



YALOVA ÜNİVERSİTESİ

2019 / 2020 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI DERS PLANI

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

BÖLÜM/PROGRAM : GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ / GIDA TEKNOLOJİSİ 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	AGI 102	Gıdalarda Temel İşlemler II	3	0	3	3
AGI 107	Gıda Kimyası	3	0	3	4	AGI 104	Et ve Ürünleri İşleme Teknolojisi I	2	1	3	4
AGI 109	Mesleki Bilgisayar	2	1	3	3	AGI 106	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojileri I	2	1	3	4
AGI 111	Kalite Sistem ve Standartları	2	0	2	3	AGI 108	Süt Ürünleri İşleme Teknolojileri 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		Toplam Kredi	13	4	17	30
AGT 101	Gıdalarda Temel İşlemler I	3	0	3	3						
	Toplam Kredi	21	5	24	30						

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		
AIB 101	Atatürk İnkileri ve İnkilap 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	AIB 102	Atatürk İnkileri ve İnkilap Tarihi II	2	0	0	3
AGT 201	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojileri II	2	1	3	4		Toplam Kredi	6	0	0	9
AGT 203	Et ve Ürünleri İşleme Teknolojileri II	2	1	3	4		*Toplamda 21 AKTS'lik ders seçilecektir.				
AGT 205	Süt Ürünleri İşleme Teknolojileri II	2	1	3	4						
	Toplam Kredi	12	3	9	21						
	*Toplamda 9 AKTS'lik seçmeli ders seçilecektir.										

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	Kanatsız 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
AGT 207	Bitkisel Yağ Teknolojileri	2	1	3	3	AGT 202	Bal ve Şekerli Ürünler Teknolojisi	2	1	3	3
	*Toplamda 9 AKTS'lik ders seçilecektir.					İYU 200	İş Yeri Uygulaması	0	40	20	21
							*Toplamda 21 AKTS'lik ders seçilecektir.				

Muhtlis YAVUZ
Genel Sekreter Yrd.

YALOVA UNIVERSITY												
SCHEDULE OF ACADEMIC YEAR 2019 / 2020												
FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL/DEVLET KONSERVATUVARI/MESLEK YÜKSEKOKULU : ARMUTLU VOCATIONAL SCHOOL												
DEPARTMENT / PROGRAM : DEPARTMENT OF FOOD PROCESSING / FOOD TECHNOLOGY 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	AGI 102	Basic Food Processing II	3	0	3	3	
AGI 107	Food Chemistry	3	0	3	4	AGT 104	Meat and Meat Products Processing I	2	1	3	4	
AGI 109	Professional Computer	2	1	3	3	AGT 106	Fruit and Vegetable Processing Technol	2	1	3	4	
AGI 111	Quality System and Standards	2	0	2	3	AGT 108	Dairy Products Processing Technolog	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 Enterpris	2	0	2	3	Toplam Kredi		13	4	17	30	
AGT 101	Basic Food Processing I	3	0	3	3							
Toplam Kredi		21	5	24	30							
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	
AGT 201	Fruit and Vegetable Processing Technol	2	1	3	4	Toplam Kredi		6	0	0	9	
AGT 203	Meat and Meat Products Processing Tec	2	1	3	4							
AGT 205	Dairy Products Processing Technology II	2	1	3	4							
Toplam Kredi		12	3	9	21							
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	Communication Techniques	3	0	3	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	1	3	3	
AGI 219	Food Industry Machines	3	0	3	3	AGI 218	Research Methods and Techniques	2	0	2	3	
AGT 201	Vegetable Oil Technology	2	1	3	3	AGT 202	Technologies of Honey and Sugar Pro	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 YILMAZ
 Genel Sekreter Yrd.
 YALOVA ÜNİVERSİTESİ
 İYU