

N. Ö. H. Ü. MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2017-2018 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI

I. ÖĞRETİM

	Saat	1. SINIF	2. SINIF	3. SINIF	4. SINIF
P A	8.30-9.15				
	9.25-10.10		Kütle ve Enerji Denklemleri (B 206) [7]		
Z A	10.20-11.05	Türk Dili (Amfi 2) [24]	Kütle ve Enerji Denklemleri (B 206) [7]	Gıda Mikrobiyolojisi I (D201) [2]	Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
	11.15-12.00	Türk Dili (Amfi 2) [24]	Kütle ve Enerji Denklemleri (B 206) [7]	Gıda Mikrobiyolojisi I (D201) [2]	Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
R E	13.00-13.45	Gıda Müh. Giriş (B208) [4]		Reaksiyon Kinetiği (D205) [9]	Süt İşleme Teknolojisi (D201) [1]
S İ	13.55-14.40	Gıda Müh. Giriş (B208) [4]		Reaksiyon Kinetiği (D205) [9]	Süt İşleme Teknolojisi (D201) [1]
	14.50-15.35			Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (D201) [6]	Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
	15.45-16.30			Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (D201) [6]	Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
S A	8.30-9.15			Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7]
	9.25-10.10	Matematik I (D103, D105) [11] [20]		Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7]
L İ	10.20-11.05	Matematik I (D103, D105) [11] [20]	Genel Mikrobiyoloji (B 208) [5]	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Hazır Yemek Teknolojisi (B206) [3]
	11.15-12.00	Matematik I (D103, D105) [11] [20]	Genel Mikrobiyoloji (B 208) [5]	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Hazır Yemek Teknolojisi (B206) [3]
M A	13.00-13.45	Fizik I (D103, D105) [12] [13]		Duyusal Değerlendirme (D 201) [1]	Mühendislik Etiği (B206) [18]
	13.55-14.40	Fizik I (D103, D105) [12] [13]		Duyusal Değerlendirme (D 201) [1]	Mühendislik Etiği (B206) [18]
C A	14.50-15.35	İş Sağlığı ve Güvenliği I (Amfi 3) [14]		Duyusal Değerlendirme (D 201) [1]	
	15.45-16.30	İş Sağlığı ve Güvenliği I (Amfi 3) [14]			
R Ş	8.30-9.15				
	9.25-10.10	Yabancı Dil. (Amfi 2) [22]	Akışkanlar Mekaniği (D201) [6]	Gıda Toksikolojisi (B206) [5] / Gıda Katkı Maddeleri (B208) [3]	Ürün Geliştirme (B207) [4]
M A	10.20-11.05	Yabancı Dil. (Amfi 2) [22]	Akışkanlar Mekaniği (D201) [6]	Gıda Toksikolojisi (B206) [5] / Gıda Katkı Maddeleri (B208) [3]	Ürün Geliştirme (B207) [4]
	11.15-12.00				
B A	13.00-13.45	Temel Bilgisayar (LAB-2) [21]	Genel Mikrobiyoloji Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [5]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (D201) [6]	Mühendislik Uygulamaları (Amfi 3) [4]
	13.55-14.40	Temel Bilgisayar (LAB-2) [21]	Genel Mikrobiyoloji Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [5]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (D201) [6]	Mühendislik Uygulamaları (Amfi 3) [4]
C A	14.50-15.35	Temel Bilgisayar (LAB-2) [21]	Fizikokimya (B206) [10]		
	15.45-16.30	Temel Bilgisayar (LAB-2) [21]	Fizikokimya (B206) [10]		
P E	8.30-9.15				Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]
	9.25-10.10	Matematik I (D103, D105) [11] [20]		Gıda Biyoteknolojisi (B206) [2]	Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]
R Ş	10.20-11.05	Matematik I (D103, D105) [11] [20]	Malzeme Bilgisi (B208) [17]	Gıda Biyoteknolojisi (B206) [2]	Tahıl İşleme Teknolojisi (D201) [3]
	11.15-12.00	Matematik I (D103, D105) [11] [20]	Malzeme Bilgisi (B208) [17]	Gıda Biyoteknolojisi (B206) [2]	Tahıl İşleme Teknolojisi (D201) [3]
M A	13.00-13.45	Fizik I (D103, D105) [12] [13]	Analitik Kimya (D201) [16]	Gıda Ambalajlama (B206) [7]	Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]
	13.55-14.40	Fizik I (D103, D105) [12] [13]	Analitik Kimya (D201) [16]	Gıda Ambalajlama (B206) [7]	Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]
C U	14.50-15.35	Atatürk İlk. ve İnk.Tar. (FEF) [23]	Analitik Kimya (D201) [16]	Gıda Ambalajlama (B206) [7]	
	15.45-16.30	Atatürk İlk. ve İnk.Tar. (FEF) [23]	Analitik Kimya (D201) [16]		
M A	8.30-9.15				
	9.25-10.10	Lineer Cebir (D103, D105) [11] [20]		Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B206) [4]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
M A	10.20-11.05	Lineer Cebir (D103, D105) [11] [20]	Mühendislik Matematiği (D 205) [15]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B206) [4]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
	11.15-12.00	Lineer Cebir (D103, D105) [11] [20]	Mühendislik Matematiği (D 205) [15]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B206) [4]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
M A	13.00-13.45				Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (D201) [7]
	13.55-14.40	Genel Kimya (D 103) [8]			Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (D201) [7]
M A	14.50-15.35	Genel Kimya (D 103) [8]			Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
	15.45-16.30	Genel Kimya (D 103) [8]			Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]

Bölüm Öğretim Elemanları

- 1) Prof. Dr. Metin 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. Orhan GEZİCİ
- 9) Doç. Dr. Yeliz KONUKLU
- 10) Doç. Dr. Emel BAYOL
- 11) Yrd. Doç. Dr. Güldem YILDIZ
- 12) Yrd. Doç. Dr. Selva BÜYÜKAKKAŞ
- 13) Yrd. Doç. Dr. Ayşe SEYHAN
- 14) Yrd. Doç. Dr. Abdurrahman LERMLİ
- 15) Yrd. Doç. Dr. Yusuf ŞAHİN

16) Yrd. Doç. Dr. Yavuz SÜRME

17) Yrd. Doç. Dr. Serkan TOROS

18) Yrd. Doç. Dr. Mahmut Suat DELİBALTA

19) Yrd. Doç. Dr. Işıl HORZUM TAYLOR

20) Öğr. Gör. Fevzi ÖZER

21) Öğr. Gör. İbrahim YÜCEL

22) Okt. Gül KARAAĞAÇ ZAN

23) Okt. Murat SERDAROĞLU

24) Okt. Yeşim TÜRKMEN

Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM
Bölüm Başkanı

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