



YALOVA ÜNİVERSİTESİ

2019 / 2020 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI DERS PLANI

FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL/DEVLET KONSERVATUVARI/MESLEK YÜKSEKOKULU : ARMUTLU MESLEK YÜKSEKOKULU
BÖLÜM/PROGRAM : GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ / SU ÜRÜNLERİ İŞLEME 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 104 | Gıda Mikrobiyolojisi | 2 | 1 | 3 | 4 |
| AGI 103 | Genel Mikrobiyoloji | 2 | 2 | 3 | 4 | AGT 102 | Gıdalarda Temel İşlemler II | 3 | 0 | 3 | 3 |
| AGI 107 | Gıda Kimyası | 3 | 0 | 3 | 4 | ASI 102 | Laboratuvar Teknikleri | 2 | 1 | 3 | 4 |
| AGI 109 | Mesleki Bilgisayar | 2 | 1 | 3 | 3 | ASI 104 | Su Ürünleri İşleme Teknolojisi I | 2 | 2 | 4 | 4 |
| AGI 111 | Kalite Sistem ve Standartları | 2 | 0 | 2 | 3 | ASI 106 | Su Ürünlerinde Gıda Katkı Maddeleri | 3 | 0 | 3 | 4 |
| AGI 113 | Meslek Etiği | 2 | 0 | 2 | 3 | ASI 108 | Balık Biyolojisi | 2 | 1 | 3 | 3 |
| AGI 115 | Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon | 2 | 0 | 2 | 3 | EDE 102 | Mesleki Staj | 0 | 0 | 0 | 8 |
| AGT 101 | Gıdalarda Temel İşlemler I | 3 | 0 | 3 | 3 | | Toplam Kredi | 14 | 5 | 19 | 30 |
| ASI 101 | Su Ürünlerine Giriş | 3 | 0 | 3 | 4 | | | | | | |
| | Toplam Kredi | 22 | 3 | 3 | 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 | | |
| AJB 101 | Atatürk İlkeleri 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 İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | 2 | 0 | 0 | 3 |
| | Toplam Kredi | 6 | 0 | 0 | 9 | | Toplam Kredi | 6 | 0 | 0 | 9 |
| | *Toplamda 21 AKTS'lik seçmeli ders seçilecektir. | | | | | | *Toplamda 21 AKTS'lik 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 203 | Gıda Maddelerinin Ambalajlanması | 2 | 0 | 2 | 3 | AGI 202 | Girişimcilik | 3 | 0 | 3 | 3 |
| AGI 205 | İş Sağlığı ve Güvenliği | 2 | 0 | 2 | 3 | AGI 204 | Mesleki Matematik | 3 | 0 | 3 | 3 |
| AGI 209 | İletişim Teknikleri | 3 | 0 | 3 | 3 | AGI 210 | Gıda Mevzuatı | 3 | 0 | 3 | 3 |
| ASI 201 | Su Ürünleri İşleme Teknolojisi II | 2 | 2 | 3 | 4 | AGI 216 | Su Kalitesi | 2 | 1 | 3 | 4 |
| ASI 203 | Su Ürünleri İşleme Teknolojinde Ön İşler | 3 | 0 | 3 | 3 | AGI 218 | Araştırma Yöntem ve Teknikleri | 2 | 0 | 2 | 3 |
| ASI 205 | Su Ürünlerinde Kalite Kontrol | 2 | 1 | 3 | 3 | ASI 202 | Su Ürünleri Pişirme Teknikleri | 2 | 1 | 3 | 3 |
| ASI 207 | Su Ürünleri İşleme Mekanizasyonu | 2 | 0 | 2 | 4 | ASI 204 | Alternatif Su Ürünleri Teknolojisi | 2 | 1 | 3 | 3 |
| ASI 209 | İç Su Balıkları Yetiştiriciliği | 2 | 1 | 3 | 4 | ASI 206 | Su Ürünleri Ekonomisi ve Pazarlama | 2 | 0 | 2 | 3 |
| ASI 211 | Balık Yemi Üretim Teknolojisi | 2 | 1 | 3 | 3 | ASI 208 | Deniz Balıkları Yetiştiriciliği | 2 | 1 | 3 | 4 |
| ASI 213 | Su Bitkileri | 2 | 0 | 2 | 3 | ASI 210 | Akvaryum Balıkları Yetiştiriciliği | 2 | 1 | 3 | 4 |
| ASI 215 | Balık Besleme Uygulamaları | 2 | 1 | 3 | 3 | İYU 200 | İş Yeri Uygulaması | 0 | 40 | 20 | 21 |
| | *Toplamda 21 AKTS'lik ders seçilecektir. | | | | | | *Toplamda 21 AKTS'lik ders seçilecektir. | | | | |

Muhlis 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 / AQUACULTURE PROCESSING 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 104 | Food Microbiology | 2 | 1 | 3 | 4 |
| AGI 103 | General Microbiology | 2 | 2 | 3 | 4 | AGT 102 | Basic Food Processing II | 3 | 0 | 3 | 3 |
| AGI 107 | Food Chemistry | 3 | 0 | 3 | 4 | ASI 102 | Laboratory Techniques | 2 | 1 | 3 | 4 |
| AGI 109 | Professional Computer | 2 | 1 | 3 | 3 | ASI 104 | Sea Food Processing Technology I | 2 | 2 | 4 | 4 |
| AGI 111 | Quality System and Standards | 2 | 0 | 2 | 3 | ASI 106 | Food Additives in Seafoods | 3 | 0 | 3 | 4 |
| AGI 113 | Business Ethics | 2 | 0 | 2 | 3 | ASI 108 | Fish Biology | 2 | 1 | 3 | 3 |
| AGI 115 | Hygiene and Sanitation at Food Enterprise | 2 | 0 | 2 | 3 | EDE 102 | Industrial Internship | 0 | 0 | 0 | 8 |
| AGT 101 | Basic Food Processing I | 3 | 0 | 2 | 3 | Toplam Kredi | | 14 | 5 | 19 | 30 |
| ASI 101 | Introduction to Fisheries Sciences | 3 | 0 | 3 | 4 | | | | | | |
| Toplam Kredi | | 22 | 3 | 23 | 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 Rev | 2 | 0 | 0 | 3 |
| Toplam Kredi | | 6 | 0 | 0 | 9 | Toplam Kredi | | 6 | 0 | 0 | 9 |

| 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 203 | Food Packaging | 2 | 0 | 2 | 3 | AGI 202 | Entrepreneurship | 3 | 0 | 3 | 3 |
| AGI 205 | Occupational Health and Safety | 2 | 0 | 2 | 3 | AGI 204 | Business Mathematics | 3 | 0 | 3 | 3 |
| AGI 209 | Communication Techniques | 3 | 0 | 3 | 3 | AGI 210 | Food Legislation | 3 | 0 | 3 | 3 |
| ASI 201 | Seafood Processing Technology II | 2 | 2 | 3 | 4 | AGI 216 | Water Quality | 2 | 1 | 3 | 4 |
| ASI 203 | Pretreatments in Seafood Processing Te | 3 | 0 | 3 | 3 | AGI 218 | Research Methods and Techniques | 2 | 0 | 2 | 3 |
| ASI 205 | Mechanization of Seafood Processing | 2 | 1 | 3 | 3 | ASI 202 | Seafood Cooking Techniques | 2 | 1 | 3 | 3 |
| ASI 207 | Quality Control of Fisheries Products | 2 | 0 | 2 | 4 | ASI 204 | Alternativquaculture Technology | 2 | 1 | 3 | 3 |
| ASI 209 | Freshwater Fish Culture | 2 | 1 | 3 | 4 | ASI 206 | Fisheries Economics and Marketing | 2 | 0 | 2 | 3 |
| ASI 211 | Fish Feed Production Technology | 2 | 1 | 3 | 3 | ASI 208 | Marine Fish Culture | 2 | 1 | 3 | 4 |
| ASI 213 | Aquatic Plants | 2 | 0 | 2 | 3 | ASI 210 | Aquarium in Fish Culture | 2 | 1 | 3 | 4 |
| ASI 215 | Fish Feeding Applications | 2 | 1 | 3 | 3 | İYU 200 | Workplace Practice | 0 | 40 | 20 | 21 |

* III. And IV. Semester 21 ECTS courses will be selected



 T.C.
 YALOVA ÜNİVERSİTESİ
 FAKÜLTEYİ VE DEVLET KONSERVATUVARINI VE MESLEK YÜKSEKOKULUNU
 Mühürsü YAVUZ
 Genel Sekreter Yrd.
 16080
 ARUTLU