



2025/2026 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)							2. YARIYIL (BAHAR)													
KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	K	AKTS	KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	K	AKTS							
AGİ 101	Matematik	Z	3	0	3	3	AGİ 102	Gıda Katkı Maddeleri	Z	2	0	2	3							
AGİ 103	Genel Mikrobiyoloji	Z	2	2	3	4	AGİ 104	Gıda Mikrobiyolojisi	Z	2	1	3	4							
AGİ 105	Genel Kimya	Z	2	1	3	4	AGK 102	Laboratuvar Teknikleri II	Z	2	1	3	3							
AGİ 107	Gıda Kimyası	Z	3	0	3	4	AGK 104	Et ve Et Ürünleri Analizleri I	Z	2	1	3	4							
AGİ 109	Mesleki Bilgisayar	Z	2	1	3	3	AGK 106	Meyve ve Sebze Ürünleri Analizleri I	Z	2	1	3	4							
AGİ 111	Kalite Sistem ve Standartları	Z	2	0	2	3	AGK 108	Süt Ürünleri Analizleri I	Z	2	1	3	4							
AGİ 113	Meslek Etiği	Z	2	0	2	3	EDE 102	Staj	Z	0	0	0	8							
AGİ 115	Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon	Z	2	0	2	3	KRY 102	Kariyer Planlama	Z	2	0	2	2							
AGK 101	Laboratuvar Teknikleri I	Z	2	1	3	3														
1. Yarıyılıda Alınması Gereken AKTS Toplamı							20	5	24	30	2. Yarıyılıda Alınması Gereken AKTS Toplamı			14	5	19	32			
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							
AGK 201	Meyve ve Sebze Ürünleri Analizleri II	Z	2	1	3	4		Bölüm Seçmeli												
AGK 203	Et ve Et Ürünleri Analizleri II	Z	2	1	3	4		Bölüm Seçmeli												
AGK 205	Süt Ürünleri Analizleri II	Z	2	1	3	4		Bölüm Seçmeli												
	Bölüm Seçmeli							Bölüm Seçmeli												
	Bölüm Seçmeli							Bölüm Seçmeli												
	Bölüm Seçmeli							Bölüm Seçmeli												
	Bölüm Seçmeli							Bölüm Seçmeli												
3. Yarıyılıda Alınması Gereken AKTS Toplamı																				
							4. Yarıyılıda 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								
AGİ 201	Tahıl Ürünleri Teknolojisi	2	0	2	3		AGİ 202	Girişimcilik	3	0	3	3								
AGİ 203	Gıda Maddelerinin Ambalajlanması	2	0	2	3		AGİ 204	Mesleki Matematik	3	0	3	3								
AGİ 205	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2	3		AGİ 206	Fonksiyonel Gıdalar Teknolojisi	3	0	3	3								
AGİ 207	Kanathı Ürünler Teknolojisi	2	1	3	3		AGİ 208	Gıda Biyoteknolojisi	3	0	3	3								
AGİ 209	İletişim Teknikleri	3	0	3	3		AGİ 210	Gıda Mevzuatı	3	0	3	3								
AGİ 211	Özel Gıdalar Teknolojisi	2	0	2	3		AGİ 212	Aromatik Bitkiler ve Baharatlar	2	0	2	3								
AGİ 213	Enstrümantal Analiz	2	1	3	3		AGİ 214	Su Ürünleri Teknolojisi	2	1	3	3								
AGİ 215	Fermente Ürünler Teknolojisi	2	1	3	3		AGİ 216	Su Kalitesi	2	1	3	3								
AGİ 217	Gıda Endüstri Makinaları	3	0	3	3		AGİ 218	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	2	0	2	3								
AGK 207	Yağ Analizleri	2	1	3	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																		