



2024/2025 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						
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	AGT 102	Gıdalarda Temel İşlemler II	Z	3	0	3	3						
AGİ 107	Gıda Kimyası	Z	3	0	3	4	AGT 104	Et ve Ürünleri İşleme Teknolojisi I	Z	2	1	3	4						
AGİ 109	Mesleki Bilgisayar	Z	2	1	3	3	AGT 106	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojileri I	Z	2	1	3	4						
AGİ 111	Kalite Sistem ve Standartları	Z	2	0	2	3	AGT 108	Süt Ürünleri İşleme Teknolojileri 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						
AGT 101	Gıdalarda Temel İşlemler I	Z	3	0	3	3													
1. Yarıyılıda Alınması Gereken AKTS Toplamı						21	4	24	30	2. Yarıyılıda Alınması Gereken AKTS Toplamı						15	4	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						
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											
	Bölüm Seçmeli							Bölüm Seçmeli											
3. Yarıyılıda Alınması Gereken AKTS Toplamı						30	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	Kanath 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								
AGT 207	Bitkisel Yağ Teknolojileri	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								
						AGT 202	Bal ve Şekerli Ürünler Teknolojisi	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 " <i>Dersin Kodu</i> " hanesi boş olmalıdır.																			
Kısaltmalar	Z/S: Zorunlu/Seçmeli, T: Teorik, U: Uygulama, K: Kredi, AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi																		