

**ŞEBİNKARAHİSAR UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ**  
**2024/2025 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI ÖĞRETİM PLANI**

Ek-1

BİRİNCİ SINIF									
1. YARIYIL					2. YARIYIL				
DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
Türk Dili I	2	0	0	2	Türk Dili II	2	0	0	2
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	0	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	0	2
Temel Bilgisayar I	2	1	0	2	Temel Bilgisayar II	2	1	0	3
Yabancı Dil I	2	2	0	3	Yabancı Dil II	2	2	0	3
Matematik I	2	0	0	2	Matematik II	2	0	0	2
Genel Kimya	3	0	0	5	Organik Kimya	3	0	0	6
Genel Mikrobiyoloji I	3	0	0	5	Genel Mikrobiyoloji II	3	0	0	5
Gıda Teknolojisine Giriş	3	0	0	5	Organik Gıda ve Tarım	2	0	0	3
<b>OSD (Toplumsal Cinsiyet Eşitliği)</b>	2	0	0	2	<b>Seçmeli II</b>				2
<b>Seçmeli I</b>				2	<b>Seçmeli III</b>				2
<b>TOPLAM AKTS</b>				<b>30</b>	<b>TOPLAM AKTS</b>				<b>30</b>

İKİNCİ SINIF									
3. YARIYIL					4. YARIYIL				
DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
Analitik Kimya	3	0	0	4	Toksikoloji	2	0	0	4
Gıda Mikrobiyolojisi I	2	2	0	5	Gıda Mikrobiyolojisi II	2	2	0	5
Gıda Analizleri I	2	0	2	4	Gıda Analizleri II	2	0	2	4
Gıda Kimyası I	3	0	0	4	Gıda Kimyası II	3	0	0	4
Yabancı Dil III	2	2	0	3	Yabancı Dil IV	2	2	0	3
Gıda Katkı Maddeleri	2	2	0	5	Beslenme	2	0	0	4
<b>Seçmeli IV</b>				5	Gıda Ambalajlama ve Depolama	3	0	0	3
					<b>Seçmeli V</b>				3
<b>TOPLAM AKTS</b>				<b>30</b>	<b>TOPLAM AKTS</b>				<b>30</b>

ÜÇÜNCÜ SINIF									
5. YARIYIL					6. YARIYIL				
DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
Su Ürünleri Teknolojisi	3	0	0	4	Fermantasyon Teknolojisi	2	2	0	5
Et Bilimi ve Teknolojisi	2	0	0	4	Et Ürünleri ve Teknolojisi	2	1	0	4
Enzim ve Biyoteknoloji	2	2	0	5	İçecek Teknolojisi	2	2	0	5
İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	0	3	Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuat	3	0	0	4
Gıda Makinaları	3	0	0	3	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi	2	2	0	5
Özel Gıdalar	2	0	0	4	Modern Biyoteknoloji	2	1	0	4
Gıda Biyokimyası	3	0	0	4	<b>Seçmeli VII</b>				3
<b>Seçmeli VI</b>				3					
<b>TOPLAM AKTS</b>				<b>30</b>	<b>TOPLAM AKTS</b>				<b>30</b>

DÖRDÜNCÜ SINIF									
7. YARIYIL					8. YARIYIL				
DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
Bitirme Projesi I	2	0	0	5	Bitirme Projesi II	2	0	0	6
<b>Seçmeli VIII</b>				5	<b>Seçmeli XIII</b>				6
<b>Seçmeli IX</b>				5	<b>Seçmeli XIV</b>				6
<b>Seçmeli X</b>				5	<b>Seçmeli XV</b>				6
<b>Seçmeli XI</b>				5	<b>Seçmeli XVI</b>				6
<b>Seçmeli XII</b>				5					
<b>TOPLAM AKTS</b>				<b>30</b>	<b>TOPLAM AKTS</b>				<b>30</b>

## SEÇMELİ DERSLER

Ek-1

1. YARIYIL					2. YARIYIL				
DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
Geleneksel Gıdalar	2	0	0	2	Gıdalarda Temel İşlemler	3	0	0	2
Ölçme Yöntemleri	2	0	0	2	Gıda Endüstrisi ve Çevre	2	0	0	2
Akademik Türkçe	2	0	0	2	Gıda Biyolojisi	2	0	0	2

3. YARIYIL					4. YARIYIL				
DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
Fonksiyonel Gıdalar	3	0	0	5	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	3	0	0	3
Soğuk Tekniği ve Depolama	2	0	0	5	Meslek Etiği	3	0	0	3
Reklam ve Reklam Stratejileri	3	0	0	5	Gıda Muhafaza Teknikleri	3	0	0	3
Eğitime Giriş	3	0	3	4	Öğretim İlke ve Yöntemleri	3	0	3	4
Eğitim Psikolojisi	3	0	3	4	Sınıf Yönetimi	2	0	2	3

5. YARIYIL					6. YARIYIL				
DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
Mesleki Yabancı Dil	2	1	0	3	Endüstriyel Yemek Üretimi	2	0	0	3
İleri Laboratuvar Uygulamaları	0	3	0	3	Meyve ve Sebze Çeşit Bilimi	3	0	0	3
Avrupa Birliği	3	0	0	3	Gıda Teknolojisinde Malzeme Bilgisi	3	0	0	3
İnsan Fizyolojisi	3	0	0	3	Alkollü İçecek Teknolojisi	3	0	0	3
İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	2	0	0	3	İşletme Yönetimi ve Pazarlama	3	0	0	3
Özel Öğretim Yöntemleri	3	0	3	4	Gıdalarda Yan Ürünler	3	0	0	3
Eğitimde Ölçme ve Değerlendirme	3	0	3	4	Öğretim Teknolojileri	2	0	2	3

7. YARIYIL					8. YARIYIL				
DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
Süt İşleme Teknikleri	3	0	0	5	Yağ Teknolojisi	2	2	0	6
Hububat Teknolojisi	2	1	0	5	Fırın Ürünleri İşleme Teknolojisi	2	0	0	6
Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	2	0	2	5	Enstrümental Analiz	2	1	0	6
Duyusal Analiz	2	0	0	5	Gıda Güvenliği	3	0	0	6
Hijyen ve Sanitasyon	3	0	0	5	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	3	0	0	6
Gıda Biyoteknolojisi	2	0	0	5	Gıda Teknolojisinde Son Gelişmeler	2	0	0	6
Tüketici Davranışları	2	0	0	5	Endüstriyel Gıda Atıkları	2	0	0	6
Girişimcilik	2	0	0	5	Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi	2	0	0	6
Rehberlik ve Özel Eğitim	3	0	3	4	Öğretmenlik Uygulaması	1	8	5	10

T:Teorik ders saati

U: Uygulama ders saati

L: Laboratuvar ders saati

KALDIRILAN DERSLER				Düzenleme Tarihi: 6.06.2024	
KOD	DERSİN ADI	*DERSİN DURUMU	YERİNE KONAN DERSİN KODU	BÖLÜM BAŞKANI	
	Gıdalarda Temel İşlemler	TEKRAR		ADI SOYADI	İMZA ve KAŞE
	Endüstriyel Yemek Üretimi	TEKRAR		Doç.Dr.Rena MARALI	
	Süt İşleme Teknikleri	TEKRAR			
	Hububat Teknolojisi	TEKRAR			
	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	TEKRAR			
	Duyusal Analiz	TEKRAR			
	Hijyen ve Sanitasyon	TEKRAR			
	Gıda Biyoteknolojisi	TEKRAR			
	Yağ Teknolojisi	TEKRAR			
	Fırın Ürünleri İşleme Teknolojisi	TEKRAR		DEKAN/MÜDÜR	İMZA ve KAŞE
	Enstrümental Analiz	TEKRAR		Doç.Dr.Mustafa CÜCE	
	Gıda Teknolojisinde Son Gelişmeler	TEKRAR			
	Endüstriyel Gıda Atıkları	TEKRAR			
	Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi	TEKRAR			
	ÖN KOŞULLU DERSLER	ÖN KOŞUL DERSİ			
	Et Ürünleri ve Teknolojisi	Et Bilimi ve Teknolojisi			
ÖN KOŞULLU DERS AÇIKLAMASI: 3. sınıfın 2. yarıyılından "Et Ürünleri ve Teknolojisi" dersinin alınabilmesi için 3.sınıfın 1. yarıyılından "Et Bilimi ve Teknolojisi" dersi alınmalı ve dersten başarılı olunmalıdır.					
*DERSİN DURUMU: Başarısız öğrenciler kaldırılan dersten muaf tutulacak ise "MUAF", kaldırılan dersi tekrar edeceklerse "TEKRAR" yazılacak. Kaldırılan dersin yerine açıldıysa "YENİ" yazılacak ve YERİNE KONAN DERSİN ADI alanı doldurulacaktır.					