

**T.C. OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**  
**BAHÇE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**  
**2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI**

I.SINIF I.YARIYIL						
Dersin Kodu	Dersin Adı	Haftalık Ders Saati				
		Teo	Uyg	Top	Krd	Akts
TDL101	Türk Dili 1	2	0	2	2	2
AIT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 1	2	0	2	2	2
YDL101	Yabancı Dil 1	2	1	3	3	5
GTP101	Matematik 1	3	1	4	3	4
GTP103	Teknolojinin Bilimsel İlkeleri	2	0	2	2	2
TBT101	Temel Bilgi Teknolojileri I	1	1	2	2	2
GTP105	Genel Kimya	2	0	2	2	2
GTP107	Genel Mikrobiyoloji	2	2	4	3	4
GTP109	Gıda Bilimi	2	0	2	2	4
	<b>Zorunlu Toplam</b>	<b>18</b>	<b>5</b>	<b>23</b>	<b>21</b>	<b>27</b>
	* Seçmeli Dersler					
GTP111	<b>Beslenme İlkeleri</b>	2	0	2	2	3
GTP113	İlkyardım	2	0	2	2	3
	<b>GENEL TOPLAM</b>	<b>20</b>	<b>5</b>	<b>25</b>	<b>23</b>	<b>30</b>

(\*) Bu Derslerden 3 AKTS Ders Seçilecektir.

I.SINIF II.YARIYIL						
Dersin Kodu	Dersin Adı	Haftalık Ders Saati				
		Teo	Uyg	Top	Krd	AKTS
TDL102	Türk Dili 2	2	0	2	2	2
AIT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 2	2	0	2	2	2
YDL102	İngilizce 2	2	1	3	3	5
TBT102	Temel Bilgi Teknolojileri 2	1	1	2	2	2
GTP102	Gıda Mikrobiyolojisi	2	2	4	3	4
GTP104	Laboratuar Teknikleri	2	2	4	3	5
GTP106	Besin Kimyası	3	0	3	3	4
	<b>Zorunlu Toplam</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>24</b>
	* Seçmeli dersler					
GTP108	<b>Biyoteknoloji (Seç.)</b>	2	0	2	2	2
GTP110	<b>Gıda İşl.İlkeleri ve Endüstriyel Makinalar (Seç.)</b>	4	0	4	3	4
GTP 112	<b>İletişim teknikleri</b>	1	1	2	2	2
STJ102	Staj	0	0	0	0	8
	<b>GENEL TOPLAM</b>	<b>20</b>	<b>5</b>	<b>26</b>	<b>23</b>	<b>30</b>

(\*) Bu derslerden 6 AKTS seçilecektir.

Gıda İşleme Bölüm  
Başkan V.

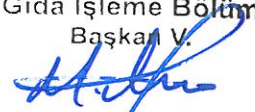
  
Öğr Gör Mehmet DOĞAN

2.SINIF III.YARIYIL						
Ders Kodu	Dersin Adı	Haftalık Ders Saati				
		Teo	Uyg	Top	Krd	Akts
GTP201	Gıda Kodeksi Yönetim Standartları	2	0	2	2	3
GTP203	İşletme Hijyeni ve Sanitasyon	2	2	4	3	4
GTP205	Gıda Katkı Maddeleri	2	0	2	2	3
GTP207	Gıda Analizleri 1	2	2	4	3	4
GTP209	Meyve Sebze İşleme Teknikleri	2	1	3	3	3
YON201	Yönlendirilmiş Çalışma 1	1	1	2	2	3
<b>Zorunlu Toplam</b>		<b>11</b>	<b>6</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>20</b>
*	Seçmeli Dersler					
GTP211	Hazır Yemek Sistemleri	2	0	2	2	3
GTP213	Pazarlama Teknikleri	2	0	2	2	3
GTP215	Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sist.	2	2	4	3	4
GTP217	Özel Gıdalar	2	0	2	2	2
GTP219	MeyveSuyu Üretim Teknolojisi	2	0	2	2	2
GTP221	Meslek Etiği	2	0	2	2	2
GTP223	Çevre Koruma	2	0	2	2	2
GTP225	Finansal Okuryazarlık	2	0	2	2	2
GTP227	Güzel Sanatlar 1	0	2	2	2	2
<b>GENEL TOPLAM</b>						<b>30</b>

(\* ) Bu Derslerden 10 AKTS Ders Seçilecektir.

2.SINIF IV.YARIYIL						
Dersin Kodu	Dersin Adı	Haftalık Ders Saati				
		Teo	Uyg	Top	Krd	AKTS
GTP202	Süt ve Ürünleri İşleme Teknikleri	2	2	4	3	4
GTP204	Et ve Ürünleri İşleme Teknikleri	2	2	4	3	4
GTP206	Tahıl İşleme Teknolojisi	4	0	4	3	4
GTP208	Gıda Analizleri 2	2	2	4	3	4
YON202	Yönlendirilmiş Çalışma 2	1	1	2	2	3
<b>Zorunlu Toplam</b>		<b>11</b>	<b>7</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>19</b>
*	Seçmeli dersler					
GTP 210	Ambalajlama ve Paketleme	3	0	3	3	4
GTP 212	Yağ İşleme Teknolojisi	2	2	4	3	4
GTP 214	İşletme Ekonomisi ve Organizasyonu	2	2	4	3	3
GTP 216	Su Ürünleri Teknolojisi	2	2	4	3	3
GTP 218	Su Analizleri	2	1	3	3	3
GTP 220	İş Güvenliği ve işçi Sağlığı	2	0	2	2	3
GTP 222	İstatistik (Seç.)	2	0	2	2	3
<b>GENEL TOPLAM</b>		<b>18</b>	<b>9</b>	<b>27</b>	<b>22</b>	<b>30</b>

(\* ) Bu derslerden 11 AKTS seçilecektir.

Gıda İşleme Bölüm  
Başkanı V.  
  
Öğr Gör Mehmet DOĞAN