YALOVA ÜNİVERSİTESİ

2023 / 2024 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI DERS PLANI

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

BÖLÜM/PROGRAM : GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ / SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

I.YARIYIL/GÜZ

KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredisi	ECTS
		T	U		
AGİ 101	Matematik	3	0	3	3
AGİ 103	Genel Mikrobiyoloji	2	2	3	4
AGİ 107	Gıda Kimyası	3	0	3	4
AGİ 109	Mesleki Bilgisayar	2	1	3	3
AGİ 111	Kalite Sistem ve Standartları	2	0	2	3
AGİ 113	Meslek Etiği	2	0	2	3
AGİ 115	Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon	2	0	2	3
AGT 101	Gıdalarda Temel İşlemleri I	3	0	3	3
ASİ 101	Su Ürünlerine Giriş	3	0	3	4
Toplam Kredi		**22**	**3**	**3**	**30**

II.YARIYIL BAHAR

KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredisi	ECTS
		T	U		
AGİ 104	Gıda Mikrobiyolojisi	2	1	3	4
AGT 102	Gıdalarda Temel İşlemler II	3	0	3	3
ASİ 102	Laboratuvar Teknikleri	2	1	3	4
ASİ 104	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi I	2	2	4	4
ASİ 106	Su Ürünlerinde Gıda Katkı Maddeleri	3	0	3	4
ASİ 108	Balık Biyolojisi	2	1	3	3
EDE 102	Staj	0	0	0	8
Toplam Kredi		**14**	**5**	**19**	**30**

III.YARIYIL/GÜZ

KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredisi	ECTS
		T	U		
AİB 101	Atatürk İlkeleri ve İnkilap Tarihi-I	2	0	0	2
TDB 101	Türk Dili-I	2	0	0	2
YDB 101	Yabancı Dil-I	2	0	0	2
	Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders				
Toplam Kredi		6	0	0	6

***Toplamda 24 AKTS'lik seçmeli ders seçilecektir.**

IV.YARIYIL BAHAR

KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredisi	ECTS
		T	U		
TDB 102	Türk Dili II	2	0	0	2
YDB 102	Yabancı Dil II	2	0	0	2
AİB 102	Atatürk İlkeleri ve İnkilap Tarihi II	2	0	0	2
	Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders				
	Seçmeli Ders				
Toplam Kredi		**6**	**0**	**0**	**6**

***Toplamda 24 AKTS'lik ders seçilecektir.**

SEÇMELİ DERSLER

III.YARIYIL SEÇMELİ DERSLER / GÜZ

KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredisi	ECTS
		T	U		
AGİ 203	Gıda Maddelerinin Ambalajlanması	2	0	2	3
AGİ 205	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2	3
AGİ 209	İletişim Teknikleri	3	0	3	3
ASİ 201	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi II	2	2	3	4
ASİ 203	Su Ürünleri İşleme Teknolojinde Ön İşlemler	3	0	3	3
ASİ 205	Su Ürünlerinde Kalite Kontrol	2	1	3	3
ASİ 207	Su Ürünleri İşleme Mekanizasyonu	2	0	2	4
ASİ 209	İç Su Balıkları Yetiştiriciliği	2	1	3	4
ASİ 211	Balık Yemi Üretim Teknolojisi	2	1	3	3
ASİ 213	Su Bitkileri	2	0	2	3
ASİ 215	Balık Besleme Uygulamaları	2	1	3	3

***Toplamda 24 AKTS'lik ders seçilecektir.**

IV.YARIYIL SEÇMELİ DERSLER / BAHAR

KODU	DERSİN ADI	Haf.Ders Saati		Kredisi	ECTS
		T	U		
AGİ 202	Girişimcilik	3	0	3	3
AGİ 204	Mesleki Matematik	3	0	3	3
AGİ 210	Gıda Mevzuatı	3	0	3	3
AGİ 216	Su Kalitesi	2	1	3	3
AGİ 218	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	2	0	2	3
ASİ 202	Su Ürünleri Pişirme Teknikleri	2	1	3	3
ASİ 204	Alternatif Su Ürünleri Teknolojisi	2	1	3	3
ASİ 206	Su Ürünleri Ekonomisi ve Pazarlama	2	0	2	3
ASİ 208	Deniz Balıkları Yetiştiriciliğ	2	1	3	4
ASİ 210	Akvaryum Balıkları Yetiştiriciliği	2	1	3	4
İYU 200	İş Yeri Uygulaması	0	40	20	21

*** Toplamda 24 AKTS'lik ders seçilecektir.**