



1 <sup>st</sup> Semester								2 <sup>nd</sup> Semester							
CODE	COURSE NAME	DERS ADI	C/E	T	P	C	E	CODE	COURSE NAME	DERS ADI	C/E	T	P	C	E
CAM100	Campus Orientation	Kampüse Uyum	C	0	0	0	2	GEC351	21st Century Skills	21. Yüzyıl Becerileri	E	2	0	0	2
MTH101	Calculus I	Matematik I	C	4	0	4	5	MTH102	Calculus II	Matematik II	C	4	0	4	6
PHY101	General Physics I	Genel Fizik I	C	3	2	4	5	PHY102	General Physics II	Fizik II	C	3	2	4	6
CHM104	General Chemistry for Biological Sciences and Engineering	Biyolojik Bilim ve Mühendisler için Genel Kimya	C	3	2	4	5	CHM122	Organic Chemistry	Organik Kimya	C	2	2	3	5
ECC107	Biology	Biyoloji	C	2	0	2	4	ECC103	Technical Drawing	Teknik Çizim	C	3	0	3	4
FDE101	Introduction to Food Engineering	Gıda Mühendisliğine Giriş	C	1	0	1	2	ENG102	English II	İngilizce II	C	3	0	2	3
ENG101	English I	İngilizce I	C	3	0	2	3	TUR102 / YIT102	Turkish II / Turkish for International Students II	Türk Dili II / Yabancılar için Türkçe II	C	2	0	2	2
TUR101 / YIT101	Turkish I / Turkish for International Students I	Türk Dili I / Yabancılar için Türkçe I	C	2	0	2	2	AIT102 / AIT104	Atatürk's Principles and History of Turkish Revolutions II	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	C	2	0	2	2
AIT101 / AIT103	Atatürk's Principles and History of Turkish Revolutions I	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	C	2	0	2	2	Total				21	4	20	30
Total				20	4	21	30								

3 <sup>rd</sup> Semester								4 <sup>th</sup> Semester							
CODE	COURSE NAME	DERS ADI	C/E	T	P	C	E	CODE	COURSE NAME	DERS ADI	C/E	T	P	C	E
FDE201	Mass and Energy Balances	Kütle ve Enerji Denklemleri	C	4	0	4	5	ENG201	Oral Communication Skills.	İngilizce İletişim Teknikleri	C	3	0	3	3
ECC217	Microbiology	Mikrobiyoloji	C	3	2	3	5	FDE206	Food Microbiology	Gıda Mikrobiyolojisi	C	4	1	4	4
FDE205	Biochemistry	Biyokimya	C	3	0	3	3	ECC101	Introduction to Computer and Programming	Bilgisayar ve Programlamaya Giriş	E	3	0	3	4
FDE214 (ECC211)	Engineering Materials	Mühendislik Malzemeleri	C	3	0	3	4	CHM212	Analytical Chemistry	Analitik Kimya	C	3	0	3	5
MTH201	Differential Equations	Diferansiyel Denklemler	C	4	0	4	6	AGR426	Agricultural Economics	Tarım Ekonomisi	E	3	0	3	5
FDE202 (ECC207)	Thermodynamics	Termodinamik	C	4	0	4	5	AGR427	Agricultural Business and Management	Tarım İşletmeciliği ve Yönetimi	E	3	0	3	5
CAR100	Carrier Planning	Kariyer Planlama	C	0	0	0	2	NTE	Non-tech. Elective	Teknik Olmayan Seç.	E	3	0	3	4
Total				21	2	21	30	Total				22	1	22	30

5 <sup>th</sup> Semester								6 <sup>th</sup> Semester							
CODE	COURSE NAME	DERS ADI	C/E	T	P	C	E	CODE	COURSE NAME	DERS ADI	C/E	T	P	C	E
FDE300	Summer Practice I	Yaz Stajı I	C	0	0	0	7	FDE302	Food Analysis	Gıda Analizleri	C	3	0	3	5
FDE301	Instrumental Analysis	Enstrümental Analiz	C	3	0	3	3	FDE304	Food Chemistry II	Gıda Kimyası II	C	3	0	3	4
FDE303	Food Chemistry I	Gıda Kimyası I	C	3	0	3	3	FDE306	Food Engineering Applied Kinetics	Reaksiyon Kinetiği	C	3	0	3	5
FDE212 (ECC304)	Food Engineering Unit Operation I	Gıda Mühendisliği İşlemleri I	C	4	0	4	5	FDE311 (ECC316)	Food Engineering Unit Operations II	Gıda Mühendisliği İşlemleri II	C	4	0	4	6
MTH251	Probability and Statistics	Olasılık ve İstatistik	C	3	0	3	6	FDE312 (ECC334)	Food Engineering Unit Operations III	Gıda Mühendisliği İşlemleri III	C	4	0	4	6
TE	Technical Elective Course	Teknik Seçmeli Ders	E	2	0	2	4	TE	Technical Elective Course	Teknik Seçmeli Ders	E	2	0	2	4
CHC100	Cyprus History and Culture	Kıbrıs Tarihi ve Kültürü	E	2	0	0	2	Total				19	0	19	30
Total				17	0	15	30								

7 <sup>th</sup> Semester								8 <sup>th</sup> Semester							
CODE	COURSE NAME	DERS ADI	C/E	T	P	C	E	CODE	COURSE NAME	DERS ADI	C/E	T	P	C	E
FDE400	Summer Practice II	Yaz Stajı II	C	0	0	0	7	FDE402	Food Engineering Design II	Gıda Mühendisliği Process Araştırma ve Tasarım I	C	4	0	4	5
FDE401	Food Engineering Design I	Gıda Mühendisliği Process Araştırma ve Tasarım I	C	4	0	4	5	FDE404	Quality Control in Food Engineering	Gıda Kalite Kontrol	C	3	0	3	5
FDE403	Process Control	Proses Kontrol	E	3	0	3	5	FDE412	Food Engineering Unit Operation Laboratory	Gıda Mühendisliği İşlem Laboratuvarı	E	3	2	3	5
FDE407	Food Packaging Technology	Gıda Ambalajlama	E	3	0	3	3	TE	Technical Elective Course	Teknik Seçmeli Ders	E	3	0	3	5
FDE411	Food Technology	Gıda Teknolojisi	C	3	0	3	5	TE	Technical Elective Course	Teknik Seçmeli Ders	E	3	0	3	5
TE	Technical Elective Course	Teknik Seçmeli Ders	E	3	0	3	5	TE	Technical Elective Course	Teknik Seçmeli Ders	E	3	0	3	5
Total				16	0	16	30	Total				19	2	19	30

Total No. of Courses	55
Total No. Of Electives	14
Total No. Of Credits	153

Percentage of Electives	25
Total ECTS	240

Key: C/E: Compulsory/Elective T: Hours of Theoretical Study

P: Hours of Practice/Lab C: Credits E: ECTS

Eski Yerel Kredi	153
Yeni Yerel Kredi	Değişmedi
Eski AKTS Kredi	251
Yeni AKTS Kredi	240

ELECTIVE CORSE

CODE	COURSE NAME	COURSE TURKISH NAME	T	P	C	E
FDE320	Industrial Microbiology	Endüstriyel Mikrobiyoloji	2	0	2	4
FDE321	Food Biotechnology	Gıda Bioteknolojisi	2	0	2	4
FDE322	Principles of Nutrition	Beslenme İlkeleri	2	0	2	4
FDE323	Physical Properties of Food	Gıdaların Fiziksel Özellikleri	2	0	2	4
FDE421	Cereal Technology	Tahıl Teknolojisi	3	0	3	5
FDE422	Fermentation Technology	Fermentasyon Teknolojisi	3	0	3	5
FDE423	Fruit and Vegetable Technology	Meyve ve Sebze Teknolojisi	3	0	3	5
FDE424	Sea Food Products Technology	Su Ürünleri Teknolojisi	3	0	3	5
FDE425	Fats and Oils Technology	Yağ Teknolojisi	3	0	3	5
FDE426	Dairy Technology	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi	3	0	3	5

FDE427	Meat Technology	Et İşleme Teknolojisi	3	0	3	5
FDE430	Plant Sanitation	İşletme Sanitasyonu	3	0	3	5
FDE431	Food Economy and Management	Gıda Ekonomisi ve Yönetimi	3	0	3	5
FDE432	Food Legislation	Gıda Mevzuatı	3	0	3	5
AGR402	Organic Farming	Organik Tarım	3	0	3	4
AGRT426	Agricultural Economics	Tarım Ekonomisi	3	0	3	5
AGR427	Agricultural Business and Management	Tarım İşletmeciliği ve Yönetimi	3	0	3	5