

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ 2013-2014 YILI GÜZ DÖNEMİ

1. ÖĞRETİM DERS PROGRAMI

	KODU	DERSİN ADI	PAZARTESİ		SALI		ÇARŞAMBA		PERŞEMBE		CUMA	
1. SINIF	FİZ 119	Fizik-1							13-15	A-1	13-15	A-1
	KİM 101	Genel Kimya-1			8-10	D-106						
	KİM 103	Genel Kimya Lab.-1					9-12	LAB				
	MAT 117	Matematik-1	13-15	D-106	10-12	D-106						
	GDM 101	Gıda Mühendisliğine Giriş							15-17	D-106		
	ENF 101	Temel Bilg. Teknol. Kullanımı			13-16	LAB						
	AITB 191	Atatürk İlk. ve İnk. Tarihi-1					15-17	A-1				
	TDB 101	Türk Dili-1							10-12	D-406		
	YDB 115	İngilizce-1									9-12	D-106
	BEB 101	Beden Eğitimi-1										
2. SINIF	MAT 203	Diferansiyel Denklemler							9-12	D-106		
	KİM 201	Analitik Kimya	15-17	D-406					13-15	LAB		
	KİM 203	Organik Kimya	10-12	D-106								
	KİM 205	Biyokimya	13-15	LAB			13-16	D-106				
	GDM 201	İstatistik			8-10	D-406						
	GDM 203	Kütle ve Enerji Denklikleri			10-12	D-406						
	GDM 205	Mühendislik Termodinamiği			13-16	D-406						
3. SINIF	GDM 301	Gıda Müh. Temel İşlemleri-1							13-15	D-106	8-9	D-106
	GDM 303	Gıda Mikrobiyolojisi-1					10-12	A-1				
	GDM 305	Gıda Analiz Teknikleri-1			13-17	LAB						
	GDMSEC 307	Gıda Labor. Akreditasyon	10-12	D-406								
	GDMSEC 309	Gıda Katkı Mad. ve Toksikoloji							10-12	A-1		
	GDMSEC 311	Girişimcilik			8-10	A-1			8-10	D-308		
	GDMSEC 313	Gıda Biyoteknolojisi					8-10	A-1				
	GDMSEC 315	Mesleki Teknik İngilizce-1			10-12	D-405						
	GDMSEC 317	Laboratuvar Temel İşlemleri							15-17	A-1		
	GDMSEC 319	Endüstriyel Mikrobiyoloji					13-15	D-406				
	GDMSEC 321	Beslenme İlkeleri					15-17	D-406				
4. SINIF	GDM401	Süt Bilimi ve Teknolojisi					10-12	D-406	13-15	LAB		
	GDM402	Yağ Teknolojisi			8-10	D-405						
	GDM403	Tahıl Teknolojisi	13-15	D-406	10-12	LAB						
	GDM407	Soğuk Tekniği					15-17	D-405				
	GDMSEC409	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu							8-10	D-405		
	GDMSEC411	Metot Validasyonu							10-12	D-405		
	GDMSEC413	Gıda Ambalajlama					13-15	D-405				
	GDMSEC417	Hazır Yemek Teknolojisi									13-15	D-403
	GDMSEC419	Fırıncılık ve Tahıl Ürünleri	15-17	D-106								
	GDMSEC421	Özel Gıdalar Teknolojisi							15-17	D-403		
	GDMSEC425	Aroma Kimyası			13-15	D-405						

Koordinator: Arş.Gör. Fırat YILMAZ, Tel: 1413

30 Eylül 2013

Doç. Dr. Ali GÜNDOĞDU
Bölüm Bşk.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ 2013-2014 YILI GÜZ DÖNEMİ

2. ÖĞRETİM DERS PROGRAMI

	KODU	DERSİN ADI	PAZARTESİ		SALI		ÇARŞAMBA		PERŞEMBE		CUMA	
1. SINIF	FİZ 119	Fizik-1							21-23	D-406	17-19	D-406
	KİM 101	Genel Kimya-1	16-18	D-106								
	KİM 103	Genel Kimya Lab.-1	18-21	LAB								
	MAT 117	Matematik-1			17-19	D-106	19-21	D-106				
	GDM 101	Gıda Mühendisliğine Giriş							17-19	D-406		
	ENF 101	Temel Bilg. Teknol. Kullanımı			19-22	LAB						
	AITB 191	Atatürk İlk. ve İnk. Tarihi-1					17-19	A-1				
	TDB 101	Türk Dili-1					21-23	D-106				
	YDB 115	İngilizce-1	21-22	D-106					19-21	D-406		
	BEB 101	Beden Eğitimi-1										
2. SINIF	MAT 203	Diferansiyel Denklemler			17-20	A-1						
	KİM 201	Analitik Kimya					20-22	D-106	19-21	LAB		
	KİM 203	Organik Kimya	17-19 21-23	D-405 LAB								
	KİM 205	Biyokimya					17-20	D-106				
	GDM 201	İstatistik	19-21	D-106								
	GDM 203	Kütle ve Enerji Denklileri							17-19	D-106		
	GDM 205	Mühendislik Termodinamiği			20-23	A-1						
3. SINIF	GDM 301	Gıda Müh. Temel İşlemleri-1	19-20	D405							17-19	A-1
	GDM 303	Gıda Mikrobiyolojisi-1	17-19	A-1							19-21	LAB
	GDM 305	Gıda Analiz Teknikleri-1			17-21	LAB						
	GDMSEC 307	Gıda Labor. Akreditasyon							19-21	D-106		
	GDMSEC 309	Gıda Katkı Mad. ve Toksikoloji					21-23	A-1				
	GDMSEC 311	Girişimcilik	20-23	A-1					22-23	D-308		
	GDMSEC 313	Gıda Biyoteknolojisi							17-19	A-1		
	GDMSEC 315	Mesleki Teknik İngilizce-1									21-23	D-406
	GDMSEC 317	Laboratuvar Temel İşlemleri			21-23	D-406						
	GDMSEC 319	Endüstriyel Mikrobiyoloji					19-21	D-406				
	GDMSEC 321	Beslenme İlkeleri					17-19	D-406				
4. SINIF	GDM401	Süt Bilimi ve Teknolojisi	19-21 21-23	D-406 LAB								
	GDM402	Yağ Teknolojisi			17-19	D-405	17-19	LAB				
	GDM403	Tahıl Teknolojisi	17-19	D-405							17-19	LAB
	GDM407	Soğuk Tekniği							21-23	D-405		
	GDMSEC409	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu			19-21	D-405						
	GDMSEC411	Metot Validasyonu			21-23	D-405						
	GDMSEC413	Gıda Ambalajlama					19-21	D-405				
	GDMSEC417	Hazır Yemek Teknolojisi					21-23	D-405				
	GDMSEC419	Fırıncılık ve Tahıl Ürünleri							19-21	D-405		
	GDMSEC421	Özel Gıdalar Teknolojisi							17-19	D-405		
	GDMSEC425	Aroma Kimyası										

Koordinator: Arş.Gör. Fırat YILMAZ, Tel: 1413

30 Eylül 2013

Doç. Dr. Ali GÜNDOĞDU
Bölüm Bşk.