



2023/2024 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI ÖĞRETİM PLANI

FAKÜLTE/MYO/ENSTİTÜ						ARMUTLU MESLEK YÜKSEKOKULU													
BÖLÜMÜ/PROGRAMI						GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ / GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI													
1. SINIF																			
1. YARIYIL (GÜZ)						2. YARIYIL (BAHAR)													
KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	K	AKTS	KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	K	AKTS						
AGI 101	Matematik	Z	3	0	3	3	AGI 102	Gıda Katkı Maddeleri	Z	2	0	2	3						
AGI 103	Genel Mikrobiyoloji	Z	2	2	3	4	AGI 104	Gıda Mikrobiyolojisi	Z	2	1	3	4						
AGI 105	Genel Kimya	Z	2	1	3	4	AGT 102	Gıdalarda Temel İşlemler II	Z	3	0	3	3						
AGI 107	Gıda Kimyası	Z	3	0	3	4	AGT 104	Et ve Ürünleri İşleme Teknolojisi I	Z	2	1	3	4						
AGI 109	Mesleki Bilgisayar	Z	2	1	3	3	AGT 106	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojileri I	Z	2	1	3	4						
AGI 111	Kalite Sistem ve Standartları	Z	2	0	2	3	AGI 108	Süt Ürünleri İşleme Teknolojileri I	Z	2	1	3	4						
AGI 113	Meslek Etiği	Z	2	0	2	3	EDE 102	Staj	Z	0	0	0	8						
AGI 115	Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon	Z	2	0	2	3													
AGT 101	Gıdalarda Temel İşlemler I	Z	3	0	3	3													
1. Yarıyılı Alınması Gereken AKTS Toplamı						21	4	24	30	2. Yarıyılı Alınması Gereken AKTS Toplamı						13	4	17	30
2. SINIF																			
3. YARIYIL (GÜZ)						4. YARIYIL (BAHAR)													
KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	K	AKTS	KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	K	AKTS						
AİB 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	Z	2	0	0	2	TDB 102	Türk Dili II	Z	2	0	0	2						
TDB 101	Türk Dili-I	Z	2	0	0	2	YDB 102	Yabancı Dil II	Z	2	0	0	2						
YDB 101	Yabancı Dil-I	Z	2	0	0	2	AİB 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Z	2	0	0	2						
AGT 201	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojileri II	Z	2	1	3	4		Bölüm Seçmeli											
AGT 203	Et ve Ürünleri İşleme Teknolojileri II	Z	2	1	3	4		Bölüm Seçmeli											
AGT 205	Süt Ürünleri İşleme Teknolojileri II	Z	2	1	3	4		Bölüm Seçmeli											
	Bölüm Seçmeli							Bölüm Seçmeli											
	Bölüm Seçmeli							Bölüm Seçmeli											
	Bölüm Seçmeli							Bölüm Seçmeli											
	Bölüm Seçmeli							Bölüm Seçmeli											
	Bölüm Seçmeli							Bölüm Seçmeli											
3. Yarıyılı Alınması Gereken AKTS Toplamı						30	4. Yarıyılı Alınması Gereken AKTS Toplamı						30						
Tüm yıllar için Tüm Derslerden alınması gereken toplam AKTS kredisi						120													
3.YARIYILI SEÇMELİ DERSLERİ						4.YARIYILI SEÇMELİ DERSLERİ													
KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS	KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS								
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	Kanatlı Ürünler Teknolojisi	2	1	3	3	AGI 208	Gıda Biyoteknolojisi	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	AGI 220	Peynir Teknolojisi	2	1	3	3								
						AGI 222	Beslenme İlkeleri	2	0	2	3								
						AGI 224	Hazır Yemek Teknolojisi	2	0	2	3								
						AGI 226	Duyusal Analiz Teknikleri	1	1	2	3								
						AGI 228	Gıda Endüstrisinde Yeni Teknolojiler	2	0	2	3								
						AGT 202	Bal ve Şekerli Ürünler Teknolojisi	2	1	3	3								
						IYU 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																			