**2024-2025 ÖĞRETİM YILI GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI**

**PAZARTESİ (Güncel)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SAAT** | **1A** | **1B** | **2A** | **2B** | **3A** | **3B** | **4A** | **4B** |
| **8.30-****9.15** |  | Physics ILaboratory Gr3(Mechanical Engineering Department)  |  |  |  | Gıda Mikrobiyolojisi G1 | Bitirme Tezi (Yıllık) | Bitirme Tezi (Dönemlik) | Bitirme Tezi (Yıllık) | Bitirme Tezi (Dönemlik) |
| **9.30-****10.15** |  | Physics ILaboratory Gr3(Mechanical Engineering Department)  |  |  | Food MicrobiologyG1 | Isı ve Kütle Trans.Elektrik Elektronik Bölümü Anfi 2 | Bitirme Tezi (Yıllık) | Bitirme Tezi (Dönemlik) | Bitirme Tezi (Yıllık) | Bitirme Tezi (Dönemlik) |
| **10.30-****11.15** | Physics I Laboratory Gr1(Mechanical Engineering Department)  | General Chemistry Laboratory B1 |  |  | Food Engineering Unit Operations-I(G4) | Isı ve Kütle Trans.Elektrik Elektronik Bölümü Anfi 2 | BiyoteknolojiG5 | Süt TeknolojisiG6 |
| **11.30-****12.15** | Physics I Laboratory Gr1(Mechanical Engineering Department)  | General Chemistry LaboratoryB1  |  |  | Food Engineering Unit Operations-I(G4) | Isı ve Kütle Trans.Elektrik Elektronik Bölümü Anfi 2 | BiyoteknolojiG5 | Süt TeknolojisiG6 |
| **13.15-****14.00** | Physics I(G4)  | Physics I(G5) |  | Instrumental Food Analysis LaboratoryB1 | Food Quality Assurance(G2) | Food Engineering Unit Operations-IG1 | Et TeknolojisiG6 | Süt Tekn. Uyg B1 | Biyotekn. Uyg. B2  |
| **14.15-****15.00** | Physics I(G4) | Physics I(G5) |  | Instrumental Food Analysis Laboratory B1  | Food Quality Assurance(G2) | Food Engineering Unit Operations-I G1 | Et TeknolojisiG6 | Süt Tekn. Uyg B1 | Biyotekn. Uyg. B2 |
| **15.15-****16.00** | Physics I(G4) | Physics I(G5) | Physical Chemistry G3 | Food Chemistry I LaboratoryB1  | Food Quality Assurance(G2) |  |  | Süt Tekn. Uyg B2 | Biyotekn. Uyg. B1  |
| **16.15-****17.00** | Career Planning(Turgut Yazıcıoğlu Auditorium) | Career Planning(Turgut Yazıcıoğlu Auditorium) | Physical Chemistry G3 | Food Chemistry I LaboratoryB1  |  |  |  | Süt Tekn. Uyg B2 | Biyotekn. Uyg. B1  |

**SALI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SAAT** | **1A** | **1B** | **2A** | **2B** | **3A** | **3B** | **4A** | **4B** |
| **8.30-****9.15** |  |  |  | Instrumental Food Analysis Laboratory B2  |  |  | Bitirme Tezi (Dönemlik) | Bitirme Tezi (Dönemlik) |
| **9.30-****10.15** | Calculus I(G2) | Calculus I(G1) | Material and Energy BalancesG3 | Instrumental Food Analysis Laboratory B2  | Heat and Mass Transfer(G4) | Gıda Kalite Sağlama G5 | Bitirme Tezi (Dönemlik) | Bitirme Tezi (Dönemlik) |
| **10.30-****11.15** | Calculus I(G2) | Calculus I(G1) | Material and Energy BalancesG3 | Food Chemistry I LaboratoryB2 | Heat and Mass Transfer(G4) | Gıda Kalite Sağlama G5 | Gıda İşletm. HACCP UygulamalarıG6 | Gıda İşletm. HACCP UygulamalarıG6 |
| **11.30-****12.15** | Calculus I(G2) | Calculus I(G1) | Material and Energy BalancesG3 | Food Chemistry I LaboratoryB2  | Heat and Mass Transfer(G4) | Gıda Kalite Sağlama G5 | Gıda İşletm. HACCP UygulamalarıG6 | Gıda İşletm. HACCP UygulamalarıG6 |
| **13.15-****14.00** | Calculus I(Tutorial) (G2) | Calculus I(Tutorial) (G1) | Instrumental Food Analysis Laboratory A1  | Reaction KineticsG3 | Food Microbiology Laboratory A1 | Food Quality AssuranceLab. A2  | Beslenme G5 | Temel İşlemler Lab.Gr2- Pilot Tesis  | Temel İşlemler Lab.Gr2- Pilot Tesis |
| **14.15-****15.00** | Calculus I(Tutorial) (G2) | Calculus I(Tutorial) (G1) | Instrumental Food Analysis Laboratory A1  | Reaction KineticsG3 | Food Microbiology Laboratory A1 | Food Quality AssuranceLab. A2  | BeslenmeG5 | Temel İşlemler Lab.Gr2- Pilot Tesis  | Temel İşlemler Lab.Gr2- Pilot Tesis |
| **15.15-****16.00** |  |  | Strength of Materials(G1) | Strength of Materials(G1) |  |  | Gıda Mikrobiyolojisi G2 | Temel İşlemler Lab.Gr2- Pilot Tesis  | Temel İşlemler Lab.Gr2- Pilot Tesis |
| **16.15-****17.00** |  |  | Strength of Materials(G1) | Strength of Materials(G1) |  |  | Gıda Mikrobiyolojisi G2 |  |  |

**ÇARŞAMBA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SAAT** | **1A** | **1B** | **2A** | **2B** | **3A** | **3B** | **4A** | **4B** |
| **8.30-****9.15** | General Chemistry G2 |  | Instrumental Food Analysis LaboratoryA2  | Material and Energy Balances(G5) | Heat and Mass Transfer(G4) | Nüm. Analiz Uyg. B1(Bilgisayar Lab.)  | Süt TeknolojisiG6 | BiyoteknolojiG1 |
| **9.30-****10.15** | General Chemistry G2 |  | Instrumental Food Analysis LaboratoryA2  | Material and Energy Balances(G5) | Heat and Mass Transfer(G4) | Nüm. Analiz Uyg. B1(Bilgisayar Lab.)  | Süt TeknolojisiG6 | BiyoteknolojiG1 |
| **10.30-****11.15** | General ChemistryG2 |  | Instrumental Food Analysis (G1) | Material and Energy Balances(G5) | Nutrition(G4) | Nüm. Analiz Uyg. B2(Bilgisayar Lab.)  | Özel Mey. Sebze Üretim Tekn.  G3 | Özel Mey. Sebze Üretim Tekn. G3 |
| **11.30-****12.15** |  | General ChemistryG2 |  | Instrumental Food Analysis (G1) | Nutrition(G4) | Nüm. Analiz Uyg. B2(Bilgisayar Lab.)  | Özel Mey. Sebze Üretim Tekn. G3 | Özel Mey. Sebze Üretim Tekn. G3 |
| **13.15-****14.00** | Technical English I G4 | Principles of Ataturk and Recent Turkish History I G3 | Reaction KineticsG2 | Food Chemistry IG1 | Numerical Analysis Lab(Comp.Lab.)  |  | Gıda MevzuatıG5 | Gıda MevzuatıG5 |
| **14.15-****15.00** | Technical English I G4 | Principles of Ataturk and Recent Turkish History I G3 | Reaction KineticsG2 | Food Chemistry IG1 | Numerical Analysis Lab(Comp.Lab.)  |  | Gıda MevzuatıG5 | Gıda MevzuatıG5 |
| **15.15-****16.00** | Principles of Ataturk and Recent Turkish History IG3 |  | Food Chemistry I LaboratoryA1  | Physical Chemistry G1 | University Elective Course-I (Online) | Üniversite Seçmeli Dersi(Online) | Yağ Rafinasyonunda Yeni Teknikler G2 | Yağ Rafinasyonunda Yeni Teknikler G2 |
| **16.15-****17.00** | Principles of Ataturk and Recent Turkish History IG3 |  | Food Chemistry I LaboratoryA1  | Physical Chemistry G1 | University Elective Course-I (Online) | Üniversite Seçmeli Dersi(Online) | Yağ Rafinasyonunda Yeni Teknikler G2 | Yağ Rafinasyonunda Yeni Teknikler G2 |

 **PERŞEMBE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SAAT** | **1A** | **1B** | **2A** | **2B** | **3A** | **3B** | **4A** | **4B** |
| **8.30-****9.15** | Physics I LaboratoryGr2(Mechanical Engineering Department)  | Physics I LaboratoryGr2(Mechanical Engineering Department)  | Food Chemistry I LaboratoryA2  |  |  |  |  |  |
| **9.30-****10.15** | Physics I Laboratory Gr2(Mechanical Engineering Department)  | Physics I Laboratory Gr2(Mechanical Engineering Department) | Food Chemistry I LaboratoryA2  |  |  |  | Temel İşlemler Lab. Gr1- Pilot Tesis  |  |
| **10.30-****11.15** | ComputerA1(Comp.Lab.) | ComputerA2(Comp.Lab.) | Organic Chemistry (G4) | EconomicsTurgut Yazıcıoğlu | EconomicsTurgut Yazıcıoğlu | Food Microbiology(G2) | Numerical Analysis G1 | Temel İşlemler Lab. Gr1- Pilot Tesis  | Et Teknol.G6 |
| **11.30-****12.15** | ComputerA1(Comp.Lab.) | ComputerA2(Comp.Lab.) | Organic Chemistry (G4) | EconomicsTurgut Yazıcıoğlu  | EconomicsTurgut Yazıcıoğlu  | Food Microbiology(G2) | Numerical Analysis G1 | Temel İşlemler Lab. Gr1- Pilot Tesis  | Et Teknol.G6 |
| **13.15-****14.00** |  | Technical English IGr2G1 | Food Chemistry IG5 |  |  | Gıda Mik Uyg. B1 | Gıda Kal. Sağl. Uyg B2  | Proses KontrolG3 | Et Teknol. Uyg. B1  |
| **14.15-****15.00** |  | Technical English IGr2G1 | Food Chemistry IG5 |  |  | Gıda Mik Uyg. B1 | Gıda Kal. Sağl. Uyg B2  | Proses KontrolG3 | Et Teknol. Uyg. B1 |
| **15.15-****16.00** | Organic Chemistry (G1) | General Chemistry Laboratory B2  | Engineering Mechanics(G2) | Engineering Mechanics(G2) |  | Gıda Mik Uyg. B2 | Gıda Kal. Sağl. Uyg B1  | Hububat Ürün. Tekn.G5 | Hububat Ürün. Tekn.G5 |
| **16.15-****17.00** | Organic Chemistry (G1) | General Chemistry Laboratory B2  | Engineering Mechanics(G2) | Engineering Mechanics(G2) |  | Gıda Mik Uyg. B2 | Gıda Kal. Sağl. Uyg B1  | Hububat Ürün. Tekn.G5 | Hububat Ürün. Tekn.G5 |

**CUMA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SAAT** | **1A** | **1B** | **2A** | **2B** | **3A** | **3B** | **4A** | **4B** |
| **8.30-****9.15** | Turkish Language I (G5) | General Chemistry(G3) | Malzeme Bilgisi G1 | Malzeme Bilgisi G1 |  |  | Et Teknol. Uyg.A1  |  |
| **9.30-****10.15** | Turkish Language I (G5) | General Chemistry(G3) | Malzeme Bilgisi G1 | Malzeme Bilgisi G1 |  | Isı ve Kütle Trans. Uyg. B1G2  | Et Teknol. Uyg.A1  | Temel İşlemler Lab. Gr3- Pilot Tesis  |
| **10.30-****11.15** |  | Turkish Language I (G5) |  | Statistics (G1) |  | Isı ve Kütle Trans. Uyg. B1G2  | Et Teknol. Uyg.A2  | Temel İşlemler Lab. Gr3- Pilot Tesis  |
| **11.30-****12.15** |  | Turkish Language I (G5) |  | Statistics (G1) |  | Isı ve Kütle Trans. Uyg. B1G2  | Et Teknol. Uyg.A2  | Temel İşlemler Lab. Gr3- Pilot Tesis  |
| **13.15-****14.00** | General Chemistry Laboratory A1 | ComputerB1(Comp.Lab.) | ComputerB2(Comp.Lab.) | Statistics (G3) |  | Numerical Analysis (G2) | Isı ve Kütle Trans. Uyg. B2 (G6)  | Süt Tekn. Uyg A1 | Biyotekn. Uyg. A2  | Proses Kontrol(G1) |
| **14.15-****15.00** | General Chemistry Laboratory A1  | ComputerB1(Comp.Lab.) | ComputerB2(Comp.Lab.) | Statistics (G3) |  | Numerical Analysis (G2) | Isı ve Kütle Trans. Uyg. B2- (G6)  | Süt Tekn. Uyg A1 | Biyotekn. Uyg. A2  | Proses Kontrol(G1) |
| **15.15-****16.00** | General Chemistry LaboratoryA2  |  | Material Science (G1) | Material Science (G1) |  | Isı ve Kütle Trans. Uyg. B2- (G6)  | Süt Tekn. Uyg A2 | Biyotekn. Uyg. A1  | Et Teknol. Uyg. B2  |
| **16.15-****17.00** | General Chemistry LaboratoryA2  |  | Material Science (G1) | Material Science (G1) |  |  | Süt Tekn. Uyg A2 | Biyotekn. Uyg. A1  | Et Teknol. Uyg. B2  |