	BÖLÜM/PROGRAM MÜFREDAT FORMU	Doküman No	**FR-0367**
		İlk Yayın Tarihi	**15.09.2023**
		Revizyon Tarihi	**-**
		Revizyon No	**00**
		Sayfa	**1/2**

Fakülte/MYO Adı: Darende Bekir Ilıcak Meslek Yüksekokulu
Bölüm/Program Adı: Gıda İşleme/Gıda Teknolojisi

1. YARIYIL									
DERS KODU		DERS ADI	DERS ADI İNGİLİZCE	Z/S	T	U	L	K	AKTS
1	AİİT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Atatürk's Principles and History of Revolution I	Z	2	0	0	2	2
2	İNG101	İngilizce I	English I	Z	3	0	0	3	3
3	TDB101	Türk Dili I	Turkish Language I	Z	2	0	0	2	2
4	GID101	Matematik	Mathematics	Z	3	0	0	3	3
5	GID103	Kimya	Chemistry	Z	2	0	0	2	3
6	GID105	Genel Mikrobiyoloji	General Microbiology	Z	2	0	0	2	3
7	GID107	Temel Bilgi Teknolojileri	Basic Information Technologies	Z	1	2	0	2	4
8	GID109	Gıdalarda Temel İşlemler	Basic Processes in Food	Z	2	1	0	2,5	4
9	GID111	Gıda Endüstrisinde Ambalajlama	Packaging in the Food Industry	Z	2	0	0	2	3
10	GID113	Laboratuar Teknikleri	Laboratory Techniques	Z	2	0	0	2	3
			Toplam		21	3		22.5	30
			Toplam Saat		24				

2. YARIYIL									
DERS KODU		DERS ADI	DERS ADI İNGİLİZCE	Z/S	T	U	L	K	AKTS
1	AİİT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Atatürk's principles and history of revolution II	Z	2	0	0	2	2
2	İNG102	İngilizce II	English II	Z	3	0	0	3	3
3	TDB102	Türk Dili II	Turkish Language II	Z	2	0	0	2	2
4	GID104	Gıda Kimyası I	Food Chemistry I	Z	3	0	0	3	3
5	GID106	Gıda Mikrobiyolojisi	Food Microbiology	Z	2	2	0	3	4
6	STAJ100	Staj	Internship	Z	0	0	0	0	8
7	GID118	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	Occupational Health and Safety	Z	3	0	0	3	3
8	GID 120	Gıda Katkı Maddeleri	Food Additives	Z	3	0	0	3	3
9	GID122	Beslenme İlkeleri	Nutrition Principles	Z	2	0	0	2	2
			Toplam		20	2		21	30
			Toplam Saat		22				

3. YARIYIL									
DERS KODU		DERS ADI	DERS ADI İNGİLİZCE	Z/S	T	U	L	K	AKTS
1	GID201	Hijyen ve Sanitasyon	Hygiene and Sanitation	Z	2	0	0	2	2
2	GID223	Süt Teknolojisi	Dairy Technology	Z	2	1	0	2,5	4
3	GID225	Tahıl Teknolojisi	Cereal Technology	Z	2	1	0	2,5	4
4	GID227	Meyve ve Sebze Teknolojisi	Fruit and Vegetable Technology	Z	2	1	0	2,5	4
5	GID213	Gıda Kimyası II	Food Chemistry II	Z	3	0	0	3	3
6	GID229	Meslek Etiği	Professional Ethics	Z	2	0	0	2	2
7	GID231	Gıda Analizleri	Food Analyses	Z	2	2	0	3	4
8	GID233	Et ve Ürünleri Teknolojisi	Meat And Products Technology	Z	2	0	0	2	2
9	GID235	Bitkisel Yağ Tek.	Vegetable Oil Technology	Z	3	0	0	3	3
10		USD	University Elective Course	S	2	0	0	2	2
			Toplam		22	5		24,5	30
			Toplam Saat		27				

4. YARIYIL									
DERS KODU		DERS ADI	DERS ADI İNGİLİZCE	Z/S	T	U	L	K	AKTS
1		Seçmeli Ders I	Elective Course I	S	3	0	0	3	5
2		Seçmeli Ders II	Elective Course II	S	3	0	0	3	5
3		Seçmeli Ders III	Elective Course III	S	3	0	0	3	5
4		Seçmeli Ders IV	Elective Course IV	S	3	0	0	3	5
5		Seçmeli Ders V	Elective Course V	S	3	0	0	3	5
6		Seçmeli Ders VI	Elective Course VI	S	3	0	0	3	5
			Toplam		18	0	0	18	30
			Toplam Saat		18				
1		SEÇMELİ DERS GRUBU II	ELECTIVE COURSE GROUP II	S	5	35	0	23	30
			Toplam		5	35	0	23	30
			Toplam Saat		40				

4. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUBU-I									
DERS KODU		DERS ADI	DERS ADI İNGİLİZCE	Z/S	T	U	L	K	AKTS
1	GID222	Özel Gıdalar Teknolojisi	Special Foods Technology	S	3	0	0	3	5
2	GID224	Girişimcilik	Entrepreneurship	S	3	0	0	3	5
3	GID226	Biyoteknoloji	Biotechnology	S	3	0	0	3	5
4	GID 228	Fermentasyon Teknolojisi	Fermentation Technology	S	3	0	0	3	5
5	GID230	Gıda Güvenliği	Food Safety	S	3	0	0	3	5
6	GID232	Gıda İşletmeciliği	Food Management	S	3	0	0	3	5
7	GID234	Gıdalarda Coğrafi İşaretleme ve Dijital İzlenebilirlik	Geographical Indication and Digital Traceability in Food Products	S	3	0	0	3	5
8	GID236	Sağlık Okuryazarlığı	Health Literacy	S	3	0	0	3	5
9	GID238	Çevre ve Çevre Bilinci	Environment and Environmental Awareness	S	3	0	0	3	5
10	GID240	Mesleki Yabancı Dil	Professional Foreign Language	S	3	0	0	3	5
11	GID242	Akıllı Gıda İşleme Sistemleri	Smart Food Processing Systems	S	3	0	0	3	5

4. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUBU -II									
DERS KODU		DERS ADI	DERS ADI İNGİLİZCE	Z/S	T	U	L	K	AKTS
1	GID 244	İşletmede Mesleki Eğitim	On The Job Vocational Training	S	5	35	0	23	30