



YALOVA ÜNİVERSİTESİ

2022 / 2023 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	Staj	0	0	0	8
AGT 101	Gıdalarda Temel İşlemleri I	3	0	3	3	Toplam Kredi					
ASI 101	Su Ürünlerine Giriş	3	0	3	4	14	5	19	30		
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		
AİB 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	AİB 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	0	3
	Seçmeli Ders						Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders						Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders						Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders						Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders						Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders						Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders						Seçmeli Ders				
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	3
ASI 203	Su Ürünleri İşleme Teknolojinde Ön İşlemler	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.						