 304]*****İLK YARDIM***+AKADEMİK YAZMA[B 301]+ALMANCA[B 306] +FOTOĞRAFÇILIK[B 305] + İLETİŞİM[B 308] + RUSÇA [B 302]	Gıda Makine ve Ekipmanları [7] [B 206]	Endüstriyel Mikrobiyoloji [3] [B 205]
U	11.15-12.00	Yabancı Dil II [21] [D 101]	Girişimcilik [F.E.F. Konferans Salonu] + YAŞAM BOYU S.[B 304]*****İLK YARDIM***+AKADEMİK YAZMA[B 301]+ALMANCA[B 306] +FOTOĞRAFÇILIK[B 305] + İLETİŞİM[B 308] + RUSÇA [B 302]	Gıda Makine ve Ekipmanları [7] [B 206]	Endüstriyel Mikrobiyoloji [3] [B 205]
M	13.00-13.45				
A	13.55-14.40	Bilgisayar Programlama [16] [LAB 2]	Enstrümental Gıda Analiz. Lab. [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.] [4]		
A	14.50-15.35	Bilgisayar Programlama [16] [LAB 2]	Enstrümental Gıda Analiz. Lab. [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.] [4]		
A	15.45-16.30				

*Yabancı Uyruklu Öğrenciler İçin

** 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 Fakültesinde yapılacaktır.

Bölüm Öğretim Elemanları

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

Misafir Öğretim Elemanları

- 8) Prof. Dr. Ayşegül KARATAŞ
- 9) Prof. Dr. Zafer ULUTAŞ
- 10) Doç. Dr. Özlem SARIÖZ
- 11) Doç. Dr. Bora TİMURKUTLUK
- 12) Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin KAPLAN
- 13) Dr. Öğr. Üyesi Vakkas BOZKURT
- 14) Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Ali OLĞAR
- 15) Dr. Öğr. Üyesi Gülden SANDAL ERZURUMLU

- 16) Dr. Öğr. Üyesi Emrah ZERDALI
- 17) Dr. Öğr. Üyesi Abdurrahman LERMİ
- 18) Dr. Öğr. Gör. Derya GEÇİLİ
- 19) Öğr. Gör. Fevzi ÖZER
- 20) Öğr. Gör. Çiğdem GEÇER
- 21) Öğr. Gör. Rasim KAYI
- 22) Dr. Öğr. Üyesi Gülin ÖZTÜRK
- 23) Öğr. Gör. Özlem BAŞBAĞ

Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM
Bölüm Başkanı V.

ONAY
Prof. Dr. Kutsi S. ERDURAN
Dekan V.