



YALOVA ÜNİVERSİTESİ

2022 / 2023 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI DERS PLANI

FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL/DEVLET KONSERVATUVARI/MESLEK YÜKSEKOKULU : ARMUTLU MESLEK YÜKSEKOKULU

BÖLÜM/PROGRAM : GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ / GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

I.YARIYIL/GÜZ					II.YARIYIL BAHAR						
KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredisi	ECTS	KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders		Kredisi	ECTS
		T	U					T	U		
AGI 101	Matematik	3	0	3	3	AGI 102	Gıda Katkı Maddeleri	2	0	2	3
AGI 103	Genel Mikrobiyoloji	2	2	3	4	AGI 104	Gıda Mikrobiyolojisi	2	1	3	4
AGI 105	Genel Kimya	2	2	3	4	AGT 102	Gıdalarda Temel İşlemler II	3	0	3	3
AGI 107	Gıda Kimyası	3	0	3	4	AGT 104	Et ve Ürünleri İşleme Teknolojisi I	2	1	3	4
AGI 109	Mesleki Bilgisayar	2	1	3	3	AGT 106	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojileri I	2	1	3	4
AGI 111	Kalite Sistem ve Standartları	2	0	2	3	AGT 108	Süt Ürünleri İşleme Teknolojileri I	2	1	3	4
AGI 113	Meslek Etiği	2	0	2	3	EDE 102	Staj	0	0	0	8
AGI 115	Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon	2	0	2	3	Toplam Kredi		13	4	17	30
AGT 101	Gıdalarda Temel İşlemler I	3	0	3	3						
Toplam Kredi		21	5	24	30						

III.YARIYIL/GÜZ					IV.YARIYIL BAHAR						
KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredisi	ECTS	KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders		Kredisi	ECTS
		T	U					T	U		
AİB 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	2	0	0	2	TDB 102	Türk Dili II	2	0	0	2
TDB 101	Türk Dili-I	2	0	0	2	YDB 102	Yabancı Dil II	2	0	0	2
YDB 101	Yabancı Dil-I	2	0	0	2	AİB 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	0	2
AGT 201	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojileri II	2	1	3	4		Seçmeli Ders				
AGT 203	Et ve Ürünleri İşleme Teknolojileri II	2	1	3	4		Seçmeli Ders				
AGT 205	Süt Ürünleri İşleme Teknolojileri II	2	1	3	4		Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders						Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders						Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders						Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders						Seçmeli Ders				
Toplam Kredi		12	3	9	18	Toplam Kredi		6	0	0	6

*Toplamda 12 AKTS'lik seçmeli ders seçilecektir.

*Toplamda 24 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		Kredisi	ECTS
		T	U					T	U		
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	Kanatsız 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	AGT 202	Bal ve Şekerli Ürünler Teknolojisi	2	1	3	3
						İYU 200	İş Yeri Uygulaması	0	40	20	21
*Toplamda 12 AKTS'lik ders seçilecektir.						* Toplamda 24 AKTS'lik ders seçilecektir.					