



## YALOVA ÜNİVERSİTESİ

## 2019 / 2020 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI DERS PLANI

FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL/DEVLET KONSERVATUVARI/MESLEK YÜKSEKOKULU : ARMUTLU MESLEK YÜKSEKOKULU

BÖLÜM/PROGRAM : GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ / GIDA KALİTE KONTROL VE ANALİZİ PROGRAMI

I.YARIYIL/GÜZ						II.YARIYIL BAHAR					
KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredisi	ECTS	KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredisi	ECTS
		T	U					T	U		
AGI 101	Matematik	3	0	3	3	AGI 102	Gıda Katkı Maddeleri	2	0	2	3
AGI 103	Genel Mikrobiyoloji	2	2	3	4	AGI 104	Gıda Mikrobiyolojisi	2	1	3	4
AGI 105	Genel Kimya	2	2	3	4	AGK 102	Laboratuvar Teknikleri II	2	1	3	3
AGI 107	Gıda Kimyası	3	0	3	4	AGK 104	Et ve Et Ürünleri Analizleri I	2	1	3	4
AGI 109	Mesleki Bilgisayar	2	1	3	3	AGK 106	Meyve ve Sebze Ürünleri Analizleri I	2	1	3	4
AGI 111	Kalite Sistem ve Standartları	2	0	2	3	AGK 108	Süt Ürünleri Analizleri I	2	1	3	4
AGI 113	Meslek Etiği	2	0	2	3	EDE 102	Mesleki Staj	0	0	0	8
AGI 115	Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon	2	0	2	3		<b>Toplam Kredi</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>17</b>	<b>30</b>
AGK 101	Laboratuvar Teknikleri I	2	1	3	3						
	<b>Toplam Kredi</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>30</b>						

III.YARIYIL/GÜZ						IV.YARIYIL BAHAR					
KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredisi	ECTS	KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredisi	ECTS
		T	U					T	U		
AJB 101	Atatürk İnkeleri ve İnkılap Tarihi-I	2	0	0	3	TDB 102	Türk Dili II	2	0	0	3
TDB 101	Türk Dili-I	2	0	0	3	YDB 102	Yabancı Dil II	2	0	0	3
YDB 101	Yabancı Dil-I	2	0	0	3	AJB 102	Atatürk İnkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	0	3
AGK 201	Meyve ve Sebze Ürünleri Analizleri II	2	1	3	4		<b>Toplam Kredi</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
AGK 203	Et ve Et Ürünleri Analizleri II	2	1	3	4		<b>*Toplamda 21 AKTS'lik ders seçilecektir.</b>				
AGK 205	Süt Ürünleri Analizleri II	2	1	3	4						
	<b>Toplam Kredi</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>21</b>						
	<b>*Toplamda 9 AKTS'lik seçmeli ders seçilecektir.</b>										

SEÇMELİ DERSLER											
III.YARIYIL SEÇMELİ DERSLER / GÜZ						IV.YARIYIL SEÇMELİ DERSLER / BAHAR					
KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredisi	ECTS	KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredisi	ECTS
		T	U					T	U		
AGI 201	Tahıl Ürünleri Teknolojisi	2	0	2	3	AGI 202	Girişimcilik	3	0	3	3
AGI 203	Gıda Maddelerinin Ambalajlanması	2	0	2	3	AGI 204	Mesleki Matematik	3	0	3	3
AGI 205	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2	3	AGI 206	Fonksiyonel Gıdalar Teknolojisi	3	0	3	3
AGI 207	Kanatlı Ürünler Teknolojisi	2	1	3	3	AGI 208	Gıda Bioteknolojisi	3	0	3	3
AGI 209	İletişim Teknikleri	3	0	3	3	AGI 210	Gıda Mevzuatı	3	0	3	3
AGI 211	Özel Gıdalar Teknolojisi	2	0	2	3	AGI 212	Aromatik Bitkiler ve Baharatlar	2	0	2	3
AGI 213	Enstrümantal Analiz	2	1	3	3	AGI 214	Su Ürünleri Teknolojisi	2	1	3	3
AGI 215	Fermente Ürünler Teknolojisi	2	1	3	3	AGI 216	Su Kalitesi	2	1	3	3
AGI 217	Gıda Endüstri Makinaları	3	0	3	3	AGI 218	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	2	0	2	3
AGK 207	Yağ Analizleri	2	1	3	3	AGK 202	Bal ve Şekerli Ürünler Analizleri	2	1	3	3
	<b>*Toplamda 9 AKTS'lik ders seçilecektir.</b>					IYU 200	İş Yeri Uygulaması	0	40	20	21
							<b>*Toplamda 21 AKTS'lik ders seçilecektir.</b>				



YALOVA UNIVERSITY											
SCHEDULE OF ACADEMIC YEAR 2019 / 2020											
FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL/DEVLET KONSERVATUVARI/MESLEK YÜKSEKOKULU : ARMUTLU VOCATIONAL SCHOOL											
DEPARTMENT / PROGRAM : DEPARTMENT OF FOOD PROCESSING / FOOD QUALITY CONTROL AND ANALYSIS PROGRAMME											
SEMESTER I / FALL						SEMESTER II / SPRING					
Code	COURSES	Hours		Credits	ECTS	Code	Courses	Hours		Credits	ECTS
		T	A					T	U		
AGI 101	Mathematics	3	0	3	3	AGI 102	Food Additives	2	0	2	3
AGI 103	General Microbiology	2	2	3	4	AGI 104	Food Microbiology	2	1	3	4
AGI 105	General Chemistry	2	2	3	4	AGK 102	Laboratory Techniques II	2	1	3	3
AGI 107	Food Chemistry	3	0	3	4	AGK 104	Meat and Meat Products Analysis I	2	1	3	4
AGI 109	Professional Computer	2	1	3	3	AGK 106	Fruit and Vegetable Products Analysis	2	1	3	4
AGI 111	Quality System and Standards	2	0	2	3	AGK 108	Dairy Products Analysis I	2	1	3	4
AGI 113	Business Ethics	2	0	2	3	EDE 102	Industrial Internship	0	0	0	8
AGI 115	Hygiene and Sanitation at Food Enterprise	2	0	2	3		<b>Toplam Kredi</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>17</b>	<b>30</b>
AGK 101	Laboratory Techniques I	2	1	3	3						
	<b>Toplam Kredi</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>30</b>						
SEMESTER III / FALL						SEMESTER IV / SPRING					
Code	Course	Hours		Credits	ECTS	Code	Course	Hours		Credits	ECTS
		T	A					T	A		
AIB 101	Ataturk's Principles and History of Revolution I	2	0	0	3	TDB 102	Turkish Language II	2	0	0	3
TDB 101	Turkish Language I	2	0	0	3	YDB 102	Foreign Language II	2	0	0	3
YDB 101	Foreign Language I	2	0	0	3	AIB 102	Ataturk's Principles and History of Revolution II	2	0	0	3
AGK 201	Fruit and Vegetable Products Analysis I	2	1	3	4		<b>Toplam Kredi</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
AGK 203	Meat and Meat Products Analysis II	2	1	3	4						
AGK 205	Dairy Products Analysis II	2	1	3	4						
	<b>Toplam Kredi</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>21</b>						
SEÇMELİ DERSLER											
SEMESTER III / FALL ELECTIVE COURSES						SEMESTER IV / SPRING ELECTIVE COURSES					
Code	Course	Hours		Credits	ECTS	Code	Course	Hours		Credits	ECTS
		T	A					T	A		
AGI 201	Grain Product Technology	2	0	2	3	AGI 202	Entrepreneurship	3	0	3	3
AGI 203	Food Packaging	2	0	2	3	AGI 204	Business Mathematics	3	0	3	3
AGI 205	Occupational Health and Safety	2	0	2	3	AGI 206	Functional Food Technology	3	0	3	3
AGI 207	Poultry Products Technology	2	1	3	3	AGI 208	Food Biotechnology	3	0	3	3
AGI 209	Communion Techniques	2	0	2	3	AGI 210	Food Legislation	3	0	3	3
AGI 211	Special Food Technology	2	0	2	3	AGI 212	Aromatic Herbs and Spices	2	0	2	3
AGI 213	Instrumental Analysis	2	1	3	3	AGI 214	Aquaculture Technology	2	1	3	3
AGI 215	Fermented Products Technology	2	1	3	3	AGI 216	Water Quality	2	2	3	3
AGI 217	Food Industry Machines	3	0	3	3	AGI 218	Research Methods and Techniques	2	0	2	3
AGK 207	Oil Analysis	2	1	3	3	AGK 202	Analysis of Honey and Sugar Products	2	1	3	3
						IYU 200	Workplace Practice	0	40	20	21
* III. Semester 9 ECST, IV. Semester 21 ECTS courses will be selected											

  
**Muhlis YAVUZ**  
 Genel Sekreter Yrd.