

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ ÇANAKKALE UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
2020-2021 GÜZ YARIYILI GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ DERS PROGRAMI (2017-2018 YILI KAYITLI ÖĞRENCİLER)

				GIDA TEKNOLOJİSİ I. SINIF	GIDA TEKNOLOJİSİ II. SINIF	GIDA TEKNOLOJİSİ III. SINIF	GIDA TEKNOLOJİSİ IV. SINIF
PAZARTESİ	1	08:15	09:00				
	2	09:10	09:55				
	3	10:05	10:50	Fizik			Tahıl ve Tahıl Ürünleri Teknolojileri
	4	11:00	11:45	Fizik			Tahıl ve Tahıl Ürünleri Teknolojileri
	5	11:55	12:40				Tahıl ve Tahıl Ürünleri Teknolojileri Uygulama
	6	12:50	13:35				Tahıl ve Tahıl Ürünleri Teknolojileri Uygulama
	7	13:45	14:30		Gıda Analiz Yöntemleri	Fermente Ürün Teknolojileri	
	8	14:40	15:25		Gıda Analiz Yöntemleri	Fermente Ürün Teknolojileri	
	9	15:35	16:20		Gıda Analiz Yöntemleri Uygulama	Fermente Ürün Teknolojileri Uygulama	
	10	16:30	17:15		Gıda Analiz Yöntemleri Uygulama	Fermente Ürün Teknolojileri Uygulama	
SALI	1	08:15	09:00				
	2	09:10	09:55				
	3	10:05	10:50	Genel Biyoloji	Mesleki İngilizce I	Beslenme İlkeleri	Gıda Ambalajlama ve Depolama
	4	11:00	11:45	Genel Biyoloji	Mesleki İngilizce I	Beslenme İlkeleri	Gıda Ambalajlama ve Depolama
	5	11:55	12:40			Özel Gıdalar Teknolojisi	
	6	12:50	13:35	Yabancı Dil I	İş Sağlığı ve Güvenliği I	Özel Gıdalar Teknolojisi	Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji
	7	13:45	14:30	Yabancı Dil I	İş Sağlığı ve Güvenliği I		Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji
	8	14:40	15:25	Gıda İşleme İlkeleri			
	9	15:35	16:20	Gıda İşleme İlkeleri			
	10	16:30	17:15	Gıda İşleme İlkeleri			
ÇARŞAMBA	1	08:15	09:00				
	2	09:10	09:55		Biyokimya	Fonksiyonel Gıdalar	Yağ Teknolojileri
	3	10:05	10:50	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Biyokimya	Fonksiyonel Gıdalar	Yağ Teknolojileri
	4	11:00	11:45	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Biyokimya Uygulama	Gıda Makinaları ve Ekipmanları	Yağ Teknolojileri Uygulama
	5	11:55	12:40		Biyokimya Uygulama	Gıda Makinaları ve Ekipmanları	Yağ Teknolojileri Uygulama
	6	12:50	13:35	Matematik			
	7	13:45	14:30	Matematik	Gıda Mikrobiyolojisi I	Gıda Muhafaza Teknikleri	Gıda Endüstrisi Atıkları ve Değerlendirilmesi
	8	14:40	15:25		Gıda Mikrobiyolojisi I	Gıda Muhafaza Teknikleri	Gıda Endüstrisi Atıkları ve Değerlendirilmesi
	9	15:35	16:20		Gıda Mikrobiyolojisi I Uygulama		
	10	16:30	17:15		Gıda Mikrobiyolojisi I Uygulama		
PERŞEMBE	1	08:15	09:00		İşletme Sanitasyonu		
	2	09:10	09:55		İşletme Sanitasyonu		
	3	10:05	10:50		Gıda Kimyası I		Hazır Yemek Teknolojisi
	4	11:00	11:45	Türk Dili I	Gıda Kimyası I		Hazır Yemek Teknolojisi
	5	11:55	12:40	Türk Dili I	Gıda Kimyası I		
	6	12:50	13:35			Gıda Biyoteknolojisi	Peynir Teknolojisi
	7	13:45	14:30	Genel Kimya		Gıda Biyoteknolojisi	Peynir Teknolojisi
	8	14:40	15:25	Genel Kimya		Gıda Biyoteknolojisi	
	9	15:35	16:20	Genel Kimya Uygulama	Gıda Biliminde Genetik		
	10	16:30	17:15	Genel Kimya Uygulama	Gıda Biliminde Genetik		
CUMA	1	08:15	09:00				Bitirme Tezi I
	2	09:10	09:55				Bitirme Tezi I
	3	10:05	10:50			Su Ürünleri ve İşleme Teknolojileri	
	4	11:00	11:45			Su Ürünleri ve İşleme Teknolojileri	
	5	11:55	12:40			Su Ürünleri ve İşleme Teknolojileri Uygulama	
	6	12:50	13:35			Su Ürünleri ve İşleme Teknolojileri Uygulama	
	7	13:45	14:30				
	8	14:40	15:25				
	9	15:35	16:20				
	10	16:30	17:15				