

**BAYBURT ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ DERS PROGRAMI**

BİRİNCİ YIL

I. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
GM115	Genel Kimya	3	2	4	5
GM117	Gıda Mühendisliğine Giriş	2	0	2	4
M101	Türk Dili I	2	0	2	2
M105	Yabancı Dil I	2	0	2	2
MF107	Matematik I	3	0	3	4
MF109	Fizik I	3	0	3	4
MF111	Teknik Resim	2	2	3	5
MF113	Bilgisayara Giriş	2	2	3	4
TOPLAM KREDİ		19	6	22	30

II. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
GM114	Gıda Müh. Malzeme Bilgisi	2	0	2	4
GM116	Organik Kimya	3	0	3	5
GM118	Genel Biyoloji	3	0	3	4
M102	Türk Dili II	2	0	2	2
M106	Yabancı Dil II	2	0	2	2
MF108	Matematik II	3	0	3	4
MF110	Fizik II	3	0	3	4
MF112	Bilg. Des. Teknik Resim	2	2	3	5
TOPLAM KREDİ		20	2	21	30

İKİNCİ YIL

III. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
GM201	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	3	0	3	4
GM203	Analitik Kimya	3	0	3	4
GM205	Genel Mikrobiyoloji	2	2	3	5
GM207	Kütle ve Enerji Denklikleri	3	0	3	4
GM209	Reaksiyon Kinetiği	2	0	2	3
GM211	Mühendislik Termodinamiği	3	0	3	4
GM213	Matematik III	3	0	3	4
M217	Atatürk İlk. ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	2
TOPLAM KREDİ		21	2	22	30

IV. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
GM202	Gıda Mikrobiyolojisi I	3	2	4	4
GM204	Biyokimya	3	0	3	4
GM206	Soğuk Tekniği	2	0	2	4
GM208	Isı ve Kütle Transferi	3	0	3	5
GM210	Bilg. Des. İstatistik Analiz	2	2	3	4
GM212	Akışkanlar Mekaniği	3	0	3	4
GM214	İşletme Sanitasyonu	2	0	2	3
M-218	Atatürk İlk. ve İnk. Tar. II	2	0	2	2
	Staj I	0	0	0	0
TOPLAM KREDİ		20	4	22	30

ÜÇÜNCÜ YIL

V. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
GM301	Gıda Kimyası	2	0	2	3
GM303	Gıda Müh. Temel İşl. I	2	0	2	3
GM305	Süt Bilimi ve Teknolojisi	2	2	3	5
GM307	Et Bilimi ve Teknolojisi	2	2	3	5
GM309	Meyve-Sebze İşl. Teknolojisi	2	2	3	4
GM311	Tahıl ve Öğütme Teknolojisi	2	2	3	5
GM313	Bitkisel Yağ Teknolojisi	2	2	3	3
GM315	Gıda Endüstrisi Makineleri	2	0	2	2
TOPLAM KREDİ		16	10	21	30

VI. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
GM302	Enstrümental Gıda Anal.	2	2	3	5
GM304	Gıda Müh. Temel İşl. II	2	0	2	3
GM306	Süt Ürünleri İşl. Müh.	2	2	3	5
GM308	Et Ürünleri İşleme Müh.	2	2	3	5
GM310	İçecek Teknolojisi	2	2	3	4
GM312	Tahıl Ürünleri İşl. Müh.	2	2	3	5
GM314	Gıda Biyoteknolojisi	2	0	2	3
	Staj 2	0	0	0	0
TOPLAM KREDİ		14	10	19	30

DÖRDÜNCÜ YIL

VII. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
GM401	Gıda Katkı Maddeleri	2	0	2	3
GM403	Gıda ve Beslenme	2	0	2	4
GM405	İşletme Yönetimi	3	0	3	3
GM407	Sunum Tekniği	3	0	3	4
GM409	Seçmeli Ders-I	2	0	2	3
GM411	Seçmeli Ders-III	2	0	2	3
GM413	Seçmeli Ders-V	2	0	2	3
GM415	Seçmeli Ders-VII	2	0	2	3
GMTEZ1	Mezuniyet Çalışması	2	0	2	4
TOPLAM KREDİ		20	0	20	30

VIII. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
GM402	Gıda Ambalajlama	3	0	3	3
GM404	Gıda Mev. ve Kal. Kont.	3	0	3	5
GM406	Yeni Ürün Geliştirme	2	0	2	4
GM408	İş Hukuku	2	0	2	4
GM410	Seçmeli Ders-II	2	0	2	3
GM412	Seçmeli Ders-IV	2	0	2	3
GM414	Seçmeli Ders-VI	2	0	2	3
GM416	Seçmeli Ders-VIII	2	0	2	3
GMTEZ2	Mezuniyet Çalışması	2	0	2	2
TOPLAM KREDİ		20	0	20	30

* Dönem için toplam kredi 167, toplam AKTS ise 240 kredidir.

** Mezuniyet Çalışması VIII. yarıyılı sonuna kadar teslim edilmelidir.

Kısaltmalar:

T=Haftalık teorik ders saati; **U**=Laboratuar ders saati; **K**=Dersin kredisi;

AKTS=Avrupa Kredi Transfer Sistemi (ECTS)

**BAYBURT ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ LİSANS
PROGRAMI VII. ve VIII. YARIYIL SEÇMELİ DERSLER LİSTESİ**

VII. YARIYIL	VIII. YARIYIL
SEÇMELİ DERS – I (GM-409)	SEÇMELİ DERS – II (GM-410)
<ul style="list-style-type: none">• Et Tesisi Kurulum ve Organizasyonu• Süt Yan Ürünleri Teknolojisi• Starter Kültür Teknolojisi	<ul style="list-style-type: none">• Fonksiyonel Gıda Bilimi• Su Ürünleri İşleme Teknolojisi• Gıda Güvenliği
SEÇMELİ DERS – III (GM-411)	SEÇMELİ DERSLER – IV (GM-412)
<ul style="list-style-type: none">• Çay İşleme Teknolojisi• Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi• Gıdalarda Duyusal Değerlendirme	<ul style="list-style-type: none">• Fermantasyon Teknolojisi• Gıda Biyokimyası• Toksikoloji
SEÇMELİ DERS – V (GM-413)	SEÇMELİ DERSLER – VI (GM-414)
<ul style="list-style-type: none">• Gıda Mühendisliğinde Su• Hazır Yemek Teknolojisi• Gıda Mikrobiyolojisi II	<ul style="list-style-type: none">• Süt Tesisi Kurulum ve Organizasyonu• Proje Hazırlama ve Değerlendirme• Fırın Teknolojisi ve Ekipmanları
SEÇMELİ DERS – VII (GM-415)	SEÇMELİ DERSLER – VIII (GM-416)
<ul style="list-style-type: none">• Gıda İşletmelerinde Enerji Analizi ve Yönetimi• Gıda Ekonomisi• Gıda Pazarlama	<ul style="list-style-type: none">• Geleneksel Gıdalar• Gıda En. Atıkları ve Değerlendirme• Çiftlik Hayvanları ve Ürün Hastalıkları

NOT: Öğrenciler her dönem 4 farklı seçmeli ders grubundan birer ders seçmek zorundadır. Aynı grup içerisinde 2 ders seçilemez.