

Gıda Mühendisliği Bölümü 2025-2026 Öğretim Yılı Bahar Yarıyılı Haftalık Ders Programı

Gün	Sımf	08:15-09:00	09:15-10:00	10.15- 11:00	11:15- 12:00	13:15-14:00	14:15-15:00	15:15-16:00	16:15-17:00	17.15-18.00
PAZARTESİ	1		G-152 Matematik II 6-D			G-150 Bilgisayar Destekli Çizim Bilgisayar Lab-3	G-150 Bilgisayar Destekli Çizim Bilgisayar Lab-3			
	2			IG-216 Fluid Mechanics 6-B		G-236 Genel Mikrobiyoloji 6-D	G-236 Uygulama (Mikrobiyoloj. Lab.)			
	3	G-332 Uygulama (Enstrümental Analiz Lab.)		G-332 Ens. Analiz 6-A		GM-334 Özel Gıdalar Teknolojisi 6-A				
	4								G-406 GMİS	
SALI	1	UTD-102 Türk Dili 6-C Online		G-102-Biyoloji Amfi I		G-110 Organik Kimya Amfi II				
	2	G-244 Differansiyel Denklemler 6-A			ZFS-212 Gönüllülük Çal. 6-D	IG-218-Heat and Mass Transfer 6-B	G-246 Gıda ve Beslenme 6-A			
	3			G-344-Gıda Kal. Güv. Yö. S. 6-B		IG-316 Food Biotechnology 6-A	IG-316 Uygulama (Food Biotechnology Lab.)			
	4	G-406 GMİS	G-406 GMİS						G-406 GMİS	
ÇARŞAMBA	1	IG-110 Physics II 6-D		UAI-102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II 6-D						
	2			ZFS-210-Technical English II 6-B		Ç.Ü Alan dışı Seçmeli ders				
	3	G-342-Uygulama (Gıda Mühendisliği Böl. Uyg. Lab.)		G-342-Gıda Analizleri ve Metroloji 6-A			G-334 Gıda Mühendisliği Uygulamaları II Böl. Uyg. Lab.			
	4									
PERŞEMBE	1			ISG-134 İş Sağlığı ve Güvenliği 6-B		G-110 Physics II Uygulama				
	2	ZFS-214 Moleküler Biyoloji 6-A		IG-214-Food Biochemistry 6-A		IG-220 Analytical Chemistry 6-B	IG-220-Uygulama (Yağ Teknolojisi Lab.)			
	3	IG-312 Process Design I 6-B		GM-330 Yatırım Proje Hazırlama ve Değerlendirme 6-D		G-346 Gıda Güv. Mik. Kal. Kont. 6-A	G-346 Uygulama (Mikrobiyoloji Lab.)			
	4								G-406 GMİS	
CUMA	1									
	2	ZFS-212 Gönüllülük Çal. 6-D								
	3			G-334 Gıda Mühendisliği Uygulamaları II Bölüm Uyg. Lab		IG-314 Food Engineering Operations II 6-B	IG-314 Uygulama (Meyve Sebze Lab)			
	4									