

MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
BÖLÜM KODU : 6111

Toplam AKTS Kredi

240

Mesleki Seçmeli Ders AKTS Kredi
Serbest Seçmeli Ders AKTS Kredi

48

12

01.YARIYIL DERSLERİ

Ders Kodu	Ders Adı	İngilizce Ders Adı	T	P	K	AKTS
GDM000	Hazırlık (I)	Preparatory School	0	0	0	30

02.YARIYIL DERSLERİ

Ders Kodu	Ders Adı	İngilizce Ders Adı	T	P	K	AKTS
GDM000	Hazırlık (I)	Preparatory School	0	0	0	30

01.YARIYIL DERSLERİ

Ders Kodu	Ders Adı	İngilizce Ders Adı	T	P	K	AKTS
FİZ183	Fizik I	Physics I	3	0	3	4
FİZ191	Fizik I Laboratuvarı	Physics I Laboratory	0	3	1	1
KİM193	Kimya	Chemistry	3	0	3	4
KİM191	Kimya Laboratuvarı	Chemistry Laboratory	0	2	1	1
MAT181	Matematik I	Mathematics I	4	0	4	6
GDM101	Gıda Mühendisliğine Giriş	Introduction to Food Engineering	2	0	2	4
GDM103	Temel Bilgisayar Teknolojileri	Basic Computer Technology	2	2	3	4
GDM105	Mühendislik Etiği	Engineering Ethics	2	0	2	2
TÜR181	Türk Dili I	Turkish Language I	2	0	2	2
YDL185	Yabancı Dil I	Foreign Language I	2	0	2	2
			20	7	23	30

02.YARIYIL DERSLERİ

Ders Kodu	Ders Adı	İngilizce Ders Adı	T	P	K	AKTS
FİZ182	Fizik II	Physics II	3	0	3	4
FİZ192	Fizik II Laboratuvarı	Physics Laboratory II	0	3	1	1
MAT182	Matematik II	Mathematics II	4	0	4	6
GDM102	Analitik Kimya	Analytical Chemistry	2	0	2	3
GDM104	Organik Kimya	Organic Chemistry	2	0	2	3
GDM106	Teknik ve Mühendislik Çizimleri	Technical and Engineering Drawings	2	1	3	4
GDM108	Bilgisayar Programlama	Computer Programming	1	2	2	3
GDM110	Mühendislik Mekanik	Engineering Mechanics	2	0	2	2
TÜR182	Türk Dili II	Turkish Language II	2	0	2	2
YDL186	Yabancı Dil II	Foreign Language II	2	0	2	2
			20	6	23	30

03.YARIYIL DERSLERİ

Ders Kodu	Ders Adı	İngilizce Ders Adı	T	P	K	AKTS
GDM201	Gıda Kimyası	Food Chemistry	2	0	2	4
GDM203	Genel Mikrobiyoloji	General Microbiology	2	2	3	4
GDM205	Akışkanlar Mekaniği	Fluid Mechanics	2	2	3	4
GDM207	Fiziksel Kimya	Physical Chemistry	2	0	2	3
GDM209	Mühendislik Matematiği	Engineering Mathematics	3	0	3	4
GDM211	Gıda Biyolojisi	Food Biology	2	0	2	2
GDM213	Malzeme Bilimi	Material Science	2	0	2	2
YDL285	Yabancı Dil III	Foreign Language III	4	0	4	2
AİT281	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I Serbest Seçmeli Ders (II)	Principals of Atatürk and Revolution History I Free Elective Course (II)	2	0	2	2 3
			23	4	25	30

04.YARIYIL DERSLERİ

Ders Kodu	Ders Adı	İngilizce Ders Adı	T	P	K	AKTS
GDM202	Gıda Mikrobiyolojisi	Food Microbiology	3	0	3	5
GDM204	Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı	Food Microbiology Laboratory	0	3	2	2
GDM206	Kütle ve Enerji Denklemleri	Mass and Energy Balances	2	1	3	4
GDM208	Termodinamik	Thermodynamics	2	2	3	4
GDM210	Gıda Biyokimyası	Food Biochemistry	2	0	2	2
GDM212	İstatistik	Statistics	3	0	3	4
GDM214	Ekonomi	Economy	2	0	2	2
YDL286	Yabancı Dil IV	Foreign Language IV	4	0	4	2
AİT282	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II Serbest Seçmeli Ders (II)	Principals of Atatürk and Revolution History II Free Elective Course (II)	2	0	2	2 3
			22	6	26	30

Serbest Seçmeli Ders

GDM901	Gıda Mühendisliğinde Etik	Ethics in Food Engineering	2	0	2	3
--------	---------------------------	----------------------------	---	---	---	---

Serbest Seçmeli Ders

GDM902	Gıda Mühendisliğinde Yeni Yaklaşımlar	Recent Topics in Food Engineering	2	0	2	3
--------	---------------------------------------	-----------------------------------	---	---	---	---

05.YARIYIL DERSLERİ

Ders Kodu	Ders Adı	İngilizce Ders Adı	T	P	K	AKTS
GDM301	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	Food Hygiene and Sanitation	2	0	2	2
GDM303	Fermentasyon Teknolojisi	Fermentation Technology	2	0	2	3
GDM305	Reaksiyon Kinetiği	Reaction Kinetics	2	0	2	2
GDM307	Gıda Analizleri	Food Analysis	2	2	3	4
GDM309	Isı ve Kütle Transferi	Heat and Mass Transfer	2	2	3	4
GDM311	İş Sağlığı ve Güvenliği	Occupational Health and Safety	2	0	2	2
GDM313	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler I	Unit Operations in Food Engineering I	3	0	3	4
	Mesleki Seçmeli Ders I	Vocational Elective Course I	3	0	3	6
	Serbest Seçmeli Ders (II)	Free Elective Course (II)	2	0	2	3
			20	4	22	30

06.YARIYIL DERSLERİ

Ders Kodu	Ders Adı	İngilizce Ders Adı	T	P	K	AKTS
GDM302	Süt Teknolojisi	Dairy Technology	2	0	2	3
GDM304	Et Teknolojisi	Meat Technology	2	0	2	3
GDM306	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler II	Unit Operations in Food Engineering II	3	0	3	4
GDM308	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler Laboratuvarı	Unit Operations Laboratory in Food Engineering	0	2	1	1
GDM310	Enstrümental Analiz	Instrumental Analysis	2	1	3	3
GDM312	Meyve Sebze Teknolojisi	Fruit and Vegetable Technology	2	0	2	3
GDM314	Staj (III)	Practical Training (III)	0	0	0	4
	Mesleki Seçmeli Ders II	Vocational Elective Course II	3	0	3	6
	Serbest Seçmeli Ders (IV)	Free Elective Course (IV)	1	2	2	3
			15	5	18	30

Serbest Seçmeli Ders

GDM903	Gıda Mühendisliğinde Tasarım	Design in Food Engineering	2	0	2	3
--------	------------------------------	----------------------------	---	---	---	---

Mesleki Seçmeli Ders I

GDM315	Laboratuvar Teknikleri	Laboratory Technics	3	0	3	6
GDM317	Soğutma Tekniği	Refrigeration Technology	3	0	3	6
GDM319	Beslenme İnkeleri	Principles of Nutrition	3	0	3	6

Serbest Seçmeli Ders

SSP900	Sosyal Sorumluluk Projesi	Social Responsibility Project	1	2	2	3
--------	---------------------------	-------------------------------	---	---	---	---

Mesleki Seçmeli Ders II

GDM316	Gıda Katkı Maddeleri	Food Additives	3	0	3	6
GDM318	Enzim Bilimi	Enzyme Science	3	0	3	6
GDM320	Proje Hazırlama Teknikleri	Project Preparation Techniques	3	0	3	6

07.YARIYIL DERSLERİ

Ders Kodu	Ders Adı	İngilizce Ders Adı	T	P	K	AKTS
GDM401	Gıda Teknolojisi Laboratuvarı I	Food Technology Laboratory I	0	3	2	2
GDM403	Yağ Teknolojisi	Fat and Oil Technology	2	0	2	3
GDM405	Hububat Teknolojisi	Cereal Technology	2	0	2	3
GDM407	Proses Tasarımı ve Kontrolü	Process Design and Control	1	2	2	2
GDM409	Gıda Kalite Kontrol	Food Quality Control	2	0	2	2
	Mesleki Seçmeli Ders III	Vocational Elective Course III	3	0	3	6
	Mesleki Seçmeli Ders IV	Vocational Elective Course IV	3	0	3	6
	Mesleki Seçmeli Ders V	Vocational Elective Course V	3	0	3	6
			16	5	19	30

GDM499	Staj (V)	Practical Training (V)	0	0	0	4
GDM497	Diploma Çalışması (V)	Diploma Project (V)	0	2	1	4

Mesleki Seçmeli Ders III, IV, V

GDM411	Endüstriyel Mikrobiyoloji	Industrial Microbiology	3	0	3	6
GDM413	Gıda Reolojisi	Food Rheology	3	0	3	6
GDM415	Hazır Yemek Teknolojisi	Food Catering Technology	3	0	3	6
GDM417	Gıdaların Pazarlanması	Food Marketing	3	0	3	6
GDM419	Gıdalarda Duyusal Analizler	Sensory Analysis in Food	3	0	3	6
GDM421	Fermente Süt Ürünleri	Fermented Dairy Products	3	0	3	6
GDM423	Su Ürünleri Teknolojisi	Seafood Process Technology	3	0	3	6
GDM425	Gıda Endüstrisi Atıklarının Değerlendirilmesi	Evaluation of Food Industry Wastes	3	0	3	6
GDM427	Su Teknolojisi	Water Technology	3	0	3	6

08.YARIYIL DERSLERİ

Ders Kodu	Ders Adı	İngilizce Ders Adı	T	P	K	AKTS
GDM400	Diploma Çalışması	Diploma Project	0	2	1	4
GDM402	Gıda Teknolojisi Laboratuvarı II	Food Technology Laboratory II	0	3	2	2
GDM404	Girişimcilik ve Liderlik	Entrepreneurship and Leadership	2	2	3	4
GDM406	Gıda Mühendisliğinde Tasarım Uygulamaları	Design Operations in Food Engineering	1	1	2	2
	Mesleki Seçmeli Ders VI	Vocational Elective Course VI	3	0	3	6
	Mesleki Seçmeli Ders VII	Vocational Elective Course VII	3	0	3	6
	Mesleki Seçmeli Ders VIII	Vocational Elective Course VIII	3	0	3	6
			12	8	17	30

Mesleki Seçmeli Ders VI, VII, VIII

GDM408	İş Hukuku	Labour Law	3	0	3	6
GDM410	Gıda Teknolojisinde Yeni Yöntemler	New Technics in Food Technology	3	0	3	6
GDM412	Peynir Teknolojisi	Cheese Technology	3	0	3	6
GDM414	Geleneksel Gıdalar	Traditional Foods	3	0	3	6
GDM416	Gıda Ambalajlama ve Depolama	Food Packaging and Storage	3	0	3	6
GDM418	Yeni Ürün Geliştirme Yöntemleri	Development Methods for New Product	3	0	3	6
GDM420	Özel Gıdalar Teknolojisi	Special Food Technology	3	0	3	6
GDM422	Fonksiyonel Gıdalar	Functional Foods	3	0	3	6
GDM424	Gıda Güvenliği	Food Safety	3	0	3	6
GDM426	Gıda Muhafaza Teknikleri	Food Conservation Technics	3	0	3	6
GDM428	Gıdalarda Renk	Color in Foods	3	0	3	6

Koyu renk ile yazılmış olanlar asgari (core) derslerdir.

- (I) İsteğe bağlı hazırlık sınıfı uygulanmaktadır.
 (II) Serbest seçmeli dersler Üniversitemin başka programlarındaki aynı tür dersler arasından seçilecektir.
 (III) Staj süresi 30 iş günüdür.
 (IV) Sosyal Sorumluluk Projesi dersi seçilecektir.
 (V) 9.ve daha üst yarıyıl öğrencileri tarafından alınabilir.

Courses written in bold are core courses

- (I) Optional preparatory school has been applied.
 (II) Course groups written in brackets must be taken into account while choosing restricted-elective courses.
 (III) Duration of practical training is 30 working days.
 (IV) Social Responsibility Project must be taken.
 (V) It may be taken by students from 9. and higher semester

