

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

**1. Y A R I Y I L**

| 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)      | Z   |        |          |             |              |      |
| YDA 101     | Temel Yabancı Dil (Almanca)        |     | 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   | -      | -        | -           | -            | -    |
|             | <b>TOPLAM</b>                      |     | 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 |
| KGP 133 | Beslenme                                | S | 2 | 0 | 2 | 2 | 3 |
| KGP 135 | Gıda Kalite Kontrolü                    | S | 2 | 0 | 2 | 2 | 3 |

**2. Y A R I Y I L**

|         |                                    |   |    |    |    |    |    |
|---------|------------------------------------|---|----|----|----|----|----|
| 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)      | Z |    |    |    |    |    |
| YDA 102 | Temel Yabancı Dil (Almanca)        |   | 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  |
|         | <b>TOPLAM</b>                      |   | 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. Y A R I Y I L**

|         |                               |   |   |    |    |    |    |
|---------|-------------------------------|---|---|----|----|----|----|
| KBB 201 | Asma Fidanı 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  |
|         | <b>TOPLAM</b>                 |   | 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 | İş Sağlığı ve Güvenliği | S | 2 | 0 | 2 | 2 | 2 |

**4. Y A R I Y I L**

|         |                                |   |   |    |    |    |    |
|---------|--------------------------------|---|---|----|----|----|----|
| 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  |
|         | <b>TOPLAM</b>                  |   | 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 |