



## Program Bilgi Formu

Program Adı	Gıda Mühendisliği Lisans Programı
Programı Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
Program Direktörü	Muhammet ARICI
Programın Türü	Lisans Programı
Kazanılan Derecenin Seviyesi	Bu program, Lisans seviyesinde öğrenim veren bir programdır.
Kazanılan Derece	Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler, Gıda Mühendisliği Lisans Programı alanında Lisans Derecesi (Fen Bilimleri) almaya hak kazanmaktadır.
Eğitim Türü	Tam zamanlı
Kayıt Kabul Koşulları	YTÜ Lisans programlarında öğrenim görebilmek için, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM)'nin yaptığı sınavı kazanmış olmak ve başka bir örgün yükseköğretim programına kayıtlı olmamak gerekir. Yurtdışından kabul edilecek öğrenciler için YTÜ Yurt Dışından Kabul Edilecek Öğrenci Başvuru ve Kayıt Yönergesinde yer alan hükümler uygulanır. En az %30 İngilizce öğretim yapılan lisans programlarına hak kazanan öğrenciler, İngilizce Yeterlilik Sınavına (İYS) girerler. İYS ve hazırlık eğitimi, Eğitim Fakültesi Yabancı Diller Eğitimi Bölümü İngilizce Öğretmenliği Programı hariç, YTÜ Yabancı Diller Yüksekokulu (YDYO) Öğretim ve Sınav Yönergesine ve diğer mevzuat hükümlerine göre yürütülür.
Önceki Öğrenimin Tanınması	Bu programa yapılacak olan geçişler, 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yandal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik hükümlerine ve Senato tarafından belirlenen esaslara göre yapılır. Bu programa ÖSYM tarafından yerleştirilen dikey geçiş öğrencilerinin işlemleri, 19/2/2002 tarihli ve 24676 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Meslek Yüksekokulları ve Açıköğretim Önlisans Programları Mezunlarının Lisans Öğrenimine Devamları Hakkında Yönetmelik hükümlerine ve Senato tarafından belirlenen esaslara göre yapılır.
Kazanılan Derece Gereklikleri ve Kurallar	Bu programda öğrenim gören öğrencilerin, mezun olabilmek için 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları ve öğretim programlarında öngörülen tüm derslerden en az DC notu alarak başarılı olmaları gerekmektedir. Mezuniyet için kazanılması gereken minimum AKTS, 240'dır. Öğrencilerin aynı zamanda zorunlu stajlarını belirtilen sürede ve özellikle tamamlamaları gerekmektedir.
Program Tanımı	Gıda Mühendisliği, gıda bilimi ve teknolojisindeki problemlere ziraat, mühendislik ve temel bilimlerin prensiplerini kullanarak multidisipliner bakış açısıyla çözümler üreten, mühendislik biliminin farklı alanlarındaki gelişmeleri, yeni teknik ve araçları kullanarak insanların yaşam kalitesini yükseltmeyi amaçlayan özgün bir mühendislik dalıdır.
Mezunların Mesleki Profili	Bölüm mezunları, Ülkemiz ve yabancı ülke sanayi sektörü başta olmak üzere çeşitli üniversitelerde, kamu ve özel kurum-kuruluşlarda farklı kademelerde Gıda Mühendisi olarak görev alabilirler.
Bir Üst Dereceye Geçiş	Bu programdan mezun olan öğrenciler, lisansüstü programlarda öğrenim görmek üzere başvuruda bulunabilirler.

## Başarı değerlendirme

a) Bir öğrencinin bir dersten sağlayacağı başarının değerlendirilmesinde, o derse ait yarıyıl içi çalışmalarında sağladığı yüz tam not üzerinden verilen yarıyıl içi notu ile yarıyıl sonu sınavında sağladığı yüz tam not üzerinden verilen yarıyıl sonu notu dikkate alınır.

b) Başarının ölçülmesinde yarıyıl içi notunun ağırlığı % 60 ve yarıyıl sonu sınavının ağırlığı % 40'dır.

## Başarı notu

(1) Başarı notu aşağıda belirtildiği şekilde tespit edilir.

Bunun tespitinde bağlı değerlendirme yöntemi kullanılır.

a) Başarı notlarının anlamları aşağıdaki şekilde tanımlanır.

Başarı Notu	Katsayı	Açıklama
AA	4.00	Mükemmel
BA	3.50	Pekiyi
BB	3.00	İyi
CB	2.50	Orta
CC	2.00	Yeterli
DC	1.50	Koşullu Başarılı
DD	1.00	Başarısız
FD	0.50	Başarısız
FF	0.00	Başarısız
F0	0.00	Devamsız

G: Geçer

K: Kalır

İ: İzinli

M: Muaf

E: Eksik

2) Bir dersten (DC) harf notunu alan öğrenci, bu dersi koşullu başarmış (koşullu başarılı) kabul edilir. Bu nedenle bir dersten (DC) harf notunu alan öğrencinin bu dersten başarılı sayılabilmesi için AGNO'sunun en az 2.00 olması gerekir. Sorumlu olduğu öğretim planında koşullu başarılı dersi/dersleri bulunan öğrencinin mezun olabilmesi için tüm derslere ait AGNO'sunun en az 2.00 olması gerekir ve AGNO hesabına katılır.

3) G (Geçer) notu, alınan dersten veya eğitim-öğretim faaliyetlerinden başarılı/yeterli olma durumu gösterir ve AGNO hesabına katılmaz.

4) K (Kalır) notu, alınan dersten veya eğitim-öğretim faaliyetlerinden başarısız/yetersiz olma durumu gösterir ve AGNO hesabına katılmaz.

5) İ (İzinli) notu, bu Yönetmeliğin ilgili maddesi uyarınca öğrenimine ara verme izni alan ve bu nedenle derse ait koşulları yerine getirmeme durumunu gösterir ve bir nota dönünceye kadar AGNO hesabına katılmaz. Dersin alındığı yarıyılı takip eden dersin bulunduğu yarıyıl sonuna kadar tamamlanmayan dersler için İ notu otomatik olarak FF'ye dönüşür.

6) M (Muaf) notu, öğrencinin daha önce almış olduğu ve/veya denklikleri kabul edilerek ilgili yönetim kurulu kararları ile muaf olunan dersler için verilen nottur ve AGNO hesabına katılmaz.

### **Mazeret, Bütünleme ve Mezuniyet sınavları**

(1) Mazeret sınavı, yarıyıl içi sınavı için yapılır. Yarıyıl içinde iki sınav yapılması durumunda öğrenci sadece bunlardan biri için mazeret sınavına girebilir. Öğrencinin bir dersten mazeret sınavına alınıp alınmayacağı ve mazeret sınavlarının nasıl yapılacağı, Senato tarafından belirlenen esaslara göre yürütülür. Yarıyıl sonu sınavı için mazeret sınav hakkı verilmez.

(2) Bütünleme sınavına ilişkin esaslar şunlardır:

a) Bütünleme sınavına girebilmek için; ilgili derslere sınavın yapılacağı eğitim-öğretim yılında kayıt yaptırmış olmak ve bu derslerin yarıyıl sonu sınavına girebilme şartlarını yerine getirmiş olmak zorunludur. Bütünleme sınavlarına giremeyen öğrencilere bu sınav için mazeret sınav hakkı verilmez.

b) Öğrenciler koşullu başarılı ve başarısız olduğu (F0 hariç) derslerden bütünleme sınavına girebilir. Bütünleme sınavında alınan not, o dersin yarıyıl sonu sınav notu yerine geçer. Bütünleme sınavı sonunda ara sınav, yarıyıl içi çalışmaları ve bütünleme sınav notunun ağırlıkları dikkate alınarak harfli başarı notu belirlenir.

c) Bir dersin bütünleme sınavına girmeyen öğrencilere E (Eksik) notu verilir ve bu dersin harf notu, yarıyıl sonu harf notu olarak kalır. Bütünleme harf notları yarıyıl not ortalamasına katılır.

(3) Mezuniyet sınavına ilişkin esaslar şunlardır:

a) Mezuniyet sınavına girebilmek için ilgili dersin yarıyıl sonu sınavına girebilme şartlarını yerine getirmiş olmak zorunludur. Mezuniyet sınavlarına giremeyen öğrencilere bu sınav için mazeret sınav hakkı verilmez.

b) Mezuniyetlerine en fazla iki dersi kalan öğrencilere; bütünleme sınavından sonra ve akademik takvimde belirtilen sürede yapılmak üzere, başarısız dersleri için mezuniyet sınavı yapılır. Genel not ortalamaları 2.00 olmadığı için mezun olamayan öğrenciler, seçecekleri koşullu başarılı en fazla iki dersten mezuniyet sınavına girebilir.

c) Mezuniyet sınavında başarılı olabilmek için en az CC notu almak zorunludur. Sınavda alınan not, o dersin başarı notu yerine geçer. Ara sınav ve yarıyıl içi çalışmalar değerlendirmeye katılmaz

Mezuniyet Koşulları

Bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin; öğretim planında yer alan tüm dersleri, uygulamaları, staj ve benzeri çalışmaları başarı ile ağırlıklı genel not ortalaması en az (2.00) olacak şekilde tamamlamaları gerekmektedir.

## **Program Çıktıları**

1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahip olma; bu alanlardaki bilgileri gıda mühendisliği problemlerine uygulama becerisi kazanır.
2	Gıda mühendisliği problemlerini tespit, tanımlama, formüle etme ve çözme becerisi; bu amaçla uygun analitik yöntemler ve modelleme tekniklerini seçme ve uygulama becerisi kazanır.
3	Bir sistemi, sistem bileşenini ya da süreci analiz etme ve istenen gereksinimleri karşılamak üzere gerçekçi kısıtlar altında tasarlama becerisi; bu doğrultuda modern tasarım yöntemlerini uygulama becerisi kazanır.
4	Gıda mühendisliği uygulamaları için gerekli olan modern teknik ve araçları seçme ve kullanma becerisi kazanır.
5	Ar-Ge Kabiliyeti. Deney tasarlama, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisi kazanır.
6	Bireysel olarak veya çok disiplinli takımlarda etkin olarak çalışabilme becerisi ve sorumluluk alma becerisi kazanır.
7	Sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi ve en az bir yabancı dil bilgisine sahip olma becerisi kazanır.
8	Yönetim becerisine sahip olma becerisi; Analitik düşünme ve problem çözme yeteneği; Proje yönetimi ile iş hayatındaki uygulamalar hakkında bilgi; girişimcilik, yenilikçilik ve sürdürülebilir kalkınma hakkında farkındalık becerisi kazanır.
9	Gıda mevzuatı hakkında teknik bilgiye sahip olma becerisi kazanır.
10	Mesleki etik değerlerine saygılı olma ve koruma bilinci kazanır.
11	Gıda mühendisliği ve gıda güvenliği uygulamalarının, sağlık ve çevre üzerindeki etkilerinin değerlendirilmesi ve bu uygulamaların hukuksal boyutları konusundaki farkındalık bilinci kazanır.

## Müfredat

### 1. Yıl - Güz Yarıyılı

Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
ATA1031		Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	2	0	0	0	2
FIZ1001		Fizik 1	3	0	2	4	5
GDM1011		Gıda Mühendisliğine Giriş	2	0	0	2	3
KIM1170		Genel Kimya	3	0	2	4	5
MAT1071		Matematik 1	3	2	0	4	6
MBG1031		Biyoloji	3	0	0	3	4
MDB1031		İleri İngilizce I	3	0	0	3	3
TDB1031		Türkçe 1	2	0	0	0	2
<b>Toplam:</b>							<b>30</b>

### 1. Yıl - Bahar Yarıyılı

Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
ATA1032		Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II	2	0	0	0	2
FIZ1002		Fizik 2	3	0	2	4	5
GDM1022		Gıda Etiği	2	0	0	2	3
GDM1042		Gıda Mühendisliğinde Bilgisayar Uygulamaları	2	2	0	3	4
GDM1252		Gıda Mühendisliğinde Organik Kimya	3	0	0	3	5
MAT1072		Matematik 2	3	2	0	4	6
MDB1032		İleri İngilizce II	3	0	0	3	3
TDB1032		Türkçe 2	2	0	0	0	2

							Toplam:	30
<b>2. Yıl - Güz Yarıyılı</b>								
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS	
GDM2091		Kütle ve Enerji Denklikleri	3	0	0	3	5	
GDM2101		Gıda Kimyası ve Biyokimyası 1	2	0	0	2	4	
GDM2131		Gıda Mühendisliğinde Mesleki İngilizce	2	0	0	2	4	
GDM2151		Gıda Ekonomisi	2	0	0	2	3	
GDM2181		Genel Mikrobiyoloji	2	0	2	3	5	
KIM2301		Analitik Kimya	2	0	2	3	4	
MAT2411		Diferansiyel Denklemler	4	0	0	4	5	
							Toplam:	30
<b>2. Yıl - Bahar Yarıyılı</b>								
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS	
GDM2002		Laboratuvar Stajı	0	0	0	0	2	
GDM2042		Bilgisayar Destekli Mühendislik Çizimleri	1	2	0	2	5	
GDM2102		Gıda Mühendisliğinde Akışkanlar Mekaniği	3	0	0	3	5	
GDM2112		İş Sağlığı ve Güvenliği 1	2	0	0	2	2	
GDM2162		Girişimcilik ve Liderlik	2	0	0	2	3	
GDM2172		Gıda Mühendisliği Termodinamiği	3	0	0	3	5	
GDM2182		Gıda Mikrobiyolojisi	3	0	2	4	5	
GDM2222		Gıda Kimyası ve Biyokimyası 2	2	0	0	2	3	
							Toplam:	30
<b>3. Yıl - Güz Yarıyılı</b>								
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS	
GDM3001		İşletme Stajı	0	0	0	0	2	
GDM3051		Mühendislik Çalışmalarında İstatistiksel Yöntemler	2	0	0	2	4	
GDM3211		Enstrümental Analizler	2	0	2	3	5	
GDM3231		Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler 1	3	0	0	3	4	
GDM3241		Gıda Biyoteknolojisi	2	0	0	2	3	
GDM3251		Isı ve Kütle Aktarımı	4	0	0	4	5	
GDM3261		Reaksiyon Kinetiği	2	0	0	2	4	
SEC0001		Seçmeli 1-1	3	0	0	3	3	
							Toplam:	30
<b>3. Yıl - Bahar Yarıyılı</b>								
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS	
GDM3012		Süt ve Ürünleri Teknolojisi	3	0	0	3	5	
GDM3022		Et ve Ürünleri Teknolojisi	3	0	0	3	5	
GDM3032		Gıda Analizleri ve Teknoloji Laboratuvarı 1	0	0	4	2	4	
GDM3162		Gıda İşletmelerinde Proses Kontrolü	2	0	0	2	3	
GDM3242		Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler 2	2	0	0	2	4	

GDM3252		Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji	2	0	0	2	3
GDM3272		İş Sağlığı ve Güvenliği 2	2	0	0	2	2
SEC0002		Seçmeli 2-1	2	0	0	2	4
Toplam:							30
4. Yıl - Güz Yarıyılı							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDM4041		Bitkisel Yağ Teknolojisi	3	0	0	3	5
GDM4111		Gıda Analizleri ve Teknoloji Laboratuvarı 2	0	0	4	2	4
GDM4121		Gıda Mühendisliğinde Tasarım	2	2	0	3	4
GDM4151		Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	3	0	0	3	4
GDM4191		Tahıl ve Ürünleri Teknolojisi	3	0	0	3	5
SEC0003		Seçmeli 3-1	2	0	0	2	4
SEC0004		Seçmeli 3-2	2	0	0	2	4
Toplam:							30
4. Yıl - Bahar Yarıyılı							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDM4002		Gıda Ambalajlama ve Malzeme	3	0	0	3	5
GDM4232		Beslenme	3	0	0	3	5
GDM9000		Bitirme Çalışması	0	8	0	4	12
SEC0005		Seçmeli 4-1	2	0	0	2	4
SEC0006		Seçmeli 4-2	2	0	0	2	4
Toplam:							30
Program Toplam AKTS:							240
Seçmeli 1 Dersleri							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
ITB3010		Sosyoloji	3	0	0	3	3
ITB3150		Tarih ve Sinema	3	0	0	3	3
ITB3210		Çağdaş Toplum ve İletişim	3	0	0	3	3
ITB3220		Modernite ve Tüketim Toplumu	3	0	0	3	3
ITB3270		İstanbul: Dün, Bugün ve Yarın	3	0	0	3	3
ITB3330		Çevre ve Ekoloji	3	0	0	3	3
ITB3390		Uygarlık Tarihi	3	0	0	3	3
ITB3420		Osmanlı Devletinin Toplumsal Yapısı	3	0	0	3	3
ITB3550		İnsan Hakları	3	0	0	3	3
ITB4100		Toplumsal Yapılar ve Tarihsel Dönüşümler	3	0	0	3	3
Seçmeli 2 Dersleri							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDM3192		Bilim ve Teknoloji Tarihi	2	0	0	2	4
GDM3202		Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	2	0	0	2	4
GDM3262		Gıda Makine ve Ekipmanları	2	0	0	2	4
GDM3282		Gıda Biliminde Moleküler Biyoloji	2	0	0	2	4

GDM3292		Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	2	0	0	2	4
GDM3332		Gıda Endüstri Atıkları Ve Değerlendirmesi	2	0	0	2	4
<b>Seçmeli 3 Dersleri</b>							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDM4091		Gıda Mevzuatı	2	0	0	2	4
GDM4101		Gıda Ürünlerinin Geliştirilmesi	2	0	0	2	4
GDM4141		Gıdaların Fiziksel Özellikleri	2	0	0	2	4
GDM4171		Fermentasyon Teknolojisi	2	0	0	2	4
GDM4181		Gıdalardaki Fonksiyonel Bileşikler	2	0	0	2	4
GDM4201		Duyusal Analiz	2	0	0	2	4
GDM4221		Gıda Pazarlama	2	0	0	2	4
<b>Seçmeli 4 Dersleri</b>							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDM4142		Hazır Yemek Teknolojisi	2	0	0	2	4
GDM4152		Gıda Mühendisliğinde Proje Hazırlama İlkeleri	2	0	0	2	4
GDM4172		Gıda Mühendisliğinde Güncel Konular	2	0	0	2	4
GDM4182		Özel ve Geleneksel Gıdalar	2	0	0	2	4
GDM4192		Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri	2	0	0	2	4
GDM4212		Enzim Bilimi	2	0	0	2	4
GDM4252		Soğuk Tekniği	2	0	0	2	4

Diğer Notlar	
--------------	--

<b>Ders &amp; Program Çıktıları Matrisi</b>												
Kodu	Ders Adı	Program Çıktıları										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
GDM1011	Gıda Mühendisliğine Giriş	5	3	2	2	1	-	-	-	2	1	-
FIZ1001	Fizik 1	4	3	2	2	2	2	-	-	-	-	-
KIM1170	Genel Kimya	4	5	3	-	5	-	-	-	-	-	-
MDB1031	İleri İngilizce I	-	2	-	3	4	-	5	3	2	1	-
ATA1031	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	-	-	-	-	-	3	-	2	-	3	-
TDB1031	Türkçe 1	-	2	-	-	-	2	5	-	-	-	-
MBG1031	Biyoloji	4	3	-	-	3	-	-	2	-	-	3
MAT1071	Matematik 1	5	5	4	3	2	-	-	-	-	-	-
GDM2131	Gıda Mühendisliğinde Mesleki İngilizce	-	-	-	3	3	-	5	4	-	-	-
GDM2101	Gıda Kimyası ve Biyokimyası 1	4	5	5	5	3	5	5	4	4	3	5
GDM2181	Genel Mikrobiyoloji	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	-
KIM2301	Analitik Kimya	4	5	4	5	5	4	4	3	-	5	5
MAT2411	Diferansiyel Denklemler	5	3	-	-	4	-	-	3	-	-	-
GDM2151	Gıda Ekonomisi	1	-	2	1	4	-	-	-	3	-	-

GDM2091	Kütle ve Enerji Denklikleri	4	4	5	-	1	-	-	-	2	-	2
GDM1022	Gıda Etiği	-	-	-	-	-	3	-	-	3	5	-
FIZ1002	Fizik 2	3	-	3	-	-	2	-	-	-	-	-
MDB1032	İleri İngilizce II	-	2	-	3	3	-	5	3	1	-	-
ATA1032	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II	-	-	-	-	-	3	-	2	-	3	-
TDB1032	Türkçe 2	-	2	-	-	-	2	5	-	-	-	-
MAT1072	Matematik 2	5	5	3	3	2	-	-	-	-	-	-
GDM1042	Gıda Mühendisliğinde Bilgisayar Uygulamaları	4	2	-	-	5	-	-	-	-	-	-
GDM2042	Bilgisayar Destekli Mühendislik Çizimleri	-	3	3	-	3	3	-	-	-	-	-
GDM2002	Laboratuvar Stajı	-	4	4	5	4	-	-	4	3	-	4
GDM2182	Gıda Mikrobiyolojisi	4	4	4	3	5	3	-	-	-	-	4
GDM2172	Gıda Mühendisliği Termodinamiği	3	3	4	2	-	-	-	2	-	-	-
GDM2102	Gıda Mühendisliğinde Akışkanlar Mekaniği	3	4	4	1	2	-	-	-	-	-	-
GDM2162	Girişimcilik ve Liderlik	-	2	-	-	2	-	4	5	-	-	-
GDM3251	Isı ve Kütle Aktarımı	3	2	3	5	4	-	-	-	-	-	-
GDM3211	Enstrümental Analizler	4	5	-	5	5	-	-	-	-	-	-
GDM3231	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler 1	-	5	5	5	-	-	-	-	-	-	-
GDM3241	Gıda Biyoteknolojisi	2	3	2	3	3	-	-	-	-	-	3
GDM3001	İşletme Stajı	-	-	-	4	4	5	-	5	3	3	4
GDM3051	Mühendislik Çalışmalarında İstatistiksel Yöntemler	-	5	2	2	5	2	-	4	-	-	-
GDM4151	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	3	4	5	4	4	3	1	3	1	3	3
GDM4191	Tahıl ve Ürünleri Teknolojisi	2	4	5	5	5	3	2	2	1	3	4
GDM4041	Bitkisel Yağ Teknolojisi	-	4	4	4	3	4	-	3	1	3	3
GDM4111	Gıda Analizleri ve Teknoloji Laboratuvarı 2	-	4	-	3	4	4	-	4	-	-	3
GDM4121	Gıda Mühendisliğinde Tasarım	-	5	5	3	3	2	-	3	-	-	-
GDM9000	Bitirme Çalışması	-	4	3	-	5	5	4	5	-	4	3
GDM4232	Beslenme	-	3	-	-	-	1	-	-	2	5	5
GDM4002	Gıda Ambalajlama ve Malzeme	-	3	3	-	-	-	-	-	3	2	4
GDM3012	Süt ve Ürünleri Teknolojisi	-	5	5	4	4	-	-	-	1	3	5
GDM3032	Gıda Analizleri ve Teknoloji Laboratuvarı 1	3	4	5	4	5	5	2	3	1	2	3
GDM3022	Et ve Ürünleri Teknolojisi	-	4	5	4	5	5	-	4	1	-	5
GDM3252	Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji	-	-	3	3	-	3	-	-	-	-	5
GDM3162	Gıda İşletmelerinde Proses Kontrolü	-	5	5	2	-	3	-	-	3	-	-
GDM3242	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler 2	5	5	4	5	3	2	2	2	2	2	4



GDM3192	Bilim ve Teknoloji Tarihi	-	-	-	-	2	3	2	4	-	5	2
GDM3202	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	-	3	3	-	4	-	-	-	-	4	5
GDM3262	Gıda Makine ve Ekipmanları	-	3	3	5	3	3	3	-	2	-	1
GDM3282	Gıda Biliminde Moleküler Biyoloji	-	-	3	4	3	-	-	-	-	3	2
GDM3292	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	-	3	4	4	3	3	-	-	-	-	-
GDM3332	Gıda Endüstri Atıkları Ve Değerlendirmesi	-	4	3	-	4	-	-	3	-	4	5
GDM4221	Gıda Pazarlama	1	2	3	-	3	-	-	3	-	-	-
GDM4201	Duyusal Analiz	-	-	2	2	-	3	-	3	-	4	3
GDM4171	Fermentasyon Teknolojisi	-	3	3	2	3	-	-	-	-	-	3
GDM4181	Gıdalardaki Fonksiyonel Bileşikler	-	4	4	3	3	-	-	4	-	2	3
GDM4091	Gıda Mevzuatı	-	-	-	-	-	3	3	2	5	5	5
GDM4101	Gıda Ürünlerinin Geliştirilmesi	-	3	4	-	5	-	4	3	3	-	-
GDM4212	Enzim Bilimi	-	3	2	4	3	-	-	-	-	-	4
GDM4192	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri	-	3	2	-	-	-	-	3	-	2	5
GDM4142	Hazır Yemek Teknolojisi	-	-	3	3	2	-	-	3	-	-	4
GDM4252	Soğuk Tekniği	3	4	3	4	2	-	-	-	2	-	2
GDM4152	Gıda Mühendisliğinde Proje Hazırlama İlkeleri	3	3	5	4	5	5	4	5	4	4	3
GDM4182	Özel ve Geleneksel Gıdalar	-	5	5	-	-	5	-	3	-	-	2
GDM4172	Gıda Mühendisliğinde Güncel Konular	3	3	3	4	4	5	5	3	3	4	5