

ŞEBİNKARAHİSAR UYGULAMALI BİLİMLER /YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
2018 /2019 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI ÖĞRETİM PLANI

BİRİNCİ SINIF

1. YARIYIL

2. YARIYIL

KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
TDB 101	Türk Dili I	2	0	0	2	TDB 102	Türk Dili II	2	0	0	2
AITB 103	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	0	2	AITB 192	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	0	2
ENF 105	Temel Bilgisayar I	2	1	0	2	ENF 146	Temel Bilgisayar II	2	1	0	3
YDB 107	Yabancı Dil I	2	2	0	3	YDB 116	Yabancı Dil II	2	2	0	3
MAT 118	Matematik I	2	0	0	2	GT 102	Genel Mikrobiyoloji II	3	0	0	5
GT 103	Genel Kimya	4	0	0	5	GT 104	Organik Kimya	3	0	0	6
GT 109	Genel Mikrobiyoloji I	3	0	0	5	GT 108	Organik Gıda ve Tarım	2	0	0	3
GT 101	Gıda Teknolojisine Giriş	2	0	0	5	MAT 119	Matematik 2	2	0	0	2
	Seçmeli I				2	GT 114	Gıdalarda Temel İşlemler	3	0	0	2
	Seçmeli II				2		Seçmeli III	2	0	0	2
TOPLAM AKTS					30	TOPLAM AKTS					30

İKİNCİ SINIF

3. YARIYIL

4. YARIYIL

KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
GT 201	Analitik Kimya	4	0	0	4	GT 222	Toksikoloji	2	0	0	4
GT 203	Gıda Mikrobiyolojisi I	2	2	0	5	GT 230	Gıda Analizleri II	2	0	2	3
GT 219	Gıda Analizleri I	2	0	2	4	GT 226	Gıda Ambalajlama ve Depolama	3	0	0	3
GT 215	Gıda Kimyası I	3	0	0	4	GT 228	Beslenme	3	0	0	4
YDB 217	Yabancı Dil III	2	2	0	3	YDB 218	Yabancı Dil IV	2	2	0	3
GT 213	Gıda Katkı Maddeleri	3	0	0	5	GT 204	Gıda Mikrobiyolojisi II	2	2	0	5
GT 221	Fonksiyonel Gıdalar	3	0	0	5	BAY 232	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	3	0	0	2
						GT 204	Meslek Etiği	2	0	0	2
						GT 220	Gıda Kimyası II	2	0	0	4
TOPLAM AKTS					30	TOPLAM AKTS					30

ÜÇÜNCÜ SINIF

5. YARIYIL

6. YARIYIL

KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
GT 301	Su Ürünleri Teknolojisi	3	0	0	4	GT 312	Fermentasyon Teknolojisi	2	2	0	4
GT 311	Enzim ve Bioteknoloji	3	0	0	4	GT 326	Endüstriyel Yemek Üretimi	3	0	0	4
GT 305	Et Bilimi ve Teknolojisi	2	1	0	4	GT 316	Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuat	3	0	0	4
MYD 313	Mesleki Yabancı Dil	2	1	0	3	GT 318	İçecek Teknolojisi	2	2	0	5
GT 309	Gıda Makinaları	3	0	0	3	GT 320	Enstrümental Analiz	2	1	0	3
GT 357	Özel Gıdalar	3	0	0	4	GT 324	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi	2	2	0	5
GT 329	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	0	2	GT 322	Modern Bioteknoloji	2	1	0	3
GT 327	Gıda Biyokimyası	3	0	0	3		Seçmeli V				2
	Seçmeli IV				3						
TOPLAM AKTS					30	TOPLAM AKTS					30

DÖRDÜNCÜ SINIF

7. YARIYIL

8. YARIYIL

KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
GT 481	Bitirme Projesi I	2	0	0	3	GT 484	Bitirme Projesi II	2	0	0	3
GT 428	Hububat Teknolojisi	2	1	0	5	GT 412	Yağ Teknolojisi	2	2	0	4
GT 413	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	2	0	2	4	GT 472	Fırın Ürünleri İşleme Teknolojisi	2	0	0	4
GT 403	Duyusal Analiz	2	1	0	3	GT 405	Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi	2	0	0	4
GT 401	Tüketici Davranışları	2	0	0	3	GT 402	İşletme Yönetimi ve Pazarlama	2	0	0	3
GT 407	Hijyen ve Sanitasyon	3	0	0	3	GT 410	Et Ürünleri ve Teknolojisi	2	0	0	3
GT 424	Süt İşleme Teknikleri	3	0	0	3	GT 408	Gıda Teknolojisinde Son Gelişmeler	2	0	0	3
GT 411	Gıda Bioteknolojisi	3	0	0	3	GT 474	Endüstriyel Gıda Atıkları	2	0	0	3
	Seçmeli VI				3		Seçmeli VII				3
TOPLAM AKTS					30	TOPLAM AKTS					30

SEÇMELİ DERSLER

1. YARIYIL

2. YARIYIL

KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
CE	Toplumsal Cinsiyet Eşitliği	2	0	0	2	GT 120	Gıda Endüstrisi ve Çevre	2	0	0	2
BT 117	Geleneksel Gıdalar	2	0	0	2	GT 124	Gıda Biyolojisi	2	0	0	2

3. YARIYIL

4. YARIYIL

KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS

5. YARIYIL

6. YARIYIL

KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
AB 313	Avrupa Birliği	2	0	0	3	GMB 324	Gıda Teknolojisinde Malzeme Bilgisi	2	0	0	2
BT 319	İnsan Fizyolojisi	2	0	0	3	GT 328	Meyve ve Sebze Çeşit Bilimi	2	0	0	2

7. YARIYIL

8. YARIYIL

KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
BT 453	Soğuk Tekniği ve Depolama	2	0	0	3	GT 428	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	2	0	0	3
SG 421	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	2	0	0	3	GT 416	Gıda Güvenliği	2	0	0	3

T: Teorik ders saati

U: Uygulama ders saati

L: Laboratuvar ders saati

KALDIRILAN DERSLER

Düzenleme Tarihi: 14.05.2018

KOD	DERSİN ADI	*DERSİN DURUMU	YERİNE KONAN DERSİN KODU
BT 106	Gıda Endüstrisi ve Çevre	TEKRAR	
BT 110	Gıda Biyolojisi	TEKRAR	
BT 207	Gıda Kimyası	TEKRAR	
BT 224	Gıda Analizleri II	TEKRAR	
BY 222	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	TEKRAR	
BT 307	Gıda Makinaları	TEKRAR	
ÖÖI 118	Örnek Olay İnceleme	MUAF	
GT 303	Enzim ve Biyoteknoloji	TEKRAR	
GMB 322	Gıda Teknolojisinde Malzeme Bilgisi	TEKRAR	
RS 314	Reklam ve Reklam Stratejileri	MUAF	
KYS 325	Kalite Yönetim Sistemleri	MUAF	
GT 102	Gıdalarda Temel İşlemler	MUAF	
GT 409	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	TEKRAR	
GT 426	Hububat Teknolojisi	TEKRAR	
MB 304	Modern Biyoteknoloji	MUAF	

BÖLÜM BAŞKANI	
ADI SOYADI	İMZA ve KAŞE
Dr. Öğr. Üyesi Bahadır ATMACA Gıda Teknolojisi Bölüm Başkanı	<i>Bahadır</i>
DEKAN/MÜDÜR	
ADI SOYADI	İMZA ve KAŞE
Müdür A. Öğr. Gör. Mehmet KILINÇ Müdür Yardımcısı	<i>Mehmet KILINÇ</i>

DERSİN DURUMU: Başarısız öğrenciler muaf tutulacak ise "MUAF", tekrar edeceklerse "TEKRAR" yazılacak. Yerine yeni ders açıldıysa "YENİ" yazılacak ve YERİNE KONAN DERSİN KODU alanı doldurulacaktır.