

T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
2014-2015 ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI I. ÖĞRETİM DERS PROGRAMI

	I.SINIF		II.SINIF	III.SINIF	IV.SINIF	
	A GRUBU	B GRUBU				
PAZARTESİ	07.00	TÜRK DİLİ (İnternet)	TÜRK DİLİ (İnternet)			
	08.00	TÜRK DİLİ	TÜRK DİLİ			
	09.00	FİZİK-I / 3102	FİZİK-I / 3102	ANALİTİK KİMYA / 3011		İŞLETME SANİTASYONU / 3209
	10.00	FİZİK-I / 3102	FİZİK-I / 3102	ANALİTİK KİMYA / 3011		İŞLETME SANİTASYONU / 3209
	11.00	FİZİK-I / 3102	FİZİK-I / 3102	DİFERANSİYEL DENKLEMLER / 3104	TAHİL VE TAHİL ÜRÜNLERİ İŞLEME TEK (A) / 3011	İŞLETME SANİTASYONU / 3209
	12.00			DİFERANSİYEL DENKLEMLER / 3104	TAHİL VE TAHİL ÜRÜNLERİ İŞLEME TEK (A) / 3011	
	13.00	KİMYA/ 3209	KİMYA / 3210		GIDA MİKROBİYOLOJİSİ-I / 3011	SÜT ÜRÜNLERİNDE KALİTE KONTROL / 3108
	14.00	KİMYA/ 3209	KİMYA / 3210		GIDA MİKROBİYOLOJİSİ-I / 3011	SÜT ÜRÜNLERİNDE KALİTE KONTROL / 3108
	15.00	KİMYA/ 3209	KİMYA / 3210		TAHİL VE TAHİL ÜRÜNLERİ İŞLEME TEK (B) / 3011	SÜT ÜRÜNLERİNDE KALİTE KONTROL / 3108
	16.00				TAHİL VE TAHİL ÜRÜNLERİ İŞLEME TEK (B) / 3011	
17.00						
18.00				STAJ I (Danışman Ofisi)		
SALI	07.00	TÜRK DİLİ(İnternet)	TÜRK DİLİ(İnternet)			GIDA KATKI MADDELERİ / 3209
	08.00	TÜRK DİLİ(İnternet)	TÜRK DİLİ(İnternet)			GIDA KATKI MADDELERİ / 3209
	09.00	MÜHENDİSLİKTE BİLGİSAYAR UYGULAMALARI / 2105	MÜHENDİSLİKTE BİLGİSAYAR UYGULAMALARI / 2105	ANALİTİK KİMYA-LAB / 3011		GIDA KATKI MADDELERİ / 3209
	10.00	MÜHENDİSLİKTE BİLGİSAYAR UYGULAMALARI / 2105	MÜHENDİSLİKTE BİLGİSAYAR UYGULAMALARI / 2105	ANALİTİK KİMYA-LAB / 3011		
	11.00				ENSTRÜMENTAL ANALİZ / 3011	
	12.00				ENSTRÜMENTAL ANALİZ / 3011	MEYVE SUYU İŞLEME TEKNOLOJİSİ / 3210
	13.00	KİMYA LAB / 2010	KİMYA LAB / 2003	DİFERANSİYEL DENKLEMLER / 3011	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ / 3209	MEYVE SUYU İŞLEME TEKNOLOJİSİ / 3210
	14.00	KİMYA LAB / 2010	KİMYA LAB / 2003	DİFERANSİYEL DENKLEMLER / 3011	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ / 3209	MEYVE SUYU İŞLEME TEKNOLOJİSİ / 3210
	15.00			FİZİKSEL KİMYA / 3011	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ-I-LAB / 3102	
	16.00			FİZİKSEL KİMYA / 3011	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ-I-LAB / 3102	
17.00			FİZİKSEL KİMYA / 3011	FOOD MICROBIOLOGY-I-LAB / 3102		
18.00				FOOD MICROBIOLOGY-I-LAB / 3102		
ÇARŞAMBA	08.00			TERMODİNAMİK / 3011		ÖZEL GIDALAR TEKONOLOJİSİ / 3209
	09.00			TERMODİNAMİK / 3011		ÖZEL GIDALAR TEKONOLOJİSİ / 3209
	10.00			TERMODİNAMİK / 3011		ÖZEL GIDALAR TEKONOLOJİSİ / 3209
	11.00	FİZİK LAB / 2113	FİZİK LAB / 2113		ENSTRÜMENTAL ANALİZ / 3011	
	12.00	FİZİK LAB / 2113	FİZİK LAB / 2113		ENSTRÜMENTAL ANALİZ / 3011	
	13.00					
	14.00					
	15.00					
	16.00					
	17.00					
18.00					STAJ II (Danışman Ofisi)	
PERŞEMBE	07.00					BITİRME ÇALIŞMASI
	08.00					BITİRME ÇALIŞMASI
	09.00	MATEMATİK-I / 3209			TAHİL VE TAHİL ÜRÜNLERİ İŞLEME TEK (A) / 3011	GIDAGÜVENLİĞİ /3210 GIDA AMBALAJLAMA ve DEPOLAMA /3004
	10.00	MATEMATİK-I / 3209			TAHİL VE TAHİL ÜRÜNLERİ İŞLEME TEK (A) / 3011	GIDAGÜVENLİĞİ /3210 GIDA AMBALAJLAMA ve DEPOLAMA /3004
	11.00			GIDA KİMYASI VE BİYOKİMYASI / 3104	FOOD MICROBIOLOGY-I / 3209	GIDAGÜVENLİĞİ /3210 GIDA AMBALAJLAMA ve DEPOLAMA /3004
	12.00			GIDA KİMYASI VE BİYOKİMYASI / 3104	FOOD MICROBIOLOGY-I / 3209	
	13.00			GIDA KİMYASI VE BİYOKİMYASI / 3104		
	14.00	GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ / 3004			TAHİL VE TAHİL ÜRÜNLERİ İŞLEME TEK (B) / 3011	GIDA PAZARLAMA /3209 DUYUSAL ANALİZ / 3210
	15.00	GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ / 3004			TAHİL VE TAHİL ÜRÜNLERİ İŞLEME TEK (B) / 3011	GIDA PAZARLAMA /3209 DUYUSAL ANALİZ / 3210
	16.00				SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ / 3011	
17.00				SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ / 3011		
18.00						
19.00					GIDA MÜHENDİSLİĞİ TASARIMI	
CUMA	07.00					BITİRME ÇALIŞMASI
	08.00					BITİRME ÇALIŞMASI
	09.00	MATEMATİK-I / 3004				
	10.00	MATEMATİK-I / 3004				
	11.00			FOOD CHEMISTRY AND BIOCHEMISTRY / 3210	İSİ VE KÜTLE AKTARIMI / 3011	PLANT SANİTATION / 3209
	12.00			FOOD CHEMISTRY AND BIOCHEMISTRY / 3210	İSİ VE KÜTLE AKTARIMI / 3011	PLANT SANİTATION / 3209
	13.00	INTRODUCTION OF FOOD ENGINEERING / 3209		FOOD CHEMISTRY AND BIOCHEMISTRY / 3210	İSİ VE KÜTLE AKTARIMI / 3011	PLANT SANİTATION / 3209
	14.00	INTRODUCTION OF FOOD ENGINEERING / 3209				
	15.00					ÜNİVERSİTE ORTAK DERSİ
	16.00					ÜNİVERSİTE ORTAK DERSİ
17.00					ÜNİVERSİTE ORTAK DERSİ	
18.00					ÜNİVERSİTE ORTAK DERSİ	
19.00					ÜNİVERSİTE ORTAK DERSİ	
20.00					ÜNİVERSİTE ORTAK DERSİ	
21.00					ÜNİVERSİTE ORTAK DERSİ	
22.00					ÜNİVERSİTE ORTAK DERSİ	

* Her öğretim türü için ayrı form olacak.

* Ders isimleri koyu yazılacak.

* Öğretim üyelerinin isimleri adının baş harfi ve soyadı şeklinde olacak.

* Dersin yapılacağı sınıf yazılacak.

* Tek saatlik dışındaki derslerin bilgileri sütuna sığması için alt satırlara yayılabilir.

* Dersler saat başlarında başlayacak. Sabah en erken 08.00, akşam en geç 21.00 de bitecek.