

**SDÜ Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü**  
**2014-2015 Bahar Yarıyılı Ders Programı**

<b>I. Sınıf Öğrencileri</b>	<b>Pazartesi</b>	<b>Salı</b>	<b>Çarşamba</b>	<b>Perşembe</b>	<b>Cuma</b>
<b>08:55 - 09:40</b>		İngilizce II Merkezi Ders. B-209 (Ders başlama saati: 09.30)	Genel Ekonomi (Ziraat Fakültesi 223 no'lu derslik)	Matematik II E11-104	
<b>09:50 - 10:35</b>		İngilizce II Merkezi Ders. B-209 (Ders bitiş saati: 11.30)	Genel Ekonomi (Ziraat Fakültesi 223 no'lu derslik)	Matematik II E11-104	Fizik II E11-103
<b>10:45 - 11:30</b>				Matematik II E11-104	Fizik II E11-103
<b>11:40 - 12:25</b>				Matematik II E11-104	Fizik II E11-103
<b>12:30 - 13:30</b>					
<b>13:30 - 14:15</b>		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II Ertokuş Bey Ders. A-105	Teknik Resim E10-101	Bilgisayar Programlama E9-205	Genel Kimya II E11-103
<b>14:20- 15:05</b>		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II Ertokuş Bey Ders. A-105	Teknik Resim E10-101	Bilgisayar Programlama E9-205	Genel Kimya II E11-103
<b>15:10 - 15:55</b>		Türk Dili ve Edebiyatı II Ertokuş Bey Ders. B-208	Teknik Resim E10-101	Bilgisayar Programlama E9-205	Genel Kimya II E11-103
<b>16:00 – 16:45</b>		Türk Dili ve Edebiyatı II Ertokuş Bey Ders. B-208	Teknik Resim E10-101	Bilgisayar Programlama E9-205	

II. Sınıf Öğrencileri	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:55 - 09:40	Isı ve Kütle Transferi E11-104	Reaksiyon Kinetiği E11-103	Genel Mikrobiyoloji E11-104		
09:50 - 10:35	Isı ve Kütle Transferi E11-104	Reaksiyon Kinetiği E11-103	Genel Mikrobiyoloji E11-104	Gıda Kimyası E11-103	
10:45 - 11:30		Mühendislik Termodinamiği E11-103	Genel Mikrobiyoloji Uygulama	Gıda Kimyası E11-103	
11:40 - 12:25		Mühendislik Termodinamiği E11-103		Gıda Kimyası E11-103	
12:30 - 13:30					
13:30 - 14:15	Genetik E11-104	Proje Hazırlama Teknikleri* E11-102		Moleküler Tarım* E11-102	Mühendislik Fakültesi Ortak Seçmeli Dersler
14:20- 15:05	Genetik E11-104	Proje Hazırlama Teknikleri* E11-102		Moleküler Tarım* E11-102	Mühendislik Fakültesi Ortak Seçmeli Dersler
15:10 – 15:55	Laboratuvar Tekniği* E11-102			Soğuk Tekniği* E11-102	Mühendislik Fakültesi Ortak Seçmeli Dersler
16:15 – 17:00	Laboratuvar Tekniği* E11-102			Soğuk Tekniği* E11-102	Mühendislik Fakültesi Ortak Seçmeli Dersler

\*Seçmeli Dersler

III. Sınıf Öğrencileri	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:55 - 09:40		Endüstriyel Yemek Üretimi* E11-102	Fonksiyonel Gıdalar* E11-102	Gıda Zehirlenmeleri ve Enfeksiyonları* E11-102	
09:50 - 10:35		Endüstriyel Yemek Üretimi* E11-102	Fonksiyonel Gıdalar* E11-102	Gıda Zehirlenmeleri ve Enfeksiyonları* E11-102	
10:45 - 11:30	Enstrümental Analiz E11-103	Bitkisel Yağ Teknolojisi E11-104	Gıda Biyoteknolojisi E11-103	Özel Gıdalar Teknolojisi* E11-102	
11:40 - 12:25	Enstrümental Analiz E11-103	Bitkisel Yağ Teknolojisi E11-104	Gıda Biyoteknolojisi E11-103	Özel Gıdalar Teknolojisi* E11-102	
12:30 - 13:30					
13:30 - 14:15	Enstrümental Analiz Uygulama	Bitkisel Yağ Teknolojisi Uygulama	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler II E11-103		
14:20- 15:05	Enstrümental Analiz Uygulama		Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler II E11-103		
15:10 - 15:55		Beslenme İlkeleri E11-103	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler II Uygulama E11-103		
16:15 – 17:00		Beslenme İlkeleri E11-103			

\*Seçmeli dersler

<b>IV. Sınıf Öğrencileri</b>	<b>Pazartesi</b>	<b>Salı</b>	<b>Çarşamba</b>	<b>Perşembe</b>	<b>Cuma</b>
<b>08:55 - 09:40</b>	Kalite Yönetim Sistemleri E11-102	Tahıl İşleme Teknolojisi E11-104	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi E11-103		
<b>09:50 - 10:35</b>	Kalite Yönetim Sistemleri E11-102	Tahıl İşleme Teknolojisi E11-104	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi E11-103		
<b>10:45 - 11:30</b>	Gıda İşlemede Besin Öğelerinde Değişimler* E11-102	Tahıl İşleme Teknolojisi Uygulama	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama		
<b>11:40 - 12:25</b>	Gıda İşlemede Besin Öğelerinde Değişimler* E11-102				
<b>12:30 - 13:30</b>					
<b>13:30 - 14:15</b>	Gıdalarda Raf Ömrü* E11-102	Proses ve İşletme Tasarımı E11-104		Proses Uygulamaları II E11-104	Mezuniyet Tez Çalışması II
<b>14:20- 15:05</b>	Gıdalarda Raf Ömrü* E11-102	Proses ve İşletme Tasarımı E11-104		Proses Uygulamaları II E11-104	Mezuniyet Tez Çalışması II
<b>15:10 - 15:55</b>	Et Tesisi Kuruluş ve Organizasyonu* E11-104	Proses ve İşletme Tasarımı E11-104		Proses Uygulamaları II E11-104	Mezuniyet Tez Çalışması II
<b>16:15 – 17:00</b>	Et Tesisi Kuruluş ve Organizasyonu* E11-104			Fermente Süt Ürünleri* E11-104	Mezuniyet Tez Çalışması II
<b>17:05-17:50</b>				Fermente Süt Ürünleri* E11-104	

\*Seçmeli dersler