

A.İ.B.Ü. MÜHENDİSLİK MİMARLIK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2009–2010 BAHAR YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMLARI

1. SINIF 2. YARIYIL

Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08. 40		Matematik II Dr. Yasemin BAŞÇI	Türk Dili II Okt. Mehmet SOLMAZ	Yabancı Dil II Öğr. Gör. Muzaffer KATAR	Organik Kimya Laboratuvarı Dr. Özdemir ÖZARSLAN
09. 40	Organik Kimya Dr. Özdemir ÖZARSLAN	Matematik II Dr. Yasemin BAŞÇI	Türk Dili II Okt. Mehmet SOLMAZ	Yabancı Dil II Öğr. Gör. Muzaffer KATAR	Organik Kimya Laboratuvarı Dr. Özdemir ÖZARSLAN
10. 40	Organik Kimya Dr. Özdemir ÖZARSLAN	Matematik II Dr. Yasemin BAŞÇI	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tar. II Öğr. Gör. Emine AŞÇI		Organik Kimya Laboratuvarı Dr. Özdemir ÖZARSLAN
11. 40	Organik Kimya Dr. Özdemir ÖZARSLAN	Teknik Çizim II Dr. Murat PAKDİL	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tar. II Öğr. Gör. Emine AŞÇI		
13. 40	Teknik Çizim II Dr. Murat PAKDİL	Temel Bilişim Teknolojileri Dr. Erdal BEKİROĞLU	Teknik Çizim I Dr. Ahmet ÇAKAN	Fizik II Dr. Nurettin KARAGÖZ	Fizik Laboratuvarı II Dr. Nurettin KARAGÖZ
14. 40	Teknik Çizim II Dr. Murat PAKDİL	Temel Bilişim Teknolojileri Dr. Erdal BEKİROĞLU	Teknik Çizim I Dr. Ahmet ÇAKAN	Fizik II Dr. Nurettin KARAGÖZ	Fizik Laboratuvarı II Dr. Nurettin KARAGÖZ
15. 40	Mesleki Uygulama II Dr. Gülsün EVRENDİLEK	Temel Bilişim Tekn. Uygulama Dr. Erdal BEKİROĞLU	Teknik Çizim I Dr. Ahmet ÇAKAN	Fizik II Dr. Nurettin KARAGÖZ	Fizik Laboratuvarı II Dr. Nurettin KARAGÖZ
16. 40	Mesleki Uygulama II Dr. Gülsün EVRENDİLEK	Temel Bilişim Tekn. Uygulama Dr. Erdal BEKİROĞLU			

Not: Dersler Mühendislik Mimarlık Fakültesi 238 nolu sınıfta, uygulamalar ise ilgili laboratuvarlarda yapılacaktır.

A.İ.B.Ü. MÜHENDİSLİK MİMARLIK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2009–2010 BAHAR YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMLARI

2. SINIF 4. YARIYIL

Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08. 40		Mesleki Uygulama IV Dr. Semra TURAN			
09. 40	Gıda Kimyası Dr. Erkan YALÇIN Dr. Hande S. ERGE	Mesleki Uygulama IV Dr. Semra TURAN	Akışkanlar Mekaniği Dr. Ali Naci ÇELİK		
10. 40	Gıda Kimyası Dr. Erkan YALÇIN Dr. Hande S. ERGE	Genel Mikrobiyoloji Dr. İbrahim ÇAKIR	Akışkanlar Mekaniği Dr. Ali Naci ÇELİK	Gıda Analizleri Dr. Semra TURAN	
11. 40	Gıda Kimyası Dr. Erkan YALÇIN Dr. Hande S. ERGE	Genel Mikrobiyoloji Dr. İbrahim ÇAKIR	Akışkanlar Mekaniği Dr. Ali Naci ÇELİK	Gıda Analizleri Dr. Semra TURAN	
13. 40	Mesleki Yabancı Dil I Dr. Gülsün EVRENDİLEK	Araştırma ve Deneme Yöntemleri Dr. Duran KARAKAŞ	Isı ve Kütle Aktarımı Dr. Ali Naci ÇELİK	Gıda Analizleri Lab. G1 Dr. Semra TURAN	
14. 40	Mesleki Yabancı Dil I Dr. Gülsün EVRENDİLEK	Araştırma ve Deneme Yöntemleri Dr. Duran KARAKAŞ	Isı ve Kütle Aktarımı Dr. Ali Naci ÇELİK	Gıda Analizleri Lab. G1 Dr. Semra TURAN	
15. 40	Genel Mikrobiyoloji Lab. G1 Dr. İbrahim ÇAKIR	Genel Mikrobiyoloji Lab. G2 Dr. İbrahim ÇAKIR	Isı ve Kütle Aktarımı Dr. Ali Naci ÇELİK	Gıda Analizleri Lab. G2 Dr. Semra TURAN	
16. 40	Genel Mikrobiyoloji Lab. G1 Dr. İbrahim ÇAKIR	Genel Mikrobiyoloji Lab. G2 Dr. İbrahim ÇAKIR		Gıda Analizleri Lab. G2 Dr. Semra TURAN	

Not: Dersler Mühendislik Mimarlık Fakültesi 237 nolu sınıfta, uygulamalar ise ilgili laboratuvarlarda yapılacaktır

A.İ.B.Ü. MÜHENDİSLİK MİMARLIK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2009–2010 BAHAR YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMLARI

3. SINIF 6. YARIYIL

Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08. 40		Mesleki Uygulama VI Dr. M. Şamil KÖK	Proses Kontrol Dr. Seda POSTALCIOĞLU	Özel Gıdalar Teknolojisi* Dr. Semra TURAN	
09. 40		Mesleki Uygulama VI Dr. M. Şamil KÖK	Proses Kontrol Dr. Seda POSTALCIOĞLU	Özel Gıdalar Teknolojisi* Dr. Semra TURAN	
10. 40	İnsan Kaynakları Yönetimi* Dr. M. Şamil KÖK	Duyusal Analiz Teknikleri* Dr. Hande S. ERGE	Biyoteknoloji Dr. İbrahim ÇAKIR Dr. Seda K. YALÇIN	Gıda Mikrobiyolojisi II Dr. Gülsün EVRENDİLEK	
11. 40	İnsan Kaynakları Yönetimi* Dr. M. Şamil KÖK	Duyusal Analiz Teknikleri* Dr. Hande S. ERGE	Biyoteknoloji Dr. İbrahim ÇAKIR Dr. Seda K. YALÇIN	Gıda Mikrobiyolojisi II Dr. Gülsün EVRENDİLEK	
13. 40	Fizibilite Tekniği* Dr. Barbaros ÖZER	İşletme Yönetimi Dr. M. Şule EREN	Biyoteknoloji Lab. G1 Dr. İbrahim ÇAKIR Dr. Seda K. YALÇIN	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. G1 Dr. Gülsün EVRENDİLEK	
14. 40	Fizibilite Tekniği* Dr. Barbaros ÖZER	İşletme Yönetimi Dr. M. Şule EREN	Biyoteknoloji Lab. G1 Dr. İbrahim ÇAKIR Dr. Seda K. YALÇIN	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. G1 Dr. Gülsün EVRENDİLEK	
15. 40	İş Hayatı İçin Yabancı Dil Dr. M. Şamil KÖK	Gıda Muhafaza Teknikleri* Dr. Gülsün EVRENDİLEK	Biyoteknoloji Lab. G2 Dr. İbrahim ÇAKIR Dr. Seda K. YALÇIN	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. G2 Dr. Gülsün EVRENDİLEK	
16. 40	İş Hayatı İçin Yabancı Dil Dr. M. Şamil KÖK	Gıda Muhafaza Teknikleri* Dr. Gülsün EVRENDİLEK	Biyoteknoloji Lab. G2 Dr. İbrahim ÇAKIR Dr. Seda K. YALÇIN	Gıda Mikrobiyolojisi II Lab. G2 Dr. Gülsün EVRENDİLEK	

Not: Dersler Mühendislik Mimarlık Fakültesi 236 nolu sınıfta, uygulamalar ise ilgili laboratuvarlarda yapılacaktır. *: Seçmeli derslerden ikisi seçilebilir.

A.İ.B.Ü. MÜHENDİSLİK MİMARLIK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2009–2010 BAHAR YARIYILI HAFTALIK DERS PROGRAMLARI

4. SINIF 8. YARIYIL

Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08. 40		Öğütme Teknolojisi* Dr. Erkan YALÇIN	Kanatlı Eti Teknolojisi* Öğr. Gör. Ahmet YAMAN	Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı Dr. İbrahim ÇAKIR	Mezuniyet Projesi II Tüm Öğretim Üyeleri
09. 40		Öğütme Teknolojisi* Dr. Erkan YALÇIN	Kanatlı Eti Teknolojisi* Öğr. Gör. Ahmet YAMAN	Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı Dr. İbrahim ÇAKIR	Mezuniyet Projesi II Tüm Öğretim Üyeleri
10. 40	Yağ Teknolojisi Dr. Semra TURAN	Hububat ve Ürünleri Teknolojisi Dr. Erkan YALÇIN	Peynir Teknolojisi* Dr. Barbaros ÖZER	Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi Dr. Hande S. ERGE	Mezuniyet Projesi II Tüm Öğretim Üyeleri
11. 40	Yağ Teknolojisi Dr. Semra TURAN	Hububat ve Ürünleri Teknolojisi Dr. Erkan YALÇIN	Peynir Teknolojisi* Dr. Barbaros ÖZER	Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi Dr. Hande S. ERGE	Mezuniyet Projesi II Tüm Öğretim Üyeleri
13. 40	Yağ Teknolojisi Lab. G1 Dr. Semra TURAN	Hububat ve Ürünleri Teknolojisi Lab. G1 Dr. Erkan YALÇIN	Mesleki Yabancı Dil IV* Dr. Barbaros ÖZER	Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi Lab. G1 Dr. Hande S. ERGE	Gıda Mühendisliğinde Tasarım Dr. Gülsün EVRENDİLEK Dr. Seda K. YALÇIN
14. 40	Yağ Teknolojisi Lab. G1 Dr. Semra TURAN	Hububat ve Ürünleri Teknolojisi Lab. G1 Dr. Erkan YALÇIN	Mesleki Yabancı Dil IV* Dr. Barbaros ÖZER	Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi Lab. G1 Dr. Hande S. ERGE	Gıda Mühendisliğinde Tasarım Dr. Gülsün EVRENDİLEK Dr. Seda K. YALÇIN
15. 40	Yağ Teknolojisi Lab. G2 Dr. Semra TURAN	Hububat ve Ürünleri Teknolojisi Lab. G2 Dr. Erkan YALÇIN	Ürün Geliştirme* Dr. M. Şamil KÖK	Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi Lab. G2 Dr. Hande S. ERGE	Gıda Mühendisliğinde Tasarım Dr. Gülsün EVRENDİLEK Dr. Seda K. YALÇIN
16. 40	Yağ Teknolojisi Lab. G2 Dr. Semra TURAN	Hububat ve Ürünleri Teknolojisi Lab. G2 Dr. Erkan YALÇIN	Ürün Geliştirme* Dr. M. Şamil KÖK	Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi Lab. G2 Dr. Hande S. ERGE	Gıda Mühendisliğinde Tasarım Dr. Gülsün EVRENDİLEK Dr. Seda K. YALÇIN

Not: Dersler Mühendislik Mimarlık Fakültesi 235 nolu sınıfta, uygulamalar ise ilgili laboratuvarlarda yapılacaktır. *: Seçmeli derslerden ikisi seçilebilir.