

ANKARA ÜNİVERSİTESİ KALECİK MESLEK YÜKSEKOKULU
BAĞCILIK VE BAĞ ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ ÖNLİSANS EĞİTİM PROGRAMI

1.YARIYIL

DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM SAAT	TOPLAM KREDİ	AKTS
KAL 101	Genel Mikrobiyoloji	Z	2	2	4	3	5
KBB101	Temel Üretim Teknikleri	Z	0	4	4	2	4
KBB103	Asma Morfolojisi	Z	2	0	2	2	3
KAL109	Toprak Bilgisi	Z	2	2	4	3	6
YDİ 101	Temel Yabancı Dil (İngilizce)						
YDA 101	Temel Yabancı Dil (Almanca)	Z	4	0	4	4	2
YDF 101	Temel Yabancı Dil (Fransızca)						
TDİ 101	Türk Dili I	Z	2	0	2	2	1
ATA 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Z	2	0	2	2	1
BİT 101	Bilgi ve İletişim Teknolojileri I	Z	2	0	2	2	2
UYM 101	Üniversite Yaşamına Uyum Programı	Z	-	-	-	-	-
	TOPLAM		16	8	24	20	24
Öğrenci Bu Yarıyıl 6 AKTS'lik Mesleki Seçmeli Ders Almak Zorundadır							
KBB 105	Bağ Ürünleri Teknolojisi ve Ekipmanları	S	2	0	2	2	3
KGP133	Beslenme	S	2	0	2	2	3
KGP 135	Gıda Kalite Kontrolü	S	2	0	2	2	3

2.YARIYIL

KBB 102	Yetiştiricilik Teknikleri	Z	0	4	4	2	4
KBB 104	Bağ Tesis Tekniği ve Bakımı	Z	2	2	4	3	5
KBB 106	Budama ve Terbiye Teknikleri	Z	2	2	4	3	5
KBB 108	Bağ Hastalık ve Zararlıları	Z	2	2	4	3	6
YDİ 102	Temel Yabancı Dil (İngilizce)						
YDA 102	Temel Yabancı Dil (Almanca)	Z	4	0	4	4	2
YDF 102	Temel Yabancı Dil (Fransızca)						
TDİ 102	Türk Dili II	Z	2	0	2	2	1
ATA 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Z	2	0	2	2	1
	TOPLAM		14	10	24	19	24
Öğrenci Bu Yarıyıl 4 AKTS'lik Mesleki Seçmeli Ders Almak Zorundadır							
KBB110	Dünya Şarapçılığı	S	2	0	2	2	4
KBB112	Özel Şaraplar	S	2	0	2	2	4
Öğrenci Bu Yarıyıl 2 AKTS'lik Sosyal Seçmeli Ders Almak Zorundadır							
BED 104	Beden Eğitimi	S	0	2	2	0	2
GUS 108	Resim	S	0	2	2	0	2
GUS 110	Müzik	S	0	2	2	0	2
HYK 104	Heykel	S	0	2	2	0	2

3.YARIYIL

KBB 201	Asma Fıdam Üretim Teknikleri	Z	2	2	4	3	3
KBB 203	Bağ Ürünleri Analizleri	Z	2	2	4	3	4
KBB 205	Şarap ve Şıra Teknolojisi	Z	2	2	4	2	4
KBB 207	Bağ Üretim Teknikleri	Z	0	4	4	2	4
KBB 209	Laboratuvar Teknikleri	Z	2	2	4	3	5
STJ 201	Staj	Z	-	-	-	-	8
	TOPLAM		8	12	20	13	28
Öğrenci Bu Yarıyıl 2 AKTS'lik Mesleki Seçmeli Ders Almak Zorundadır							
KBB 211	Duyusal Analiz	S	2	0	2	2	2
KAL 201	Tarımsal Pazarlama	S	2	0	2	2	2
KBK 109	İşçi Sağlığı ve Güvenliği	S	2	0	2	2	2

4.YARIYIL

KAL 204	Bitki Besleme ve Gübreleme	Z	2	2	4	3	6
KBB 200	Ürün İşleme Teknikleri	Z	0	4	4	2	4
KBB 202	Sirke ve Salamura Teknolojisi	Z	2	2	4	3	7
KBB 204	Geleneksel Gıdalar Teknolojisi	Z	2	2	4	3	7
	TOPLAM		6	10	16	11	24
Öğrenci Bu Yarıyıl 6 AKTS'lik Mesleki Seçmeli Ders Almak Zorundadır							
KBB 206	Toplam Kalite Yönetim Sistemleri	S	2	0	2	2	3
KBB 208	İşletme Hijyeni ve Sanitasyon	S	2	2	4	3	3
KBB 210	Şarap Hata ve Hastalıkları	S	2	2	4	3	3

NOT: Öğrenci Yabancı Dil Gruplarından 1.YY' da 1 ve 2.YY' da 1 Tane Yabancı Dil Seçecek
Z:Zorunlu Ders, S:Seçmeli Ders