

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ ÇANAKKALE UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
2025-2026 GÜZ YARIYILI GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ DERS PROGRAMI

				GIDA TEKNOLOJİSİ I. SINIF	GIDA TEKNOLOJİSİ II. SINIF	GIDA TEKNOLOJİSİ III. SINIF	GIDA TEKNOLOJİSİ IV. SINIF
PAZARTESİ	1	08:10	08:55				Kariyer Stajı
	2	09:00	09:45				Kariyer Stajı
	3	09:50	10:35	Türk Dili I (Online)			Kariyer Stajı
	4	10:40	11:25	Türk Dili I (Online)	Gıda Kimyası I (D101)		Kariyer Stajı
	5	11:30	12:15		Gıda Kimyası I (D101)		Kariyer Stajı
	6	12:20	13:05		Gıda Kimyası I (D101)		
	7	13:10	13:55	Gıda Teknolojisine Giriş (D101)			
	8	14:00	14:45	Gıda Teknolojisine Giriş (D101)			
	9	14:50	15:35	Gıda Teknolojisine Giriş (D101)			
	10	15:40	16:25				
	11	16:30	17:15				
SALI	1	08:10	08:55	*Fizik (D101)			
	2	09:00	09:45	*Fizik (D101)			
	3	09:50	10:35	Genel Biyoloji (D101)	Mesleki İngilizce I (D305)		
	4	10:40	11:25	Genel Biyoloji (D101)	Mesleki İngilizce I (D305)		
	5	11:30	12:15	Kariyer Planlama (D305)	İş Sağlığı ve Güvenliği I (D101)-	Beslenme İlkeleri (Derslik 2)	
	6	12:20	13:05	Kariyer Planlama (D305)	İş Sağlığı ve Güvenliği I (D101)	Beslenme İlkeleri (Derslik 2)	
	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)	Özel Gıdalar Teknolojisi (D305)	
	11	16:30	17:15		Biyokimya Uygulama (D101)	Özel Gıdalar Teknolojisi (D305)	
ÇARŞAMBA	1	08:10	08:55				
	2	09:00	09:45		Gıda Analiz. Yöntemleri I (D101)	Su Ürünleri ve İşleme Tek. (D305)	
	3	09:50	10:35		Gıda Analiz. Yöntemleri I (D101)	Su Ürünleri ve İşleme Tek. (D305)	
	4	10:40	11:25		Gıda Analiz. Yöntemleri I Uyg (D101)	Su Ürünleri ve İşleme Tek. Uyg (D305)	
	5	11:30	12:15		Gıda Analiz. Yöntemleri I Uyg (D101)	Su Ürünleri ve İşleme Tek. Uyg (D305)	
	6	12:20	13:05				
	7	13:10	13:55	Genel Kimya (D305)	Gıda Mikrobiyolojisi (D101)		
	8	14:00	14:45	Genel Kimya (D305)	Gıda Mikrobiyolojisi (D101)		
	9	14:50	15:35	Genel Kimya Uygulama (D305)	Gıda Mikrobiyolojisi Uygulama (D101)		
	10	15:40	16:25	Genel Kimya Uygulama (D305)	Gıda Mikrobiyolojisi Uygulama (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	Yabancı Dil I (Online)		Fonksiyonel Gıdalar (D305)	Yağ Teknolojileri (D101)
	4	10:40	11:25	Yabancı Dil I (Online)		Fonksiyonel Gıdalar (D305)	Yağ Teknolojileri (D101)
	5	11:30	12:15	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (Online)	Moleküler Biyoloji Uygulamaları (D101)	Süt Teknolojisi (D305)	Yağ Teknolojileri Uygulama (D302)
	6	12:20	13:05	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (Online)	Moleküler Biyoloji Uygulamaları (D101)	Süt Teknolojisi (D305)	Yağ Teknolojileri Uygulama (D302)
	7	13:10	13:55				
	8	14:00	14:45	Matematik (D305)	Grafik ve Sunum Teknikleri (BİL LAB)	Gıda Biyoteknolojisi (D101)	
	9	14:50	15:35	Matematik (D305)	Grafik ve Sunum Teknikleri (BİL LAB)	Gıda Biyoteknolojisi (D101)	
	10	15:40	16:25			Gıda Biyoteknolojisi (D101)	
	11	16:30	17:15				
CUMA	1	08:10	08:55				
	2	09:00	09:45				
	3	09:50	10:35			Meyve ve Sebze Teknolojileri (D305)	Et ve Et Ürünleri Teknolojileri (D101)
	4	10:40	11:25			Meyve ve Sebze Teknolojileri (D305)	Et ve Et Ürünleri Teknolojileri (D101)
	5	11:30	12:15				Et ve Et Ürünleri Teknolojileri (D101)
	6	12:20	13:05				Et ve Et Ürünleri Teknolojileri (D101)
	7	13:10	13:55				HACCP Sistem Uygulamaları (D101)
	8	14:00	14:45				HACCP Sistem Uygulamaları (D101)
	9	14:50	15:35				
	10	15:40	16:25				
	11	16:30	17:15				

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