



## 2025/2026 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                         |     |                                             |      |   |      |    |   |    |    |
| 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                                                                                                           | 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    |   |      |    |   |    |    |
| 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 "Dersin Kodu" hanesi boş olmalıdır.                              |                                          |                                                |   |   |      |                             |                                      |                                       |     |                                             |      |   |      |    |   |    |    |
| Kısaltmalar Z/S: Zorunlu/Seçmeli, T: Teorik, U: Uygulama, K: Kredi, AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi           |                                          |                                                |   |   |      |                             |                                      |                                       |     |                                             |      |   |      |    |   |    |    |