

OMÜ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI **BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI**

04.01.2021

Gün	Sınıf	8 ^{15-9⁰⁰}	9 ^{15-10⁰⁰}	10 ^{15-11⁰⁰}	11 ^{15-12⁰⁰}	12 ^{00-12⁴⁵}	13 ^{00-13⁴⁵}	14 ^{00-14⁴⁵}	15 ^{00-15⁴⁵}	16 ^{00-16⁴⁵}
Pazartesi	I	Organik Kimya (Ders) (MF106)	Organik Kimya (Ders) (MF106)	Matematik II	Matematik II					
	II						Biyokimya (MF202)	Biyokimya (MF202)	TS2- Gıda Katkı Mad. (MF106), Malzeme Bilgisi (MF402)	TS2- Gıda Katkı Mad. (MF106), Malzeme Bilgisi (MF402)
	III	Et Teknolojisi (Ders) (MF402)	Et Teknolojisi (Ders) (MF402)	Et Teknolojisi (Ders) (MF402)	TS6- Çay Tekno. (MF106), Meyve Sebze Suyu Tekno. (MF402)	TS6- Çay Tekno. (MF106), Meyve Sebze Suyu Tekno. (MF402)	Et Teknolojisi (Lab., A Grubu)	Et Teknolojisi (Lab., A Grubu)	Et Teknolojisi (Lab., B Grubu)	Et Teknolojisi (Lab., B Grubu)
	IV						TS11- Ferm. Süt Ür. Tek. (MF402), Gıda End. Hijyen ve San. (MF106) Asitli Ferm. Gıda. Tekn. (MF207)	TS11- Ferm. Süt Ür. Tek. (MF402), Gıda End. Hijyen ve San. (MF106) Asitli Ferm. Gıda. Tekn. (MF207)		
Salı	I									
	II	Müh. İstatistik Yönt. (MF202)	Müh. İstatistik Yönt. (MF202)	Isı ve Kütle Aktarımı (MF202)	Isı ve Kütle Aktarımı (MF202)	Isı ve Kütle Aktarımı (MF202)	Genel Mikrob. (Lab., A Grubu)	Genel Mikrob. (Lab., A Grubu)	Genel Mikrob. (Lab., B Grubu)	Genel Mikrob. (Lab., B Grubu)
	III			TS5- Gıda Kanun ve Tüz. (MF402), Gıda İşl. Yön. (MF106) Gıda Güv.Sis (MF207)	TS5- Gıda Kanun ve Tüz. (MF402), Gıda İşl. Yön. (MF106) Gıda Güv.Sis (MF207)				Gıda Müh. Temel İşl. II (Ders) (MF202)	Gıda Müh. Temel İşl. II (Ders) (MF202)
	IV	Proses Kontrol (MF402)	Proses Kontrol (MF402)				TS12-Şeker ve Ş. Ür. Tek. (MF106), Gıda Müh. Ür. Geliştirme (MF402)	TS12-Şeker ve Ş. Ür. Tek. (MF106), Gıda Müh. Ür. Geliştirme (MF402)		
Çarşamba	I			Gıda Müh. Giriş (MF106)	Gıda Müh. Giriş (MF106)					
	II									
	III	Gıda Müh. Temel İşl. II (Uyg.) (MF202)	Gıda Müh. Temel İşl. II (Uyg.) (MF202)	Yağ Teknolojisi (MF402)	Yağ Teknolojisi (MF402)	Yağ Teknolojisi (MF402)				
	IV						Bitirme Projesi II	Bitirme Projesi II	Bitirme Projesi II	Bitirme Projesi II

OMÜ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI

04.01.2021

Gün	Sınıf	8 ¹⁵ -9 ⁰⁰	9 ¹⁵ -10 ⁰⁰	10 ¹⁵ -11 ⁰⁰	11 ¹⁵ -12 ⁰⁰	12 ⁰⁰ -12 ⁴⁵	13 ⁰⁰ -13 ⁴⁵	14 ⁰⁰ -14 ⁴⁵	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵	16 ⁰⁰ -16 ⁴⁵
Perşembe	I	Analitik Kimya (Ders) (MF202)	Analitik Kimya (Ders) (MF202)				Matematik II	Matematik II	Fizik II lab	Fizik II lab
	II			Genel Mikrob. (Ders) (MF402)	Genel Mikrob. (Ders) (MF402)					
	III	Meyve Sebze Tek. (Lab. A Grubu)	Meyve Sebze Tek. (Lab., A Grubu)	Meyve Sebze Tek. (Lab., B Grubu)	Meyve Sebze Tek. (Lab., B Grubu)	Meyve Sebze Tek. (Ders) (MF402)	Meyve Sebze Tek. (Ders) (MF402)	Meyve Sebze Tek. (Ders) (MF402)		
	IV			TS10- Su Ürün. İşl. Tek. (MF207), Yeni Gıda İşl. Tek.(MF106)	TS10- Su Ürün. İşl. Tek. (MF207), Yeni Gıda İşl. Tek.(MF106)				TS9- Dünyada Gıda Sorunları (MF106), Gıda Güvencesi (MF402)	TS9- Dünyada Gıda Sorunları (MF106), Gıda Güvencesi (MF402)
Cumartesi	I	Analitik Kimya (Lab., A Grubu)	Analitik Kimya (Lab., A Grubu)	Analitik Kimya (Lab., B Grubu)	Analitik Kimya (Lab., B Grubu)			Fizik II	Fizik II	Fizik II
	II			Gıda Kimyası II (MF402)	Gıda Kimyası II (MF402)					
	III	Yağ Teknolojisi (Lab., A Grubu)	Yağ Teknolojisi (Lab., A Grubu)	Yağ Teknolojisi (Lab., B Grubu)	Yağ Teknolojisi (Lab., B Grubu)					
	IV							TS11- Fermente Süt Ür. Tek., (L401) Gıda End. Hijyen ve San. (L-411) Asitli Ferm. Gıda.Tekn. (L-406)	TS11- Fermente Süt Ür. Tek., (L-401) Gıda End. Hijyen ve San. (L-411) Asitli Ferm. Gıda. Tekn. (L-406)	TS11- Fermente Süt Ür. Tek., (L-401) Gıda End. Hijyen ve San. (L-411) Asitli Ferm. Gıda. Tekn. (L-406)

Prof. Dr. Sadettin TURHAN
Bölüm Başkanı