

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				**Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji
	2	09:00	09:45				**Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji
	3	09:50	10:35	Genel Biyoloji (D101)			** Tahıl ve Tahıl Ürünleri Teknolojileri
	4	10:40	11:25	Genel Biyoloji (D101)			** Tahıl ve Tahıl Ürünleri Teknolojileri
	5	11:30	12:15		İş Sağlığı ve Güvenliği I (D101)	Özel Gıdalar Teknolojisi (D305)	** Tahıl ve Tahıl Ürünleri Teknolojileri Uyg.
	6	12:20	13:05		İş Sağlığı ve Güvenliği I (D101)	Özel Gıdalar Teknolojisi (D305)	** Tahıl ve Tahıl Ürünleri Teknolojileri Uyg.
	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)		Ambalajlama Teknikleri (D101)
	4	10:40	11:25	Genel Kimya (D101)	Gıda Analiz. Yöntemleri I Uyg (D305)		Ambalajlama Teknikleri (D101)
	5	11:30	12:15	Genel Kimya Uygulama (D101)	Gıda Analiz. Yöntemleri I Uyg (D305)		Peynir Teknolojisi (D305)
	6	12:20	13:05	Genel Kimya Uygulama (D101)			Peynir Teknolojisi (D305)
	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	Matematik (D305)	Gıda Mikrobiyolojisi Uygulama (D305)	Süt Teknolojisi (D101)	
	10	15:40	16:25	Matematik (D305)	Gıda Mikrobiyolojisi Uygulama (D305)	Süt Teknolojisi (D101)	
	11	16:30	17:15				
PERŞEMBE	1	08:10	08:55				Bitirme Tezi I (D101)
	2	09:00	09:45				Bitirme Tezi I (D101)
	3	09:50	10:35	Kariyer Planlama (D101)	Grafik ve Sunum Teknikleri (BİL LAB)	Fonksiyonel Gıdalar (D305)	
	4	10:40	11:25	Kariyer Planlama (D101)	Grafik ve Sunum Teknikleri (BİL LAB)	Fonksiyonel Gıdalar (D305)	HACCP Sistem Uygulamaları (Derslik 2)
	5	11:30	12:15		Moleküler Biyoloji Uygulamaları (D101)	Meyve ve Sebze Teknolojileri (D305)	HACCP Sistem Uygulamaları (Derslik 2)
	6	12:20	13:05		Moleküler Biyoloji Uygulamaları (D101)	Meyve ve Sebze Teknolojileri (D305)	
	7	13:10	13:55		Mesleki İngilizce I (D305)		Et ve Et Ürünleri Teknolojileri (Derslik 2)
	8	14:00	14:45		Mesleki İngilizce I (D305)	Gıda Biyoteknolojisi (D101)	Et ve Et Ürünleri Teknolojileri (Derslik 2)
	9	14:50	15:35			Gıda Biyoteknolojisi (D101)	Et ve Et Ürünleri Teknolojileri (Derslik 2)
	10	15:40	16:25			Gıda Biyoteknolojisi (D101)	Et ve Et Ürünleri Teknolojileri (Derslik 2)
	11	16:30	17:15				
CUMA	1	08:10	08:55				
	2	09:00	09:45			Su Ürünleri ve İşleme Tek. (D305)	
	3	09:50	10:35			Su Ürünleri ve İşleme Tek. (D305)	Yağ Teknolojileri (Derslik 2)
	4	10:40	11:25		Gıda Kimyası I (D101)	Su Ürünleri ve İşleme Tek. Uyg (D305)	Yağ Teknolojileri (Derslik 2)
	5	11:30	12:15		Gıda Kimyası I (D101)	Su Ürünleri ve İşleme Tek. Uyg (D305)	Yağ Teknolojileri Uygulama (Derslik 2)
	6	12:20	13:05		Gıda Kimyası I (D101)		Yağ Teknolojileri Uygulama (Derslik 2)
	7	13:10	13:55	Yabancı Dil I (Online)			**Gıda Endüstrisi Atıkları ve Değerlendirilmesi
	8	14:00	14:45	Yabancı Dil I (Online)			**Gıda Endüstrisi Atıkları ve Değerlendirilmesi
	9	14:50	15:35		**İşletme Sanitasyonu		
	10	15:40	16:25		**İşletme Sanitasyonu		
	11	16:30	17:15				

***2024 yılı öncesi kayıtlı olan öğrenciler için alttan alınan ders. **Sadece 2018 yılı kayıtlı öğrencilerin alacakları dersler**