



2025/2026 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI ÖĞRETİM PLANI

FAKÜLTE/MYO/ENSTİTÜ		ARMUTLU MESLEK YÜKSEKOKULU															
BÖLÜMÜ/PROGRAMI		GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ / SU ÜRÜNLERİ İŞLEME 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 104	Gıda Mikrobiyolojisi	Z	2	1	3	4				
AGİ 103	Genel Mikrobiyoloji	Z	2	2	3	4	AGT 102	Gıdalarda Temel İşlemler II	Z	3	0	3	3				
AGİ 107	Gıda Kimyası	Z	3	0	3	4	ASİ 102	Laboratuvar Teknikleri	Z	2	1	3	4				
AGİ 109	Mesleki Bilgisayar	Z	2	1	3	3	ASİ 104	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi I	Z	2	2	4	4				
AGİ 111	Kalite Sistem ve Standartları	Z	2	0	2	3	ASİ 106	Su Ürünlerinde Gıda Katkı Maddeleri	Z	3	0	3	4				
AGİ 113	Meslek Etiği	Z	2	0	2	3	ASİ 108	Balık Biyolojisi	Z	2	1	3	3				
AGİ 115	Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon	Z	2	0	2	3	EDE 102	Staj	Z	0	0	0	8				
AGT 101	Gıdalarda Temel İşlemleri I	Z	3	0	3	3	KRY 102	Kariyer Planlama	Z	2	0	2	2				
ASİ 101	Su Ürünlerine Giriş	Z	3	0	3	4											
1. Yarıyılıda Alınması Gereken AKTS Toplamı						22	3	24	30	2. Yarıyılıda Alınması Gereken AKTS Toplamı				16	5	21	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	2	2	TDB 102	Türk Dili II	Z	2	0	2	2				
TDB 101	Türk Dili-I	Z	2	0	2	2	YDB 102	Yabancı Dil II	Z	2	0	2	2				
YDB 101	Yabancı Dil-I	Z	2	0	2	2	AİB 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Z	2	0	2	2				
	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							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 203	Gıda Maddelerinin Ambalajlanması	2	0	2	3	AGİ 202	Girişimcilik	3	0	3	3						
AGİ 205	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2	3	AGİ 204	Mesleki Matematik	3	0	3	3						
AGİ 209	İletişim Teknikleri	3	0	3	3	AGİ 210	Gıda Mevzuatı	3	0	3	3						
ASİ 201	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi II	2	2	3	4	AGİ 216	Su Kalitesi	2	1	3	3						
ASİ 203	Su Ürünleri İşleme Teknolojinde Ön İşlemler	3	0	3	3	AGİ 218	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	2	0	2	3						
ASİ 205	Su Ürünlerinde Kalite Kontrol	2	1	3	3	ASİ 202	Su Ürünleri Pişirme Teknikleri	2	1	3	3						
ASİ 207	Su Ürünleri İşleme Mekanizasyonu	2	0	2	4	ASİ 204	Alternatif Su Ürünleri Teknolojisi	2	1	3	3						
ASİ 209	İç Su Balıkları Yetiştiriciliği	2	1	3	4	ASİ 206	Su Ürünleri Ekonomisi ve Pazarlama	2	0	2	3						
ASİ 211	Balık Yemi Üretim Teknolojisi	2	1	3	3	ASİ 208	Deniz Balıkları Yetiştiriciliği	2	1	3	4						
ASİ 213	Su Bitkileri	2	0	2	3	ASİ 210	Akvaryum Balıkları Yetiştiriciliği	2	1	3	4						
ASİ 215	Balık Besleme Uygulamaları	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																