

NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2017-2018 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI

I. ÖĞRETİM

	Saat	1. SINIF	2. SINIF	3. SINIF	4. SINIF
P	8.30-9.15				Gıda Endüstrisi Atıkları ve Değerlendirilmesi [4] [B 206]
A	9.25-10.10		Termodinamik [8] [D 205]		Gıda Endüstrisi Atıkları ve Değerlendirilmesi [4] [B 206]
Z	10.20-11.05	Atatürk İlk ve İnk.Tar. II [21] F.E.F. Konferans Salonu**	Termodinamik [8] [D 205]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [D 203]	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
A	11.15-12.00	Atatürk İlk ve İnk.Tar. II [21] F.E.F. Konferans Salonu**	Termodinamik [8] [D 205]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [D 203]	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
R					
T	13.00-13.45	Matematik II [14,18] [D 101-103]	Gıda Kimyası [1] [D 201]	Gıda Kalite Kontrol [5] [D 202]	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi [7] [D 203]
E	13.55-14.40	Matematik II [14,18] [D 101-103]	Gıda Kimyası [1] [D 201]	Gıda Kalite Kontrol [5] [D 202]	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi [7] [D 203]
S	14.50-15.35	Matematik II [14,18] [D 101-103]	Gıda ve Sağlık [3] [B 306]		Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
İ	15.45-16.30		Gıda ve Sağlık [3] [B 306]		Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [7]
S	8.30-9.15	Türk Dili II [19] [Amfi 2]**	Girişimcilik [F.E.F. Konferans Salonu] *	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. (Grup 1 Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	
A	9.25-10.10	Türk Dili II [19] [Amfi 2]**	Girişimcilik [F.E.F. Konferans Salonu] *	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. (Grup 1 Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	
Z	10.20-11.05	İy Sağlık ve Güvenliği II [17] [Amfi 2]	Girişimcilik [F.E.F. Konferans Salonu] * / ACADEMIC WRITING [1] B 103	Gıda Mikrobiyolojisi II [2] [D 305]	Endüstriyel Mikrobiyoloji [3] [B 208]
A	11.15-12.00	İy Sağlık ve Güvenliği II [17] [Amfi 2]	Girişimcilik [F.E.F. Konferans Salonu] * / ACADEMIC WRITING [1] B 103	Gıda Mikrobiyolojisi II [2] [D 305]	Endüstriyel Mikrobiyoloji [3] [B 208]
L	13.00-13.45	Biyoloji [13] [D 102]	Gıda Kimyası [1] [D 201]	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. (Grup 2 Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Özel Gıdalar [5] [B 206]
I	13.55-14.40	Biyoloji [13] [D 102]	Gıda Kimyası [1] [D 201]	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. (Grup 2 Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Özel Gıdalar [5] [B 206]
I	14.50-15.35		Enstrümental Gıda Analizleri [4] [B 304]		
I	15.45-16.30		Enstrümental Gıda Analizleri [4] [B 304]		
Ç	8.30-9.15				
A	9.25-10.10	Matematik II [14,18] [D 101-103]			
A	10.20-11.05	Matematik II [14,18] [D 101-103]		Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [D 203]	Yağ Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [5]
R	11.15-12.00	Matematik II [14,18] [D 101-103]		Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [6] [D 203]	Yağ Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [5]
S					
A	13.00-13.45	Bilg. Destekli Tek. Resim [11] [LAB 2]	Olasılık ve İstatistik [9] [D 201]	Proses Tasarımı [6] [B 204]	Yağ Teknolojisi [5] [B 205]
M	13.55-14.40	Bilg. Destekli Tek. Resim [11] [LAB 2]	Olasılık ve İstatistik [9] [D 201]	Proses Tasarımı [6] [B 204]	Yağ Teknolojisi [5] [B 205]
B	14.50-15.35	Bilg. Destekli Tek. Resim [11] [LAB 2]	Olasılık ve İstatistik [9] [D 201]	Gıda Mevzuatı [4] [B 306]	Yağ Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [5]
A	15.45-16.30			Gıda Mevzuatı [4] [B 306]	Yağ Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [5]
P	8.30-9.15				Fermentasyon Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]
E	9.25-10.10	Fizik II [10,15] [D 101-103]		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 305]	Fermentasyon Teknolojisi Lab. (Grup 1. Tek Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]
R	10.20-11.05	Fizik II [10,15] [D 101-103]	Beslenme [7] [B 306]	Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 305]	Fermentasyon Teknolojisi [5] [D 201]
S	11.15-12.00	Fizik II [10,15] [D 101-103]	Beslenme [7] [B 306]	Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 305]	Fermentasyon Teknolojisi [5] [D 201]
E	13.00-13.45	Organik Kimya [12] [D 103]		Enzimoloji [1] [B 206]	Fermentasyon Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]
M	13.55-14.40	Organik Kimya [12] [D 103]		Enzimoloji [1] [B 206]	Fermentasyon Teknolojisi Lab. (Grup 2. Çift Numaralılar) (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]
B	14.50-15.35	Organik Kimya [12] [D 103]			
E	15.45-16.30				
C	8.30-9.15				Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7]
A	9.25-10.10	Yabancı Dil II [20] [D 101]			Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7]
U	10.20-11.05	Yabancı Dil II [20] [D 101]	YAŞAM BOYU S.+HALK OYUN.+DOĞAL AFET.+İLK YARDIM***+AKADEMİK YAZMA+ALMANCA+İLETİŞİM+FOTOĞRAFÇILIK+BİLİM TARİHİ VE FELSEFESİ+DEMOKRASİ VE İNSAN HAKLARI+ SOSYOLOJİYE GİRİŞ+RUSÇA+KAZAKÇA	Gıda Makine ve Ekipmanları [7] [B 206]	Gıda Biyokimyası [4] [B 208]
U	11.15-12.00	Yabancı Dil II [20] [D 101]	YAŞAM BOYU S.+HALK OYUN.+DOĞAL AFET.+İLK YARDIM***+AKADEMİK YAZMA+ALMANCA+İLETİŞİM+FOTOĞRAFÇILIK+BİLİM TARİHİ VE FELSEFESİ+DEMOKRASİ VE İNSAN HAKLARI+ SOSYOLOJİYE GİRİŞ+RUSÇA+KAZAKÇA	Gıda Makine ve Ekipmanları [7] [B 206]	Gıda Biyokimyası [4] [B 208]
M	13.00-13.45				
A	13.55-14.40	Bilgisayar Programlama [16] [LAB 2]	Enstrümental Gıda Analiz. Lab. (Grup 1) [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.] [4]		Su Ürünleri İşleme Teknolojisi [6] [B 206]
A	14.50-15.35	Bilgisayar Programlama [16] [LAB 2]	Enstrümental Gıda Analiz. Lab. (Grup 1) [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.] [4]		Su Ürünleri İşleme Teknolojisi [6] [B 206]
A	15.45-16.30				

*Girişimcilik Dersi Saat 08.00'de başlayıp, 11.30'da bitecektir.

** 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.

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) Prof. Dr. Yüksel KAPLAN
- 9) Prof. Dr. Zafer ULUTAŞ
- 10) Doç. Dr. Tamer TANRIVERDİ
- 11) Doç. Dr. Mahmut ALKAN
- 12) Doç. Dr. Özlem SARIOZ
- 13) Doç. Dr. Tülay EZER
- 14) Yrd. Doç. Dr. Güldem YILDIZ

- 15) Yrd. Doç. Dr. Selva BÜYÜKAKKAŞ
- 16) Yrd. Doç. Dr. Hakan PEKEL
- 17) Yrd. Doç. Dr. Abdurrahman LERMİ
- 18) Öğr. Gör. Fevzi ÖZER
- 19) Okutman Yeşim TÜRKMEN
- 20) Okutman Gül KARAAĞAÇ ZAN
- 21) Okutman Murat SERDAROĞLU

Yrd. Doç. Dr. Ayşe ÖZBEY
Bölüm Başkanı V.

Onay
Prof. Dr. Kutlu Savaş ERDURAN
Dekan V.