

N. Ö. H. Ü. MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ  
2024-2025 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 Dil- I (Online) [20] *	Türk Dil- I (Online) [20] *	Türk Dil- I (Online) [20] *	Türk Dil- I (Online) [20] *
A 9.25-10.10	Türk Dil- I (Online) [20] *	Türk Dil- I (Online) [20] *	Türk Dil- I (Online) [20] *	Türk Dil- I (Online) [20] *
Z 10.20-11.05	A.İ.T.T (YATAY) (Online) [23] *	Kütle ve Enerji Denklikleri (B208) [6]	Duyusal Değerlendirme (B207) [8]	Mühendislik Uygulamaları I (B206)
A 11.15-12.00	A.İ.T.T (YATAY) (Online) [23] *	Kütle ve Enerji Denklikleri (B208) [6]	Duyusal Değerlendirme (B207) [8]	Mühendislik Uygulamaları I (B206)
T 13.00-13.45	Lineer Cebir (D101-D103-D105) [16] [22] [27]	Malzeme Bilgisi (B208) [28]	Gıda Ambalajlama (B207) [12]	Proses Kontrol (B206) [6]
E 13.55-14.40	Lineer Cebir (D101-D103-D105) [16] [22] [27]	Malzeme Bilgisi (B208) [28]	Gıda Ambalajlama (B207) [12]	Proses Kontrol (B206) [6]
S 14.50-15.35	Lineer Cebir (D101-D103-D105) [16] [22] [27]	Malzeme Bilgisi (B208) [28]	Gıda Ambalajlama (B207) [12]	Proses Kontrol (B206) [6]
I 15.45-16.30	Lineer Cebir (D101-D103-D105) [16] [22] [27]	Malzeme Bilgisi (B208) [28]	Gıda Ambalajlama (B207) [12]	Proses Kontrol (B206) [6]
S 8.30-9.15	Yabancı Dil I (Online) [19]	Genel Mikrobiyoloji (B208) [4]	Genel Mikrobiyoloji (B207) [5]	Mühendislik Eğitimi (B206) [8]
A 9.25-10.10	Yabancı Dil I (Online) [19]	Genel Mikrobiyoloji (B208) [4]	Genel Mikrobiyoloji (B207) [5]	Mühendislik Eğitimi (B206) [8]
10.20-11.05	Yabancı Dil I (Online) [19]	Genel Mikrobiyoloji (B208) [4]	Genel Mikrobiyoloji (B207) [5]	Mühendislik Eğitimi (B206) [8]
A 11.15-12.00	Yabancı Dil I (Online) [19]	Genel Mikrobiyoloji (B208) [4]	Genel Mikrobiyoloji (B207) [5]	Mühendislik Eğitimi (B206) [8]
L 13.00-13.45	Gıda Mühendisliğine Giriş (B 206) [8]	Genel Mikrobiyoloji (B208) [4]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B207) [5]	Sür İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]
I 14.50-15.35	Gıda Mühendisliğine Giriş (B 206) [8]	Genel Mikrobiyoloji (B208) [4]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B207) [5]	Sür İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]
15.45-16.30	Gıda Mühendisliğine Giriş (B 206) [8]	Genel Mikrobiyoloji (B208) [4]	Gıdaların Fiziksel Özellikleri (B207) [5]	Sür İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [3]
C 8.30-9.15	Matematik I (D101-D103-D104-D105) [14] [15] [16] [27]	Fiziksel Bilgi (B208) [29]	Gıda Mikrobiyolojisi I (B207) [2]	Hazır Yemek Teknolojisi (B206) [10]
A 9.25-10.10	Matematik I (D101-D103-D104-D105) [14] [15] [16] [27]	Fiziksel Bilgi (B208) [29]	Gıda Mikrobiyolojisi I (B207) [2]	Hazır Yemek Teknolojisi (B206) [10]
10.20-11.05	Matematik I (D101-D103-D104-D105) [14] [15] [16] [27]	Fiziksel Bilgi (B208) [29]	Gıda Mikrobiyolojisi I (B207) [2]	Hazır Yemek Teknolojisi (B206) [10]
R 11.15-12.00	Matematik I (D101-D103-D104-D105) [14] [15] [16] [27]	Fiziksel Bilgi (B208) [29]	Gıda Mikrobiyolojisi I (B207) [2]	Hazır Yemek Teknolojisi (B206) [10]
S 13.00-13.45	Temel Bilgisayar (Online) [24] ***	Olanlık ve İstatistik (B208) [9] **	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Uzun Çiğirtilme (B206) [5]
A 13.55-14.40	Temel Bilgisayar (Online) [24] ***	Olanlık ve İstatistik (B208) [9] **	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Uzun Çiğirtilme (B206) [5]
B 14.50-15.35	Temel Bilgisayar (Online) [24] ***	Olanlık ve İstatistik (B208) [9] **	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Uzun Çiğirtilme (B206) [5]
A 15.45-16.30	Temel Bilgisayar (Online) [24] ***	Olanlık ve İstatistik (B208) [9] **	Gıda Mikrobiyolojisi I Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	Uzun Çiğirtilme (B206) [5]
8.30-9.15	Matematik I (D101-D103-D104-D105) [14] [15] [16] [27]	Analitik Kimya Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]	Analitik Kimya Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]	Tahli İşleme Teknolojisi (B206) [11]
P 9.25-10.10	Matematik I (D101-D103-D104-D105) [14] [15] [16] [27]	Analitik Kimya Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]	Analitik Kimya Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]	Tahli İşleme Teknolojisi (B206) [11]
E 10.20-11.05	Matematik I (D101-D103-D104-D105) [14] [15] [16] [27]	Analitik Kimya Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]	Analitik Kimya Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]	Tahli İşleme Teknolojisi (B206) [11]
B 11.15-12.00	Matematik I (D101-D103-D104-D105) [14] [15] [16] [27]	Analitik Kimya Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]	Analitik Kimya Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]	Tahli İşleme Teknolojisi (B206) [11]
S 13.00-13.45	Fizik I (Amf1) [2] [7]	Analitik Kimya (B208) [5]	Gıda Toksikolojisi (B 207) [4] / Gıda Katkı Maddeleri (B207) [10]	Tahli İşleme Teknolojisi (B206) [11]
M 13.55-14.40	Fizik I (Amf1) [2] [7]	Analitik Kimya (B208) [5]	Gıda Toksikolojisi (B 207) [4] / Gıda Katkı Maddeleri (B207) [10]	Tahli İşleme Teknolojisi (B206) [11]
B 14.50-15.35	Fizik I (Amf1) [2] [7]	Analitik Kimya (B208) [5]	Gıda Toksikolojisi (B 207) [4] / Gıda Katkı Maddeleri (B207) [10]	Tahli İşleme Teknolojisi (B206) [11]
E 15.45-16.30	Fizik I (Amf1) [2] [7]	Analitik Kimya (B208) [5]	Gıda Toksikolojisi (B 207) [4] / Gıda Katkı Maddeleri (B207) [10]	Tahli İşleme Teknolojisi (B206) [11]
8.30-9.15	İ. Sağlık ve Güvenliği I (Amf1) 2-Amf1.3) [18] [25]	Mühendislik Matematiği (B208) [30]	Mühendislik Matematiği (B208) [30]	Bilgirme Tezi
C 9.25-10.10	İ. Sağlık ve Güvenliği I (Amf1) 2-Amf1.3) [18] [25]	Mühendislik Matematiği (B208) [30]	Mühendislik Matematiği (B208) [30]	Bilgirme Tezi
10.20-11.05	Fizik I (Amf1) [2] [7]	Mühendislik Matematiği (B208) [30]	Mühendislik Matematiği (B208) [30]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B206) [7]
U 11.15-12.00	Fizik I (Amf1) [2] [7]	Mühendislik Matematiği (B208) [30]	Mühendislik Matematiği (B208) [30]	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B206) [7]
M 13.00-13.45	Genel Kimya (Amf1) [2] [13]	Aksayanlar Mekaniği (B208) [6] ***	Aksayanlar Mekaniği (B208) [6] ***	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B206) [7]
A 13.55-14.40	Genel Kimya (Amf1) [2] [13]	Aksayanlar Mekaniği (B208) [6] ***	Aksayanlar Mekaniği (B208) [6] ***	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B206) [7]
15.45-16.30	Genel Kimya (Amf1) [2] [13]	Aksayanlar Mekaniği (B208) [6] ***	Aksayanlar Mekaniği (B208) [6] ***	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (B206) [7]

\*Türk Dil I ve Matematik İbaretleri ve İhtilaf Tarzlı İbaretleri son hafta 4 saat uygulanır.  
\*\*2022-2024 Eğitim-Öğretim Yılı ve sonrası kayıtlı öğrenciler alınacaktır.  
\*\*\*EHSF 021: Geniş alıp devrimci olarak bilimsel veriler dikkate alınarak, dersin süresi uzatılarak uygulanacaktır. Sorular Dr. Öğr. Üyesi Fikri Zeker Çayır tarafından hazırlanmıştır.

**Bölüm Öğretim Elemanları**

1) Prof. Dr. Hasan USLU  
2) Prof. Dr. Zehra YILDIRIM  
3) Prof. Dr. Melis YILDIRIM  
4) Prof. Dr. Hasan TANGÖLER  
5) Doç. Dr. Hakan ERGİN  
6) Doç. Dr. Cem BALTACIOĞLU  
7) Doç. Dr. Hande BALTACIOĞLU  
8) Doç. Dr. Emre YAVUZER  
9) Doç. Dr. Sula KARAMAN  
10) Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ÖZBEY

**Misafir Öğretim Elemanları**

14) Prof. Dr. Adnan TÜNA  
15) Prof. Dr. Alim EROĞLU  
16) Prof. Dr. Mustafa KORKANÇ  
17) Dr. Öğr. Üyesi Bahar KILIÇ  
18) Dr. Öğr. Üyesi Ayşe KARYAĞOĞLU  
19) Doç. Dr. Abdurrahman LERLİ  
20) Doç. Dr. Mehmet Emin ASAN  
21) Doç. Dr. Feri ÖZER  
22) Doç. Öğr. Üyesi RANSEL  
23) Doç. Öğr. Üyesi Merve SARDAROĞLU  
24) Dr. Öğr. Üyesi Fikri Zeker Çayır  
25) Doç. Dr. Fatma KAYA  
26) Dr. Öğr. Üyesi Yusuf Kaplan DEMİR

27) Doç. Dr. Hilmi Kaplan  
28) Prof. Dr. Mustafa KORKANÇ  
29) Doç. Dr. Demet ÖZLER  
30) Dr. Öğr. Üyesi Hakan PEKEL

11) Arş. Gör. Dr. Beül Oskaydas Emlek  
12) Arş. Gör. Dr. Hamza Alaşavlar  
13) Arş. Gör. Dr. Mehmet Yetişen

*Prof. Dr. Hasan TANGÖLER*  
Bölüm Başkanı

*Prof. Dr. Mehmet BAKUR*  
Dekan