

2019-2020 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ DERS PROGRAMI

GÜN	SAAT	I. SINIF	II. SINIF	III. SINIF	IV. SINIF	
P A Z A R T E S İ	1	08.15-09.00				
	2	09.10-09.55				
	3	10.05-10.50	Organik Kimya (102)		Enstrümental Analiz (106)	
	4	11.00-11.45	Organik Kimya (102)		Enstrümental Analiz (106)	Et Bilimi ve Teknolojisi (104)
	5	11.55-12.40	Beden Eğitimi II (Besyo)	Gıda Mikrobiyolojisi (104)	Kanatlı Eti ve Ürünleri Teknolojisi (106)	Et Bilimi ve Teknolojisi (104)
	6	12.50-13.35	Beden Eğitimi II (Besyo)	Gıda Mikrobiyolojisi (104)	Kanatlı Eti ve Ürünleri Teknolojisi (106)	
	7	13.45-14.30	Matematik II (102)	Kalite Yönetimi (104)		Et Bilimi ve Teknolojisi (U)
	8	14.40-15.25	Matematik II (102)	Kalite Yönetimi (104)		Et Bilimi ve Teknolojisi (U)
	9	15.35-16.20	İş Sağlığı ve Güvenliği II (102)			
	10	16.30-17.15	İş Sağlığı ve Güvenliği II (102)			
S A L I	1	08.15-09.00				
	2	09.10-09.55		Gıda Kimyası (102)	Gıda Biyokimyası (106)	Süt Ürünleri Teknolojisi (104)
	3	10.05-10.50		Gıda Kimyası (102)	Gıda Biyokimyası (106)	Süt Ürünleri Teknolojisi (104)
	4	11.00-11.45	Matematik II (A 101)	Gıda Kimyası (102)	Gıda Biyokimyası (106)	Hububat Teknolojisi (U)
	5	11.55-12.40	Matematik II (A 101)			Hububat Teknolojisi (U)
	6	12.50-13.35	Müzik II / Resim II (A-01 / A-03)	Gıda Mikrobiyolojisi (U)	Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği (102)	
	7	13.45-14.30	Müzik II / Resim II (A-01 / A-03)	Gıda Mikrobiyolojisi (U)	Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği (102)	Hububat Teknolojisi (104)
	8	14.40-15.25	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (102)	Gıda Mikrobiyolojisi (U)	Temel İşlemler LAB (A-311)	Hububat Teknolojisi (104)
	9	15.35-16.20	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (102)	Gıda Mikrobiyolojisi (U)	Temel İşlemler LAB (U)	
	10	16.30-17.15			Temel İşlemler LAB (U)	
Ç A R Ş A M B A	1	08.15-09.00				
	2	09.10-09.55			Gıda Yan Ürünleri (104)	
	3	10.05-10.50	İngilizce II (A-01)	Termodinamik (102)	Gıda Katkı Maddeleri (106)	Gıda Yan Ürünleri (104)
	4	11.00-11.45	İngilizce II (A-01)	Termodinamik (102)	Gıda Katkı Maddeleri (106)	Hazır Yemek Teknolojisi (104)
	5	11.55-12.40		Termodinamik (102)		Hazır Yemek Teknolojisi (104)
	6	12.50-13.35	Genel Fizik II (102)	Beslenme (106)	Enstrümental Analiz (U)	Gıdalarda Yeni Muhafaza Teknikleri (104)
	7	13.45-14.30	Genel Fizik II (102)	Beslenme (106)	Enstrümental Analiz (U)	Gıdalarda Yeni Muhafaza Teknikleri (104)
	8	14.40-15.25	Genel Fizik II (102)		Gıda ve Halk Sağlığı (104)	Süt Ürünleri Teknolojisi (U)
	9	15.35-16.20	Genel Fizik II (102)		Gıda ve Halk Sağlığı (104)	Süt Ürünleri Teknolojisi (U)
	10	16.30-17.15				
P E R Ş E M B E	1	08.15-09.00		İşletme (104)		
	2	09.10-09.55		İşletme (104)		
	3	10.05-10.50	Gıda Mühendisliğine Giriş (106)	Teknik İngilizce II (104)	Gıda Mühendisliği Temel İşlemleri II (102)	
	4	11.00-11.45	Gıda Mühendisliğine Giriş (106)	Teknik İngilizce II (104)	Gıda Mühendisliği Temel İşlemleri II (102)	
	5	11.55-12.40	Türk Dili II (106)		Gıda Mühendisliği Temel İşlemleri II (102)	
	6	12.50-13.35	Türk Dili II (106)		Yeni Ürün Geliştirme (102)	Tasarım (104)
	7	13.45-14.30			Yeni Ürün Geliştirme (102)	Tasarım (104)
	8	14.40-15.25		Akışkanlar Mekaniği (102)		Tasarım (U) (104)
	9	15.35-16.20		Akışkanlar Mekaniği (102)		Tasarım (U) (104)
	10	16.30-17.15		Akışkanlar Mekaniği (102)		
C U M A	1	08.15-09.00				
	2	09.10-09.55				
	3	10.05-10.50				
	4	11.00-11.45				
	5	11.55-12.40				
	6	12.50-13.35				
	7	13.45-14.30		İstatistiksel Yöntemler (Ziraat Fakültesi)		
	8	14.40-15.25		İstatistiksel Yöntemler (Ziraat Fakültesi)		
	9	15.35-16.20		İstatistiksel Yöntemler (Ziraat Fakültesi)		Bitirme Tezi
	10	16.30-17.15				Bitirme Tezi