T.C.
KARACABEY MESLEK YÜKSEKOKULU
Gıda İşleme Bölüm Başkanlığı

Sayı : 17462059-104.04/35
Konu :2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Anadal, Çift Anadal
Ve Yan Dal Ders Planları

15/04/2026

YÜKSEKOKUL MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi:15/04/2026 tarih ve 80177273-104.04-4418 sayılı yazınız.

İlgi sayılı yazınız uyarınca; 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Anadal, Çift Anadal ve Yan Dal Ders Planları ile ilgili bölüm kurulu kararı yazımız ekinde sunulmuştur.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Öğr.Gör.Dr.Kader ÇETİN
Bölüm Başkanı

Ekler
Ek:1-Bölüm Kurulu Kararı
Ek:2-Tablo

B.U.Ü.Karacabey Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü 16700 Karacabey/BURSA
Tel: 0224 294 26 62-61664 Fax: 0224 294 26 63
e-posta: hyahsi@uludag.edu.tr Elektronik Ağ.www.karacabey.uludag.edu.tr
Ayrıntılı Bilgi
Hatice S.,Tekniker

T.C.
BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
KARACABEY MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI KURULU KARARI

OTURUM TARİHİ:
15/04/2026

OTURUM SAYISI:
2026/09

Gündem-1-Yüksekokul Müdürlüğünün, 15/04/2026 tarih ve 80177273-104.04-4418 sayılı yazısı gereği; 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Çift Anadal ve Yan Dal Ders Planları konusu görüşüldü.

Yapılan görüşmeler sonucunda; 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Çift Anadal ve Yan Dal Ders Planları ekteki şekliyle olmasına ve Kararın yüksekokul müdürlüğüne arzına oy birliği ile Karar verildi.

ÜYELER :

Öğr.Gör.Dr. Kader ÇETİN
Başkan

Doç.Dr. Tülay ELAL MUŞ
Üye

Öğr.Gör. Nihal KANAT
Üye

Dr.Öğr.Üyesi Gamze DÜVEN
Üye

Öğr.Gör. Cumhur BERBEROĞLU
Üye

Dr.Öğr.Üyesi Özge ARDIÇLI
Üye

Öğr.Gör.Dr. Kader ÇETİN
Raportör

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
DERS PLAN FORMU-1
ANADAL / ÇİFT ANADAL / YAN DAL DERS PLANLARI

2026-2027 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI

FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL/KONSERVATUVAR/MYO :MUSTAFAKEMALPAŞA MYO
BÖLÜM/PROGRAM: GIDA İŞLEME/GIDA TEKNOLOJİSİ

I.YARIYIL/GÜZ YARIYILI							* Dersin Durumu
		HAFTALIK DERS SAATİ					
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS		
GESZ105	HİJYEN ve SANİTASYON	2	0	0	3		
	YARIYIL KREDİSİ				3		

II.YARIYIL/BAHAR YARIYILI							* Dersin Durumu
		HAFTALIK DERS SAATİ					
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS		
GIDZ108	SÜT ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	2	2	0	3		
GIDZ124	MEYVE ve SEBZE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	2	2	0	3		
GIDZ104	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2	2	0	3		
GIDZ212	MESLEKİ DEONTOLOJİ VE GIDA ETİĞİ	2	0	0	2		
	YARIYIL KREDİSİ				11		

III.YARIYIL/GÜZ YARIYILI							* Dersin Durumu
		HAFTALIK DERS SAATİ					
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS		
GIDZ201	TAHIL TEKNOLOJİSİ	3	2	0	3		
GIDZ207	ET ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	3	2	0	3		
GIDZ225	SÜT ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	2	2	0	3		
GIDZ217	MEYVE ve SEBZE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	2	2	0	3		
GIDZ241	GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YÖNETİMİ	3	0	0	3		
	YARIYIL KREDİSİ				15		

IV.YARIYIL/BAHAR YARIYILI							* Dersin Durumu
		HAFTALIK DERS SAATİ					
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS		
	YARIYIL KREDİSİ						

***Dersin AKTS kredisi, yarıyıl ile mezuniyet toplam AKTS kredi toplamına dahil değildir.**

	AKTS
Toplam Ders Kredisi :	**29**

Tarih :

* ***Dersin Durumu kısmına Yükseköğretimde Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliği gereğince aşağıda yer verilen her ders için uygun olan tanımlar kısaltılmış olarak belirtilecektir. Teorik dersler için boş bırakınız.***

UD **Uygulamalı ders:** Bir eğitim ve öğretim döneminde diploma programına ait dersler kapsamında öğrencilerin yükseköğretim kurumunun uygulama alanlarında, işletmelerde veya hizmet alanlarında uygulamaların içinde yer alarak bilgi, beceri ve yetkinliklerinin gelişimini sağlayan, ilgili dersin öğretim elemanının veya elemanlarının sorumluluğunda yapılan, işletmede mesleki eğitim veya staj kapsamında olmayan dersi,

İME **İşletmede mesleki eğitim:** Mesleki eğitim programı öğrencilerinin teorik eğitimlerini yükseköğretim kurumlarında, işletmede veya işletmelerce tesis edilen eğitim birimlerinde, beceri eğitimlerini ise işletmelerde yaptıkları eğitim uygulamalarını,

STJ **Staj:** Yükseköğretim kurumlarında verilen ve programa özgü olarak belirlenmiş teorik ve uygulamalı dersler dışında, öğrencilerin öğretim programlarıyla kazandırılması öngörülen mesleki bilgi, beceri, tutum ve davranışlarını geliştirmeleri, sektörü tanımaları, iş hayatına uyum sağlamaları, tecrübe edinmeleri ve gerçek üretim ve hizmet ortamında yetişmeleri amacıyla işletmelerde yaptıkları mesleki çalışmayı,

İlk Yayın T.: 08/06/2020
Web sitemizde yayınlanan son versiyonu kontrollü dokümandır.
Revizyon No/Tarih:2/11.03.2025

BURSA ULUDAĞ UNIVERSITY
CURRICULUM FORM-1
MAJOR / DOUBLE MAJOR / SIDE BRANCH COURSE PLANS

2026-2027 ACADEMIC YEAR

FACULTY/VOCATIONAL SCHOOL:MUSTAFAKEMALPAŞA MYO
DEPARTMENT/PROGRAM:FOOD PROCESSING / FOOD TECHNOLOGY

I.TERM/FALL SEMESTER

CODE	COURSE	COURSE HOUR PER WEEK T	A	L	ECTS	Type Of Course
GESZ105	HYGIENE AND SANITATION	2	0	0	3	
	TERM CREDITS				3	

II.TERM/SPRING SEMESTER

CODE	COURSE	COURSE HOUR PER WEEK T	A	L	ECTS	Type Of Course
GIDZ104	FOOD MICROBIOLOGY	2	2	0	3	
GIDZ108	DAIRY AND DAIRY PRODUCTS TECHNOLOGY I	2	2	0	3	
GIDZ124	FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS TECHNOLOGY I	2	2	0	3	
GIDZ212	PROFESSIONAL ETHICS AND FOOD ETHICS	2	0	0	2	
	TERM CREDITS				11	

III.TERM/FALL SEMESTER

CODE	COURSE	COURSE HOUR PER WEEK T	A	L	ECTS	Type Of Course
GIDZ201	CEREAL TECHNOLOGY	3	2	0	3	
GIDZ207	MEAT AND MEAT PRODUCTS TECHNOLOGY	3	2	0	3	
GIDZ225	DAIRY AND DAIRY PRODUCTS TECHNOLOGY I	2	2	0	3	
GIDZ217	FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS TECHNOLO	2	2	0	3	
GIDZ241	FOOD SAFETY AND QUALITY MANAGEMENT	3	0	0	3	
	TERM CREDITS				15	

IV.TERM/SPRING SEMESTER

CODE	COURSE	COURSE HOUR PER WEEK T	A	L	ECTS	Type Of Course
	TERM CREDITS					

***The course's ECTS credits are not included in the total ECTS credits for the semester and graduation.**

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
DERS PLAN FORMU-1
ANADAL / ÇİFT ANADAL / YAN DAL DERS PLANLARI
2026-2027 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI

FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL/KONSERVATUVAR/MYO :MUSTAFAKEMALPAŞA MYO
BÖLÜM/PROGRAM: GIDA İŞLEME/GIDA TEKNOLOJİSİ

I.YARIYIL/GÜZ YARIYILI							II.YARIYIL/BAHAR YARIYILI						
		HAFTALIK DERS SAATİ				* Dersin Durumu			HAFTALIK DERS SAATİ				* Dersin Durumu
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS		KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	
YAD105	YABANCI DİL (İNGİLİZCE)	4	0	0	4		GESZ012	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ	2	0	0	3	
YAD115	YABANCI DİL (ALMANCA)	4	0	0	4		GIDZ102	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER II	2	2	0	3	
YAD125	YABANCI DİL (FRANSIZCA)	4	0	0	4		GIDZ104	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2	2	0	3	
GESZ101	TEMEL MATEMATİK	2	0	0	2		GIDZ110	LABORATUVAR TEKNİĞİ II	1	2	0	4	UD
GESZ103	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2	2	0	4		GIDZ112	BESLENME İLKELERİ	2	0	0	3	
GESZ105	HİJYEN ve SANİTASYON	2	0	0	3		GIDZ108	SÜT ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	2	2	0	3	
GIDZ101	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I	2	0	0	4		GIDZ124	MEYVE ve SEBZE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	2	2	0	3	
GIDZ103	GIDA KİMYASI	2	0	0	4		GIDZ212	MESLEKİ DEONTOLOJİ VE GIDA ETİĞİ	2	0	0	2	
GIDZ105	GENEL KİMYA	2	0	0	3								
GIDZ107	LABORATUVAR TEKNİĞİ I	2	2	0	4								
GESZ111	İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ	2	0	0	2								
GIDZ109	KARİYER PLANLAMA*	1	0	0	1								
							SEÇMELİ DERSLER					6	
	YARIYIL KREDİSİ				30			YARIYIL KREDİSİ				30	

III.YARIYIL/GÜZ YARIYILI							IV.YARIYIL/BAHAR YARIYILI						
		HAFTALIK DERS SAATİ				* Dersin Durumu			HAFTALIK DERS SAATİ				* Dersin Durumu
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS		KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	
GIDZ201	TAHIL TEKNOLOJİSİ	3	2	0	3		ATA202	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ	4	0	0	4	
GIDZ207	ET ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	3	2	0	3		TUD202	TÜRK DİLİ	4	0	0	4	
GIDZ209	TEMEL BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ	2	0	2	3	UD	İME202	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	5	25	0	16	İME
GIDZ225	SÜT ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	2	2	0	3		STJ202	STAJ	0	2	0	6	STJ
GIDZ217	MEYVE ve SEBZE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	2	2	0	3								
GIDZ241	GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YÖNETİMİ	3	0	0	3								
GIDZ211	MESLEKİ YABANCI DİL	2	0	0	3								
SEÇMELİ DERSLER					9								
	YARIYIL KREDİSİ				30			YARIYIL KREDİSİ				30	

***Dersin AKTS kredisi, yarıyıl ile mezuniyet toplam AKTS kredi toplamına dahil değildir.**

	AKTS
Toplam Seçmeli Ders Kredisi :	**15**
Toplam Mezuniyet Kredisi :	**120**
Toplam Seçmeli Ders Kredi Oranı	**12,50%**

Tarih :

* ***Dersin Durumu kısmına Yükseköğretimde Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliği gereğince aşağıda yer verilen her ders için uygun olan tanımlar kısaltılmış olarak belirtilecektir. Teorik dersler için boş bırakınız.***

UD **Uygulamalı ders:** Bir eğitim ve öğretim döneminde diploma programına ait dersler kapsamında öğrencilerin yükseköğretim kurumunun uygulama alanlarında, işletmelerde veya hizmet alanlarında uygulamaların içinde yer alarak bilgi, beceri ve yetkinliklerinin gelişimini sağlayan, ilgili dersin öğretim elemanının veya elemanlarının sorumluluğunda yapılan, işletmede mesleki eğitim veya staj kapsamında olmayan dersi,

İME **İşletmede mesleki eğitim:** Mesleki eğitim programı öğrencilerinin teorik eğitimlerini yükseköğretim kurumlarında, işletmede veya işletmelerce tesis edilen eğitim birimlerinde, beceri eğitimlerini ise işletmelerde yaptıkları eğitim uygulamalarını,

STJ **Staj:** Yükseköğretim kurumlarında verilen ve programa özgü olarak belirlenmiş teorik ve uygulamalı dersler dışında, öğrencilerin öğretim programlarıyla kazandırılması öngörülen mesleki bilgi, beceri, tutum ve davranışlarını geliştirmeleri, sektörü tanımaları, iş hayatına uyum sağlamaları, tecrübe edinmeleri ve gerçek üretim ve hizmet ortamında yetişmeleri amacıyla işletmelerde yaptıkları mesleki çalışmayı,

BURSA ULUDAĞ UNIVERSITY
CURRICULUM FORM-1
MAJOR / DOUBLE MAJOR / SIDE BRANCH COURSE PLANS

2026-2027 ACADEMIC YEAR

FACULTY/VOCATIONAL SCHOOL:MUSTAFAKEMALPAŞA MYO
DEPARTMENT/PROGRAM:FOOD PROCESSING / FOOD TECHNOLOGY

I.TERM/FALL SEMESTER		COURSE HOUR PER WEEK				Type Of Course
CODE	COURSE	T	A	L	ECTS	
YAD105	FOREIGN LANGUAGE (ENGLISH)	4	0	0	4	
YAD115	FOREIGN LANGUAGE (GERMAN)	4	0	0	4	
YAD125	FOREIGN LANGUAGE (FRENCH)	4	0	0	4	
GESZ101	BASIC MATHEMATICS	2	0	0	2	
GESZ103	GENERAL MICROBIOLOGY	2	2	0	4	
GESZ105	HYGIENE AND SANITATION	2	0	0	3	
GIDZ101	BASIC FOOD PROCESSING I	2	0	0	4	
GIDZ103	FOOD CHEMISTRY	2	0	0	4	
GIDZ105	GENERAL CHEMISTRY	2	0	0	3	
GIDZ107	LABORATORY TECHNIQUES I	2	2	0	4	
GESZ111	WORK HEALTH and SAFETY	2	0	0	2	
GIDZ109	CAREER PLANNING*	1	0	0	1	
	TERM CREDITS				30	

II.TERM/SPRING SEMESTER		COURSE HOUR PER WEEK				Type Of Course
CODE	COURSE	T	A	L	ECTS	
GESZ012	INDUSTRIAL FOOD PRODUCTION	2	0	0	3	
GIDZ102	BASIC FOOD PROCESSING II	2	2	0	3	
GIDZ104	FOOD MICROBIOLOGY	2	2	0	3	
GIDZ110	LABORATORY TECHNIQUES II	1	2	0	4	
GIDZ112	PRINCIPLES OF NUTRITION	2	0	0	3	
GIDZ108	DAIRY AND DAIRY PRODUCTS TECHNOLOGY I	2	2	0	3	
GIDZ124	FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS TECHNOLOGY I	2	2	0	3	
GIDZ212	PROFESSIONAL ETHICS AND FOOD ETHICS	2	0	0	2	
ELECTIVE COURSES					6	
	TERM CREDITS				30	

III.TERM/FALL SEMESTER		COURSE HOUR PER WEEK				Type Of Course
CODE	COURSE	T	A	L	ECTS	
GIDZ201	CEREAL TECHNOLOGY	3	2	0	3	
GIDZ207	MEAT AND MEAT PRODUCTS TECHNOLOGY	3	2	0	3	
GIDZ209	BASIC INFORMATION TECHNOLOGIES	2	0	2	3	
GIDZ225	DAIRY AND DAIRY PRODUCTS TECHNOLOGY I	2	2	0	3	
GIDZ217	FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS TECHNOLO	2	2	0	3	
GIDZ241	FOOD SAFETY AND QUALITY MANAGEMENT	3	0	0	3	
GIDZ211	TECHNICAL ENGLİSH	2	0	0	3	
ELECTIVE COURSES					12	
	TERM CREDITS				30	

IV.TERM/SPRING SEMESTER		COURSE HOUR PER WEEK				Type Of Course
CODE	COURSE	T	A	L	ECTS	
ATA202	ATATURK'S PRINCIPALS AND HISTORY OF REVOLUTIONS	4	0	0	4	
TUD202	TURKISH LANGUAGE	4	0	0	4	
İME202	WORKPLACE VOCATIONAL TRAINING	5	25	0	16	
STJ202	INTERNSHIP	0	2	0	6	
					12	
	TERM CREDITS				30	

***The course's ECTS credits are not included in the total ECTS credits for the semester and graduation.**

İlk Yayın T.: 08/06/2020 Web sitemizde yayınlanan son versiyonu kontrollü dokümandır.

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
DERS PLAN FORMU-2
SEÇMELİ DERSLER LİSTESİ

2026-2027 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI

FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL/KONSERVATUVAR/MYO:MUSTAFAKEMALPAŞA MYO
BÖLÜM/ PROGRAM:GIDA İŞLEME/GIDA TEKNOLOJİSİ

I.YARIYIL/GÜZ						
		HAFTALIK DERS SAATİ				* Dersin Durumu
KOD	DERSİN ADI	K	U	L	AKTS	

II.YARIYIL/BAHAR						
SEÇMELİ DERSLER		HAFTALIK DERS SAATİ				* Dersin Durumu
KOD	DERSİN ADI	K	U	L	AKTS	
PRJS102	PROJE KÜLTÜRÜ	1	0	0	1	
GIDS112	ENDÜSTRİYEL MİKROBİYOLOJİ	2	0	0	3	
GIDS116	ORGANİK GIDALAR	2	0	0	3	
GIDS122	İLERİ MATEMATİK	3	0	0	3	
GESS006	AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3	
GESS010	GIDA KATKI MADDELERİ	2	0	0	3	
OTPS002	ÇEVRE KORUMA	2	0	0	3	
OTPS006	ARAŞTIRMA YÖNTEM ve TEKNİKLERİ	2	0	0	3	
GIDS118	KİŞİSEL GELİŞİM VE İNSAN İLİŞKİLERİ	2	0	0	3	
OTPS012	GİRİŞİMCİLİK	2	0	0	3	
GIDS114	DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	1	2	0	3	

III.YARIYIL/GÜZ						
SEÇMELİ DERSLER		HAFTALIK DERS SAATİ				* Dersin Durumu
KOD	DERSİN ADI	K	U	L	AKTS	
GIDS217	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ	2	2	0	3	
GIDS231	İÇECEK TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3	
GIDS233	SU ANALİZLERİ	1	2	0	3	
GIDS239	UNLU MAMÜLLER VE TATLILAR	1	2	0	3	
OTPS051	TOPLUM BİLİNCİ VE SOSYAL SORUMLULUK	1	2	0	3	
DTCS011	LOJİSTİK	3	0	0	3	
GIDS203	İŞLETME YÖNETİMİ	2	0	0	3	
GIDS227	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	2	2	0	3	
GIDS205	FONKSİYONEL GIDALAR	2	0	0	3	
GIDS229	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3	
OTPS223	DİJİTAL OKUR YAZARLIK	2	0	0	3	
GIDS245	YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3	
GIDS243	GIDA YÖNETMELİĞİ VE MEVZUATI	2	0	0	3	
GESS005	GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ	2	0	0	3	

IV.YARIYIL/BAHAR						
		HAFTALIK DERS SAATİ				* Dersin Durumu
KOD	DERSİN ADI	K	U	L	AKTS	

Tarih :

*	*Dersin Durumu kısmına Yükseköğretimde Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliği gereğince aşağıda yer verilen her ders için uygun olan tanımlar kısaltılmış olarak belirtilecektir. Teorik dersler için boş bırakınız.*
UD	Uygulamalı ders: Bir eğitim ve öğretim döneminde diploma programına ait dersler kapsamında öğrencilerin yükseköğretim kurumunun uygulama alanlarında, işletmelerde veya hizmet alanlarında uygulamaların içinde yer alarak bilgi, beceri ve yetkinliklerinin gelişimini sağlayan, ilgili dersin öğretim elemanının veya elemanlarının sorumluluğunda yapılan, işletmede mesleki eğitim veya staj kapsamında olmayan dersi,
İME	İşletmede mesleki eğitim: Mesleki eğitim programı öğrencilerinin teorik eğitimlerini yükseköğretim kurumlarında, işletmede veya işletmelerce tesis edilen eğitim birimlerinde, beceri eğitimlerini ise işletmelerde yaptıkları eğitim uygulamalarını,
STJ	Staj: Yükseköğretim kurumlarında verilen ve programa özgü olarak belirlenmiş teorik ve uygulamalı dersler dışında, öğrencilerin öğretim programlarıyla kazandırılması öngörülen mesleki bilgi, beceri, tutum ve davranışlarını geliştirmeleri, sektörü tanımaları, iş hayatına uyum sağlamaları, tecrübe edinmeleri ve gerçek üretim ve hizmet ortamında yetişmeleri amacıyla işletmelerde yaptıkları mesleki çalışmayı,

Web sitemizde yayınlanan son versiyonu kontrollü dokümandır.

BURSA ULUDAĞ UNIVERSITY
CURRICULUM FORM-2
ELECTIVE COURSES LIST

2026-2027 ACADEMIC YEAR

FACULTY/VOCATIONAL SCHOOL:MUSTAFAKEMALPAŞA MYO
DEPARTMENT/PROGRAM:FOOD PROCESSING / FOOD TECHNOLOGY

I.TERM/FALL SEMESTER						Type Of Course
CODE	COURSE	T	A	L	ECTS	

II.TERM/SPRING SEMESTER						Type Of Course
ELECTIVE COURSES						
CODE	COURSE	T	A	L	ECTS	
PRJS102	PROJECT CULTURE	1	0	0	1	
GIDS112	INDUSTRIAL MICROBIOLOGY	2	0	0	3	
GIDS116	ORGANIC FOODS	2	0	0	3	
GIDS122	ADVANCED MATHEMATICS	3	0	0	3	
GESS006	PACKAGING TECHNOLOGY	2	0	0	3	
GESS010	FOOD ADDITIVES	2	0	0	3	
OTPS002	ENVIRONMENTAL PROTECTION	2	0	0	3	
OTPS006	RESEARCH METHODS AND TECHNIQUES	2	0	0	3	
GIDS118	PERSONAL DEVELOPMENT AND INTERPERSONAL RELATIONSHIPS	2	0	0	3	
OTPS012	ENTREPRENEURSHIP	2	0	0	3	
GIDS114	SENSORY ANALYSIS TECHNIQUES	1	2	0	3	

III.TERM/FALL SEMESTER						Type Of Course
ELECTIVE COURSES						
CODE	COURSE	T	A	L	ECTS	
GIDS217	FERMENTED FOODS TECHNOLOGY	2	2	0	3	
GIDS231	BEVERAGE TECHNOLOGY	2	0	0	3	
GIDS233	WATER ANALYSIS	1	2	0	3	
GIDS239	BAKED GOODS AND DESSERTS	1	2	0	3	
OTPS051	PUBLIC AWARENESS AND SOCIAL RESPONSIBILITY	1	2	0	3	
DTCS011	LOGISTICS	3	0	0	3	
GIDS203	BUSINESS MANAGEMENT	2	0	0	3	
GIDS227	VEGETABLE OIL TECHNOLOGY	2	2	0	3	
GIDS205	Functional Foods	2	0	0	3	
GIDS229	Special Foods Technology	2	0	0	3	
OTPS223	Digital Literacy	2	0	0	3	
GIDS245	Regional Products Technology	2	0	0	3	
GIDS243	Food Regulations and Legislation	2	0	0	3	
GESS005	Food Industry Machinery	2	0	0	3	

IV.TERM/SPRING SEMESTER						Type Of Course
CODE	COURSE	T	A	L	ECTS	

Tarih :

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
ANADAL / ÇİFT ANADAL / YAN DAL DERS PLAN FORMU-3
KALDIRILAN/DEĞİŞTİRİLEN/YENİ EKLENEN DERSLER

2026- 2027 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI

FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL/KONSERVATUVAR/MYO :MUSTAFAKEMALPAŞA MYO
BÖLÜM/ PROGRAM : GIDA İŞLEME/GIDA TEKNOLOJİSİ

2026- 2027 Eğitim-Öğretim Yılı (Kaldırılan/Değiştirilen Ders)							2026- 2027 Eğitim-Öğretim Yılı Eşdeğeri (Kaldırılan/Değiştirilen Dersin Yerine Okutulacak Ders)							Uygulama (*)	Gerekçe (**)
Kodu	Dersin Adı	Dersin Z/S	Haftalık Ders Saati T	U	L	AKTS	Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü Z/S	Haftalık Ders Saati T	U	L	AKTS		

NOT: (*) Her değişiklikte giriş yılı farklı olan öğrenciler için uygulama esasları açıkça belirtilecektir
(**) Form 3'ün gerekçelerinin tablo ekinde metin olarak belirtilmesi.

YENİ EKLENEN/DEĞİŞTİRİLEN DERSLER İÇİN
BİLGİ PAKETİNDE YER ALACAK OLAN "DERS ÖĞRETİM PLANI"
EKLENECEKTİR.

Tarih :

İlk Yayın T.: 08/06/2020 Web sitemizde yayınlanan son versiyonu kontrollü dokümandır.

Revizyon No/Tarih:2/11.03.2025

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
ANADAL / ÇİFT ANADAL / YAN DAL DERS PLAN FORMU-4
ÖN KOŞULLU DERSLER

2026-2027 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI

FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL/KONSERVATUVAR/MYO:MUSTAFAKEMALPAŞA MYO
BÖLÜM/PROGRAM: GIDA İŞLEME/GIDA TEKNOLOJİSİ

ÖN KOŞULLU DERSLER LİSTESİ														Uygulama Esasları (*)	Gerekçe (**)
Kodu	Alınacak Ders	Dersin Türü Z/S	Haftalık Ders Saati T	U	L	AKTS	Kodu	Ön Koşullu Ders	Dersin Türü Z/S	Haftalık Ders Saati T	U	L	AKTS		

NOT: 1-(*) Her değişiklikte giriş yılı farklı olan öğrenciler için uygulama esaslarının açıkça belirtilmesi.
2-(**) Form 4'ün gerekçelerinin tablo ekinde metin olarak belirtilmesi.

Tarih :

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
ANADAL / ÇİFT ANADAL / YAN DAL DERS PLAN FORMU-5
ALAN DIŞI SEÇMELİ DERSLER

2026-2027 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI

FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL/KONSERVATUVAR/MYO:MUSTAFAKEMALPAŞA MYO

BÖLÜM/ PROGRAM: GIDA İŞLEME/GIDA TEKNOLOJİSİ

Kod	Dersin Adı	Haftalık Ders Saati			AKTS
		T	U	L	

Not:İlgili bölüm/program tarafından diğer bölüm/programlara verilen dersler yazılacaktır.

Tarih :

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
ANADAL / ÇİFT ANADAL / YAN DAL DERS PLAN FORMU-6
BAĞIL DEĞERLENDİRME İLE DEĞERLENDİRELEMEYECEK ÖZELLİKTEKİ DERSLER

FR 1.1.1_01

2026/2027 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI

FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL/KONSERVATUAR/MYO:MUSTAFAKEMALPAŞA MYO

BÖLÜM/ PROGRAM:GIDA İŞLEME/GIDA TEKNOLOJİSİ

Kod	Dersin Adı	Dersin Türü	Haftalık Ders Saati			AKTS
		Z/S	T	U	L	
İME202	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	Z	5	25	0	16

AÇIKLAMA: Bursa Uludağ Ünivesitesi Önlisans ve Lisans Öğretim Yönetmeliği'nin 32.maddesi gereğince birimler tarafından teklif edilen ve Senato Kararı ile kabul edilen Bağıl Değerlendirme Sistemi ile Değerlendirilemeyecek Özellikteki Derslerin Öğrenci İşleri Otomasyon Sistemine de yansıtılması için tabloya yazılması gerekmektedir.

Tarih :

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERS
ANADAL / ÇİFT ANADAL / YAN DAL DE

2026- 2027 EĞİTİM-ÖĞRET

FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL/KONSERVATUVAR/MYO: MUSTAFAKEMALPAŞA MYO
BÖLÜM/ PROGRAM : GIDA İŞLEME/GIDA TEKNOLOJİSİ

2026- 2027 Eğitim-Öğretim Yılında Müfredat		
Kod	Dersin Adı	Dersin Yarıyılı (Ders Eklendiği Yarıyılın Numarası Yazılacakt

NOT: (*) Her değişiklikte giriş yılı farklı olan öğrenciler için uygulama esasları açıkça belirtilecektir
(**) Form 3'ün gerekçelerinin tablo ekinde metin olarak belirtilmesi.

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ

2026-2027 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI

ÇİFT ANA DAL DERS PLANLARI

FAKÜLTE/KONSERVATUAR/M.YÜKSEKOKULU: KARACABEY

BÖLÜM/PROGRAM: GIDA İŞLEME/SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ

I.YARIYIL/GÜZ YARIYILI						II.YARIYIL/BAHAR YARIYILI					
		HAFTALIK DERS SAATİ						HAFTALIK DERS SAATİ			
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
	MESLEKİ MATEMATİK	2	0	0	3		İÇME SÜTÜ VE KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ	3	0	0	4
	GENEL MİKROBİYOLOJİ	1	2	0	4		BESLENME İLKELERİ	2	0	0	3
	HİJYEN VE SANİTASYON	2	0	0	3		FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ	2	2	0	5
	LABORATUVAR TEKNİKLERİ	2	0	2	5		SÜT MİKROBİYOLOJİSİ	2	2	0	4
	SÜT KİMYASI	3	0	0	4		İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	2	0	0	2
	SÜT İŞLETMELERİNDE TEMEL İŞLEMLER	3	0	0	4		GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YÖNETİMİ	2	0	0	3
	SÜT SEKTÖRÜNDE DİJİTAL TEKNOLOJİLER	1	0	2	3		MESLEKİ YABANCI DİL	2	0	0	3
	YABANCI DİL	4	0	0	4						
	KARİYER PLANLAMA*	1	0	0	1	SEÇMELİ DERSLER					6
	YARIYIL KREDİSİ				30		YARIYIL KREDİSİ				30

III.YARIYIL/GÜZ YARIYILI						IV.YARIYIL/BAHAR YARIYILI					
		HAFTALIK DERS SAATİ						HAFTALIK DERS SAATİ			
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
	PEYNİR TEKNOLOJİSİ	2	2	0	4		İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM				16
	TEREYAĞ TEKNOLOJİSİ	2	2	0	3		STAJ				6
	MESLEK ETİĞİ VE DEONTOLOJİ	2	0	0	3		TÜRK DİLİ	4	0	0	4
	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	2	2	0	3		ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ	4	0	0	4
	SÜT ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	2	2	0	4						
	SÜT YAN ÜRÜNLERİ VE ÇEVRE YÖNETİMİ	3	0	0	4						
SEÇMELİ DERSLER					9						
	YARIYIL KREDİSİ				30		YARIYIL KREDİSİ				30

Doküman KOD:RİT-FR-OİD-12 Revizyon No:06

Tarih :

İmza :

***Dersin AKTS kredisi, yarıyıl ile mezuniyet toplam AKTS kredi toplamına dahil değildir.**

	AKTS
Toplam Seçmeli Ders Kredisi :	**15**
Toplam Mezuniyet Kredisi :	**120**
Toplam Seçmeli Ders Kredi Oranı	**12,5**

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ

2026-2027 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI

SEÇMELİ DERS LİSTESİ

FAKÜLTE/KONSERVATUAR/M.YÜKSEKOKULU: KARACABEY-TEKNİK BİLİMLER

BÖLÜM/PROGRAM: GIDA İŞLEME/SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ

I.YARIYIL/GÜZ YARIYILI

		HAFTALIK DERS SAATİ			
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS

II.YARIYIL/BAHAR YARIYILI

SEÇMELİ DERSLER		HAFTALIK DERS SAATİ			
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
	STARTER KÜLTÜR	2	0	0	3
	İLK YARDIM	2	0	0	3
	ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	2	0	0	3
	İSTATİSTİK	2	0	0	3
	GIDA KATKI MADDELERİ	2	0	0	3
	SÜT HAYVANLARI YETİŞTİRİCİLİĞİ	2	0	0	3
	İLETİŞİM	2	0	0	3
	PROJE KÜLTÜRÜ	1	0	0	1

III.YARIYIL/GÜZ YARIYILI

SEÇMELİ DERSLER		HAFTALIK DERS SAATİ			
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
	GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ	2	0	0	3
	GIDA İŞLETMECİLİĞİ VE PAZARLAMA	2	0	0	3
	GIDA KODEKSİ VE YASAL MEVZUAT	2	0	0	3
	SİSTEM ANALİZİ VE TASARIMI	2	0	0	3
	AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3
	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ	2	0	0	3
	ENDÜSTRİYEL MİKROBİYOLOJİ	2	0	0	3
	DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	1	2	0	3
	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3
	ÇEVRE KORUMA	2	0	0	3
	GİRİŞİMCİLİK	2	0	0	3
	SÜT TESİSLERİNİN KURULUŞ VE ORGANİZASYONU	2	0	0	3
	YÖRESEL PEYNİR TEKNOLOJİSİ	2	2	0	3

IV.YARIYIL/BAHAR YARIYILI

		HAFTALIK DERS SAATİ			
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS

Tarih :

İmza :

***Dersin AKTS kredisi, yarıyıl ile mezuniyet toplam AKTS kredi toplamına dahil değildir.**

	AKTS
Toplam Seçmeli Ders Kredisi :	**15**
Toplam Mezuniyet Kredisi :	**120**
Toplam Seçmeli Ders Kredi Oranı	**12,5**