2023/2024 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI ÖĞRETİM PLANI

FAKÜLTE/MYO/ENSTİTÜ	**ARMUTLU MESLEK YÜKSEKOKULU**
BÖLÜMÜ/PROGRAMI	**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ / GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI**

1. SINIF

1. YARIYIL (GÜZ)

KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	K	AKTS
AGİ 101	Matematik	Z	3	0	3	3
AGİ 103	Genel Mikrobiyoloji	Z	2	2	3	4
AGİ 105	Genel Kimya	Z	2	1	3	4
AGİ 107	Gıda Kimyası	Z	3	0	3	4
AGİ 109	Mesleki Bilgisayar	Z	2	1	3	3
AGİ 111	Kalite Sistem ve Standartları	Z	2	0	2	3
AGİ 113	Meslek Etiği	Z	2	0	2	3
AGİ 115	Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon	Z	2	0	2	3
AGK 101	Laboratuvar Teknikleri I	Z	2	1	3	3
	1. Yarıyılda Alınması Gereken AKTS Toplamı		**20**	**5**	**24**	**30**

2. YARIYIL (BAHAR)

KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	K	AKTS
AGİ 102	Gıda Katkı Maddeleri	Z	2	0	2	3
AGİ 104	Gıda Mikrobiyolojisi	Z	2	1	3	4
AGK 102	Laboratuvar Teknikleri II	Z	2	1	3	3
AGK 104	Et ve Et Ürünleri Analizleri I	Z	2	1	3	4
AGK 106	Meyve ve Sebze Ürünleri Analizleri I	Z	2	1	3	4
AGK 108	Süt Ürünleri Analizleri I	Z	2	1	3	4
EDE 102	Staj	Z	0	0	0	8
	2. Yarıyılda Alınması Gereken AKTS Toplamı		**12**	**5**	**17**	**30**

2. SINIF

3. YARIYIL (GÜZ)

KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	K	AKTS
AİB 101	Atatürk İlkeleri ve İnkilap Tarihi-I	Z	2	0	0	2
TDB 101	Türk Dili-I	Z	2	0	0	2
YDB 101	Yabancı Dil-I	Z	2	0	0	2
AGK 201	Meyve ve Sebze Ürünleri Analizleri II	Z	2	1	3	4
AGK 203	Et ve Et Ürünleri Analizleri II	Z	2	1	3	4
AGK 205	Süt Ürünleri Analizleri II	Z	2	1	3	4
	Bölüm Seçmeli					
	Bölüm Seçmeli					
	Bölüm Seçmeli					
	Bölüm Seçmeli					
	3. Yarıyılda Alınması Gereken AKTS Toplamı					**30**

4. YARIYIL (BAHAR)

KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	K	AKTS
TDB 102	Türk Dili II	Z	2	0	0	2
YDB 102	Yabancı Dil II	Z	2	0	0	2
AİB 102	Atatürk İlkeleri ve İnkilap Tarihi II	Z	2	0	0	2
	Bölüm Seçmeli					
	Bölüm Seçmeli					
	Bölüm Seçmeli					
	Bölüm Seçmeli					
	Bölüm Seçmeli					
	Bölüm Seçmeli					
	Bölüm Seçmeli					
	4. Yarıyılda Alınması Gereken AKTS Toplamı					**30**

Tüm yıllar için **Tüm Derslerden** alınması gereken toplam AKTS kredisi **120**

3.YARIYILI SEÇMELİ DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
AGİ 201	Tahıl Ürünleri Teknolojisi	2	0	2	3
AGİ 203	Gıda Maddelerinin Ambalajlanması	2	0	2	3
AGİ 205	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2	3
AGİ 207	Kanatlı Ürünler Teknolojisi	2	1	3	3
AGİ 209	İletişim Teknikleri	3	0	3	3
AGİ 211	Özel Gıdalar Teknolojisi	2	0	2	3
AGİ 213	Enstrümantal Analiz	2	1	3	3
AGİ 215	Fermente Ürünler Teknolojisi	2	1	3	3
AGİ 217	Gıda Endüstri Makinaları	3	0	3	3
AGK 207	Yağ Analizleri	2	1	3	3

4.YARIYILI SEÇMELİ DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
AGİ 202	Girişimcilik	3	0	3	3
AGİ 204	Mesleki Matematik	3	0	3	3
AGİ 206	Fonksiyonel Gıdalar Teknolojisi	3	0	3	3
AGİ 208	Gıda Biyoteknolojisi	3	0	3	3
AGİ 210	Gıda Mevzuatı	3	0	3	3
AGİ 212	Aromatik Bitkiler ve Baharatlar	2	0	2	3
AGİ 214	Su Ürünleri Teknolojisi	2	1	3	3
AGİ 216	Su Kalitesi	2	1	3	3
AGİ 218	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	2	0	2	3
AGİ 220	Peynir Teknolojisi	2	1	3	3
AGİ 222	Beslenme İlkeleri	2	0	2	3
AGİ 224	Hazır Yemek Teknolojisi	2	0	2	3
AGİ 226	Duyusal Analiz Teknikleri	1	1	2	3
AGİ 228	Gıda Endüstrisinde Yeni Teknolojiler	2	0	2	3
AGK 202	Bal ve Şekerli Ürünler Analizleri	2	1	3	3
İYU 200	İş Yeri Uygulaması	0	40	20	24

NOT

* Kredi, ulusal kredi değerini ifade etmekte olup bir dersin teorik saati + 1/2 uygulama saati toplamına eşittir.
* Bölüm Seçmeli ve Bölüm Dışı Seçmeli havuzların *"Dersin Kodu"* hanesi boş olmalıdır.

Kısaltmalar **Z/S:** Zorunlu/Seçmeli, **T:** Teorik, **U:** Uygulama, **K:** Kredi, **AKTS:** Avrupa Kredi Transfer Sistemi