

**MADEN MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİ İÇİN
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÇİFT ANA DAL PROGRAMI DERS LİSTESİ**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Pratik	AKTS
I. YARIYIL				
GDM1009	Gıda Mühendisliğine Giriş	2	0	2
II. YARIYIL				
GDM1010	Organik Kimya	3	0	3
GDM1012	Biyoloji	2	0	2
III. YARIYIL				
GDM2001	Mühendislik Matematiği	2	0	4
GDM2003	Akışkanlar Mekaniği	3	0	4
GDM2007	Kütle ve Enerji Denklikleri	3	0	4
GDM2009	Genel Mikrobiyoloji	2	2	5
	Teknik Seçmeli Ders	2	0	5
IV. YARIYIL				
GDM2002	Enstrümantal Gıda Analizleri	2	2	5
GDM2004	Gıda Kimyası	4	0	5
GDM2006	Termodinamik	3	0	4
	Teknik Seçmeli Ders	2	0	5
V. YARIYIL				
GDM3001	Gıda Mikrobiyolojisi-I	2	2	5
GDM3003	Reaksiyon Kinetiği	2	0	2
GDM3005	Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler	4	0	4
	Teknik Seçmeli Ders I	3	0	6
	Teknik Seçmeli Ders II	3	0	6
	Teknik Seçmeli Ders III	2	0	5
	Staj*	0	0	2
VI. YARIYIL				
GDM3002	Kütle Aktarımı ve Temel İşlemler	4	0	5
GDM3004	Gıda Mikrobiyolojisi-II	2	2	5
GDM3006	Proses Tasarımı	2	0	3
GDM3008	Gıda Güvenliği Ve Sanitasyon	3	0	4
	Teknik Seçmeli Ders I	2	0	5
	Teknik Seçmeli Ders II	2	0	5
	Staj*	0	0	3
VII. YARIYIL				
GDM4000	Bitirme Tezi**	0	2	5
GDM4003	Tahıl İşleme Teknolojisi	2	2	5
GDM4005	Meyve Sebze İşleme Teknolojisi	2	2	5
GDM4007	Süt İşleme Teknolojisi	2	2	6
	Teknik Seçmeli Ders	2	0	5
VIII. YARIYIL				
GDM4000	Bitirme Tezi**	0	2	5
GDM4002	Yağ Teknolojisi	2	2	5
GDM4004	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi	2	2	5
GDM4006	Fermantasyon Teknolojisi	2	2	5
	Teknik Seçmeli Ders I	2	0	5
	Teknik Seçmeli Ders II	2	0	5
TOPLAM		79	24	164

AÇIKLAMALAR:

* Staj için 20 iş günü zorunludur.

** Bitirme Tezi Dersi Yıllıktır.