

**SAĞLIK HİZMETLERİ MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**  
**2022-2023 MÜFREDATI**

**BİRİNCİ SINIF - DÖNEM I**

**GÜZ DÖNEMİ**

DERSİN KODU	DERSİN ADI	TEORİ	UYGULAMA	KREDİ	AKTS
ATA101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0	2	3
BIK101	BİYOKİMYA	2	0	2	2
GTE113	GIDA İŞLEME İLKELERİ	3	0	3	5
GTE111	GIDA TEKNOLOJİSİNDE GENEL KİMYA* (BSEÇ)	2	2	3	5
INGU101	İNGİLİZCE I	3	0	3	3
RPSJ209	POZİTİF PSİKOLOJİ VE İLETİŞİM BECERİLERİ (ÜSEÇ)	2	0	2	3
MAT101	TEMEL MATEMATİK	2	0	2	3
MIK101	TEMEL MİKROBİYOLOJİ	2	0	2	2
TURK101	TÜRK DİLİ I	2	0	2	3
RKUL101	ÜNİVERSİTE KÜLTÜRÜ I* (ÜSEÇ)	0	2	1	1
<b>TOPLAM</b>		<b>20</b>	<b>4</b>	<b>22</b>	<b>30</b>

**BİRİNCİ SINIF - DÖNEM II**

**BAHAR DÖNEMİ**

DERSİN KODU	DERSİN ADI	TEORİ	UYGULAMA	KREDİ	AKTS
ATA102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	2	3
BES101	BESLENME İLKELERİ (BZSEÇ)	2	0	2	3
GTE116	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU	2	0	2	4
GTE100	GIDA KATKI MADDELERİ	2	0	2	4
GTE112	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ*	2	2	3	4
GTE118	GIDA SAĞLIĞI GÜVENİLİRLİĞİ VE GIDA MEVZUATI	2	0	2	5
INGU102	İNGİLİZCE II	3	0	3	3
TURK102	TÜRK DİLİ II	2	0	2	3
RKUL102	ÜNİVERSİTE KÜLTÜRÜ II* (ÜZSEÇ)	0	2	1	1
<b>TOPLAM</b>		<b>17</b>	<b>4</b>	<b>19</b>	<b>30</b>

**İKİNCİ SINIF - DÖNEM III**

**GÜZ DÖNEMİ**

DERSİN KODU	DERSİN ADI	TEORİ	UYGULAMA	KREDİ	AKTS
GTE235	ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	0	2	5
GTE221	GIDA ANALİZ UYGULAMALARI I*	0	4	2	6
GTE231	GIDA MUHAFAZA VE AMBALAJLAMA TEKNİKLERİ	2	0	2	2
GTE217	GIDA TEKNOLOJİLERİ UYGULAMALARI I**	0	6	3	8
GTE229	HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ VE ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (BZSEÇ)	3	0	3	5
GTE237	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ (BZSEÇ)	2	0	2	4
<b>TOPLAM</b>		<b>9</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>30</b>

**İKİNCİ SINIF - DÖNEM IV**

**BAHAR DÖNEMİ**

DERSİN KODU	DERSİN ADI	TEORİ	UYGULAMA	KREDİ	AKTS
GTE200	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	2	0	2	4
GTE224	GIDA ANALİZ UYGULAMALARI II (BZSEÇ)*	0	4	2	6
GTE230	GIDA TEKNOLOJİLERİ UYGULAMALARI II**	0	6	3	7
MET101	MESLEK ETİĞİ	2	0	2	2
GTE234	ORGANİK TARIM VE UNLU MAMÜLLER TEKNOLOJİSİ	2	0	2	5
	SEÇMELİ DERS	2	0	2	2
GTE222	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	0	2	4
<b>TOPLAM</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>30</b>

*	Uygulamalı Ders
**	İşletmede Mesleki Eğitim
***	Staj

BSEÇ:	Bölüm Seçmeli Dersleri
ÜSEÇ:	Üniversite Seçmeli Dersler

MEZUNİYET İÇİN GEREKLİ OLAN KRİTERLER	
TEORİK SAAT	56
UYGULAMA SAAAT	28
YEREL KREDİ	70
AKTS	120
TOPLAM SEÇMELİ DERS AKTS Sİ (ÜNİVERSİTE+BÖLÜM+MYO)	30
(TOPLAM AKTS MİKTARININ %25 İ)	30