

OMÜ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2021-2022 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI

09.02..2022

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
Pazartesi	I	Gıda Müh. Giriş (MF202)	Gıda Müh. Giriş (MF202)	Matematik II (Z-02)	Matematik II (Z-02)					
	II						Biyokimya (MF 402)	Biyokimya (MF 402)	TS2- Gıda Katkı Mad. (Z11), Malzeme Bilgisi (MF202)	TS2- Gıda Katkı Mad. (Z11), Malzeme Bilgisi (MF202)
	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)				TS6- Çay Tekno. (MF106), Meyve Sebze Suyu Tekno. (MF402)	TS6- Çay Tekno. (MF106), Meyve Sebze Suyu Tekno. (MF402)
	IV			TS9- Dünyada Gıda Sor. (MF202), Gıda Güvencesi (MF402)	TS9- Dünyada Gıda Sor. (MF202), Gıda Güvencesi (MF402)		TS11- Ferm. Süt Ür. Tek. (Z11), Gıda End. Hijyen ve San. (MF106) Asitli Ferm. Gıda. Tekn.(MF-202)	TS11- Ferm. Süt Ür. Tek. (Z11), Gıda End. Hijyen ve San. (MF106) Asitli Ferm. Gıda. Tekn.(MF-202)		
Salı	I									
	II	Isı ve Kütle Aktarımı (MF202)	Isı ve Kütle Aktarımı (MF202)	Isı ve Kütle Aktarımı (MF202)	Müh. İstatistik Yönt. (MF202)	Müh. İstatistik Yönt. (MF202)	Genel Mikrob. (Lab., A Grubu)	Genel Mikrob. (Lab., A Grubu)	Genel Mikrob. (Lab., B Grubu)	Genel Mikrob. (Lab., B Grubu)
	III	Gıda Müh. Temel İşl. II (Ders) (MF402)	Gıda Müh. Temel İşl. II (Ders) (MF402)	TS5- Gıda Kanun ve Tüz. (MF402), Gıda Güv.Sis (MF-106)	TS5- Gıda Kanun ve Tüz. (MF402), Gıda Güv.Sis (MF-106)		Yağ Teknolojisi (MF202)	Yağ Teknolojisi (MF202)	Yağ Teknolojisi (MF202)	
	IV						TS12-Şeker ve Ş. Ür. Tek. (MF106)Gıda Müh. Ür. Geliştirme (MF402)	TS12-Şeker ve Ş. (MF106)Gıda Müh. Ür. Geliştirme (MF402)	TS10- Su ürünleri İşleme Tek. (MF402), Yeni Gıda İşl. Tek.(MF106)	TS10- Su ürünleri İşleme Tek. (MF402), Yeni Gıda İşl. Tek.(MF106)
Çarşamba	I	Fizik II Lab A grubu (Yer:Lab B)	Fizik II Lab A grubu (Yer:Lab B)	Fizik II Lab B grubu (Yer:Lab B)	Fizik II Lab B grubu (Yer:Lab B)					
	II									
	III	Gıda Müh. Temel İşl. II (Uyg.) (MF202)	Gıda Müh. Temel İşl. II (Uyg.) (MF202)	<u>Meyve Sebze Tek. (Ders) (MF402)</u>	<u>Meyve Sebze Tek. (Ders) (MF402)</u>	<u>Meyve Sebze Tek. (Ders) (MF402)</u>				
	IV						Bitirme Projesi II	Bitirme Projesi II	Bitirme Projesi II	Bitirme Projesi II

OMÜ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2021-2022 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI

09.02..2022

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 (Z-02)	Matematik II (Z-02)	Organik Kimya (Ders) (MF202)	Organik Kimya (Ders) (MF202)
	II			Genel Mikrob. (Ders) (MF402)	Genel Mikrob. (Ders) (MF402)					
	III	Et Teknolojisi (Lab., A Grubu)	Et Teknolojisi (Lab., A Grubu)	Et Teknolojisi (Lab., B Grubu)	Et Teknolojisi (Lab. B Grubu)		Et Teknolojisi (MF402) (Ders)	Et Teknolojisi (MF402) (Ders)	Et Teknolojisi (MF402) (Ders)	
	IV			Proses Kontrol (MF202)	Proses Kontrol (MF202)					
Cuma	I	Analitik Kimya (Lab.)	Analitik Kimya (Lab.)					Fizik II (DZ-02)	Fizik II (DZ-02)	Fizik II (DZ-02)
	II			Gıda Kimyası II (MF202)	Gıda Kimyası II (MF202)					
	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)		

10.02.2022

Prof. Dr. Hasan TEMİZ
Bölüm Başkanı