

N. Ö. H. Ü. MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2019-2020 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI

1. ÖĞRETİM

	Saat	1. SINIF	2. SINIF	3. SINIF	4. SINIF
P A Z A R T E S İ	8.30-9.15	Türk Dili I (TDL1011 (Y)) [24] ***			
	9.25-10.10	Türk Dili I (TDL1011 (Y)) [24] ***	Kütle ve Enerji Denklikleri (B 208) [7]		
	10.20-11.05	Temel Bilgisayar (LAB-3) [9] A.İ.T I (YATA1015) [14] ***	Kütle ve Enerji Denklikleri (B 208) [7]	Gıda Mikrobiyolojisi I (B 206) [2]	
	11.15-12.00	Temel Bilgisayar (LAB-3) [9] A.İ.T I (YATA1015) [14] ***	Kütle ve Enerji Denklikleri (B 208) [7]	Gıda Mikrobiyolojisi I (B 206) [2]	
	13.00-13.45	Lineer Cebir (D-103, D105) [17] [18]		Gıda Ambalajlama (B 208) [8]	Süt İşleme Teknolojisi (B 206) [1]
	13.55-14.40	Lineer Cebir (D-103, D105) [17] [18]		Gıda Ambalajlama (B 208) [8]	Süt İşleme Teknolojisi (B 206) [1]
	14.50-15.35	Lineer Cebir (D-103, D105) [17] [18]		Gıda Ambalajlama (B 208) [8]	Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
	15.45-16.30				Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
	8.30-9.15				Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8]
	9.25-10.10	Yabancı Dil. I (Amfi 2) [27]			Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8]
S A G L I	10.20-11.05	Yabancı Dil. I (Amfi 2) [27]	Genel Mikrobiyoloji (B 208) [4]	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Hazır Yemek Teknolojisi (B 206) [6] / Proses Kontrol (B 207) [3]
	11.15-12.00	Yabancı Dil. I (Amfi 2) [27]	Genel Mikrobiyoloji (B 208) [4]	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Hazır Yemek Teknolojisi (B 206) [6] / Proses Kontrol (B 207) [3]
	13.00-13.45	İş Sağlığı ve Güvenliği I (Amfi 2) [19]	Fizikokimya (B 207) [3]	Duyusal Değerlendirme (B 208) [1]	Mühendislik Etiği (B 206) [21] / İnsan Kaynakları Yönetimi (B 303) [22]
	13.55-14.40	İş Sağlığı ve Güvenliği I (Amfi 2) [19]	Fizikokimya (B 207) [3]	Duyusal Değerlendirme (B 208) [1]	Mühendislik Etiği (B 206) [21] / İnsan Kaynakları Yönetimi (B 303) [22]
	14.50-15.35	Gıda Müh. Giriş (B 206) [5]		Duyusal Değerlendirme (B 208) [1]	
	15.45-16.30	Gıda Müh. Giriş (B 206) [5]		Duyusal Değerlendirme (B 208) [1]	
	8.30-9.15				
	9.25-10.10	Matematik I (D-103, D-105) [15] [23]	Akışkanlar Mekaniği (B 205) [7]		
	10.20-11.05	Matematik I (D-103, D-105) [15] [23]	Akışkanlar Mekaniği (B 205) [7]	Gıda Toksikolojisi (B 207) [4] / Gıda Katkı Maddeleri (B 208) [6]	Ürün Geliştirme (B 206) [5]
	11.15-12.00	Matematik I (D-103, D-105) [15] [23]	Akışkanlar Mekaniği (B 205) [7]	Gıda Toksikolojisi (B 207) [4] / Gıda Katkı Maddeleri (B 208) [6]	Ürün Geliştirme (B 206) [5]
R S A M B A	13.00-13.45	Temel Bilgisayar (LAB-3) [9]	Genel Mikrobiyoloji Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B 206) [7]	Mühendislik Uygulamaları (Amfi 3) [5]
	13.55-14.40	Temel Bilgisayar (LAB-3) [9]	Genel Mikrobiyoloji Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B 206) [7]	Mühendislik Uygulamaları (Amfi 3) [5]
	14.50-15.35	Türk Dili - I (AMFİ-2) [25] */****			
	15.45-16.30	Türk Dili - I (AMFİ-2) [25] */****			
	8.30-9.15				Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [6]
	9.25-10.10	Matematik I (D-103, D-105) [15] [23]			Tahıl İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [6]
	10.20-11.05	Matematik I (D-103, D-105) [15] [23]	Malzeme Bilgisi (B 207) [10]	Gıda Biyoteknolojisi (B 208) [2]	Tahıl İşleme Teknolojisi (B 206) [6]
	11.15-12.00	Matematik I (D-103, D-105) [15] [23]	Malzeme Bilgisi (B 207) [10]	Gıda Biyoteknolojisi (B 208) [2]	Tahıl İşleme Teknolojisi (B 206) [6]
	13.00-13.45	Fizik I (D-103, D-105) [11] [16]	Analitik Kimya (B 208) [3]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B 206) [7]	
	13.55-14.40	Fizik I (D-103, D-105) [11] [16]	Analitik Kimya (B 208) [3]	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler (B 206) [7]	
M E B E	14.50-15.35	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - I (FEF) [26] */**	Analitik Kimya (B 208) [3]		
	15.45-16.30	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - I (FEF) [26] */**	Analitik Kimya (B 208) [3]		
	8.30-9.15				Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [8]
	9.25-10.10			Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B 207) [5]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [8]
	10.20-11.05	Fizik I (D-103, D-105) [11] [16]	Mühendislik Matematiği (B 206) [20]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B 207) [5]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B 208) [8]
	11.15-12.00	Fizik I (D-103, D-105) [11] [16]	Mühendislik Matematiği (B 206) [20]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B 207) [5]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B 208) [8]
	13.00-13.45				
	13.55-14.40	Genel Kimya (D-103, D-105) [12] [13]		Reaksiyon Kinetiği (B 206) [8]	
	14.50-15.35	Genel Kimya (D-103, D-105) [12] [13]		Reaksiyon Kinetiği (B 206) [8]	
	15.45-16.30	Genel Kimya (D-103, D-105) [12] [13]			

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

** FEF: Fen Edebiyat Fakültesi

*** Yabancı Uyruklu Öğrenciler için

****Türk Dili I dersi 15:15 - 16:55 saatleri arasında 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) Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ÖZBEY
- 7) Dr. Öğr. Üyesi Cem BALTACIOĞLU
- 8) Dr. Öğr. Üyesi Hande BALTACIOĞLU

Misafir Öğretim Elemanları

- 9) Prof. Dr. Metin Hakan SEVERCAN
- 10) Doç. Dr. Serkan TOROS
- 11) Doç. Dr. İbrahim KARACA
- 12) Doç. Dr. Yavuz SÜRME
- 13) Doç. Dr. Demet ÖZKIR
- 14) Doç. Dr. Gülin ÖZTÜRK
- 15) Dr. Öğr. Üyesi Osman KELEKCI
- 16) Dr. Öğr. Üyesi Vakkas BOZKURT

- 18) Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin KAPLAN
- 19) Dr. Öğr. Üyesi Yasin KABALCI
- 20) Dr. Öğr. Üyesi Hakan PEKEL
- 21) Dr. Öğr. Üyesi Mahmut Suat DELİBALTA
- 22) Dr. Öğr. Üyesi Hamdi MURATÇOBANOĞLU
- 23) Öğr. Gör. Fevzi ÖZER
- 24) Öğr. Gör. Özlem BAŞBOĞA
- 25) Öğr. Gör. Yeşim TÜRKMEN

Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM
Bölüm Başkanı V.

Onay

Prof. Dr. Kutlu S. ERDURAN
Dekan V.