

N. Ö. H. Ü. MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2018-2019 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 (TDL1011 (Y))*** (Mimarlık Fakültesi 104)			
A 9.25-10.10	Türk Dili I (TDL1011 (Y))*** (Mimarlık Fakültesi 104)	Kütle ve Enerji Denklemleri (B 208) [7]		
Z 10.20-11.05	Türk Dili I (D 103) [23] A.İ.İ.T I (YATA1015) *** (FEF 106)	Kütle ve Enerji Denklemleri (B 208) [7]	Gıda Mikrobiyolojisi I (B 206) [2]	Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
A 11.15-12.00	Türk Dili I (D 103) [23] A.İ.İ.T I (YATA1015) *** (FEF 106)	Kütle ve Enerji Denklemleri (B 208) [7]	Gıda Mikrobiyolojisi I (B 206) [2]	Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
R 13.00-13.45	Gıda Müh. Giriş (B 208) [5]		Gıda Ambalajlama (B 206) [7]	Süt İşleme Teknolojisi (B 204) [1]
E 13.55-14.40	Gıda Müh. Giriş (B 208) [5]		Gıda Ambalajlama (B 206) [7]	Süt İşleme Teknolojisi (B 204) [1]
S 14.50-15.35			Gıda Ambalajlama (B 206) [7]	Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
İ 15.45-16.30				Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
S 8.30-9.15				Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7]
A 9.25-10.10	Matematik I (D103, D105) [8] [12]	Genel Mikrobiyoloji (B 208) [3]	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7]
Z 10.20-11.05	Matematik I (D103, D105) [8] [12]	Genel Mikrobiyoloji (B 208) [3]	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Hazır Yemek Teknolojisi (B 206) [4]
A 11.15-12.00	Matematik I (D103, D105) [8] [12]	Genel Mikrobiyoloji (B 208) [3]	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Hazır Yemek Teknolojisi (B 206) [4]
L 13.00-13.45	Fizik I (D103, D105) [13] [14]	Fizikokimya (D 102) [11]	Duyusal Değerlendirme (B 208) [1]	Mühendislik Etiği (B 206) [19]
I 13.55-14.40	Fizik I (D103, D105) [13] [14]	Fizikokimya (D 102) [11]	Duyusal Değerlendirme (B 208) [1]	Mühendislik Etiği (B 206) [19]
S 14.50-15.35	İş Sağlığı ve Güvenliği I (D 103) [16]		Duyusal Değerlendirme (B 208) [1]	
İ 15.45-16.30	İş Sağlığı ve Güvenliği I (D 103) [16]			
Ç 8.30-9.15				
A 9.25-10.10	Yabancı Dil I (D 103) [22]	Akışkanlar Mekaniği (B 205) [6]	Gıda Toksikolojisi (B 207) [3] / Gıda Katkı Maddeleri (B 208) [4]	Ürün Geliştirme (B 206) [5]
R 10.20-11.05	Yabancı Dil I (D 103) [22]	Akışkanlar Mekaniği (B 205) [6]	Gıda Toksikolojisi (B 207) [3] / Gıda Katkı Maddeleri (B 208) [4]	Ürün Geliştirme (B 206) [5]
S 11.15-12.00				
A 13.00-13.45	Temel Bilgisayar (LAB-2) [20]	Genel Mikrobiyoloji Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B 206) [6]	Mühendislik Uygulamaları (Amfi 3) [5]
M 13.55-14.40	Temel Bilgisayar (LAB-2) [20]	Genel Mikrobiyoloji Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B 206) [6]	Mühendislik Uygulamaları (Amfi 3) [5]
B 14.50-15.35	Temel Bilgisayar (LAB-2) [20]			
A 15.45-16.30	Temel Bilgisayar (LAB-2) [20]			
P 8.30-9.15				Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
E 9.25-10.10	Matematik I (D103, D105) [8] [12]		Gıda Biyoteknolojisi (B 206) [2]	Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
R 10.20-11.05	Matematik I (D103, D105) [8] [12]	Malzeme Bilgisi (B 208) [18]	Gıda Biyoteknolojisi (B 206) [2]	Tahıl İşleme Teknolojisi (B 305) [4]
S 11.15-12.00	Matematik I (D103, D105) [8] [12]	Malzeme Bilgisi (B 208) [18]	Gıda Biyoteknolojisi (B 206) [2]	Tahıl İşleme Teknolojisi (B 305) [4]
E 13.00-13.45	Fizik I (D103, D105) [13] [14]	Analitik Kimya (D 201) [10]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B 206) [6]	Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
M 13.55-14.40	Fizik I (D103, D105) [13] [14]	Analitik Kimya (D 201) [10]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B 206) [6]	Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
B 14.50-15.35	A.İ.İ.T I (FEF)** [21]	Analitik Kimya (D 201) [10]	Reaksiyon Kinetiği (B 206) [9]	
E 15.45-16.30	A.İ.İ.T I (FEF)** [21]	Analitik Kimya (D 201) [10]	Reaksiyon Kinetiği (B 206) [9]	
C 8.30-9.15				Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
U 9.25-10.10	Lineer Cebir (D103, D105) [12] [15]		Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B 206) [5]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
M 10.20-11.05	Lineer Cebir (D103, D105) [12] [15]	Mühendislik Matematiği (D 201) [17]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B 206) [5]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B 104) [7]
A 11.15-12.00	Lineer Cebir (D103, D105) [12] [15]	Mühendislik Matematiği (D 201) [17]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B 206) [5]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B 104) [7]
M 13.00-13.45				
S 13.55-14.40	Genel Kimya (D 103) [9]			Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
A 14.50-15.35	Genel Kimya (D 103) [9]			Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
İ 15.45-16.30	Genel Kimya (D 103) [9]			

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

** FEF: Fen Edebiyat Fakültesi

*** Yabancı Uyruklu Öğrenciler İçin

Bölüm Öğretim Elemanları

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

Misafir Öğretim Elemanları

- 8) Doç. Dr. Adnan TUNA
- 9) Doç. Dr. Yeliz KONUKLU
- 10) Doç. Dr. Yavuz SÜRME
- 11) Doç. Dr. Ersen TURAC
- 12) Dr. Öğr. Üyesi Nurettin IRMAK
- 13) Dr. Öğr. Üyesi Vakkas BOZKURT
- 14) Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Ali OLGAR
- 15) Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin KAPLAN

- 16) Dr. Öğr. Üyesi Abdurrahman LERMI
- 17) Dr. Öğr. Üyesi Hakan PEKEL
- 18) Dr. Öğr. Üyesi Kemal NURVEREN
- 19) Dr. Öğr. Üyesi Mahmut Suat DELİBALTA
- 20) Öğr. Gör. İbrahim YÜCEL
- 21) Öğr. Gör. Meryem Nihal TUTAR
- 22) Öğr. Gör. Neslihan ÖZDEMİR
- 23) Öğr. Gör. Yeşim TÜRKMEN

Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM
Bölüm Başkanı V.

Onay

Prof. Dr. Kutseyin ERDURAN
Dekan V.