MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2019-2020 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BAHAR DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI

		Pazartesi		Salı		Çarşamba		Perşembe		Cuma	
		Ders Öğretim Elemanı	Sınıf	Ders Öğretim Elemanı	Sınıf	Ders Öğretim Elemanı	Sınıf	Ders Öğretim Elemanı	Sınıf	Ders Öğretim Elemanı	Sınıf
08:30	1. Sınıf									**ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ-II** Öğr. Gör. Ali Osman GÜNDÜZ	Uzaktan Eğitim
09:30				**FİZİK-II** Dr. Öğr. Üyesi Burhan COŞKUN	209					**ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ-II** Öğr. Gör. Ali Osman GÜNDÜZ	
10:30		**KİMYA-II** Doç. Dr. Emel PELİT	209	**FİZİK-II** Dr. Öğr. Üyesi Burhan COŞKUN	209						
11:30		**KİMYA-II** Doç. Dr. Emel PELİT	209	**FİZİK-II** Dr. Öğr. Üyesi Burhan COŞKUN	209						
12:30						**TÜRK DİLİ – II** Öğr. Gör. Ensar ALEMDAR	Uzaktan Eğitim				
13:30		**İNGİLİZCE – II** Öğr. Gör. Ayfer TANIŞ	209			**TÜRK DİLİ – II** Öğr. Gör. Ensar ALEMDAR		**MATEMATİK-II** Dr. Öğr.Üyesi Muradiye ÇİMDİKER	209		
14:30		**İNGİLİZCE – II** Öğr. Gör. Ayfer TANIŞ	209			**BİYOLOJİ** Dr. Öğr. Üyesi Seda BALKAN	209	**MATEMATİK-II** Dr. Öğr.Üyesi Muradiye ÇİMDİKER	209	**ANALİTİK KİMYA** Araş. Gör. Dr. Nurdan YETİM	209
15:30		**İNGİLİZCE – II** Öğr. Gör. Ayfer TANIŞ	209			**BİYOLOJİ** Dr. Öğr. Üyesi Seda BALKAN	209	**MATEMATİK-II** Dr. Öğr.Üyesi Muradiye ÇİMDİKER	209	**ANALİTİK KİMYA** Araş. Gör. Dr. Nurdan YETİM	209
16:30		**İNGİLİZCE – II** Öğr. Gör. Ayfer TANIŞ	209					**MATEMATİK-II** Dr. Öğr.Üyesi Muradiye ÇİMDİKER	209	**ANALİTİK KİMYA** Araş. Gör. Dr. Nurdan YETİM	209
17:30											

MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2019-2020 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BAHAR DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI

		Pazartesi		Salı		Çarşamba		Perşembe		Cuma	
		Ders Öğretim Elemanı	Sınıf	Ders Öğretim Elemanı	Sınıf	Ders Öğretim Elemanı	Sınıf	Ders Öğretim Elemanı	Sınıf	Ders Öğretim Elemanı	Sınıf
08:30	2. Sınıf									**GENEL MİKROBİYOLOJİ** Dr. Öğr. Üyesi Bayram ÇETİN	210
09:30										**GENEL MİKROBİYOLOJİ** Dr. Öğr. Üyesi Bayram ÇETİN	210
10:30						**OLASILIK VE İSTATİSTİK** Araş. Gör. Dr. Kevser TÜTER ŞAHİNOĞLU	210	**GİRİŞİMCİLİK (Seç 1)** Dr. Öğr. Üyesi Harun URAN	209	**GENEL MİKROBİYOLOJİ** Dr. Öğr. Üyesi Bayram ÇETİN	210
11:30						**OLASILIK VE İSTATİSTİK** Araş. Gör. Dr. Kevser TÜTER ŞAHİNOĞLU	210	**GİRİŞİMCİLİK (Seç 1)** Dr. Öğr. Üyesi Harun URAN	209	**GENEL MİKROBİYOLOJİ** Dr. Öğr. Üyesi Bayram ÇETİN	210
12:30											
13:30				**AKIŞKANLAR MEKANİĞİ** Prof. Dr. Bülent ŞENGÖRÜR	210	**GIDA BİYOKİMYASI** Prof. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	210	**TERMODİNAMİK** Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Yeşiltaş	203		
14:30				**AKIŞKANLAR MEKANİĞİ** Prof. Dr. Bülent ŞENGÖRÜR	210	**GIDA BİYOKİMYASI** Prof. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	210	**TERMODİNAMİK** Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Yeşiltaş	203		
15:30				**AKIŞKANLAR MEKANİĞİ** Prof. Dr. Bülent ŞENGÖRÜR	210	**GIDA BİYOKİMYASI** Prof. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	210	**TERMODİNAMİK** Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Yeşiltaş	203		
16:30				**AKIŞKANLAR MEKANİĞİ** Prof. Dr. Bülent ŞENGÖRÜR	210	**GIDA BİYOKİMYASI** Prof. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	210	**TERMODİNAMİK** Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Yeşiltaş	203		
17:30											

MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2019-2020 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BAHAR DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI

		Pazartesi		Salı		Çarşamba		Perşembe		Cuma	
		Ders Öğretim Elemanı	Sınıf	Ders Öğretim Elemanı	Sınıf	Ders Öğretim Elemanı	Sınıf	Ders Öğretim Elemanı	Sınıf	Ders Öğretim Elemanı	Sınıf
08:30	3. Sınıf										
09:30								**MOLEKÜLER BİYOLOJİ ve GENETİK (Seç 4)** Dr. Öğr. Üyesi Bayram ÇETİN	203	**GIDA İŞLETMELERİNDE HACCP UYGULAMALARI (Seç 4)** Prof. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	203
10:30				**GIDA KATKI MADDELERİ** Dr. Öğr. Üyesi Harun URAN	210	**ENSTRÜMENTAL GIDA ANALİZLERİ** Prof. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	203	**MOLEKÜLER BİYOLOJİ ve GENETİK (Seç 4)** Dr. Öğr. Üyesi Bayram ÇETİN	203	**GIDA İŞLETMELERİNDE HACCP UYGULAMALARI (Seç 4)** Prof. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	203
11:30				**GIDA KATKI MADDELERİ** Dr. Öğr. Üyesi Harun URAN	210	**ENSTRÜMENTAL GIDA ANALİZLERİ** Prof. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	203	**MOLEKÜLER BİYOLOJİ ve GENETİK (Seç 4)** Dr. Öğr. Üyesi Bayram ÇETİN	203	**GIDA İŞLETMELERİNDE HACCP UYGULAMALARI (Seç 4)** Prof. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	203
12:30		**ÖĞLE ARASI**									
13:30		**GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEMEL İŞLEMLER-II** Dr. Öğr. Üyesi Harun URAN	203	**TAHIL TEKNOLOJİSİ** Dr. Öğr. Üyesi Orhan Onur AŞKIN	216	**YAĞ TEKNOLOJİSİ** Dr. Öğr. Üyesi Buket AŞKIN	203	**MEYVE-SEBZE TEKNOLOJİSİ** Dr. Öğr. Üyesi Buket AŞKIN	210		
14:30		**GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEMEL İŞLEMLER-II** Dr. Öğr. Üyesi Harun URAN	203	**TAHIL TEKNOLOJİSİ** Dr. Öğr. Üyesi Orhan Onur AŞKIN	216	**YAĞ TEKNOLOJİSİ** Dr. Öğr. Üyesi Buket AŞKIN	203	**MEYVE-SEBZE TEKNOLOJİSİ** Dr. Öğr. Üyesi Buket AŞKIN	210		
15:30		**GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEMEL İŞLEMLER-II** Dr. Öğr. Üyesi Harun URAN	203	**TAHIL TEKNOLOJİSİ** Dr. Öğr. Üyesi Orhan Onur AŞKIN	216	**YAĞ TEKNOLOJİSİ** Dr. Öğr. Üyesi Buket AŞKIN	203	**MEYVE-SEBZE TEKNOLOJİSİ** Dr. Öğr. Üyesi Buket AŞKIN	210		
16:30		**GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEMEL İŞLEMLER-II** Dr. Öğr. Üyesi Harun URAN	203	**TAHIL TEKNOLOJİSİ** Dr. Öğr. Üyesi Orhan Onur AŞKIN	216	**YAĞ TEKNOLOJİSİ** Dr. Öğr. Üyesi Buket AŞKIN	203	**MEYVE-SEBZE TEKNOLOJİSİ** Dr. Öğr. Üyesi Buket AŞKIN	210		
17:30											

MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2019-2020 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BAHAR DÖNEMİ HAFTALIK DERS PROGRAMI

		Pazartesi		Salı		Çarşamba		Perşembe		Cuma	
		Ders Öğretim Elemanı	Sınıf	Ders Öğretim Elemanı	Sınıf	Ders Öğretim Elemanı	Sınıf	Ders Öğretim Elemanı	Sınıf	Ders Öğretim Elemanı	Sınıf
08:30											
09:30		**EMÜLSİFİYE ET ÜRÜNLERİ (Seç 7-8-9)** Dr. Öğr. Üyesi Orhan Onur AŞKIN	210	**İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (Seç 7-8-9)** Prof. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	203	**ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ (Seç 7-8-9)** Dr. Öğr. Üyesi Bayram ÇETİN	209	**YENİ ÜRÜN GELİŞTİRME** Dr. Öğr. Üyesi Buket AŞKIN	210	**SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ (Seç 7-8-9)** Dr. Öğr. Üyesi Harun URAN	209
10:30		**EMÜLSİFİYE ET ÜRÜNLERİ (Seç 7-8-9)** Dr. Öğr. Üyesi Orhan Onur AŞKIN	210	**İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (Seç 7-8-9)** Prof. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	203	**ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ (Seç 7-8-9)** Dr. Öğr. Üyesi Bayram ÇETİN	209	**YENİ ÜRÜN GELİŞTİRME** Dr. Öğr. Üyesi Buket AŞKIN	210	**SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ (Seç 7-8-9)** Dr. Öğr. Üyesi Harun URAN	209
11:30		**EMÜLSİFİYE ET ÜRÜNLERİ (Seç 7-8-9)** Dr. Öğr. Üyesi Orhan Onur AŞKIN	210	**İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (Seç 7-8-9)** Prof. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	203	**ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ (Seç 7-8-9)** Dr. Öğr. Üyesi Bayram ÇETİN	209	**YENİ ÜRÜN GELİŞTİRME** Dr. Öğr. Üyesi Buket AŞKIN	210	**SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ (Seç 7-8-9)** Dr. Öğr. Üyesi Harun URAN	209
12:30										**İMEP** **Bölüm Öğretim Elemanları**	
13:30	**4. Sınıf**	**ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇKİLER** Dr. Öğr. Üyesi Orhan Onur AŞKIN	210	**PEYNİR TEKNOLOJİSİ (Seç 7-8-9)** Prof. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	209					**İMEP** Bölüm Öğretim Elemanları	
14:30		**ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇKİLER** Dr. Öğr. Üyesi Orhan Onur AŞKIN	210	**PEYNİR TEKNOLOJİSİ (Seç 7-8-9)** Prof. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	209					**İMEP** Bölüm Öğretim Elemanları	
15:30		**ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇKİLER** Dr. Öğr. Üyesi Orhan Onur AŞKIN	210	**PEYNİR TEKNOLOJİSİ (Seç 7-8-9)** Prof. Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU	209					**İMEP** Bölüm Öğretim Elemanları	
16:30										**İMEP** Bölüm Öğretim Elemanları	
17:30											