

**MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ**  
**GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ**  
**BÖLÜM KODU: 6111**

**Toplam AKTS Kredi** 240

**Mesleki Seçmeli Ders AKT** 48  
**Serbest Seçmeli Ders AKT** 12

**01. 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
<b>FIZ183</b>	<b>Fizik I</b>	<b>Physics I</b>	3	0	3	4
FIZ191	Fizik I Laboratuvarı	Physics Laboratory	0	3	1	1
<b>KİM193</b>	<b>Kimya</b>	<b>Chemistry</b>	3	0	3	4
KİM191	Kimya Laboratuvarı	Chemistry Laboratory	0	2	1	1
<b>MAT181</b>	<b>Matematik I</b>	<b>Mathematics I</b>	4	0	4	6
<b>GDM101</b>	<b>Gıda Mühendisliğine Giriş</b>	<b>Introduction to Food Engineering</b>	2	0	2	4
GDM107	Bilişim Teknolojileri	Information Technologies	1	2	2	4
GDM105	Mühendislik Etiği	Engineering Ethics	2	0	2	2
TUR181	Türk Dili I	Turkish Language I	2	0	2	2
YDL185	Yabancı Dil I	Foreign Language I	2	0	2	2
			<b>19</b>	<b>7</b>	<b>22</b>	<b>30</b>

**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
GDM215	Akışkanlar Mekaniği	Fluid Mechanics	3	0	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
GDM217	Malzeme Bilimi	Material Science	3	0	3	2
YDL287	Mesleki Yabancı Dil I	Vocational Foreign Language I	3	0	3	2
AİT281	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Principles of Atatürk and Revolution History	2	0	2	2
	Serbest Seçmeli Ders II	Free Elective Course (II)	2	0	2	3
			<b>24</b>	<b>2</b>	<b>25</b>	<b>30</b>

**Serbest Seçmeli Ders**

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

**02. 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
<b>FIZ182</b>	<b>Fizik II</b>	<b>Physics II</b>	3	0	3	4
FIZ192	Fizik II Laboratuvarı	Physics Laboratory II	0	3	1	1
<b>MAT182</b>	<b>Matematik II</b>	<b>Mathematics II</b>	4	0	4	6
<b>GDM102</b>	<b>Analitik Kimya</b>	<b>Analytical Chemistry</b>	2	0	2	3
<b>GDM104</b>	<b>Organik Kimya</b>	<b>Organic Chemistry</b>	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
			<b>22</b>	<b>7</b>	<b>25</b>	<b>30</b>

**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
GDM216	Termodinamik	Thermodynamics	3	0	3	4
GDM210	Gıda Biyokimyası	Food Biochemistry	2	0	2	2
GDM218	Olasılık ve İstatistik	Probability and Statistics	3	0	3	4
GDM220	Mühendislik Ekonomisi	Engineering Economy	2	0	2	2
YDL288	Mesleki Yabancı Dil II	Vocational Foreign Language II	3	0	3	2
AİT282	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Principles of Atatürk and Revolution History I	2	0	2	2
	Serbest Seçmeli Ders (II)	Free Elective Course (II)	2	0	2	3
			<b>22</b>	<b>4</b>	<b>25</b>	<b>30</b>

**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
<b>GDM305</b>	<b>Reaksiyon Kinetiği</b>	<b>Reaction Kinetics</b>	2	0	2	2
GDM307	Gıda Analizleri	Food Analysis	2	2	3	4
<b>GDM309</b>	<b>Isı ve Kütle Transferi</b>	<b>Heat and Mass Transfer</b>	2	2	3	4
GDM311	İş Sağlığı ve Güvenliği	Occupational Health and Safety	2	0	2	2
<b>GDM313</b>	<b>Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler I</b>	<b>Unit Operations in Food Engineering I</b>	3	0	3	4
	<b>Mesleki Seçmeli Ders I</b>	<b>Vocational Elective Course I</b>	3	0	3	6
	Serbest Seçmeli Ders (II)	Free Elective Course (II)	2	0	2	3
			<b>20</b>	<b>4</b>	<b>22</b>	<b>30</b>

**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 İlkeleri	Principles of Nutrition	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
<b>GDM403</b>	<b>Yağ Teknolojisi</b>	<b>Fat and Oil Technology</b>	2	0	2	3
<b>GDM405</b>	<b>Hububat Teknolojisi</b>	<b>Cereal Technology</b>	2	0	2	3
<b>GDM407</b>	<b>Proses Tasarımı ve Kontrolü</b>	<b>Process Design and Control</b>	1	2	2	2
GDM409	Gıda Kalite Kontrol	Food Quality Control	1	0	2	2
	<b>Mesleki Seçmeli Ders III</b>	<b>Vocational Elective Course III</b>	3	0	3	6
	<b>Mesleki Seçmeli Ders IV</b>	<b>Vocational Elective Course IV</b>	3	0	3	6
	<b>Mesleki Seçmeli Ders V</b>	<b>Vocational Elective Course V</b>	3	0	3	6
			<b>16</b>	<b>5</b>	<b>19</b>	<b>30</b>
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

**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.

**06. YARIYIL DERSLERİ**

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

**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

**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
<b>GDM406</b>	<b>Gıda Mühendisliğinde Tasarım Uygulamaları</b>	<b>Design Operations in Food Engineering</b>	1	1	2	2
	<b>Mesleki Seçmeli Ders VI</b>	<b>Vocational Elective Course VI</b>	3	0	3	6
	<b>Mesleki Seçmeli Ders VII</b>	<b>Vocational Elective Course VII</b>	3	0	3	6
	<b>Mesleki Seçmeli Ders VIII</b>	<b>Vocational Elective Course VIII</b>	3	0	3	6
			<b>12</b>	<b>8</b>	<b>17</b>	<b>30</b>

**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

**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.