

| MÜHENDİSLİK | | FAKÜLTESİ | | | |
|-------------------|--------------------------------------|-----------|----------|-----------|-----------|
| GIDA MÜHENDİSLİĞİ | | BÖLÜMÜ | | | |
| | | PROGRAMI | | | |
| BİRİNCİ YIL | | | | | |
| BİRİNCİ YARIYIL | | | | | |
| NO | DERS ADI | TEORİK | UYGULAMA | TOPLAM | AKTS |
| 1 | Türk Dili I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 2 | Yabancı Dil I | 3 | 0 | 3 | 3 |
| 3 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 4 | Matematik I | 3 | 1 | 4 | 6 |
| 5 | Fizik I | 2 | 1 | 3 | 4 |
| 6 | Gıda Mühendisliğine Giriş | 1 | 0 | 1 | 2 |
| 7 | Genel Kimya I | 3 | 1 | 4 | 4 |
| 8 | Teknik Resim | 1 | 2 | 3 | 5 |
| 9 | Seçmeli ders I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | TOPLAM | 19 | 5 | 24 | 30 |
| | Seçilecek dersler | | | | |
| | Beden Eğitimi | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | Güzel Sanatlar | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | Şehir ve Üniversite Yaşamına Uyum | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | Sinema Televizyon | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | Proje ve Risk Yönetimi | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | Ebru Sanatı | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | Rusça | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | Yemek ve Pastacılık | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | Arapça | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | Etkili İletişim | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | İlk Yardım | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | Fotoğrafçılık | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | Kalite Yönetimi | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | Sosyoloji | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | Girişimcilik | 2 | 0 | 2 | 2 |

| | | | | | |
|------------------------|---|-----------|----------|-----------|-----------|
| | Geleneksel Seramik | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | Finansal Okur Yazarlık | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | Halk Oyunları | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | Kişisel Gelişim | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | Çince | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | Bilim Tarihi | 2 | 0 | 2 | 2 |
| BİRİNCİ YIL | | | | | |
| İKİNCİ YARIYIL | | | | | |
| 1 | Türk Dili II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 2 | Yabancı Dil II | 3 | 0 | 3 | 3 |
| 3 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 4 | Matematik II | 3 | 1 | 4 | 5 |
| 5 | Fizik II | 2 | 1 | 3 | 4 |
| 6 | Genel Kimya II | 3 | 1 | 4 | 4 |
| 7 | Gıda Kimyası | 2 | 0 | 2 | 5 |
| 8 | Gıda Mühendisliğinde Laboratuvar İşlemleri | 2 | 1 | 3 | 4 |
| 9 | İş Sağlığı ve Güvenliği -I | 1 | 0 | 1 | 1 |
| | TOPLAM | 20 | 4 | 24 | 30 |
| İKİNCİ YIL | | | | | |
| BİRİNCİ YARIYIL | | | | | |
| NO | DERS ADI | TEORİK | UYGULAMA | TOPLAM | AKTS |
| 1 | Diferansiyel Denklemler | 2 | 1 | 3 | 5 |
| 2 | Sayısal Analiz | 2 | 1 | 3 | 4 |
| 3 | Gıda Biyokimyası | 2 | 0 | 2 | 4 |
| 4 | Termodinamik | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 5 | Gıda Analizleri-I | 2 | 1 | 3 | 4 |
| 6 | Seçmeli Ders -II | 3 | 0 | 3 | 3 |
| 7 | Alan Dışı Seçmeli Ders I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | TOPLAM | 16 | 3 | 19 | 26 |
| | Seçmeli Ders -II | | | | |
| | Mesleki Yabancı Dil | 3 | 0 | 3 | 3 |
| | Technical Foreign Language | 3 | 0 | 3 | 3 |
| | Üniversite havuzundan temel alan dışındaki bir ders seçilecektir. | | | | |

| İKİNCİ YIL | | | | | |
|--|---|------------|----------|-----------|-----------|
| İKİNCİ YARIYIL | | | | | |
| NO | DERS ADI | TEORİK | UYGULAMA | TOPLAM | AKTS |
| 1 | Gıda Analizleri -II | 2 | 1 | 3 | 4 |
| 2 | Genel Mikrobiyoloji | 2 | 1 | 3 | 4 |
| 3 | Kütle ve Enerji Denklıkları | 2 | 1 | 3 | 5 |
| 4 | Gıda Mühendisliği Temel İşlemler | 2 | 1 | 3 | 4 |
| 5 | Gıda Katkı Maddeleri | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 6 | Seçmeli Ders-III | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 7 | Alan Dışı Seçmeli Ders II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| | TOPLAM | 14 | 4 | 18 | 25 |
| | Seçmeli Ders-III | | | | |
| | Isı ve Kütle Aktarımı | 2 | 0 | 2 | 3 |
| | Heat and Mass Transfer | 2 | 0 | 2 | 3 |
| | Üniversite havuzundan temel alan dışındaki bir ders seçilecektir. | | | | |
| İKİNCİ YIL (ZORUNLU YAZ STAJI BULUNAN PROGRAMLAR İÇİN) | | | | | |
| YAZ YARIYILI | | | | | |
| | STAJ I | 30 İŞ GÜNÜ | | | 9 |
| ÜÇÜNCÜ YIL | | | | | |
| BİRİNCİ YARIYIL | | | | | |
| NO | DERS ADI | TEORİK | UYGULAMA | TOPLAM | AKTS |
| 1 | Gıda Mikrobiyolojisi-I | 2 | 1 | 3 | 3 |
| 2 | Akışkanlar Mekaniği | 2 | 1 | 3 | 4 |
| 3 | Enstrümental Analizler | 2 | 1 | 3 | 4 |
| 4 | Seçmeli Ders- IV | 2 | 1 | 3 | 3 |
| 5 | Seçmeli Ders -V | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 6 | Seçmeli Ders -VI | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 7 | Seçmeli Ders -VII | 3 | 0 | 3 | 4 |
| | TOPLAM | 15 | 6 | 21 | 26 |
| | Seçmeli Ders- IV | | | | |
| | Meyve ve Sebze Teknolojisi | 2 | 1 | 3 | 3 |
| | Fruit and Vegatable Technology | 2 | 1 | 3 | 3 |
| | Seçmeli Ders -V | | | | |

| | | | | | |
|-----------------------|--|-----------|----------|-----------|-----------|
| | Proses Uygulamaları-I | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Fizikokimya | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Mühendislik İstatistiği | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Analitik Kimya | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Organik Kimya | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Seçmeli Ders -VI | | | | |
| | Gıda Biyoteknolojisi | 3 | 0 | 3 | 4 |
| | Fermantasyon Teknolojisi | 3 | 0 | 3 | 4 |
| | İçecek Teknolojisi | 3 | 0 | 3 | 4 |
| | Gıda Kalite Kontrol | 3 | 0 | 3 | 4 |
| | Geleneksel Gıdalar | 3 | 0 | 3 | 4 |
| | Seçmeli Ders -VII | | | | |
| | Gıda Ambalajlama İlkeleri | 3 | 0 | 3 | 4 |
| | Soğutma Teknolojisi | 3 | 0 | 3 | 4 |
| | Malzeme Bilgisi | 3 | 0 | 3 | 4 |
| | Gıda Makinaları ve Ekipmanları | 3 | 0 | 3 | 4 |
| | Endüstriyel Mikrobiyoloji | 3 | 0 | 3 | 4 |
| ÜÇÜNCÜ YIL | | | | | |
| İKİNCİ YARIYIL | | | | | |
| NO | DERS ADI | TEORİK | UYGULAMA | TOPLAM | AKTS |
| 1 | Yağ Teknolojisi | 2 | 1 | 3 | 4 |
| 2 | Beslenme İlkeleri | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 3 | Meyve ve Sebze Ürünleri Üretim Teknolojisi | 2 | 1 | 3 | 3 |
| 4 | Seçmeli Ders -VIII | 2 | 1 | 3 | 3 |
| 5 | Seçmeli Ders -VIII | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 6 | Seçmeli Ders-X | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 7 | Seçmeli Ders-XI | 2 | 1 | 3 | 4 |
| | TOPLAM | 14 | 6 | 20 | 25 |
| | Seçmeli Ders -VIII | | | | |
| | Gıda Mikrobiyolojisi- II | 2 | 1 | 3 | 3 |
| | Food Microbiology | 2 | 1 | 3 | 3 |
| | Seçmeli Ders -VIII | | | | |
| | Proses Uygulamaları-II | 1 | 2 | 3 | 4 |

| | | | | | |
|---|------------|---|---|---|--|
| Bilgisayar Destekli Uygulamalar | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Gıda İşletmeleri ve Çevre | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Deneysel Tasarım ve Veri Analizi | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Reaksiyon Kinetiği | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Seçmeli Ders-X | | | | | |
| Diyetetik Gıdalar | 3 | 0 | 3 | 4 | |
| Fermantasyon Uygulamaları | 3 | 0 | 3 | 4 | |
| Biyoaktif Gıdalar | 3 | 0 | 3 | 4 | |
| Özel Gıdalar | 3 | 0 | 3 | 4 | |
| Fabrika Organizasyon ve Yönetimi | 3 | 0 | 3 | 4 | |
| Seçmeli Ders-XI | | | | | |
| Zeytinyağı Teknolojisi | 2 | 1 | 3 | 4 | |
| Gıda Mevzuatı | 2 | 1 | 3 | 4 | |
| Gıdalarda Fiziksel Özellikler | 2 | 1 | 3 | 4 | |
| İş Hukuku | 2 | 1 | 3 | 4 | |
| Gıda Muhafaza Metotları | 2 | 1 | 3 | 4 | |
| ÜÇÜNCÜ YIL (ZORUNLU YAZ STAJI BULUNAN PROGRAMLAR İÇİN) | | | | | |
| YAZ YARIYILI | | | | | |
| STAJ II | 30 İŞ GÜNÜ | | | 9 | |

| DÖRDÜNCÜ YIL | | | | | |
|--------------------------|------------------------------|-----------|----------|-----------|-----------|
| BİRİNCİ YARIYIL | | | | | |
| NO | DERS ADI | TEORİK | UYGULAMA | TOPLAM | AKTS |
| 1 | Gıda Mühendisliği Tasarımı * | 0 | 2 | 2 | 6 |
| 2 | Süt Teknolojisi | 2 | 1 | 3 | 3 |
| 3 | Hububat Teknolojisi | 2 | 1 | 3 | 3 |
| 4 | Seçmeli Ders- XII | 2 | 1 | 3 | 3 |
| 5 | Seçmeli Ders -XIII | 1 | 1 | 2 | 5 |
| 6 | Seçmeli Ders -XIV | 2 | 0 | 2 | 5 |
| 7 | Seçmeli Ders -XV | 2 | 0 | 2 | 5 |
| TOPLAM | | 11 | 6 | 17 | 30 |
| Seçmeli Ders- XII | | | | | |
| | Et Teknolojisi | 2 | 1 | 3 | 3 |
| | Meat Technology | 2 | 1 | 3 | 3 |

| | | | | | |
|-----------------------|---|--------|----------|--------|------|
| | Seçmeli Ders -XIII | | | | |
| | Gıda Toksikolojisi | 1 | 1 | 2 | 5 |
| | Su İşleri İşleme Teknolojisi | 1 | 1 | 2 | 5 |
| | İçme Sütü Teknolojisi | 1 | 1 | 2 | 5 |
| | Dondurulmuş Gıdalar Teknolojisi | 1 | 1 | 2 | 5 |
| | Üretim Planlaması | 1 | 1 | 2 | 5 |
| | Gıdalarda Katkı ve Kalıntı Analizleri | 1 | 1 | 2 | 5 |
| | Seçmeli Ders -XIV | | | | |
| | Endüstriyel Yemek Üretimi | 2 | 0 | 2 | 5 |
| | Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi | 2 | 0 | 2 | 5 |
| | Duyusal Analiz | 2 | 0 | 2 | 5 |
| | Gıda Pazarlama ve Satış Yöntemleri | 2 | 0 | 2 | 5 |
| | Mühendislik Yönetimi ve Halkla İlişkiler | 2 | 0 | 2 | 5 |
| | Gıdaların Raf Ömrünün Belirlenmesi | 2 | 0 | 2 | 5 |
| | Seçmeli Ders -XV | | | | |
| | Mühendislik Ekonomisi | 2 | 0 | 2 | 5 |
| | Enzim Bilimi ve Teknolojisi | 2 | 0 | 2 | 5 |
| | Kurutma Teknolojisi | 2 | 0 | 2 | 5 |
| | Gıda Sanayisinde Yeni Gelişmeler | 2 | 0 | 2 | 5 |
| | Gıda Reolojisi | 2 | 0 | 2 | 5 |
| | Mikrobiyal Kalite Kontrol | 2 | 0 | 2 | 5 |
| | *Öğrencilerin; Gıda Mühendisliği Tasarımı Dersini Alabilmeleri İçin, İlk Dört Dönemdeki Derslerin Hepsini Almaları ve Başarılı Olması Şartı Aranır. | | | | |
| DÖRDÜNCÜ YIL | | | | | |
| İKİNCİ YARIYIL | | | | | |
| NO | DERS ADI | TEORİK | UYGULAMA | TOPLAM | AKTS |
| 1 | Gıda Mühendisliği Uygulamaları* | 0 | 2 | 2 | 6 |
| 2 | Et Ürünleri İşleme Teknolojisi | 2 | 1 | 3 | 3 |
| 3 | Tahıl Ürünleri İşleme Teknolojisi | 2 | 1 | 3 | 3 |
| 4 | İş Sağlığı ve Güvenliği-II | 2 | 0 | 2 | 5 |
| 5 | Seçmeli Ders- XVI | 2 | 1 | 3 | 3 |
| 6 | Seçmeli Ders- XVII | 1 | 1 | 2 | 5 |
| 7 | Seçmeli Ders- XVIII | 2 | 0 | 2 | 5 |

| | | | | |
|--|-----------|----------|-----------|-----------|
| TOPLAM | 11 | 6 | 17 | 30 |
| Seçmeli Ders- XVI | | | | |
| Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi | 2 | 1 | 3 | 3 |
| Dairy Products Technology | 2 | 1 | 3 | 3 |
| Seçmeli Ders- XVII | | | | |
| Fermente Ürünler Teknolojisi | 1 | 1 | 2 | 5 |
| Dondurma Teknolojisi | 1 | 1 | 2 | 5 |
| Peynir Teknolojisi | 1 | 1 | 2 | 5 |
| Gıda Hijyen ve Sanitasyon | 1 | 1 | 2 | 5 |
| Kanatlı Ürünler İşleme Teknolojisi | 1 | 1 | 2 | 5 |
| Yeni Gıda Üretim Teknolojisi | 1 | 1 | 2 | 5 |
| Seçmeli Ders- XVIII | | | | |
| Tıbbi ve Fonksiyonel Gıdalar | 2 | 0 | 2 | 5 |
| Ürün Geliştirme ve Optimizasyon | 2 | 0 | 2 | 5 |
| İşletme Sanitasyonu | 2 | 0 | 2 | 5 |
| Kalite Yönetim Sistemleri | 2 | 0 | 2 | 5 |
| Toplu Beslenme Sistemleri | 2 | 0 | 2 | 5 |
| Mühen. Çalışmalarında İstatiksel Yöntem. | 2 | 0 | 2 | 5 |
| İnsan Kaynakları Yönetimi | 2 | 0 | 2 | 5 |
| Fırın Teknolojisi ve Ekipmanları | 2 | 0 | 2 | 5 |
| Hazır Yemek Teknolojisi | 2 | 0 | 2 | 5 |

*Öğrencilerin; Gıda Mühendisliği Uygulamaları Dersini Alabilmeleri İçin, İlk Dört Dönemdeki Derslerin Hepsini Almaları ve Başarılı Olması Şartı Aranır.

| GENEL TOPLAMLAR | |
|-----------------------------------|------------|
| TOPLAM TEORİK DERS SAATİ SAYISI | 120 |
| TOPLAM UYGULAMA DERS SAATİ SAYISI | 40 |
| TOPLAM SEÇMELİ DERS SAATİ SAYISI | 51 |
| TOPLAM SEÇMELİ DERS AKTS KREDİSİ | 75 |
| TOPLAM STAJ AKTS KREDİSİ | 18 |
| TOPLAM AKTS KREDİSİ | 240 |