



## 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	PÇ-1.1) Matematik ve fen bilimleri gibi konularda yeterli bilgi birikimi.
2	PÇ-1.2) Gıda mühendisliğine özgü konularda yeterli bilgi birikimi
3	PÇ-1.3) Matematik, fen bilimleri ve gıda mühendisliği alanlarındaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri, Gıda Mühendisliği problemlerinde kullanabilme becerisi
4	PÇ-2.1) Karmaşık mühendislik problemlerini saptama, tanımlama, formüle etme ve çözme becerisi
5	PÇ-2.2) Karmaşık mühendislik problemlerinde uygun analiz ve modelleme yöntemlerini seçme ve uygulama becerisi
6	PÇ-3.1) Karmaşık bir sistemi, süreci ve ürünü gerçekçi kısıtlar ve koşullar altında belirli gereksinimleri karşılayacak şekilde tasarlama becerisi
7	PÇ-3.2) Modern tasarım yöntemlerini uygulama becerisi
8	PÇ-4.1) Gıda mühendisliği uygulamalarında karşılaşılan karmaşık problemlerin analizi ve çözümü için gerekli olan modern teknik ve araçları seçme ve kullanma becerisi.
9	PÇ-4.2) Bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi
10	PÇ-5.1) Gıda mühendisliği alanına özgü karmaşık problemlerin veya araştırma konularının incelenmesi için deney tasarlama becerisi
11	PÇ-5.2) Gıda mühendisliği alanına özgü karmaşık problemlerin veya araştırma konularının incelenmesi için deney yapma ve veri toplama becerisi
12	PÇ-5.3) Gıda mühendisliği alanına özgü karmaşık problemlerin veya araştırma konularının incelenmesi için sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisi
13	PÇ-6.1) Disiplin içi takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi
14	PÇ-6.2) Çok Disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi
15	PÇ-6.3) Bireysel çalışma becerisi
16	PÇ-7.1) Sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma ve sunum yapabilme becerisi.
17	PÇ-7.2) En az bir yabancı dil bilgisi
18	PÇ-7.3) Rapor yazma ve yazılı raporları anlama becerisi
19	PÇ-7.4) Tasarım ve üretim raporları hazırlayabilme becerisi
20	PÇ-7.5) Etkin sunum yapabilme becerisi
21	PÇ-7.6) Açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi
22	PÇ-8.1) Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci
23	PÇ-8.2) Bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi
24	PÇ-9.1) Etik ilkelerine uygun davranma, mesleki ve etik sorumluluk bilinci
25	PÇ-9.2) Gıda mühendisliğinde kullanılan standartlar hakkında bilgi
26	PÇ-10.1) İş hayatında proje ve risk yönetimi ile ilgili uygulamalar hakkında bilgi
27	PÇ-10.2) Girişimcilik, yenilikçilik ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi
28	PÇ-11.1) Mühendislik uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlarda sağlık, çevre ve güvenlik üzerine etkileri ve çağın problemleri hakkında bilgi
29	PÇ-11.2) Mühendislik çözümlerinin hukuksal sonuçları konusunda farkındalık

## Müfredat

### 1. Yıl - Güz Yarıyılı

Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
ATA1031		Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi 1	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 1	3	0	0	3	3	
TDB1031		Türkçe 1	2	0	0	0	2	
							Toplam:	30
<b>1. Yıl - Bahar Yarıyılı</b>								
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS	
ATA1032		Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi 2	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 2	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

3. Yıl - Güz Yarıyılı							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDM3001		İşletme Stajı	0	0	0	0	3
GDM3051		Mühendislik Çalışmalarında İstatistiksel Yöntemler	2	0	0	2	4
GDM3211		Enstrümental Analizler	2	0	2	3	4
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
3. Yıl - Bahar Yarıyılı							
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

## Seçmeli 1 Dersleri

Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
PDR2021		Özel Eğitim	3	0	0	3	3
TRO2271		Eski Türk Edebiyatında Motifler	3	0	0	3	3
BED1013		Pilates Temel Eğitimi	3	0	0	3	3
TRO2281		Türk Dili Tarihi	3	0	0	3	3
BED1014		Yoga Temel Eğitimi	3	0	0	3	3
EGT1022		Sosyal Antropoloji	3	0	0	3	3
EUT2022		NFT'ye Giriş	3	0	0	3	3
EGT4041		Eğitim Yönetimi	3	0	0	3	3
GRA2024		Sanal Evrene Giriş (Metaverse)	3	0	0	3	3
EGT2031		İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	0	3	3
MDB1001		Temel Fransızca 1	3	0	0	3	3
MDB1003		Temel İspanyolca 1	3	0	0	3	3
MDB1004		Temel İspanyolca 2	3	0	0	3	3
BED3011		Basketbol Temel Teknik Eğitimi	3	0	0	3	3
MDB1005		Temel Macarca 1	3	0	0	3	3
BED4021		Egzersiz ve Zihinsel Sağlık	3	0	0	3	3
MDB1007		Temel İtalyanca 1	3	0	0	3	3
BED3041		Futbol ve Temel Hareket Öğretimi	3	0	0	3	3
MDB1009		Temel Yunanca 1	3	0	0	3	3
BED4031		Halk oyunları Temel Figür Eğitimi	3	0	0	3	3
MDB1011		Temel Çince 1	3	0	0	3	3
BED3051		Hentbol Temel Teknik Eğitimi	3	0	0	3	3
MDB1013		Temel Japonca 1	3	0	0	3	3
BED3012		Korfbol Temel Teknik Eğitimi	3	0	0	3	3
MDB1015		Temel Arapça 1	3	0	0	3	3
BED4022		Tenis Teknik ve Taktik Eğitimi	3	0	0	3	3
MDB1016		Temel Arapça 2	3	0	0	3	3
BED3042		Voleybolda Temel Teknik Eğitimi	3	0	0	3	3
MDB1017		Temel Farsça 1	3	0	0	3	3
BED4032		Temel Yüzme Teknikleri Eğitimi	3	0	0	3	3
MDB1019		Temel Rusça 1	3	0	0	3	3
MEM4501		Seramikler	3	0	0	3	3
MDB1101		Temel Bulgarca 1	3	0	0	3	3
TRO2261		Türkçe Öğretiminde Edebi Metinler	3	0	0	3	3
MDB1201		Temel Romence 1	3	0	0	3	3
TRO4522		Söylem yapısı ve Tür kuramı	3	0	0	3	3
MDB2001		Çeviri Becerilerine Giriş	3	0	0	3	3

MDB2003		Toplum Önünde Konuşma	3	0	0	3	3
SNF2112		Türkiye Coğrafya ve Jeopolitiği	3	0	0	3	3
TRO4532		Sözbilimsel Yapı Kuramı ve Metin Çözümlenmeleri	3	0	0	3	3
ISL2560		Halkla İlişkiler	3	0	0	3	3
ISL2710		Aile İşletmeleri ve Kurumsallaşma	3	0	0	3	3
ISL2630		Takım Kurma ve Geliştirme	3	0	0	3	3
ISL2901		Doğrudan Pazarlama	3	0	0	3	3
ISL2760		İşletme Lojistiğinin Temelleri	3	0	0	3	3
SBP2031		Şehir Ekonomisi	3	0	0	3	3
ITB2040		Ekonomi Politikaları ve Uygulamaları	3	0	0	3	3
ITB2090		Demokrasi Kültürünün İlke ve Kurumları	3	0	0	3	3
ILT1611		Fotoğraf Teknikleri	3	0	0	3	3
ITB3260		Kültürel Çalışmalar ve Kimlik	3	0	0	3	3
ITB3130		Siyasal İdeolojiler: Kuram ve Tarih	3	0	0	3	3
ISL2170		Muhasebe Organizasyonu	3	0	0	3	3
ITB3610		Yazarlık Teknikleri	3	0	0	3	3
ITB3560		Siyaset Felsefesi	3	0	0	3	3
ITB3570		Eğitim Felsefesi	3	0	0	3	3
ITB3320		İktisadi Suçlar	3	0	0	3	3
ITB3310		Suç ve Ceza: Kriminolojik Perspektifler	3	0	0	3	3
ITB2030		Bilim Felsefesi	3	0	0	3	3
TRO2291		Uygulamalı Söz Sanatı	3	0	0	3	3
FEL4251		Bilim Felsefesi	3	0	0	3	3
ILT1621		Grafik Tasarım Araçları	3	0	0	3	3
SBP2082		Şehir Sosyolojisi	3	0	0	3	3
SYP2192		Kültür Yönetimi ve Etkenleri 2	3	0	0	3	3
SYP3241		Halkla İlişkiler	3	0	0	3	3
MIM1422		Sanat ve Mimarlık Tarihine Giriş	3	0	0	3	3
MIM2421		Mimarlık Tarihi	3	0	0	3	3
MIM2411		Arkeoloji	3	0	0	3	3
MIM1412		Uygarlık tarihi	3	0	0	3	3
HRT2941		Haritacılık Bilim Tarihi	3	0	0	3	3
ITB2020		Bilim Tarihi	3	0	0	3	3
MDB1052		İngilizce 2	3	0	0	3	3
INS2462		Trafik Güvenliği	3	0	0	3	3
MDB4011		Almanca Dil Becerilerine Giriş	3	0	0	3	3
SBP2020		Deprem ve Planlama	3	0	0	3	3
MDB4021		Almanca Dil Becerileri	3	0	0	3	3



MIM2010		Sürdürülebilirlik	3	0	0	3	3
MDB4031		İleri Almanca	3	0	0	3	3
MDB1010		Temel Yunanca 2	3	0	0	3	3
MDB4041		Almanca Okuma Konuşma	3	0	0	3	3
CEV3334		Çevre ve İnsan	3	0	0	3	3
ITB3250		Psikolojiye Giriş	3	0	0	3	3
MAT4279		Yükseköğretimde Temel Hak Ve Sorumluluklar	3	0	0	3	3
FIZ1110		Bilimsel Araştırma Teknikleri	3	0	0	3	3
FEL2160		Ahlak Felsefesi Metinleri 1	3	0	0	3	3
FEL2270		Batı Felsefesi 1	3	0	0	3	3
FEL2280		Batı Felsefesi 2	3	0	0	3	3
FEL3230		Çağdaş Felsefe Okumaları 1	3	0	0	3	3
FEL3240		Çağdaş Felsefe Okumaları 2	3	0	0	3	3
FEL3330		Felsefe Okumaları 1	3	0	0	3	3
FEL3340		Felsefe Okumaları 2	3	0	0	3	3
FEL3350		Antikçağ Felsefesi	3	0	0	3	3
FEL3410		Siyaset Felsefesi Metinleri	3	0	0	3	3
ITB3360		Sanat Tarihi	3	0	0	3	3
ITB4930		Mimarlık Tarihi	3	0	0	3	3
MTP4760		16.yüzyıldan Günümüze İstanbulda Dans	3	0	0	3	3
TDB4021		Konuşma Teknikleri ve Hitabet	3	0	0	3	3
TDB4031		Güzel Konuşma ve Diksiyon	3	0	0	3	3
TDB4041		Türk Öykü ve Romanı	3	0	0	3	3
GRA4120		Deneysel Tipografi	3	0	0	3	3
ITB1680		Çok Sesli Müziğe Giriş	3	0	0	3	3
TDB4051		Akademik Türkçe	3	0	0	3	3
DNS1220		Beden Farkındalığı ve Nefes Teknikleri	3	0	0	3	3
DNS1230		Çağdaş Dans Tekniğine Giriş	3	0	0	3	3
DNS1240		Yoga ve Anatomi	3	0	0	3	3
GIM4151		İnovasyon ve Girişimcilik	3	0	0	3	3
TDB4061		Yeditepe İstanbul	3	0	0	3	3
BLM2110		Siber Güvenliğe Giriş	3	0	0	3	3
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
<b>Seçmeli 2 Dersleri</b>							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuar	Yerel Kredi	AKTS
GDM3262		Gıda Makine ve Ekipmanları	2	0	0	2	4
GDM3282		Gıda Biliminde Moleküler Biyoloji	2	0	0	2	4
GDM3192		Bilim ve Teknoloji Tarihi	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
GDM3202		Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	2	0	0	2	4
<b>Seçmeli 3 Dersleri</b>							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuar	Yerel Kredi	AKTS
GDM4183		İşletmede Mesleki Eğitim (Koop) 1	2	0	0	2	4
GDM4185		İşletmede Mesleki Eğitim (Koop) 2	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
GDM4091		Gıda Mevzuatı	2	0	0	2	4
GDM4101		Gıda Ürünlerinin Geliştirilmesi	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	Laboratuar	Yerel Kredi	AKTS
CEV4111		Çevre ve Halk Sağlığı	2	0	0	2	4
CEV4141		Yenilenebilir Enerji Sistemleri	2	0	0	2	4
GDM4184		İşletmede Mesleki Eğitim (Koop) 3	2	0	0	2	4
GDM4186		İşletmede Mesleki Eğitim (Koop) 4	2	0	0	2	4
GDM4212		Enzim Bilimi	2	0	0	2	4
GDM4192		Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri	2	0	0	2	4
GDM4142		Hazır Yemek Teknolojisi	2	0	0	2	4
GDM4152		Gıda Mühendisliğinde Proje Hazırlama İlkeleri	2	0	0	2	4
GDM4252		Soğuk Tekniği	2	0	0	2	4
GDM4182		Özel ve Geleneksel Gıdalar	2	0	0	2	4
GDM4172		Gıda Mühendisliğinde Güncel Konular	2	0	0	2	4

Diğer Notlar	
--------------	--