



ZİRAAT FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

Programın
Başladığı Yılı: 2013

1. Dönem										2. Dönem									
KOD	DERS ADI	COURSE NAME	Z/S	T	P	K	A			KOD	DERS ADI	COURSE NAME	Z/S	T	P	K	A		
KAM100	Kampüse Uyum	Campus Orientation	Z	0	0	0	2			SEC351	21. Yüzyıl Becerileri	21st Century Skills	S	2	0	0	2		
MAT101	Matematik I	Calculus I	Z	4	0	4	5			MAT102	Matematik II	Calculus II	Z	4	0	4	6		
FİZ101	Genel Fizik I	General Physics I	Z	3	2	4	5			FİZ102	Fizik II	General Physics II	Z	3	2	4	6		
KİM104	Biyolojik Bilim ve Mühendisler için Genel Kimya	Chemistry for Biological Sciences and Eng	Z	3	2	4	5			KİM122	Organik Kimya	Organic Chemistry	Z	2	2	3	5		
MOD107	Biyoloji	Biology	Z	2	0	2	4			MOD103	Teknik Çizim	Technical Drawing	Z	3	0	3	4		
GDM101	Gıda Mühendisliğine Giriş	Introduction to Food Engineering	Z	1	0	1	2			İNG102	İngilizce II	English II	Z	3	0	2	3		
İNG101	İngilizce I	English I	Z	3	0	2	3			TUR102	Türk Dili II	Turkish II	Z	2	0	2	2		
TUR101	Türk Dili I	Turkish I	Z	2	0	2	2			AIT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Principles and History of Turkish Revolu	Z	2	0	2	2		
AIT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Atatürk's Principles and History of Turkish R	Z	2	0	2	2												
Toplam				20	4	21	30			Toplam			0	21	4	20	30		
3. Dönem										4. Dönem									
KOD	DERS ADI	COURSE NAME	Z/S	T	P	K	A			KOD	DERS ADI	COURSE NAME	Z/S	T	P	K	A		
GDM201	Kütle ve Enerji Denklemleri	Mass and Energy Balances	Z	4	0	4	5			İNG201	İngilizce İletişim Teknikleri	Oral Communication Skills.	Z	3	0	3	3		
MOD217	Mikrobiyoloji	Microbiology	Z	3	2	3	5			GDM206	Gıda Mikrobiyolojisi	Food Microbiology	Z	4	1	4	4		
GDM205	Biyokimya	Biochemistry	Z	3	0	3	3			MOD101	Bilgisayar ve Programlamaya Giriş	roduction to Computer and Programmi	S	3	0	3	4		
İ214 (MOD2)	Mühendislik Malzemeleri	Engineering Materials	Z	3	0	3	4			KİM121	Analitik Kimya	Analytical Chemistry	Z	3	0	3	5		
MAT201	Diferansiyel Denklemler	Differential Equations	Z	4	0	4	6			ZRT426	Tarım Ekonomisi	Agricultural Economics	S	3	0	3	5		
İ202(MOD2)	Termodinamik	Thermodynamics	Z	4	0	4	5			ZRT427	Tarım İşletmeciliği ve Yönetimi	Agricultural Business and Management	S	3	0	3	5		
KAR100	Kariyer Planlama	Carrier Planning	Z	0	0	0	2			NTE	Teknik Olmayan Seç.	Non-technical Elective	S	3	0	3	4		
Toplam				21	2	21	30			Toplam			0	22	1	22	30		
5. Dönem										6. Dönem									
KOD	DERS ADI	COURSE NAME	Z/S	T	P	K	A			KOD	DERS ADI	COURSE NAME	Z/S	T	P	K	A		
GDM300	Yaz Stajı I	Summer Practice I	Z	0	0	0	7			GDM302	Gıda Analizleri	Food Analysis	Z	3	0	3	5		
GDM301	Enstrümental Analiz	Instrumental Analysis	Z	3	0	3	3			GDM304	Gıda Kimyası II	Food Chemistry II	Z	3	0	3	4		
GDM303	Gıda Kimyası I	Food Chemistry I	Z	3	0	3	3			GDM306	Reaksiyon Kinetiği	Food Engineering Applied Kinetics	Z	3	0	3	5		
İ212 (MOD3)	Gıda Mühendisliği İşlemleri I	Food Engineering Unit Operation I	Z	4	0	4	5			DM311 (MOD3)	Gıda Mühendisliği İşlemleri II	Food Engineering Unit Operations II	Z	4	0	4	6		
MAT251	Olasılık ve İstatistik	Probability and Statistics	Z	3	0	3	6			DM312 (MOD3)	Gıda Mühendisliği İşlemleri III	Food Engineering Unit Operations III	Z	4	0	4	6		
TE	Teknik Seçmeli Ders	Technical Elective Course	S	2	0	2	4			TE	Teknik Seçmeli Ders	Technical Elective Course	S	2	0	2	4		
KTK100	Kıbrıs Tarihi ve Kültürü	Cyprus History and Culture	S	2	0	0	2												
Toplam				17	0	15	30			Toplam			0	19	0	19	30		
7. Dönem										8. Dönem									
KOD	DERS ADI	COURSE NAME	Z/S	T	P	K	A			KOD	DERS ADI	COURSE NAME	Z/S	T	P	K	A		
GDM400	Yaz Stajı II	Summer Practice II	Z	0	0	0	7			GDM402	Gıda Mühendisliği Process Araştırma ve Tasarım II	Food Engineering Design II	Z	4	0	4	5		
GDM401	Gıda Mühendisliği Process Araştırma ve Tasarım I	Food Engineering Design I	Z	4	0	4	5			GDM404	Gıda Kalite Kontrol	Quality Control in Food Engineering	Z	3	0	3	5		
GDM403	Proses Kontrol	Process Control	S	3	0	3	5			GDM412	Gıda Mühendisliği İşlem Laboratuvarı	od Engineering Unit Operation Laborat	S	3	2	3	5		
GDM407	Gıda Ambalajlama	Food Packaging Technology	S	3	0	3	3			TE	Teknik Seçmeli Ders	Technical Elective Course	S	3	0	3	5		
GDM411	Gıda Teknolojisi	Food Technology	Z	3	0	3	5			TE	Teknik Seçmeli Ders	Technical Elective Course	S	3	0	3	5		
TE	Teknik Seçmeli Ders	Technical Elective Course	S	3	0	3	5			TE	Teknik Seçmeli Ders	Technical Elective Course	S	3	0	3	5		
Toplam				16	0	16	30			Toplam				19	2	19	30		

Toplam Ders Sayısı	55
Toplam Seçmeli Ders Sayısı	14
Toplam Kredi	153

Seçmeli Yüzdesi	25
Toplam AKTS	240

Z/S: Zorunlu/Seçmeli (Lütfen belirtiniz.)

T: Teorik Ders Saati

P: Pratik/Lab Saati

K: Kredi

A: AKTS

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

SEÇMELİ DERS HAVUZU

DERS KODU	DERS ADI	DERSİN İNGİLİZCE ADI	T	P	K	A
GDM320	Endüstriyel Mikrobiyoloji	Industrial Microbiology	2	0	2	4
GDM321	Gıda Biyoteknolojisi	Food Biotechnology	2	0	2	4
GDM322	Beslenme İlkeleri	Principles of Nutrition	2	0	2	4
GDM323	Gıdaların Fiziksel Özellikleri	Physical Properties of Food	2	0	2	4
GDM421	Tahıl Teknolojisi	Cereal Technology	3	0	3	5
GDM422	Fermantasyon Teknolojisi	Fermentation Technology	3	0	3	5
GDM423	Meyve ve Sebze Teknolojisi	Fruit and Vegerable	3	0	3	5
GDM424	Su Ürünleri Teknolojisi	Sea Food Products	3	0	3	5
GDM425	Yağ Teknolojisi	Fats and Oils Technology	3	0	3	5
GDM426	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi	Dairy Technology	3	0	3	5
GDM427	Et İşleme Teknolojisi	Meat Technology	3	0	3	5
GDM430	İşletme Sanitasyonu	Plant Sanitation	3	0	3	5
GDM431	Gıda Ekonomisi ve Yönetimi	Food Economy and	3	0	3	5
GDM432	Gıda Mevzuatı	Food Legislation	3	0	3	5
ZRT402	Organik Tarım	Organic Farming	3	0	3	4
ZRT426	Tarım Ekonomisi	Agricultural Economics	3	0	3	5
ZRT427	Tarım İşletmeciliği ve Yönetimi	Agricultural Business and	3	0	3	5
SEC351	21. Yüzyıl Becerileri	21st Century Skills	2	0	0	2