

T.C.
FIRAT ÜNİVERSİTESİ
KARAKOÇAN MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS PLANI

1. YARIYIL

2. YARIYIL

Ders Kodu	Ders Adı	T	U	K	ECTS	Ders Kodu	Ders Adı	T	U	K	ECTS
TDİ 101	Türk Dili – I	2	0	2	2	TDİ 102	Türk Dili – II	2	0	2	2
YDİ 101	Yabancı Dil – I	2	0	2	2	YDİ 102	Yabancı Dil – II	2	0	2	2
MAT 101	Matematik – I	2	0	2	4	MAT 102	Matematik – II	2	0	2	4
KİM 101	Kimya – I	2	2	3	6	KİM 102	Kimya – II	2	2	3	6
AİT 101	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi – I	2	0	2	2	AİT 102	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi – II	2	0	2	2
KGT 103	Genel Mikrobiyoloji	2	2	3	4	KGT 104	Gıda Mikrobiyolojisi	3	2	4	4
KGT 105	Gıdalarda Temel İşlemler – I	1	2	2	4	KGT 106	Gıdalarda Temel İşlemler – II	1	2	2	2
KGT 107	Gıda Endüstrisi Makinaları	2	2	3	4	KGT 108	Gıda Kimyası	3	0	3	4
						KGT 110	Laboratuvar Teknikleri	1	2	2	2
	Seçmeli Dersler	2	0	2	2		Seçmeli Mesleki Dersler	2	0	2	2
KGT 109	Bilgi ve İletişim Teknolojisi					KGT 112	İstatistik Yöntemleri				
KGT 111	İlk Yardım					KGT 114	Gıda Ambalajlama				
KGT 113	Meslek Etiği					KGT 116	Kalite Güvencesi ve Standartları				
KGT 115	Çevre Koruma					KGT 118	Gıda Güvenliği				
						KGT 120	Gıda Endüstrisi Atıkları				
	TOPLAM	17	8	21	30		TOPLAM	20	8	24	30

3. YARIYIL

4. YARIYIL

Ders Kodu	Ders Adı	T	U	K	ECTS	Ders Kodu	Ders Adı	T	U	K	ECTS
KGT 201	Tahıl Teknolojisi – I	2	2	3	4	KGT 202	Tahıl Teknolojisi – II	2	2	3	4
KGT 203	Süt ve Ürünleri Teknolojisi – I	3	2	4	5	KGT 204	Süt ve Ürünleri Teknolojisi – II	3	2	4	5
KGT 205	Et ve Ürünleri Teknolojisi – I	3	0	3	4	KGT 206	Et ve Ürünleri Teknolojisi – II	2	2	3	4
KGT 207	Meyve ve Sebze Teknolojisi – I	3	0	3	4	KGT 208	Meyve ve Sebze Teknolojisi – II	2	2	3	4
KGT 209	Staj Değerlendirme	0	2	1	6	KGT 210	Özel Gıdalar Teknolojisi	4	0	4	4
KGT 211	Gıda Katkı Maddeleri	2	0	2	2	KGT 212	Yağ Teknolojisi	4	0	4	4
KGT 213	Gıda Analizleri	2	2	3	3	KGT 214	Hijyen ve Sanitasyon	2	0	2	3
	Seçmeli Mesleki Dersler	2	0	2	2		Seçmeli Mesleki Dersler	2	0	2	2
KGT 215	Gıda Biyokimyası					KGT 216	Hazır Yemek Teknolojisi				
KGT 217	İçecekler Teknolojisi					KGT 218	Araştırma Yöntem ve Teknikleri				
KGT 219	Beslenme İlkeleri					KGT 220	Hazır Yemek Endüstrisi				
KGT 221	Gıda Toksikolojisi					KGT 222	Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar				
KGT 223	Enstrümental Analiz					KGT 224	İşletme Yönetimi				
	TOPLAM	17	8	21	30		TOPLAM	21	8	25	30

❖ Öğrenciler seçmeli derslerden en az 1 tanesini seçmek zorundadır.