



Afyon Kocatepe Üniversitesi

Mühendislik Fakültesi

Gıda Mühendisliği

Gıda Mühendisliği

1.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
101	MATEMATİK I	3+1	Zorunlu	6
103	FİZİK I	2+1	Zorunlu	4
119	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2+0	Zorunlu	2
121	TÜRK DİLİ I	2+0	Zorunlu	2
123	GENEL KİMYA I	3+1	Zorunlu	4
175	GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ	1+0	Zorunlu	2
177	TEKNİK RESİM	1+2	Zorunlu	5
SG101	SEÇMELİ DERS I GÜZ DÖNEMİ	2+0	Seçmeli	2
SG102	SEÇMELİ DERS GÜZ DÖNEMİ	3+0	Seçmeli	3
Toplam AKTS				30
Seçmeli Dersler				
111	GÜZEL SANATLAR	2+0	Seçmeli	2
113	YABANCI DİL I(İNGİLİZCE)	3+0	Seçmeli	3
135	ŞEHİR VE ÜNİVERSİTE YAŞAMINA UYUM	2+0	Seçmeli	2
139	BİLİM TARİHİ	2+0	Seçmeli	2
145	SİNEMA TELEVİZYON	2+0	Seçmeli	2
147	FOTOGRAFÇILIK	2+0	Seçmeli	2
155	GİRİŞİMCİLİK	2+0	Seçmeli	2
161	İLK YARDIM	2+0	Seçmeli	2
165	EBRU SANATI	2+0	Seçmeli	2
167	YEMEK PASTACILIK	2+0	Seçmeli	2
169	ARAPÇA	2+0	Seçmeli	2
171	ÇİNCE	2+0	Seçmeli	2
173	RUSÇA	2+0	Seçmeli	2
2.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
104	FİZİK II	2+1	Zorunlu	4
118	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2+0	Zorunlu	2
120	TÜRK DİLİ II	2+0	Zorunlu	2
124	GENEL KİMYA II	3+1	Zorunlu	4
134	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE LAB.İŞL.	2+1	Zorunlu	4
136	GIDA KİMYASI	2+0	Zorunlu	5
138	MATEMATİK II	3+1	Zorunlu	5
140	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ I	1+0	Zorunlu	1
SB103	SEÇMELİ DERS BAHAR DÖNEMİ	3+0	Seçmeli	3
Toplam AKTS				30
Seçmeli Dersler				
112	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	3+0	Seçmeli	3
3.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
207	TERMODİNAMİK	3+0	Zorunlu	4
217	DİFERANSİYEL DENKLEMLER	2+1	Zorunlu	5
223	GIDA ANALİZLERİ I	2+1	Zorunlu	4
233	SAYISAL ANALİZ	2+1	Zorunlu	4
235	GIDA BİYOKİMYASI	2+0	Zorunlu	4
ALN901	ALAN DIŞI	2+0	Seçmeli	2
SG126	SEÇMELİ DERS II GÜZ DÖNEMİ	3+0	Seçmeli	3
Toplam AKTS				26
Seçmeli Dersler				
231	MESLEKİ YABANCI DİL	3+0	Seçmeli	3
237	TECHNICAL FOREIGN LANGUAGE	3+0	Seçmeli	3
4.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
228	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2+1	Zorunlu	4
250	GIDA ANALİZLERİ II	2+1	Zorunlu	4
252	KÜTLE VE ENERJİ DENKLEMLERİ	2+1	Zorunlu	5

254	GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEMEL İŞLEMLER	2+1	Zorunlu	4
256	GIDA KATKI MADDELERİ	2+0	Zorunlu	3
ALN902	ALAN DIŞI	2+0	Seçmeli	2
SB127	SEÇMELİ DERS III BAHAR DÖNEMİ	3+0	Seçmeli	3
Toplam AKTS				25
Seçmeli Dersler				
214	ISI VE KÜTLE AKTARIMI	2+0	Seçmeli	3
258	HEAT AND MASS TRANSFER	2+0	Seçmeli	3
5.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
305	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ I	2+1	Zorunlu	3
307	ENSTRÜMENTAL ANALİZLERİ	2+1	Zorunlu	4
345	AKIŞKANLAR MEKANİĞİ	2+1	Zorunlu	4
SG114	SEÇMELİ DERS V GÜZ DÖNEMİ	2+1	Seçmeli	4
SG115	SEÇMELİ DERS VI GÜZ DÖNEMİ	2+0	Seçmeli	4
SG116	SEÇMELİ DERS VII GÜZ DÖNEMİ	2+0	Seçmeli	4
SG128	SEÇMELİ DERS IV GÜZ DÖNEMİ	2+1	Seçmeli	3
Toplam AKTS				26
Seçmeli Dersler				
309	PROSES UYGULAMALARI I	1+2	Seçmeli	4
323	ORGANİK KİMYA	1+2	Seçmeli	4
327	GIDA AMBALAJLAMA İLKELERİ	3+0	Seçmeli	4
329	FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ	3+0	Seçmeli	4
339	GIDA KALİTE KONTROL	3+0	Seçmeli	4
347	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ	2+1	Seçmeli	3
349	FİZİKOKİMYA	1+2	Seçmeli	4
353	ANALİTİK KİMYA	1+2	Seçmeli	4
355	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	3+0	Seçmeli	4
357	İÇECEK TEKNOLOJİSİ	3+0	Seçmeli	4
359	GELENEKSEL GIDALAR	3+0	Seçmeli	4
361	SOĞUTMA TEKNOLOJİSİ	3+0	Seçmeli	4
363	MALZEME BİLGİSİ	3+0	Seçmeli	4
369	FRUIT AND VEGETABLE TECHNOLOGY	2+1	Seçmeli	3
6.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
326	YAĞ TEKNOLOJİSİ	2+1	Zorunlu	4
340	BESLENME İLKELERİ	2+0	Zorunlu	3
342	MEYVE VE SEBZE ÜRÜNLERİ ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	2+1	Zorunlu	3
SB117	SEÇMELİ DERS IX BAHAR DÖNEMİ	2+1	Seçmeli	4
SB118	SEÇMELİ DERS X BAHAR DÖNEMİ	2+0	Seçmeli	4
SB119	SEÇMELİ DERS XI BAHAR DÖNEMİ	2+0	Seçmeli	4
SB129	SEÇMELİ DERS VIII BAHAR DÖNEMİ	2+1	Seçmeli	3
Toplam AKTS				25
Seçmeli Dersler				
306	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ II	2+1	Seçmeli	3
308	PROSES UYGULAMALARI II	1+2	Seçmeli	4
332	GIDALARDA FİZİKSEL ÖZELLİKLER	2+1	Seçmeli	4
338	GIDA MUHAFAZA METOTLARI	2+1	Seçmeli	4
346	GIDA İŞLETMELERİ VE ÇEVRE	1+2	Seçmeli	4
348	DENEYSEL TASARIM VE VERİ ANALİZİ	1+2	Seçmeli	4
350	REAKSİYON KİNETİĞİ	1+2	Seçmeli	4
358	GIDA MEVZUATI	2+1	Seçmeli	4
360	İŞ HUKUKU	2+1	Seçmeli	4
362	ZEYTİNYAĞI TEKNOLOJİSİ	2+1	Seçmeli	4
364	ÖZEL GIDALAR	3+0	Seçmeli	4
368	FOOD MICROBIOLOGY II	2+1	Seçmeli	3
7.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
403	HUBUBAT TEKNOLOJİSİ	2+1	Zorunlu	3
407	SÜT TEKNOLOJİSİ	2+1	Zorunlu	3
471	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM	0+2	Zorunlu	6
SG120	SEÇMELİ DERS XIII GÜZ DÖNEMİ	2+1	Seçmeli	5
SG121	SEÇMELİ DERS XIV GÜZ DÖNEMİ	2+0	Seçmeli	5
SG122	SEÇMELİ DERS XV GÜZ DÖNEMİ	2+0	Seçmeli	5
SG130	SEÇMELİ DERS XII GÜZ DÖNEMİ	2+1	Seçmeli	3
Toplam AKTS				30

Seçmeli Dersler				
405	ET TEKNOLOJİSİ	2+1	Seçmeli	3
439	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ	2+0	Seçmeli	5
445	MÜHENDİSLİK EKONOMİSİ	2+0	Seçmeli	5
449	GIDA TOKSİKOLOJİSİ	1+1	Seçmeli	5
453	İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ	1+1	Seçmeli	5
459	GIDALARDA KATKI VE KALINTI ANALİZLERİ	1+1	Seçmeli	5
461	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+0	Seçmeli	5
463	DUYUSAL ANALİZ	2+0	Seçmeli	5
465	GIDA PAZARLAMA VE SATIŞ YÖNTEMLERİ	2+0	Seçmeli	5
469	GIDALARIN RAF ÖMRÜNÜN BELİRLENMESİ	2+0	Seçmeli	5
473	ENZİM BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	2+0	Seçmeli	5
479	GIDA REOLOJİSİ	2+0	Seçmeli	5
485	MEAT TECHNOLOGY	2+1	Seçmeli	3
487	SU İŞLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	1+1	Seçmeli	5

8.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
404	TAHİL ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	2+1	Zorunlu	3
406	ET ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	2+1	Zorunlu	3
450	GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI	0+2	Zorunlu	6
486	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ II	2+0	Zorunlu	5
SB123	SEÇMELİ DERS XVII BAHAR DÖNEMİ	2+1	Seçmeli	5
SB124	SEÇMELİ DERS XVIII BAHAR DÖNEMİ	2+0	Seçmeli	5
SB131	SEÇMELİ DERS XVI BAHAR DÖNEMİ	2+1	Seçmeli	3

Toplam AKTS				30
Seçmeli Dersler				
402	SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	2+1	Seçmeli	3
428	GIDA HİJYEN VE SANİTASYON	1+1	Seçmeli	5
444	TIBBİ VE FONKSİYONEL GIDALAR	2+0	Seçmeli	5
458	KANATLI ÜRÜNLER İŞLEME TEKNOLOJİSİ	1+1	Seçmeli	5
474	ÜRÜN GELİŞTİRME VE OPTİMİZASYON	2+0	Seçmeli	5
484	DAİRY PRODUCTS TECHNOLOGY	2+1	Seçmeli	3