

DERS PLANI

KARAKOÇAN MESLEK YÜKSEKOKULU GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMININ 2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILINDAN İTİBAREN UYGULANACAK MÜFREDATIDIR

BİRİNCİ YIL

I. Yarıyıl							II. Yarıyıl						
Ders Kodu	Dersin Adı	Z/S	T	U	K	AKTS	Ders Kodu	Dersin Adı	Z/S	T	U	K	AKTS
TRD109	Türk Dili-I	Z	2	0	2	2	TRD110	Türk Dili-II	Z	2	0	2	2
YDİ107	İngilizce-I	Z	2	0	2	2	YDİ108	İngilizce-II	Z	2	0	2	2
AIT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Z	2	0	2	2	AIT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Z	2	0	2	2
MAT1155	Genel Matematik	Z	2	0	2	3	KGT1102	Gıda Kimyası	Z	2	0	2	3
KİM1103	Genel Kimya	Z	2	0	2	3	KGT1104	Gıda Mikrobiyolojisi	Z	1	2	2	3
KGT1101	Gıda Endüstrisi Makineleri	Z	1	2	2	3	KGT1106	Gıdalarda Temel İşlemler-II	Z	2	0	2	3
KGT1103	Genel Mikrobiyoloji	Z	1	2	2	3	KGT1108	Gıda Muhafaza ve Ambalajlama	Z	2	0	2	3
KGT1105	Gıdalarda Temel İşlemler-I	Z	2	0	2	3	KGT1110	Laboratuvar Teknikleri	Z	1	2	2	3
KGT1107	Gıda Katkı Maddeleri	Z	2	0	2	3	KGT1112	Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetimi	Z	2	0	2	3
SSD1101	Sosyal Seçmeli Ders-I	S	2	0	2	3	SSD1102	Sosyal Seçmeli Ders-II	S	2	0	2	3
	Alan Seçmeli Ders	S	2	0	2	3		Alan Seçmeli Ders	S	2	0	2	3
	Alan Seçmeli Ders Listesi							Alan Seçmeli Ders Listesi					
KGT1109	Bilgi ve İletişim Teknolojisi	S	2	0	2	3	KGT1114	Gıdalarda Duyusal Analizler	S	2	0	2	3
KGT1111	Gıda Mevzuatı	S	2	0	2	3	KGT1116	Fermantasyon Teknolojisi	S	2	0	2	3
KGT1113	Organik Gıdalar	S	2	0	2	3	KGT1118	Fonksiyonel Gıdalar	S	2	0	2	3
	Dönem Toplamı		20	4	22	30		Dönem Toplamı		20	4	22	30

İKİNCİ YIL

III. Yarıyıl							IV. Yarıyıl						
Ders Kodu	Dersin Adı	Z/S	T	U	K	AKTS	Ders Kodu	Dersin Adı	Z/S	T	U	K	AKTS
KGT2101	Tahıl Teknolojisi-I	Z	1	2	2	3	KGT2102	Tahıl Teknolojisi-II	Z	1	2	2	3
KGT2103	Süt ve Ürünleri Teknolojisi-I	Z	1	2	2	3	KGT2104	Süt ve Ürünleri Teknolojisi-II	Z	1	2	2	3
KGT2105	Et ve Ürünleri Teknolojisi-I	Z	1	2	2	3	KGT2106	Et ve Ürünleri Teknolojisi-II	Z	1	2	2	3
KGT2107	Meyve ve Sebze Teknolojisi-I	Z	1	2	2	3	KGT2108	Meyve ve Sebze Teknolojisi-II	Z	1	2	2	3
KGT2109	Mesleki Uygulama	Z	0	2	1	6	KGT2110	Özel Gıdalar Teknolojisi	Z	1	2	2	3
KGT2111	Gıda Analizleri	Z	1	2	2	3	KGT2112	Bitkisel Yağ Teknolojisi	Z	2	0	2	3
	Alan Seçmeli Ders	S	2	0	2	3	KGT2114	Hijyen ve Sanitasyon	Z	2	0	2	3
	Alan Seçmeli Ders	S	2	0	2	3		Alan Seçmeli Ders	S	2	0	2	3
	Alan Seçmeli Ders	S	2	0	2	3		Alan Seçmeli Ders	S	2	0	2	3
								Alan Seçmeli Ders	S	2	0	2	3
	Alan Seçmeli Ders Listesi							Alan Seçmeli Ders Listesi					
KGT2113	Beslenme İlkeleri	S	2	0	2	3	KGT2116	Endüstriyel Yemek Üretimi	S	2	0	2	3
KGT2115	Gıda Enstrümantal Analizleri	S	2	0	2	3	KGT2118	Pasta ve Tatlı Üretim Teknikleri	S	2	0	2	3
KGT2117	Geleneksel Gıdalar	S	2	0	2	3	KGT2120	Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar	S	2	0	2	3
KGT2119	Gıda Biyokimyası	S	2	0	2	3	KGT2122	Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi	S	2	0	2	3
KGT2121	Gıda Toksikolojisi	S	2	0	2	3	KGT2124	Su Ürünleri Teknolojisi	S	2	0	2	3
KGT2123	Gıda Endüstrisi Atıkları ve Değerlendirilmesi	S	2	0	2	3	KGT2126	Gıda Sanayi İşletmeciliği	S	2	0	2	3
	Dönem Toplamı		11	12	17	30		Dönem Toplamı		15	10	20	30

Toplam Teorik Ders Saati	66
Toplam Uygulama Ders Saati	30
Toplam Kredi	81
Toplam Ders Saati	96
Toplam AKTS Kredisi	120
Seçmeli Ders AKTS Kredisi	30
Seçmeli Ders AKTS Kredisi Oranı(%)	25
Uygulama Ders Saati Oranı (%)	31