

NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2019-2020 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMI

1. ÖĞRETİM

	Saat	1. SINIF	2. SINIF	3. SINIF	4. SINIF
P	8.30-9.15	Türk Dili II (TDL1012 (Y)) * [23] [Mimarlık Fak. 104 no'lu derslik] Türk Dili II [19] [Amf1 2]**			
A	9.25-10.10	Türk Dili II (TDL1012 (Y)) * [23] [Mimarlık Fak. 104 no'lu derslik] Türk Dili II [19] [Amf1 2]**			
Z	10.20-11.05	A.İ.T II (YATA1016) * [13] [FEF 105]	Beslenme [8] [B 208]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [7] [B 206]	Gıda Endüstrisi Atıkları ve Değerlendirilmesi [2] [B207]
A	11.15-12.00	A.İ.T II (YATA1016) * [13] [FEF 105]	Beslenme [8] [B 208]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [7] [B 206]	Gıda Endüstrisi Atıkları ve Değerlendirilmesi [2] [B207]
R					
T	13.00-13.45	Matematik II [9,14,21] [D 101-102-103]	Gıda Kimyası [1] [B 208]	Gıda Kalite Kontrol [5] [B 207]	Fermentasyon Teknolojisi [4] [B 206]
E	13.55-14.40	Matematik II [9,14,21] [D 101-102-103]	Gıda Kimyası [1] [B 208]	Gıda Kalite Kontrol [5] [B 207]	Fermentasyon Teknolojisi [4] [B 206]
S	14.50-15.35	Matematik II [9,14,21] [D 101-102-103]			Fermentasyon Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
İ	15.45-16.30				Fermentasyon Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [4]
S	8.30-9.15		Girişimcilik [İİBF Amf1 5] + AKADEMİK YAZMA [B 208] [33]	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	
	9.25-10.10	Yabancı Dil II [20] [Amf1 2]	Girişimcilik [İİBF Amf1 5] + AKADEMİK YAZMA [B 208] [33]	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [2]	
	10.20-11.05	Yabancı Dil II [20] [Amf1 2]	Girişimcilik [İİBF Amf1 5] + İLK YARDIM*** [24]+ ACADEMIC WRITING [B208] [33] + HALK OYUNLARI [B301] [25] + YAŞAM BOYU S.[B 302]+*** [26]+ DOĞAL AFET. [B303] [27]+FOTOĞRAFÇILIK[B 304] [28] + SANAT TARİHİ [B305] [29] + BİLİM TARİHİ. [B306] [30]+ ALMANCA[B 307] [32]+ İLETİŞİM [B 308] [31]	Gıda Mikrobiyolojisi II [2] [B 206]	
A	11.15-12.00	Yabancı Dil II [20] [Amf1 2]	Girişimcilik [İİBF Amf1 5] + İLK YARDIM*** [24]+ ACADEMIC WRITING [B208] [33] + HALK OYUNLARI [B301] [25] + YAŞAM BOYU S.[B 302]+*** [26]+ DOĞAL AFET. [B303] [27]+FOTOĞRAFÇILIK[B 304] [28] + SANAT TARİHİ [B305] [29] + BİLİM TARİHİ. [B306] [30]+ ALMANCA[B 307] [32]+ İLETİŞİM [B 308] [31]	Gıda Mikrobiyolojisi II [2] [B 206]	
L	13.00-13.45	Biyoloji [10] [D 102]	Gıda Kimyası [1] [B 208]		Özel Gıdalar [5] [B 206]
	13.55-14.40	Biyoloji [10] [D 102]	Gıda Kimyası [1] [B 208]		Özel Gıdalar [5] [B 206]
I	14.50-15.35		Enstrümental Gıda Analizleri [6] [B 208]		Endüstriyel Mikrobiyoloji [4] [B 206]
	15.45-16.30		Enstrümental Gıda Analizleri [6] [B 208]		Endüstriyel Mikrobiyoloji [4] [B 206]
Ç	8.30-9.15				
	9.25-10.10	Fizik II [12,15] [D 101-103]			
A	10.20-11.05	Fizik II [12,15] [D 101-103]	Gıda ve Sağlık [4] [B 207]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [7] [B 208]	Yağ Teknolojisi [5] [B 206]
R	11.15-12.00	Fizik II [12,15] [D 101-103]	Gıda ve Sağlık [4] [B 207]	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler [7] [B 208]	Yağ Teknolojisi [5] [B 206]
Ş					
A	13.00-13.45	Organik Kimya [3] [B 206]	Olasılık ve İstatistik [11] [LAB 2]	Proses Tasarımı [7] [B 208]	Yağ Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [5]
M	13.55-14.40	Organik Kimya [3] [B 206]	Olasılık ve İstatistik [11] [LAB 2]	Proses Tasarımı [7] [B 208]	Yağ Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [5]
B	14.50-15.35	Organik Kimya [3] [B 206]	Olasılık ve İstatistik [11] [LAB 2]	Gıda Mevzuatı [6] [B 208]	
A	15.45-16.30			Gıda Mevzuatı [6] [B 208]	
P	8.30-9.15				
E	9.25-10.10	Matematik II [9,14,21] [D 101-102-103]		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 208]	
R	10.20-11.05	Matematik II [9,14,21] [D 101-102-104]		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 208]	
Ş	11.15-12.00	Matematik II [9,14,21] [D 101-102-105]		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon[2] [B 208]	
E	13.00-13.45	İş Sağlığı ve Güvenliği II [18] [D 101]	Termodinamik [3] [B 205]	Enzimoloji [1] [B 208]	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi [8] [B 206]
M	13.55-14.40	İş Sağlığı ve Güvenliği II [18] [D 101]	Termodinamik [3] [B 205]	Enzimoloji [1] [B 208]	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi [8] [B 206]
B	14.50-15.35	Atatürk İlk ve İlk.Tar. II [22] [Amf1 2]**	Termodinamik [3] [B 205]		Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [8]
E	15.45-16.30	Atatürk İlk ve İlk.Tar. II [22] [Amf1 2]**			Et Ürünleri İşleme Teknolojisi Lab. (Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.) [8]
C	8.30-9.15	Bilgisayar Programlama (I.grup) [17] [Amf1 2]			Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8]
	9.25-10.10	Bilgisayar Programlama (I.grup) [17] [Amf1 2]			Bitirme Tezi [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8]
	10.20-11.05	Bilgisayar Programlama (II.grup) [17] [Amf1 2]		Gıda Makine ve Ekipmanları [8] [B 206]	Gıda Biyokimyası [6] [B 208]
U	11.15-12.00	Bilgisayar Programlama (II.grup) [17] [Amf1 2]		Gıda Makine ve Ekipmanları [8] [B 206]	Gıda Biyokimyası [6] [B 208]
M	13.00-13.45				
	13.55-14.40	Bilg. Destekli Tek. Resim [16] [LAB 1]	Enstrümental Gıda Analiz. Lab. [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.] [6]		Su Ürünleri İşleme Teknolojisi [8] [B 208]
A	14.50-15.35	Bilg. Destekli Tek. Resim [16] [LAB 1]	Enstrümental Gıda Analiz. Lab. [Gıda Müh. Genel Öğr. Lab.] [6]		Su Ürünleri İşleme Teknolojisi [8] [B 208]
	15.45-16.30	Bilg. Destekli Tek. Resim [16] [LAB 1]			

\*Yabancı Uyrıku Öğrenciler için

\*\* Son Hafta Atatürk İlk ve İlk.Tar. II ve Türk Dili II dersleri 4'er saat yapılacaktır.

\*\*\* İlk Yardım dersi Zübeyde Hanım Sağlık Yüksekokulunda gerçekleştirilecektir.

\*\*\*\* Yaşam Boyu Spor Dersi Mühendislik Fakültesi ve Beden Eğitimi Meslek Yüksekokulunda 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. Serkan KADER  
10) Prof. Dr. Tuncay TÜRKKEŞ  
11) Prof. Dr. Zafer ULUTAŞ  
12) Doç. Dr. İbrahim KARACA  
13) Doç. Dr. Gülin ÖZTÜRK  
14) Dr. Öğr. Üyesi Osman KELEKÇİ  
15) Dr. Öğr. Üyesi Vakkas BOZKURT  
16) Dr. Öğr. Üyesi Kemal NURVEREN

**25) Öğr. Gör. Fatih UYAN**

17) Dr. Öğr. Üyesi Murat PEKER  
18) Dr. Öğr. Üyesi Abdurrahman LERMİL  
19) Dr. Öğr. Üyesi Yeşim TÜRKMEN  
20) Dr. Öğr. Gör. Rasim KAYI  
21) Öğr. Gör. Fevzi ÖZER  
22) Öğr. Gör. Meryem Nihal TUTAR  
23) Öğr. Gör. Özlem BAŞBOĞA  
24) Öğr. Gör. Selma KESKİN

25) Öğr. Gör. Fatih UYAN  
26) Öğr. Gör. Kamil CESUR  
27) Öğr. Gör. Nedim URCAN  
28) Doç. Dr. Atilla DÖL  
29) Dr. Öğr. Üyesi Menekşe SAKARYA  
30) Prof. Dr. Mehmet ŞENER  
31) Arş. Gör. Dr. Simge Deniz DEMİREL  
32) Dr. Öğr. Üyesi Halit ÜRÜNÜDÜ  
33) Dr. Öğr. Üyesi Hakan PEKEL

Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM  
Bölüm Başkanı

Onay

Prof. Dr. Kutisi S. ERDURAN

Dekan V.