

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ ÇANAKKALE UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
2024-2025 GÜZ YARIYILI GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ DERS PROGRAMI (2019 YILI VE SONRASI KAYITLI ÖĞRENCİLER)

				GIDA TEKNOLOJİSİ I. SINIF	GIDA TEKNOLOJİSİ II. SINIF	GIDA TEKNOLOJİSİ III. SINIF	GIDA TEKNOLOJİSİ IV. SINIF
PAZARTESİ	1	08:10	08:55	*Fizik (D101)			Kariyer Stajı
	2	09:00	09:45	*Fizik (D101)			Kariyer Stajı
	3	09:50	10:35	Türk Dili I (D101)			Kariyer Stajı
	4	10:40	11:25	Türk Dili I (D101)			Kariyer Stajı
	5	11:30	12:15	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (D101)			Kariyer Stajı
	6	12:20	13:05	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (D101)			
	7	13:10	13:55				
	8	14:00	14:45	Gıda Teknolojisine Giriş (D101)			
	9	14:50	15:35	Gıda Teknolojisine Giriş (D101)			
	10	15:40	16:25	Gıda Teknolojisine Giriş (D101)			
	11	16:30	17:15				
SALI	1	08:10	08:55				
	2	09:00	09:45				
	3	09:50	10:35	Genel Biyoloji (D101)		Mikrobiyolojik Analiz Yöntemleri (D305)	
	4	10:40	11:25	Genel Biyoloji (D101)		Mikrobiyolojik Analiz Yöntemleri (D305)	
	5	11:30	12:15		İş Sağlığı ve Güvenliği I (D101)	Özel Gıdalar Teknolojisi (D305)	
	6	12:20	13:05		İş Sağlığı ve Güvenliği I (D101)	Özel Gıdalar Teknolojisi (D305)	
	7	13:10	13:55				
	8	14:00	14:45		Biyokimya (D101)	Hazır Yemek Teknolojisi (D305)	
	9	14:50	15:35		Biyokimya (D101)	Hazır Yemek Teknolojisi (D305)	
	10	15:40	16:25		Biyokimya Uygulama (D101)		
	11	16:30	17:15		Biyokimya Uygulama (D101)		
ÇARŞAMBA	1	08:10	08:55				
	2	09:00	09:45		Gıda Analiz. Yöntemleri I (D305)		
	3	09:50	10:35	Genel Kimya (D101)	Gıda Analiz. Yöntemleri I (D305)		
	4	10:40	11:25	Genel Kimya (D101)	Gıda Analiz. Yöntemleri I Uyg (D305)		
	5	11:30	12:15	Genel Kimya Uygulama (D101)	Gıda Analiz. Yöntemleri I Uyg (D305)		
	6	12:20	13:05	Genel Kimya Uygulama (D101)			
	7	13:10	13:55		Gıda Mikrobiyolojisi (D305)	Beslenme İlkeleri (D101)	
	8	14:00	14:45		Gıda Mikrobiyolojisi (D305)	Beslenme İlkeleri (D101)	
	9	14:50	15:35		Gıda Mikrobiyolojisi Uygulama (D305)	Süt Teknolojisi (D101)	
	10	15:40	16:25		Gıda Mikrobiyolojisi Uygulama (D305)	Süt Teknolojisi (D101)	
	11	16:30	17:15				
PERŞEMBE	1	08:10	08:55				Gıda Endüstrisinde Soğuk Zincir Uyg (D305)
	2	09:00	09:45				Gıda Endüstrisinde Soğuk Zincir Uyg (D305)
	3	09:50	10:35	Kariyer Planlama (D101)	Grafik ve Sunum Teknikleri (BİL LAB)	Fonksiyonel Gıdalar (D305)	Et ve Et Ürünleri Teknolojileri (Derslik2)
	4	10:40	11:25	Kariyer Planlama (D101)	Grafik ve Sunum Teknikleri (BİL LAB)	Fonksiyonel Gıdalar (D305)	Et ve Et Ürünleri Teknolojileri (Derslik 2)
	5	11:30	12:15		Moleküler Biyoloji Uygulamaları (D101)	Meyve ve Sebze Teknolojileri (D305)	Et ve Et Ürünleri Teknolojileri (Derslik 2)
	6	12:20	13:05		Moleküler Biyoloji Uygulamaları (D101)	Meyve ve Sebze Teknolojileri (D305)	Et ve Et Ürünleri Teknolojileri (Derslik 2)
	7	13:10	13:55		Mesleki İngilizce I (D305)		HACCP Sistem Uygulamaları (Derslik 2)
	8	14:00	14:45		Mesleki İngilizce I (D305)	Gıda Biyoteknolojisi (D101)	HACCP Sistem Uygulamaları (Derslik 2)
	9	14:50	15:35			Gıda Biyoteknolojisi (D101)	Peynir Teknolojisi (D305)
	10	15:40	16:25			Gıda Biyoteknolojisi (D101)	Peynir Teknolojisi (D305)
	11	16:30	17:15				Bitirme Tezi I (D101)
CUMA	1	08:10	08:55				Yumuşakça ve Eklem Bacaklı İşl (D305)
	2	09:00	09:45	Matematik (D101)			Yumuşakça ve Eklem Bacaklı İşl (D305)
	3	09:50	10:35	Matematik (D101)			Yağ Teknolojileri (Derslik 2)
	4	10:40	11:25		Gıda Kimyası I (D101)	Su Ürünleri ve İşleme Tek. (D305)	Yağ Teknolojileri (Derslik 2)
	5	11:30	12:15		Gıda Kimyası I (D101)	Su Ürünleri ve İşleme Tek. (D305)	Yağ Teknolojileri Uygulama (Derslik 2)
	6	12:20	13:05	Yabancı Dil I (Online)	Gıda Kimyası I (D101)		Yağ Teknolojileri Uygulama (Derslik 2)
	7	13:10	13:55	Yabancı Dil I (Online)		Su Ürünleri ve İşleme Tek. Uyg (D305)	Ambalajlama Teknikleri (D101)
	8	14:00	14:45			Su Ürünleri ve İşleme Tek. Uyg (D305)	Ambalajlama Teknikleri (D101)
	9	14:50	15:35				Gıda Muhafaza Tek (D101)
	10	15:40	16:25				Gıda Muhafaza Tek (D101)
	11	16:30	17:15				Bitirme Tezi I (D101)

*2024 yılı öncesi kayıtlı olan öğrenciler için alttan alınan ders.