

N. Ö. H. Ü. MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2019-2020 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) [24] ***			
A	9.25-10.10	Türk Dili I (TDL1011 (Y)) (Mimarlık Fakültesi 104) [24] ***	Kütle ve Enerji Denklemleri (B 208) [7]		
Z	10.20-11.05	Temel Bilgisayar (LAB-3) [9] A.İ.İ.T I (YATA1015) (FEF 105) [14] ***	Kütle ve Enerji Denklemleri (B 208) [7]	Gıda Mikrobiyolojisi I (B 206) [2]	
A	11.15-12.00	Temel Bilgisayar (LAB-3) [9] A.İ.İ.T I (YATA1015) (FEF 105) [14] ***	Kütle ve Enerji Denklemleri (B 208) [7]	Gıda Mikrobiyolojisi I (B 206) [2]	
R					
T	13.00-13.45	Lineer Cebir (D-103, D105) [17] [18]		Gıda Ambalajlama (B 208) [8]	Süt İşleme Teknolojisi (B 206) [1]
E	13.55-14.40	Lineer Cebir (D-103, D105) [17] [18]		Gıda Ambalajlama (B 208) [8]	Süt İşleme Teknolojisi (B 206) [1]
S	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]
İ	15.45-16.30				Süt İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [1]
S	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]
	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]
A	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]
L	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]
I	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]			
C	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]
R	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]
S					
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]
M	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]
B	14.50-15.35	Türk Dili - I (AMFİ-2) [25] */****			
A	15.45-16.30	Türk Dili - I (AMFİ-2) [25] */****			
P	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]
E	10.20-11.05	Matematik I (D-103, D-105) [15] [23]			Tahıl İşleme Teknolojisi (B 206) [6]
R	11.15-12.00	Matematik I (D-103, D-105) [15] [23]			Tahıl İşleme Teknolojisi (B 206) [6]
S					
E	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]	
M	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]	
B	14.50-15.35	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - I (FEF) [26] */**	Analitik Kimya (B 208) [3]		
E	15.45-16.30	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - I (FEF) [26] */**	Analitik Kimya (B 208) [3]		
C	8.30-9.15				Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [8]
	9.25-10.10				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 Matematigi (B 206) [20]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B 207) [5]	
U	11.15-12.00	Fizik I (D-103, D-105) [11] [16]	Mühendislik Matematigi (B 206) [20]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B 207) [5]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B 208) [8]
M	13.00-13.45				
	13.55-14.40	Genel Kimya (D-103, D-105) [12] [13]		Reaksiyon Kinetigi (B 206) [8]	
A	14.50-15.35	Genel Kimya (D-103, D-105) [12] [13]		Reaksiyon Kinetigi (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 Uyrıklı Öğrenciler İçin

****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. Kutsi S. ERDURAN
Dekan V.