

FAKÜLTE : Mühendislik Fakültesi
 BÖLÜM : Gıda Mühendisliği
 PROGRAM : Örgün Öğretim
 KODU : 6111

Dersin Türü	Sayı	TE	PR	KR	AKTS	%
Matematik ve Temel Bilim Dersleri	12	29	8	32	44	18
Temel Mühendislik Bilimleri Dersleri	11	16	2	19	20	8
Zorunlu Mesleki Dersler	27	51	26	65	91	38
Seçmeli Mesleki Dersler	8	24	0	24	48	20
Genel Dersler	8	17	4	19	21	9
Serbest Seçmeli Dersler	5	8	2	9	12	5
Yabancı Dilde Verilen Dersler	2	6	0	6	4	2
TOPLAM	73	151	42	174	240	100

FACULTY : Engineering Faculty
 DEPARTMENT : Food Engineering
 PROGRAM : Formal Education
 CODE : 6111

Type of Course	Total	TE	PR	KR	ECTS	%
Mathematic and Basic Science Courses	12	29	8	32	44	18
Basic Engineering Courses	11	16	2	19	20	8
Vocational Compulsory Courses	27	51	26	65	91	38
Vocational Elective Courses	8	24	0	24	48	20
General Courses	8	17	4	19	21	9
Free Elective Courses	5	8	2	9	12	5
Courses Taught in English	2	6	0	6	4	2
TOTAL	73	151	42	174	240	100

00. YARIYIL DERSLERİ		00. SEMESTER COURSES			
Ders Kodu	Dersin Adı	Course Name		KR	AKTS
GDM000	Hazırlık (*)	Preparation School for English (*)		0	30

00. YARIYIL DERSLERİ		00. SEMESTER COURSES			
Ders Kodu	Dersin Adı	Course Name		KR	AKTS
GDM000	Hazırlık (*)	Preparation School for English (*)		0	30

01. YARIYIL DERSLERİ		01. SEMESTER COURSES				
Ders Kodu	Dersin Adı	Course Name	TE	PR	KR	AKTS
FIZ183	Fizik I	Physics I	3	0	3	4
FIZ191	Fizik I Laboratuvarı	Physics Laboratory	0	3	1	1
KIM193	Kimya	Chemistry	3	0	3	4
KIM191	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
GDM105	Mühendislik Etiği	Engineering Ethics	2	0	2	2
GDM107	Bilişim Teknolojileri	Information Technologies	1	2	2	4
TUR181	Türk Dili I	Turkish Language I	2	0	2	2
YDL185	Yabancı Dil I	Foreign Language I	2	0	2	2
			19	7	22	30

02. YARIYIL DERSLERİ		02. SEMESTER COURSES				
Ders Kodu	Dersin Adı	Course Name	TE	PR	KR	AKTS
FIZ182	Fizik II	Physics II	3	0	3	4
FIZ192	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
GDM112	Bilgisayar Destekli Teknik Resim	Computer Aided Technical Drawings	2	2	3	4
GDM114	Programlamaya Giriş	Introduction to Programming	2	2	3	3
GDM116	Statik	Statics	3	0	3	2
TUR182	Türk Dili II	Turkish Language II	2	0	2	2
YDL186	Yabancı Dil II	Foreign Language II	2	0	2	2
KRY900	Kariyer Planlama(****)	Career Planning(****)	1	0	1	0
			23	7	26	30

03. YARIYIL DERSLERİ		03. SEMESTER COURSES				
Ders Kodu	Dersin Adı	Course Name	TE	PR	KR	AKTS
GDM201	Gıda Kimyası	Food Chemistry	2	0	2	4
GDM203	Genel Mikrobiyoloji	General Microbiology	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
GDM215	Akışkanlar Mekaniği	Fluid Mechanics	3	0	3	4
GDM217	Malzeme Bilimi	Material Science	3	0	3	2
GDM287	Mesleki Yabancı Dil I	Vocational Foreign Language I	3	0	3	2
AIT281	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Principles of Atatürk and Revolution History I	2	0	2	2
	Serbest Seçmeli Ders I (**)	Free Elective Course I (**)	2	0	2	3
			24	2	25	30

04. YARIYIL DERSLERİ		04. SEMESTER COURSES				
Ders Kodu	Dersin Adı	Course Name	TE	PR	KR	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
GDM210	Gıda Biyokimyası	Food Biochemistry	2	0	2	2
GDM216	Termodinamik	Thermodynamics	3	0	3	4
GDM218	Olasılık ve İstatistik	Probability and Statistics	3	0	3	4
GDM220	Mühendislik Ekonomisi	Engineering Economy	2	0	2	2
GDM288	Mesleki Yabancı Dil II	Vocational Foreign Language II	3	0	3	2
AIT282	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Principles of Atatürk and Revolution History II	2	0	2	2
	Serbest Seçmeli Ders II (**)	Free Elective Course II (**)	2	0	2	3
			22	4	25	30

05. YARIYIL DERSLERİ		05. SEMESTER COURSES				
Ders Kodu	Dersin Adı	Course Name	TE	PR	KR	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 İşlem. 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 III (**)	Free Elective Course III (**)	2	0	2	3
			20	4	22	30

Mesleki Seçmeli I Dersleri		Vocational Elective I Courses				
GDM315	Laboratuvar Teknikleri	Laboratory Technics	3	0	3	6
GDM317	Soğutma Tekniği	Refrigeration Technology	3	0	3	6
GDM319	Beslenme İlkeleri	Principles of Nutrition	3	0	3	6

07. YARIYIL DERSLERİ		07. SEMESTER COURSES				
Ders Kodu	Dersin Adı	Course Name	TE	PR	KR	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 III	Vocational Elective Course III	3	0	3	6
	Mesleki Seçmeli Ders III	Vocational Elective Course III	3	0	3	6
			16	5	19	30

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

Mesleki Seçmeli III Dersleri		Vocational Elective III Courses				
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

06. YARIYIL DERSLERİ		06. SEMESTER COURSES				
Ders Kodu	Dersin Adı	Course Name	TE	PR	KR	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 Müh. Temel İşlemler Laboratuvarı	Unit Operations Laboratory in Food Eng.	0	2	1	1
GDM310	Enstrümental Analiz	Instrumental Analysis	2	1	3	3
GDM312	Meyve ve Sebze Teknolojisi	Fruit and Vegetable Technology	2	0	2	3
GDM314	Staj (***)	Practicle Training (***)	0	0	0	4
	Mesleki Seçmeli Ders II	Vocational Elective Course II	3	0	3	6
SSD000	Sosyal Seçmeli Ders(****)	Social Elective Course(****)	1	2	2	3
			15	5	18	30

Mesleki Seçmeli II Dersleri		Vocational Elective II Courses				
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

08. YARIYIL DERSLERİ		08. SEMESTER COURSES				
Ders Kodu	Dersin Adı	Course Name	TE	PR	KR	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 Uyg.	Design Operations in Food Engineering	1	1	2	2
	Mesleki Seçmeli Ders IV	Vocational Elective Course IV	3	0	3	6
	Mesleki Seçmeli Ders IV	Vocational Elective Course IV	3	0	3	6
	Mesleki Seçmeli Ders IV	Vocational Elective Course IV	3	0	3	6
			12	8	17	30

Mesleki Seçmeli IV Dersleri		Vocational Elective IV Courses				
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 Tchnology	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

Diğer Bölümlere Açılan Serbest Seçmeli Dersler		Free Elective Courses for Other Departments.				
Ders Kodu	Dersin Adı	Course Name	TE	PR	KR	AKTS
GDM901	Gıda Mühendisliğinde Etik	Ethics in Food Engineering	2	0	2	3
GDM904	Gıdalarla İlgili Güncel Konular	Current Issues About Foods	2	0	2	3
GDM905	Gıdalarla İlgili Merak Edilen Temel Konular	Main Issues Wondered About Foods	2	0	2	3
GDM906	Gıda Hijyeni	Food Hygiene	2	0	2	3
GDM907	Geleneksel Gıdalar	Traditional Foods	2	0	2	3
GDM908	Gıda İşleme Yöntemleri	Food Processing Methods	2	0	2	3
GDM909	Genel Beslenme	General Nutrition	2	0	2	3
GDM910	Gıda Teknolojileri	Food Technologies	2	0	2	3
GDM911	Gıda Muhafaza Yöntemleri	Food Preservation Methods	2	0	2	3
GDM913	Polimer İşleme ve Paket Üretimi	Polymer Processing and Packaging	2	0	2	3

TÜM YARIYILLARA AİT NOTLAR:

Koyu renk ile yazılmış olanlar asgari (core) derslerdir.

(*) İsteğe bağlı hazırlık sınıfı uygulanmaktadır.

(**) Serbest seçmeli dersler Üniversitenin başka programlarındaki aynı tür dersler arasından seçilecektir.

(***) Staj süresi 30 iş günüdür.

(****) Öğrenciler, kendi bölümlerinde veya Fakültemizin diğer bölümlerinde açılacak olan

SSP900	Sosyal Sorumluluk Projesi	Social Responsibility Project	1	2	2	3
GNC900	Gönüllülük Çalışmaları	Volunteering Studies	1	2	2	3

derslerinden birini almak zorundadır.

(*****) Bu ders serbest seçmeli ders statüsünde olup 1. sınıf öğrencileri tarafından alınması zorunludur.

(*****) Bu dersler 9. ve daha üst yarıyıl öğrencileri tarafından alınabilir.

NOTES FOR ALL SEMESTERS:

Courses written in bold are core courses.

(*) Optional preparatory school is applied.

(**) Free-elective courses will be chosen among the same statue courses of the other programs of the university

(***) Duration of practical training is 30 working days.

(****) Students need to take one of the courses which are shown below.

SSP900	Sosyal Sorumluluk Projesi	Social Responsibility Project	1	2	2	3
GNC900	Gönüllülük Çalışmaları	Volunteering Studies	1	2	2	3

(*****) This course is a free-elective course and must be taken from 1st grade students.

(*****) These courses may be taken by students from 9th and higher semester students.