**KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ**

**SAFİYE ÇIKRIKÇIOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU**

**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI 2023-2024 EĞİTİM-ÖĞRETİM PLANI (1. ve 2. Öğretim)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KOD** | | **DERS ADI** | | **Ders Tipi** | **T** | **U** | | **HDS** | | **KREDİ** | | **AKTS** | |
|  | |  | **I. YARIYIL** | | | | | | | | | | |
| GT101 | | Beslenme İlkeleri | | Zorunlu | 3 | 0 | | 3 | | 4 | | 4 | |
| GT103 | | Genel Kimya | | Zorunlu | 3 | 0 | | 3 | | 4 | | 4 | |
| GT105 | | Gıda Bilimi ve Teknolojisine Giriş | | Zorunlu | 3 | 0 | | 3 | | 4 | | 4 | |
| GT106 | | Gıda Analizleri | | Zorunlu | 1 | 2 | | 3 | | 4 | | 4 | |
| GT130 | | Genel Mikrobiyoloji | | Zorunlu | 2 | 1 | | 3 | | 4 | | 4 | |
| İSG270 | | İş Sağlığı ve Güvenliği | | Zorunlu | 2 | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| GT115 | | Kariyer Planlama | | Zorunlu | 1 | 0 | | 1 | | 2 | | 2 | |
| GTÜ101 | | Türk Dili-I | | Zorunlu | 2 | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| GAT101 | | Atatürk İlkeleri İnkılâp Tarihi-I | | Zorunlu | 2 | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| GYD101 | | Yabancı Dil-I | | Zorunlu | 2 | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| **TOPLAM** | | | |  | **21** | **3** | | **24** | | **30** | | **30** | |
|  | |  | **II. YARIYIL** | | | | | | | | | | |
| GT102 | | Gıda Kimyası ve Biyokimyası | | Zorunlu | 3 | 0 | | 3 | | 4 | | 4 | |
| GT107 | | Gıda Mikrobiyoloji | | Zorunlu | 3 | 1 | | 4 | | 3 | | 3 | |
| GT118 | | Fermentasyon Teknolojisi | | Zorunlu | 2 | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| GT268 | | Temel İşlemler | | Zorunlu | 2 | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| GT109 | | Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji | | Zorunlu | 3 | 0 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| GT114 | | Hijyen ve Sanitasyon | | Zorunlu | 2 | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| GTÜ102 | | Türk Dili-II | | Zorunlu | 2 | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| GAT102 | | Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-II | | Zorunlu | 2 | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| GYD102 | | Yabancı Dil-II | | Zorunlu | 2 | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| **STAJ264** | | **Staj\*** | | Zorunlu |  |  | |  | | **8** | | **8** | |
| **TOPLAM** | | | |  | **21** | **1** | | **22** | | **30** | | **30** | |
|  | |  | **III. YARIYIL** | | | | | | | | | | |
| GT201 | | Meyve ve Sebze Teknolojisi | | Zorunlu | 2 | 1 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| GT205 | | Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi-I | | Zorunlu | 3 | 0 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| GT207 | | Et ve Et Ürünleri Teknolojisi-I | | Zorunlu | 3 | 0 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| GT217 | | Tahıl Teknolojisi | | Zorunlu | 3 | 0 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| GT219 | | Mesleki Uygulama-I | | Zorunlu | 0 | 4 | | 4 | | 3 | | 3 | |
|  | | **ZORUNLU DERS TOPLAMI** | |  | **11** | **5** | | **16** | | **15** | | **15** | |
| GT110 | | Gıda Muhafaza, Ambalajlama ve Etiketleme | | Seçmeli | 3 | 0 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| GT270 | | Özel Gıdalar | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT112 | | Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları | | Seçmeli | 1 | 2 | | 3 | | 4 | | 4 | |
| GT120 | | Patent ve AR-Ge Tekniği | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT204 | | Gıda Kontrolü ve Mevzuatı | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT122 | | Kanatlı ve Su Ürünleri Teknolojisi | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT301 | | Fonksiyonel Gıdalar | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT302 | | Gıda Endüstri Atıkları ve Çevre | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT303 | | Gıda Biyoteknolojisi | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT304 | | Duyusal Analiz ve Gıda Aroma Vericiler | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT305 | | Laboratuvar Tekniği | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| **ORTAK SEÇMELİ DERSLER-1 (OSD-1)\*\*** | | | |  | **15** | | | | | | | | |
|  |
| **TOPLAM** | | | |  | **21** | **5** | | **26** | | **30** | | **30** | |
|  | | | |  |  |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | **IV. YARIYIL** | | | | | | | | | | |
| **KOD** | | **DERS ADI** | | **Ders Tipi** | **T** | **U** | | **HDS** | | **KREDİ** | | **AKTS** | |
| GT206 | | Bitirme Projesi | | Zorunlu | 0 | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| GT203 | | Yağ Teknolojisi | | Zorunlu | 3 | 0 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| GT205 | | Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi-II | | Zorunlu | 2 | 1 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| GT207 | | Et ve Et Ürünleri Teknolojisi-II | | Zorunlu | 2 | 1 | | 3 | | 4 | | 4 | |
| GT266 | | Mesleki Uygulama II | | Zorunlu | 0 | 4 | | 4 | | 3 | | 3 | |
|  | | **ZORUNLU DERS TOPLAMI** | |  | **7** | **8** | | **15** | | **15** | | **15** | |
| GT113 | | Gıda İşletmeciliği ve Pazarlama | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT116 | | Gıda Kalite ve Güvenlik Yönetim Sistemleri | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT221 | | Hazır Yemek ve Dondurulmuş Ürünler | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT223 | | Meyve ve Sebze Muh. ve Pazara Hazırlama | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT210 | | Süt Ürünlerinde Kalite Kontrol | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT211 | | Gıda Endüstrisi Makineleri | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT224 | | Et Ürünlerinde Kalite Kontrol | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT260 | | Et Ürünleri Teknolojisi | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT262 | | Süt Ürünleri Teknolojisi | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT306 | | Gıda Proses Uygulamaları | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT307 | | Yöresel Ürünler Teknolojisi | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| GT308 | | Alkolsüz ve Alkollü İçecekler Teknolojisi | | Seçmeli | 2 | 0 | | 2 | | 3 | | 3 | |
| **ORTAK SEÇMELİ DERSLER (OSD-2)\*\*** | | | | | **15** | | | | | | | | |
|  | **TOPLAM** | | | | **17** | | **8** | | **25** | | **30** | | **30** |
|  | **T:** Teorik  **U:**Uygulama | | | | | | | | | | | | |
|  | **HDS :**Haftalık Ders Saati **AKTS :**Avrupa Kredi Transfer Sistemi | | | | | | | | | | | | |
|  | **Staj\* :**30 İş Günü | | | | | | | | | | | | |
|  | **OSD:** Ortak Seçmeli Ders (OSD1 ve OSD2’den 30 AKTS’ye dahil olacak şekilde en çok 3 (üç) ders seçilebilir. | | | | | | | | | | | | |
|  | \*\*Bölüm Seçmeli Dersleri ve OSD havuzundan en az 15 AKTS’lik seçmeli ders alınacaktır. | | | | | | | | | | | | |