

## Sevgili Öğrenciler,

2015-2016 Bahar yarıyılı ders kayıtlarında sorun yaşanmaması ve olası sorunların en aza indirgenmesi için aşağıdaki talimatların dikkatle okunması önemle rica olunur.

1. Öncelikle Bölüm Öğretim Planını dikkatle inceleyiniz ve bu dönem almanız gereken dersleri belirleyiniz.
2. AKTS kredi sistemi uygulamasına geçildiği için, alttan dersi olan öğrenciler en fazla **40 AKTS**, bitirme durumunda olan öğrenciler ise en fazla **45 AKTS** ders alabileceklerdir.
3. Şubesi açılan derslerde **tek** sayılı numaralar A-Grubu, **çift** sayılı numaralar B-Grubu olarak işaretlenmelidir.
4. Ders çakışması durumunda, Örgünler ikinci öğretimden, ikinci öğretimler örgünden ders alabileceklerdir. Öğrenci bu değişikliği UBS üzerinden yapılabileceği için ayrıca dilekçe vermesine gerek bulunmamaktadır.
5. **3. Sınıf öğrencileri**, TS-3 den seçim yaparken öncelikle Mikrobiyolojik Kalite Kontrol veya Enstrümental Gıda Analizleri derslerinden birini mutlaka seçeceklerdir. Girişimcilik dersi KOSGEB tarafından desteklenen bir sertifika programı kapsamında açılmıştır. İsteyen öğrenciler ek olarak bu dersi ayrıca seçebilirler. Son sınıf ve beklemeli öğrenciler de isterlerse bu dersi alabilirler. Ancak kontenjan kısıtlıdır.
6. **4. ve beklemeli öğrenciler**; özellikle Seçmeli Ders seçiminde dikkatli olunuz. Teknik Seçmeli ders havuzlarında sistemde daha fazla ders görünse de aşağıdaki **tabloda** yer alan dersler dışındaki derslerden seçim yapmayınız. Yanlış dersin seçilmesi durumunda EKLE-ÇIKAR haftasından sonra değiştirme mümkün olmayacaktır. Buradaki sorumluluk öğrenci ve danışmana aittir.

6. Dönem Teknik Seçmeli Dersleri	8. Dönem Teknik Seçmeli Dersler		
Teknik seçmeli-3 (2+2)	Teknik seçmeli-5 (2+0)	Teknik seçmeli-6 (2+0)	Teknik seçmeli-7 (2+0)
-Mikrobiyolojik Kalite Kontrol -Enstrümental Gıda Analizleri - <b>Girişimcilik (opsiyonel)</b>	-Hazır Yemek Teknolojisi -Kalite Yönetim Sistemleri -Gıda Mevzuatı	-Risk Yönetimi -İş Hukuku -Gıda Maddeleri Pazarlama -Fabrika Organizasyonu ve İşletmeciliği	-Gıda Katkı Maddeleri -Gıdalarda Toksik Öğeler ve Kontaminantlar -Ekstrüde Gıdalar -Technical English II

7. 2014-2015 Bahar döneminde **Araştırma Projesi-II** alacak öğrenciler, Danışman Öğretim üyesi olarak Araştırma Projesi-I dersini aldıkları danışmanı seçeceklerdir.
8. Bahar döneminde sistemde Araştırma Projesi-II dersinin yanı sıra Araştırma Projesi- I de görülmektedir. Ancak Araştırma Projesi- I dersini sadece güz döneminde Araştırma Projesi- I' i alıp, başarısız olan öğrenciler alabilecektir.
9. **Gıda Mühendisliğinde Tasarım-II** dersini alacak öğrencilerin Gıda Mühendisliğinde Tasarım-I dersinden devam almış olmaları gerekir.
10. **Seminer** dersini alan öğrenciler danışman olarak Araştırma Projesindeki danışmanı seçeceklerdir. Seminer sunumları Martın ilk haftası başlayacaktır. Öğrencilerin hazırlıklarını bu tarihe kadar tamamlamış olmaları gerekmektedir. Lütfen Araştırma Projesi danışmanı ile iletişime geçiniz.
11. **Son sınıf veya Beklemeli** durumda olan öğrenciler için Güz yarıyılında yer alan **Teknik Seçmeli-4** havuzundan bir ders (Gıda Reolojisi) bahar döneminde de açılmıştır.
12. Kayıtlarda yapılan hataların düzeltilmesi EKLE-ÇIKAR haftasından sonra mümkün olmayacaktır. Buradaki **sorumluluk öğrenciye aittir.**

BÖLÜM BAŞKANLIĞI

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ**  
**2015-2016 ÖĞRETİM PLANI**

**BİRİNCİ YIL**

Birinci Dönem						İkinci Dönem					
Kodu	Ders Adı	S	(T+U)	K	AKTS	Kodu	Ders Adı	S	(T+U)	K	AKTS
MAT1301	Matematik I	4	(4+0)	4	6	MAT 1302	Matematik II	4	(4+0)	4	6
FIZ 1301	Fizik I	4	(2+2)	3	5	FIZ 1302	Fizik II	4	(2+2)	3	4
KIM 1311	Genel Kimya	4	(2+2)	3	5	GMD 1106	Organik Kimya	2	(2+0)	2	3
MHN 1101	Teknik Resim	4	(2+2)	3	4	BIL 1306	Temel Bilgisayar Programlama	4	(2+2)	3	4
BIL 1305	Temel Bilgisayar Bilimleri	4	(2+2)	3	4	GMD 1108	Analitik Kimya	4	(2+2)	3	5
GMD 1101	Gıda Mühendisliğine Giriş	1	(1+0)	1	1	AIT 1102	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II	2	(2+0)	2	2
AIT 1101	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	2	(2+0)	2	2	YDI 1122	Yabancı Dil II	4	(4+0)	4	4
YDI 1121	Yabancı Dil I	4	(4+0)	4	4	SSD 3200	Teknik Olmayan Seçmeli Ders	2	(2+0)	2	2
<b>Toplam :</b>						<b>Toplam :</b>					
27						26					
(19+8)						(20+6)					
23						23					
31						30					

**İKİNCİ YIL**

Üçüncü Dönem						Dördüncü Dönem					
Kodu	Ders Adı	S	(T+U)	K	AKTS	Kodu	Ders Adı	S	(T+U)	K	AKTS
MAT 2301	Diferansiyel Denklemler	4	(4+0)	4	6	MHN 3120	İstatistik	3	(3+0)	3	4
MHN 2101	Mühendislik Mekaniği	3	(3+0)	3	4	GMD 2104	Akışkanlar Mekaniği	4	(2+2)	3	6
GMD 2107	Kütle ve Enerji Denklemleri	4	(2+2)	3	6	GMD 2106	Genel Mikrobiyoloji	4	(2+2)	3	5
MHN 3130	Genel Ekonomi	2	(2+0)	2	2	GMD 2312	Termodinamik	4	(2+2)	3	5
GMD 2111	Gıda Kimyası-I	4	(2+2)	3	5	GMD 2112	Gıda Kimyası II	4	(2+2)	3	5
GMD 2113	Fizikokimya	2	(2+0)	2	4	GMD 2114	Gıda Biyokimyası	2	(2+0)	2	3
TDL 1111	Türk Dili I	2	(2+0)	2	2	TDL 1112	Türk Dili II	2	(2+0)	2	2
<b>Toplam :</b>						<b>Toplam :</b>					
21						23					
(17+4)						(15+8)					
19						19					
29						30					

**ÜÇÜNCÜ YIL**

Beşinci Dönem						Altıncı Dönem					
Kodu	Ders Adı	S	(T+U)	K	AKTS	Kodu	Ders Adı	S	(T+U)	K	AKTS
GMD 3101	Gıda Müh. Temel İşlemler I	3	(3+0)	3	4	GMD 3102	Gıda Müh. Temel İşlemler- II	3	(3+0)	3	4
GMD 3103	Gıda Mikrobiyolojisi	5	(3+2)	4	5	GMD 3116	Kütle Aktarımı	2	(2+0)	2	3
GMD 3105	Isı Aktarımı	4	(2+2)	3	5	GMD 3106	Hububat Teknolojisi	4	(2+2)	3	5
GMD 3109	Reaksiyon Kinetiği	2	(2+0)	2	3	GMD 3112	Süt Teknolojisi	4	(2+2)	3	5
GMD 4011	Teknik Seçmeli Ders 1	2	(2+0)	2	2	GMD 3114	Biyoteknoloji	4	(2+2)	3	5
GMD 4012	Teknik Seçmeli Ders 2	2	(2+0)	2	2	GMD 3110	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	2	(2+0)	2	3
GMD 3111	Gıda Kalite Kontrol	4	(2+2)	3	4	GMD 4013	Teknik Seçmeli Ders 3	4	(2+2)	3	4
GMD 3113	Sosyal Sorumluluk Projesi	1	(1+0)	1	1	<b>Toplam :</b>					
GMD 3000	Staj 1*	0	(0+0)	0	4	23					
<b>Toplam :</b>						(15+8)					
23						19					
(17+6)						29					
20						30					

**DÖRDÜNCÜ YIL**

Yedinci Dönem						Sekizinci Dönem					
Kodu	Ders Adı	S	(T+U)	K	AKTS	Kodu	Ders Adı	S	(T+U)	K	AKTS
GMD 4101	Araştırma Projesi- I	4	(4+0)	4	4	GMD 4100	Araştırma Projesi- II	4	(4+0)	4	5
GMD 4105	Proses Kontrol	2	(2+0)	2	2	GMD 4102	Seminer	2	(2+0)	2	3
GMD 4109	Yağ Teknolojisi	4	(2+2)	3	5	GMD 4108	Temel İşlemler Laboratuvarı	3	(0+3)	1,5	4
GMD 4113	Et Teknolojisi	4	(2+2)	3	5	GMD 4110	Gıda Mühendisliğinde Tasarım-II <sup>1</sup>	3	(2+1)	2,5	4
GMD 4115	Meyve-Sebze Teknolojisi	4	(2+2)	3	5	GMD 4015	Teknik Seçmeli Ders 5	2	(2+0)	2	3
GMD 4111	Gıda Mühendisliğinde Tasarım- I <sup>1</sup>	3	(2+1)	2,5	4	GMD 4016	Teknik Seçmeli Ders 6	2	(2+0)	2	3
GMD 4014	Teknik Seçmeli Ders 4	2	(2+0)	2	2	GMD 4017	Teknik Seçmeli Ders 7	2	(2+0)	2	3
GMD 4000	Staj 2*	0	(0+0)	0	4	MHN 3200	Mühend. Etiği ve Kişisel İletişim	2	(2+0)	2	2
<b>Toplam :</b>						<b>Toplam :</b>					
23						22					
(16+7)						(18+4)					
19,5						20					
31						30					

**S:** Haftalık toplam ders saati; **(T+U)** : Haftalık (Teorik+Uygulama) ders saati **K** : Dersin Kredisi **AKTS** : Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi

**Not:** SSD kodlu dersler, Mühendislik Fakültesi'nin "Teknik Olmayan Seçmeli Dersler" havuzundan seçilecektir.

\* Öğrenciler, 2. sınıftan itibaren 20 işgünü "Staj 1"; 3. sınıftan itibaren 20 işgünü "Staj 2" yapmak zorundadırlar.

## TEKNİK SEÇMELİ DERSLER

### 3. SINIF

#### 5. y.y.

##### 4011- Teknik Seçmeli Ders 1

Kodu	Ders Adı	(T+U)	K	AKTS
GMD 3213	Beslenme	(2+0)	2	2
GMD 3215	Özel Gıdalar Teknolojisi	(2+0)	2	2
GMD 3221	Fonksiyonel Gıdalar	(2+0)	2	2

##### 4012- Teknik Seçmeli Ders 2

Kodu	Ders Adı	(T+U)	K	AKTS
GMD 3211	Gıda Maddeleri Ambalajlama	(2+0)	2	2
GMD 3217	Enzim Bilimi ve Teknolojisi	(2+0)	2	2
GMD 3219	Gıdaların Raf Ömrü Stabilitesi	(2+0)	2	2
GMD 3223	Gıda Endüstrisinde Atık ve Yan Ürünler	(2+0)	2	2

#### 6. y.y.

##### 4013- Teknik Seçmeli Ders 3

Kodu	Ders Adı	(T+U)	K	AKTS
GMD 3250	Mikrobiyolojik Kalite Kontrol <sup>2</sup>	(2+2)	3	4
GMD 3252	Enstrümental Gıda Analizleri	(2+2)	3	4
GMD 4268	Girişimcilik <sup>***</sup>	(4+0)	4	4

\*\*\* Ayrıca seçilebilecek

### 4. SINIF

#### 7. y.y.

##### 4014- Teknik Seçmeli Ders 4

Kodu	Ders Adı	(T+U)	K	AKTS
GMD 4213	Mikrobiyolojik Risk Değerlendirme ve Yönetimi <sup>2</sup>	(2+0)	2	2
GMD 4215	Gıda Reolojisi	(2+0)	2	2
GMD 4219	Gıda Muhafaza Yöntemleri	(2+0)	2	2
FED 4277	Technical English I	(2+0)	2	2

#### 8. y.y.

##### 4015- Teknik Seçmeli Ders 5

Kodu	Ders Adı	(T+U)	K	AKTS
GMD 4210	Hazır Yemek Teknolojisi <sup>3</sup>	(2+0)	2	3
GMD 4212	Kalite Yönetim Sistemleri	(2+0)	2	3
GMD 4214	Gıda Mevzuatı	(2+0)	2	3

##### 4016- Teknik Seçmeli Ders 6

Kodu	Ders Adı	(T+U)	K	AKTS
GMD 4260	Risk Yönetimi	(2+0)	2	3
GMD 4262	İş Hukuku	(2+0)	2	3
GMD 4264	Gıda Maddeleri Pazarlama	(2+0)	2	3
GMD 4266	Fabrika Organizasyonu ve İşletmeciliği	(2+0)	2	3

##### 4017- Teknik Seçmeli Ders 7

Kodu	Ders Adı	(T+U)	K	AKTS
GMD 4232	Gıda Katkı Maddeleri	(2+0)	2	3
GMD 4234	Gıdalarda Toksik Öğeler ve Kontaminantlar	(2+0)	2	3
GMD 4236	Ekstrüde Gıdalar	(2+0)	2	3
FED 4276	Technical English II	(2+0)	2	3

### Ön Koşullar

<sup>1</sup>Tasarım II dersini almak isteyen öğrencinin Tasarım I dersini almış olması,

<sup>2</sup>GMD 3250 Mikrobiyolojik Kalite Kontrol veya GMD 4213 Mikrobiyolojik Risk Değerlendirme ve Yönetimi dersini alacak olan öğrencilerin Genel Mikrobiyoloji ve Gıda Mikrobiyolojisi derslerini almış olması,

<sup>3</sup>GMD 4210 Hazır Yemek Teknolojisi dersini alacak öğrencinin Gıda Hijyeni ve Sanitasyon dersini almış olması gerekir.

**Seçmeli derslerin kontenjanı 20 kişiliktir !!!**