

YALOVA ÜNİVERSİTESİ
2018-2019 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI
DERS PLANLARI

FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL : ARMUTLU MESLEK YÜKSEKOKULU

BÖLÜM/PROGRAM : Gıda İşleme Bölümü / Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı

| I.YARIYIL/GÜZ | | | | | | | II.YARIYIL BAHAR | | | | | | |
|---------------------|--|----------------|----------|----------|-----------|-----------|---------------------|-----------------------------------|----------------|----------|----------|-----------|-----------|
| KODU | DERSİN ADI | Haf.Ders Saati | | | Kredi | AKTS | KODU | DERSİN ADI | Haf.Ders Saati | | | Kredi | AKTS |
| | | T | U | L | | | | | T | U | L | | |
| AGİ 101 | Matematik | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | AGK 113 | Et ve Ürünleri Analizleri I | 2 | 1 | 0 | 3 | 4 |
| AGİ 103 | Genel Mikrobiyoloji | 2 | 0 | 2 | 3 | 4 | AGK 115 | Meyve Sebze Ürünleri Analizleri I | 2 | 0 | 1 | 3 | 4 |
| AGİ 105 | Genel Kimya | 2 | 0 | 2 | 3 | 4 | AGK 119 | Süt Ürünleri Analizleri I | 2 | 1 | 0 | 3 | 4 |
| AGİ 107 | Gıda Kimyası | 3 | 0 | 0 | 3 | 4 | EDE 102 | Mesleki Staj | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 |
| AGK 111 | Laboratuvar Teknikleri I | 2 | 0 | 1 | 3 | 3 | Toplam Kredi | | 6 | 2 | 1 | 9 | 20 |
| Toplam Kredi | | 12 | 0 | 5 | 15 | 18 | | | | | | | |
| SEÇMELİ DERSLER | | | | | | | SEÇMELİ DERSLER | | | | | | |
| AGİ 109 | Mesleki Bilgisayar | 2 | 1 | 0 | 3 | 3 | AGK 112 | Laboratuvar Teknikleri II | 2 | 0 | 1 | 3 | 3 |
| AGİ 111 | Kalite Sistem ve Standartları | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | AGİ 127 | Gıda Mikrobiyolojisi | 2 | 0 | 1 | 3 | 4 |
| AGK 212 | Yağ Analizleri | 2 | 0 | 1 | 3 | 3 | AGİ 129 | Gıda Katkı Maddeleri | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| AGİ 115 | Meslek Etiği | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | AGİ 131 | Gıda Endüstri Makinaları | 3 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| AGİ 117 | Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | AGİ 133 | Fermente Ürünler Teknolojisi | 2 | 1 | 0 | 3 | 3 |
| AGİ 119 | Beslenme ve Diyet İlkeleri | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | Toplam Kredi | | 11 | 1 | 2 | 13 | 16 |
| Toplam Kredi | | 12 | 1 | 1 | 14 | 18 | | | | | | | |

| III.YARIYIL/GÜZ | | | | | | | IV.YARIYIL BAHAR | | | | | | |
|---------------------|--------------------------------------|----------------|----------|----------|-----------|-----------|------------------------|---------------------------------------|----------------|-----------|----------|-----------|-----------|
| KODU | DERSİN ADI | Haf.Ders Saati | | | Kredi | AKTS | KODU | DERSİN ADI | Haf.Ders Saati | | | Kredi | AKTS |
| | | T | U | L | | | | | T | U | L | | |
| AİB 101 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 | TDB 102 | Türk Dili II | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| TDB 101 | Türk Dili-I | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 | YDB 102 | Yabancı Dil II | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| YDB 101 | Yabancı Dil-I | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 | AİB 102 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| AGK 116 | Meyve Sebze Ürünleri Analizleri II | 2 | 0 | 1 | 3 | 4 | ZORUNLU SEÇMELİ | | | | | | |
| AGK 114 | Et ve Ürünleri Analizleri II | 2 | 0 | 1 | 3 | 4 | İYU 200 | İş Yeri Uygulaması | 0 | 20 | 0 | 10 | 13 |
| AGK 120 | Süt Ürünleri Analizleri II | 2 | 1 | 0 | 3 | 4 | İYE 200 | İş Yeri Eğitimi | 6 | 2 | 0 | 7 | 8 |
| Toplam Kredi | | 12 | 1 | 2 | 9 | 21 | Toplam Kredi | | 12 | 22 | 0 | 17 | 30 |
| SEÇMELİ DERSLER | | | | | | | | | | | | | |
| AGK 117 | Tahıl Ürünleri Analizleri | 2 | 0 | 0 | 3 | 3 | | | | | | | |
| AGİ 221 | Gıda Maddelerinin Ambalajlanması | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | | | | | | | |
| AGİ 225 | İş Sağlığı ve İş Güvenliği | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | | | | | | | |
| AGİ 223 | Kanatlı Ürünler Teknolojisi | 2 | 0 | 1 | 3 | 3 | | | | | | | |
| AGK 151 | Enstrümantal Analiz | 2 | 0 | 1 | 3 | 3 | | | | | | | |
| MYO 203 | Gıda Analiz Teknikleri (MYO SEÇ.) | 2 | 0 | 1 | 3 | 3 | | | | | | | |
| Toplam Kredi | | 12 | 0 | 3 | 16 | 18 | | | | | | | |