

HARRAN ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ 2019-2020 BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI

GÜN	SAAT	GM1	GM2	GM3	GM4	GM MİKRO. LAB	GM ENST.LAB	GM KALİTE KONTROL LAB.1	GM KALİTE KONTROL LAB.2	BİLGİSAYAR LAB.	MERKEZİ DERSLİKLER
P A Z A R T E S İ	8 ¹⁵ - 09 ⁰⁰							GIDA 4) Mezuniyet Çalışması II			
	9 ¹⁵ - 10 ⁰⁰							"			
	10 ¹⁵ - 11 ⁰⁰										
	11 ¹⁵ - 12 ⁰⁰										
	13 ⁰⁰ - 13 ⁴⁵	GIDA 2) Termodinamik	GIDA 3) Et Teknolojisi	GIDA 4) Proses Kontrol							GIDA 1) Matematik II A grubu
	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Ali YILDIRIM	Harika ÇANKAYA	Ferit Atasoy							"
	15 ⁰⁰ - 15 ⁴⁵	"		"			GIDA 3) Et Teknolojisi Harika ÇANKAYA				"
16 ⁰⁰ - 16 ⁴⁵						"				"	
S A L I	8 ¹⁵ - 09 ⁰⁰	GIDA 1) Organik Kimya	GIDA 3) Hububat Teknolojisi	GIDA 2) Gıda Biyokimyası							
	9 ¹⁵ - 10 ⁰⁰	Eyyüp KARAOĞUL	A. Sabri ÜNSAL	Mehmet KARAASLAN							
	10 ¹⁵ - 11 ⁰⁰	"	GIDA 4) Bisküvi ve Kek Teknolojisi (S)					GIDA 3) Hububat Teknolojisi			
	11 ¹⁵ - 12 ⁰⁰	GIDA 2) Genel Mikrobiyoloji	Ali YILDIRIM					A. Sabri ÜNSAL			
	13 ⁰⁰ - 13 ⁴⁵	Harika ÇANKAYA	GIDA 3) Özel Gıdalar Teknolojisi (S)	GIDA 4) Gıda Güvenliği							GIDA 1) Matematik II B grubu
	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	"	İbrahim HAYOĞLU	Mutlu Buket AKIN							"
	15 ⁰⁰ - 15 ⁴⁵	GIDA 3) Gıda Katkı Maddeleri (S)		"			GIDA 2) Genel Mikrobiyoloji				"
16 ⁰⁰ - 16 ⁴⁵	M. Serdar AKIN					Harika ÇANKAYA				"	
C A R S A M B A	8 ¹⁵ - 09 ⁰⁰		GIDA 3) İş Sağlığı ve Güvenliği	GIDA 2) Isı Aktarımı							
	9 ¹⁵ - 10 ⁰⁰	GIDA 1) Kimya II Yasin YAKAR	Yunus KEKİL	Ali YILDIRIM							
	10 ¹⁵ - 11 ⁰⁰	"	GIDA 3) Meyve-Sebze Teknolojisi	"							
	11 ¹⁵ - 12 ⁰⁰	"	İbrahim HAYOĞLU								
	13 ⁰⁰ - 13 ⁴⁵	GIDA 1) Biyoloji	GIDA 3) Gıda Mikrobiyolojisi II	GIDA 4) Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü				GIDA 2) Enstrümental Analiz			
	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Reşat DİKME	Şerafettin ÇELİK	Hasan VARDİN				Eyyüp KARAOĞUL Yasin YAKAR			
	15 ⁰⁰ - 15 ⁴⁵			"			GIDA 1) Biyoloji				
16 ⁰⁰ - 16 ⁴⁵						Reşat DİKME					
P E R S E M B E	8 ¹⁵ - 09 ⁰⁰	GIDA 1) Analitik Kimya Yasin YAKAR	GIDA 4) Diyet ve Öğün Planlama (S)								
	9 ¹⁵ - 10 ⁰⁰	"	A. Sabri ÜNSAL	GIDA 2) Gıda Mühendisliğinde Malzeme Bilgisi							
	10 ¹⁵ - 11 ⁰⁰			Doç. Dr. Bülent AKTAŞ					GIDA 1) Analitik Kimya Yasin YAKAR		
	11 ¹⁵ - 12 ⁰⁰								"		
	13 ⁰⁰ - 13 ⁴⁵		GIDA 2) Akışkanlar Mekaniği					GIDA 4) Mezuniyet Çalışması II			
	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵		Yusuf İŞİKER					"			
	15 ⁰⁰ - 15 ⁴⁵	GIDA 4) Gıdaların Fiziksel Özellikleri (S)	"				GIDA 3) Gıda Mikrobiyolojisi II		GIDA 1) Kimya II Yasin YAKAR		
16 ⁰⁰ - 16 ⁴⁵	Hasan VARDİN					Şerafettin ÇELİK		"			
C U M A	8 ¹⁵ - 09 ⁰⁰	GIDA 2) Enstrümental Analiz									
	9 ¹⁵ - 10 ⁰⁰	Eyyüp KARAOĞUL Yasin YAKAR									
	10 ¹⁵ - 11 ⁰⁰		GIDA 4) Zeytin İşleme Teknolojisi (S)	GIDA 3) Peynir Teknolojisi (S)							
	11 ¹⁵ - 12 ⁰⁰		İbrahim HAYOĞLU	Şerafettin ÇELİK							
	13 ⁰⁰ - 13 ⁴⁵	GIDA 2) Bilgisayar Destekli Sınam Teknikleri (S)						GIDA 3) Meyve-Sebze Teknolojisi			
	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Mutlu Buket AKIN						İbrahim HAYOĞLU			
	15 ⁰⁰ - 15 ⁴⁵	GIDA 3) Kişisel Gelişim (SS)									
16 ⁰⁰ - 16 ⁴⁵	A. Sabri ÜNSAL										

NOT 1: Pazartesi günü 10:00-12:00 ve Perşembe günü saat 13:00-15:00 bölüm öğretim üyelerinin toplantı saati olarak planlandığı için bu saatlere önemli dersler konulmamıştır.

NOT 2: Aşağıdaki renklerle gösterilen kısaltmalar Mühendislik Fakültesine bağlı öğrenciler için geçerlidir.

GM1)1.SINIF DERSİ, GM2)2.SINIF DERSİ, GM3)3.SINIF DERSİ, GM4)4.SINIF DERSİ

NOT 3: (S):SEÇMELİ DERS

(SS): SOSYAL SEÇMELİ DERS

NOT 4: Ziraat Fakültesine bağlı Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencileri derslerinin programını (gün ve saatinin) ders seçiminden sonra ilgili öğretim elamanı ile görüşerek belirleyecektir.