

T.C. ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ PROGRAMI
2025 - 2026 YILI BAHAR DÖNEMİ DERS PROGRAMI

GÜN	SAAT	1. SINIF	2. SINIF	3. SINIF	4.SINIF
P A Z A R T E S İ	08:00-		İş Sağlığı ve Güvenliği-II (D10)	Özel Gıdalar (D8)	
	09:00-		İş Sağlığı ve Güvenliği-II (D10)	Özel Gıdalar (D8)	
	10:00-	A.İ.İ.T- II (Çi)	A.İ.İ.T. II (Çi) (Yeni)	Mesleki İngilizce (D10)	
	11:00-	A.İ.İ.T- II (Çi)	A.İ.İ.T. II (Çi) (Yeni)	Mesleki İngilizce (D10)	
	12:00-				
	13:00-	Analitik Kimya (Fen Fak.)	Isı ve Kütle Transferi (D8)	Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü (D10)	
	14:00-	Analitik Kimya (Fen Fak.)	Isı ve Kütle Transferi (D8)	Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü (D10)	
	15:00-	Analitik Kim. (Uyg) (Fen Fak.)	Isı ve Kütle Transferi (D8)	Gıda Endüstri Atıkları ve Atık Değerlendirme (D10)	
	16:00-	Analitik Kim. (Uyg) (Fen Fak.)		Gıda Endüstri Atıkları ve Atık Değerlendirme (D10)	
	17:00-				
	18:00-				
S A L I	08:00-			Süt Bilimi ve Teknolojisi (D10)	
	09:00-	Organik Kimya (Teo) (Fen Fak.)	İngilizce II/Yabancı Dil II (Çi)	Süt Bilimi ve Teknolojisi (D10)	
	10:00-	Organik Kimya (Teo) (Fen Fak.)	İngilizce II/Yabancı Dil II (Çi)	Süt Bilimi ve Teknolojisi (Lab)	
	11:00-	Organik Kimya (Uyg) (Fen Fak.)	İngilizce II/Yabancı Dil II (Çi)	Süt Bilimi ve Teknolojisi (Lab)	
	12:00-	Organik Kimya (Uyg) (Fen Fak.)		Gıda İşletme Sanitasyonu (D12)	Gıda İşleme ve Analiz Teknikleri II (BTS)
	13:00-		Akışkanlar Mekaniği (A2)	Gıda İşletme Sanitasyonu (D12)	Gıda İşleme ve Analiz Teknikleri II (BTS)
	14:00-		Akışkanlar Mekaniği (A2)		Gıda İşleme ve Analiz Teknikleri II (BTS)
	15:00-	Türk Dili II (Çi)	Akışkanlar Mekaniği (A2)		Gıda İşleme ve Analiz Teknikleri II (BTS)
	16:00-	Türk Dili II (Çi)			
	17:00			Mezuniyet Çalışması-I (BTS)	
	18:00			Mezuniyet Çalışması-I (BTS)	
C A R S A M B A	08:00-		Müzik / Türk Halk Oyunları (HAMER)	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi (D8)	
	09:00-	Fizik II (Fen Fak.-F4)	Müzik / Türk Halk Oyunları (HAMER)	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi (D8)	
	10:00-	Fizik II (Fen Fak.-F4)	Müzik / Türk Halk Oyunları (HAMER)	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi (Lab)	
	11:00-	Fizik II (Fen Fak.-F4)		Et Ürünleri İşleme Teknolojisi (Lab)	
	12:00-				
	13:00-		Beslenme İlkeleri (D10)	Duyusal Analiz (D8)	
	14:00-	İstatistik ve Deneme Metodları (Teo) (A1)	Beslenme İlkeleri (D10)	Duyusal Analiz (D8)	
	15:00-	İstatistik ve Deneme Metodları (Teo) (A1)	Genel Mikrobiyoloji (D8)	Gıda Ambalajlama İlkeleri (D10)	
	16:00-	İstatistik ve Deneme Metodları (Uyg) (A1)	Genel Mikrobiyoloji (D8)	Gıda Ambalajlama İlkeleri (D10)	
	17:00-	İstatistik ve Deneme Metodları (Uyg) (A1)	Genel Mikrobiyoloji (D8)		
	18:00-				
P E R S E M B E	08:00-	Matematik II (Fen Fak.-F1 Blok-İ1)		Gıda İşleme ve Analiz Teknikleri-I (D10)	
	09:00-	Matematik II (Fen Fak.-F1 Blok-İ1)	Gıda Biyokimyası (D8)	Gıda İşleme ve Analiz Teknikleri-I (D10)	
	10:00-	Matematik II (Fen Fak.-F1 Blok-İ1)	Gıda Biyokimyası (D8)	Gıda İşleme ve Analiz Teknikleri-I (Lab)	
	11:00-		Gıda Biyokimyası (D8)	Gıda İşleme ve Analiz Teknikleri-I (Lab)	
	12:00-	Bilgisayar Destekli Çizim (Bil. Lab)	Bilgisayar Destekli Çizim (Bil. Lab) (Yeni)	Gıda Ekonomisi (D10)	
	13:00-	Bilgisayar Destekli Çizim (Bil. Lab)	Bilgisayar Destekli Çizim (Bil. Lab) (Yeni)	Gıda Ekonomisi (D10)	
	14:00-		Reaksiyon Kinetiği (D7)	İçecek Teknolojisi (D8)	
	15:00-		Reaksiyon Kinetiği (D7)	İçecek Teknolojisi (D8)	
	16:00-		Reaksiyon Kinetiği (D7)	İçecek Teknolojisi (Lab)	
	17:00-			İçecek Teknolojisi (Lab)	
	18:00-				
C U M A	08:00-			Tahıl Ürünleri İşleme Teknolojisi (D8)	
	09:00-		Fak. Alan Dışı Seçmeli II / Etkili İletişim (A3)	Tahıl Ürünleri İşleme Teknolojisi (D8)	
	10:00-		Fak. Alan Dışı Seçmeli II / Etkili İletişim (A3)	Tahıl Ürünleri İşleme Teknolojisi (Lab)	
	11:00-		Fak. Alan Dışı Seçmeli II / Etkili İletişim (A3)	Tahıl Ürünleri İşleme Teknolojisi (Lab)	
	12:00-				
	13:00-				
	14:00-		Endüstriyel Mikrobiyoloji (A1)	Endüstriyel Mikrobiyoloji (A1)	
	15:00-	Sosyal Seçmeli (Rektörlük)	Endüstriyel Mikrobiyoloji (A1)	Endüstriyel Mikrobiyoloji (A1)	
	16:00-	Sosyal Seçmeli (Rektörlük)			
	17:00-				