

MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ PROGRAMI
2018/2019 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI ÖĞRETİM PLANI

BİRİNCİ SINIF											
1. YARIYIL					2. YARIYIL						
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
ATA101	Atatürk İnkılabı ve İnkılap Tarihi-1	2	0	0	2	ATA102	Atatürk İnkılabı ve İnkılap Tarihi-2	2	0	0	2
TD101	Türk Dili-1	2	0	0	2	TD102	Türk Dili-2	2	0	0	2
ENF101	Temel Bilgi Teknolojileri	2	0	0	3	BL102	Bilgisayar Programlama	2	0	1	3
YDB101	İngilizce-1	3	0	0	2	YDB102	İngilizce-2	3	0	0	2
GDM101	Gıda Mühendisliğine Giriş	2	0	0	2	GDM102	Teknik Çizim	1	0	2	3
FIZ101	Fizik-1	4	0	0	5	FIZ102	Fizik-2	4	0	0	5
MAT101	Matematik-1	4	0	0	6	MAT102	Matematik-2	4	0	0	5
GDM103	Genel Kimya	4	0	2	6	GDM108	Biyoloji	3	0	0	4
TCE101	Toplumsal Cinsiyet Eşitliği	2	0	0	2	GDM110	Mühendisler İçin Genel Ekonomi	2	0	0	4
TOPLAM AKTS					30	TOPLAM AKTS					30

İKİNCİ SINIF											
3. YARIYIL					4. YARIYIL						
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
GDM201	Diferansiyel Denklemler	3	0	0	4	GDM202	Genel Mikrobiyoloji	2	0	2	4
GDM203	Analitik Kimya	4	0	0	4	GDM204	Isı ve Kütle Transferi	3	0	0	4
GDM205	Organik Kimya	3	0	0	4	GDM206	Biyokimya	3	0	0	4
GDM207	İstatistik	2	0	0	3	GDM216	Gıda Kimyası	3	0	0	4
GDM209	Kütle ve Enerji Denklemleri	3	0	0	4	GDM218	Gıda Analiz Teknikleri	1	0	4	5
GDM211	Termodinamik	3	0	0	4	GDM214	Akışkanlar Mekaniği	3	0	0	5
GDM213	Reaksiyon Kinetiği	3	0	0	3		Seçimlik Ders-1	3	0	0	4
	Seçimlik Ders-1	3	0	0	4						
TOPLAM AKTS					30	TOPLAM AKTS					30

ÜÇÜNCÜ SINIF											
5. YARIYIL					6. YARIYIL						
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
GDM301	Gıda Mühendisliği Temel İşlemleri-1	3	0	0	4	GDM302	Gıda Mühendisliği Temel İşlemleri-2	3	0	0	4
GDM303	Gıda Mikrobiyolojisi	2	0	2	4	GDM304	Eİ Teknolojisi	2	0	2	5
GDM305	Yağ teknolojisi	2	0	2	4	GDM306	Meyve ve Sebze Teknolojisi	2	0	2	5
GDM307	Enstrümental Analiz Teknikleri	4	0	0	4	GDM308	Gıda Mühendisliği Uygulamaları	0	4	0	4
GDM311	Tahiti Teknolojisi	2	0	2	3	GDM310	Beslenme İnkılabı	2	0	0	3
GDM313	Malzeme Bilgisi	2	0	0	2		Seçimlik Ders-1	2	0	0	3
GDM315	Staj-I	0	0	0	0		Seçimlik Ders-2	2	0	0	3
	Seçimlik Ders-1	2	0	0	3		Seçimlik Ders-3	2	0	0	3
	Seçimlik Ders-2	2	0	0	3						
	Seçimlik Ders-3	2	0	0	3						
TOPLAM AKTS					30	TOPLAM AKTS					30

DÖRÜNCÜ SINIF											
7. YARIYIL					8. YARIYIL						
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
GDM401	Gıda Mühendisliği Tasarım Uygulamaları	2	2	0	3	GDM402	Biyoteknoloji	2	0	2	4
GDM403	Lisans Tezi-I	4	0	0	6	GDM404	Lisans Tezi-II	4	0	0	6
GDM405	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi	2	0	2	3		Seçimlik Ders-1	2	0	0	5
GDM407	Süt Teknolojisi	2	0	2	3		Seçimlik Ders-2	2	0	0	5
GDM409	Staj-II	0	0	0	0		Seçimlik Ders-3	2	0	0	5
	Seçimlik Ders-1	2	0	0	5		Seçimlik Ders-4	2	0	0	5
	Seçimlik Ders-2	2	0	0	5						
	Seçimlik Ders-3	2	0	0	5						
TOPLAM AKTS					30	TOPLAM AKTS					30

SEÇMELİ DERSLER											
1. YARIYIL					2. YARIYIL						
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS

3. YARIYIL											
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
GDMSEC215	Mesleki İngilizce-1	3	0	0	4	GDMSEC216	Mesleki İngilizce-2	3	0	0	4

5. YARIYIL											
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
GDMSEC315	Gıda Katkı Maddeleri	2	0	0	3	GDMSEC312	Duyusal Analiz	2	0	0	3
GDMSEC317	Gıda Hijiyeni ve Sanitasyonu	2	0	0	3	GDMSEC314	Gıda Teşhis Yöntemleri	2	0	0	3
GDMSEC319	Fermenteasyon Teknolojisi	2	0	0	3	GDMSEC316	Soduk Tekniği	2	0	0	3
GDMSEC321	Proses Kontrol	2	0	0	3	GDMSEC318	Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı	2	0	0	3
GDMSEC323	Nanoteknoloji	2	0	0	3	GDMSEC320	Fonksiyonel Gıdalar	2	0	0	3
GDMSEC325	Gıda Makine ve Ekipmanları	2	0	0	3	GDMSEC322	Endüstriyel Mikrobiyoloji	2	0	0	3
GDMSEC327	Gıda Muhafaza Teknikleri	2	0	0	3	GDMSEC324	Enzim Bilimi	2	0	0	3
GDMSEC329	Gıdaların Fiziksel Özellikleri	2	0	0	3	GDMSEC326	Bilimsel Araştırma Teknikleri	2	0	0	3
GDMSEC331	Mesleki İngilizce-1	2	0	0	3	GDMSEC328	Mesleki İngilizce-2	2	0	0	3

7. YARIYIL											
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
GDMSEC409	Gıda Toksikolojisi	2	0	0	5	GDMSEC408	Yeni Ürün Geliştirme	2	0	0	5
GDMSEC411	Deneysel Tasarım	2	0	0	5	GDMSEC410	Mezrubat Teknolojisi	2	0	0	5
GDMSEC413	Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü	2	0	0	5	GDMSEC412	Kanattı Etleri Teknolojisi	2	0	0	5
GDMSEC415	Baharat Tenolojisi	2	0	0	5	GDMSEC414	Genetik Değiştirilmiş Gıdalar ve Analiz Yöntemleri	2	0	0	5
GDMSEC417	Gıda Ambalajlama	2	0	0	5	GDMSEC416	Gıda Güvenliği ve HACCP	2	0	0	5
GDMSEC419	Gıda Mühendisliği ve Mesleki Etik	2	0	0	5	GDMSEC418	Hazır Yemek Teknolojisi	2	0	0	5
GDMSEC421	Peynir Teknolojisi	2	0	0	5	GDMSEC420	Domates Ürünleri Teknolojisi	2	0	0	5
GDMSEC423	Gıda İşlemede Kimyasal Değişimler	2	0	0	5	GDMSEC422	Çav Teknolojisi	2	0	0	5
GDMSEC425	Seker ve Sekerli Ürünler Teknolojisi	2	0	0	5	GDMSEC424	Fırın Ürünleri ve Unlu Mamüller Teknolojisi	2	0	0	5
GDMSEC429	Fabrika Yönetimi ve Organizasyonu	2	0	0	5	GDMSEC426	Fermente Süt Teknolojisi	2	0	0	5
						GDMSEC428	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	0	5
						GDMSEC430	Gıda Analizlerinde Kromatografi	2	0	0	5

T:Teorik ders saati	U: Uygulama ders saati	L: Laboratuvar ders saati	Düzenleme Tarihi:	03.05.2018
KALDIRILAN DERSLER		DERSİN DURUMU	YERİNE KONAN DERSİN KODU	BÖLÜM BAŞKAN V. ADI SOYADI
				Dr. Öğr. Üyesi Selin KALKAN
				DEKAN
				ADI SOYADI
				IMZA ve KAŞE
				IMZA ve KAŞE
<p>*DERSİN DURUMU: Başarısız öğrenimler muaf tutulacak ise "MUAF", İnkılab edilecekler "TEKRAR" yazılacaktır. *Yerine yeni ders açılırsa "YENİ" yazılacak ve YERİNE KONAN DERSİN KODU alanı doldurulacaktır.</p> <p>*GDMSEC427 Gıda Analizlerinde Kromatografi dersi daha önce hiç açılmamış olup, ders kaydı öğrenci bulunmamaktadır. Bu ders, GDMSEC430 ders koduna 8 yılını öğrenim dersleri havuzuna alınmıştır.</p> <p>NOT: GDM401 Gıda Mühendisliği Tasarım Uygulamaları dersine kayıt olmak için, GDM209 Kütle ve Enerji Denklemleri dersini alması ve başarılı olmak zorunludur.</p>				