

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ ÇANAKKALE UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
2026-2027 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	*Fizik (D101)			Kariyer Stajı
	2	09:00	09:45	*Fizik (D101)			Kariyer Stajı
	3	09:50	10:35		Gıda Kimyası I (D101)	Süt Teknolojisi (D104)	Kariyer Stajı
	4	10:40	11:25		Gıda Kimyası I (D101)	Süt Teknolojisi (D104)	Kariyer Stajı
	5	11:30	12:15		Gıda Kimyası I (D101)	Özel Gıdalar Teknolojisi (D104)	Kariyer Stajı
	6	12:20	13:05			Özel Gıdalar Teknolojisi (D104)	
	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				
	2	09:00	09:45	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (D101)			
	3	09:50	10:35	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (D101)		Fonksiyonel Gıdalar (D104)	
	4	10:40	11:25	Genel Biyoloji (D101)		Fonksiyonel Gıdalar (D104)	
	5	11:30	12:15	Genel Biyoloji (D101)		Beslenme İlkeleri (D104)	
	6	12:20	13:05			Beslenme İlkeleri (D104)	
	7	13:10	13:55		Moleküler Biyoloji Uygulamaları (D101)		
	8	14:00	14:45		Moleküler Biyoloji Uygulamaları (D101)	Mikrobiyolojik Analiz Yöntemleri (D104)	
	9	14:50	15:35		Mesleki İngilizce I (D101)	Mikrobiyolojik Analiz Yöntemleri (D104)	
	10	15:40	16:25		Mesleki İngilizce I (D101)		
	11	16:30	17:15				
ÇARŞAMBA	1	08:10	08:55				
	2	09:00	09:45	Genel Kimya (D101)	Gıda Analiz. Yöntemleri I (D104)		
	3	09:50	10:35	Genel Kimya (D101)	Gıda Analiz. Yöntemleri I (D104)		
	4	10:40	11:25	Genel Kimya Uygulama (D101)	Gıda Analiz. Yöntemleri I Uyg (D104)		
	5	11:30	12:15	Genel Kimya Uygulama (D101)	Gıda Analiz. Yöntemleri I Uyg (D104)		
	6	12:20	13:05				
	7	13:10	13:55		Gıda Mikrobiyolojisi (D104)	Su Ürünleri ve İşleme Tek. (D101)	
	8	14:00	14:45		Gıda Mikrobiyolojisi (D104)	Su Ürünleri ve İşleme Tek. (D101)	
	9	14:50	15:35		Gıda Mikrobiyolojisi Uygulama (D104)	Su Ürünleri ve İşleme Tek. Uyg (D101)	
	10	15:40	16:25		Gıda Mikrobiyolojisi Uygulama (D104)	Su Ürünleri ve İşleme Tek. Uyg (D101)	
	11	16:30	17:15				
PERŞEMBE	1	08:10	08:55	Türk Dili I (D101)			Yumuşakça ve Eklem bacaklı İşl (D305)
	2	09:00	09:45	Türk Dili I (D101)			Yumuşakça ve Eklem bacaklı İşl (D305)
	3	09:50	10:35	Kariyer Planlama (D101)			Et ve Et Ürünleri Teknolojileri (D305)
	4	10:40	11:25	Kariyer Planlama (D101)			Et ve Et Ürünleri Teknolojileri (D305)
	5	11:30	12:15		İş Sağlığı ve Güvenliği I (D101)	Meyve ve Sebze Teknolojileri (D104)	Et ve Et Ürünleri Teknolojileri (D305)
	6	12:20	13:05		İş Sağlığı ve Güvenliği I (D101)	Meyve ve Sebze Teknolojileri (D104)	Et ve Et Ürünleri Teknolojileri (D305)
	7	13:10	13:55			Gıda Biyoteknolojisi (D104)	HACCP Sistem Uygulamaları (D305)
	8	14:00	14:45	Biyokimya (D101)		Gıda Biyoteknolojisi (D104)	HACCP Sistem Uygulamaları (D305)
	9	14:50	15:35	Biyokimya (D101)		Gıda Biyoteknolojisi (D104)	Gıda Muhafaza Tek (D305)
	10	15:40	16:25		Biyokimya Uygulama (D101)	Hazır Yemek Teknolojisi (D104)	Gıda Muhafaza Tek (D305)
	11	16:30	17:15		Biyokimya Uygulama (D101)	Hazır Yemek Teknolojisi (D104)	Bitirme Tezi I (D101)
CUMA	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				Yağ Teknolojileri (D305)
	4	10:40	11:25	Matematik (D101)			Yağ Teknolojileri (D305)
	5	11:30	12:15	Matematik (D101)			Yağ Teknolojileri Uygulama (D305)
	6	12:20	13:05				Yağ Teknolojileri Uygulama (D305)
	7	13:10	13:55		Grafik ve Sunum Teknikleri (D101)		Ambalajlama Teknikleri (D305)
	8	14:00	14:45		Grafik ve Sunum Teknikleri (D101)		Ambalajlama Teknikleri (D305)
	9	14:50	15:35				Peynir Teknolojisi (D305)
	10	15:40	16:25	Yabancı Dil I (Online)			Peynir Teknolojisi (D305)
	11	16:30	17:15	Yabancı Dil I (Online)			Bitirme Tezi I (D101)

*2024 yılı öncesi kayıtlı olan öğrenciler için alttan alınan ders