



T.C.
BURDUR MEHMET AKİF ERSOY ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK MİMARLIK FAKÜLTESİ

ÖĞRETİM YILI : 2024 / 2025
PROGRAMI : GIDA MÜHENDİSLİĞİ LİSANS PROGRAMI (7+1 Müfredatı)

I. YARIYIL

DERS KODU	DERS ADI	DERSİN İNGİLİZCE KARŞILIĞI	Zorunlu (Z) Seçmeli(S)	TEORİK (T)	UYG./LAB. (U)	ULUSAL Kredi	TOPLAM (T + U)	AKTS Kredi
14101	Genel Kimya I	General Chemistry I	Z	2	2	3	4	5
24103	Organik Kimya	Organic Chemistry	Z	2	0	2	2	4
14105	Fizik I	Physics I	Z	4	0	4	4	5
14107	Matematik I	Mathematics I	Z	4	0	4	4	5
14109	Bilişim Teknolojileri	Information Technologies	Z	2	0	2	2	3
14111	Biyolojide Temel Kavramlar	Basic Concepts in Biology	Z	2	0	2	2	3
TOPLAM				16	2	17	18	25
ORTAK ZORUNLU DERSLER (5 (I))								
14160	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	Ataturk's Principles and Revolution History I	Z	2	0	2	2	2
14170	Türk Dili I	Turkish Language I	Z	2	0	2	2	1
24180	Yabancı Dil I (İngilizce)	Foreign Language I (English)	Z	2	0	2	2	2
TOPLAM				6	0	6	6	5
GENEL TOPLAM				22	2	23	24	30

II. YARIYIL

DERS KODU	DERS ADI	DERSİN İNGİLİZCE KARŞILIĞI	Zorunlu (Z) Seçmeli(S)	TEORİK (T)	UYG./LAB. (U)	ULUSAL Kredi	TOPLAM (T + U)	AKTS Kredi
14102	Genel Kimya II	General Chemistry II	Z	2	2	3	4	5
14104	Analitik Kimya	Analytical Chemistry	Z	2	2	3	4	5
14106	Fizik II	Physics II	Z	4	0	4	4	5
14108	Matematik II	Mathematics II	Z	4	0	4	4	5
24110	Teknik Resim	Technical Drawing	Z	2	2	3	4	5
TOPLAM				14	6	17	20	25
ORTAK ZORUNLU DERSLER (5 (i))								
14260	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II	Ataturk's Principles and Revolution History II	Z	2	0	2	2	2
14270	Türk Dili II	Turkish Language II	Z	2	0	2	2	1
24280	Yabancı Dil II (İngilizce)	Foreign Language II (English)	Z	2	0	2	2	2
TOPLAM				6	0	6	6	5
GENEL TOPLAM				20	6	23	26	30

III. YARIYIL

DERS KODU	DERS ADI	DERSİN İNGİLİZCE KARŞILIĞI	Zorunlu (Z) Seçmeli(S)	TEORİK (T)	UYG./LAB. (U)	ULUSAL Kredi	TOPLAM (T + U)	AKTS Kredi
14201	Biyokimya	Biochemistry	Z	4	0	4	4	5
22203	Biyoteknoloji	Biotechnology	Z	4	0	4	4	4
14205	Termodinamik	Thermodynamics	Z	4	0	4	4	5
14207	Diferansiyel Denklemler	Differential Equations	Z	4	0	4	4	5
14209	Kütle ve Enerji Denklikleri	Material and Energy Balances	Z	2	2	3	4	5
22211	Genel Mikrobiyoloji	General Microbiology	Z	2	2	3	4	4
22213	Sosyal Seçmeli I	Social Elective I	Z	2	0	2	2	2
	Ortak Seçmeli Ders	Common Elective	Z	2	0	2	2	3
TOPLAM				22	4	24	26	30
SEÇMELİ DERSLER (22213 - Sosyal Seçmeli I)								
22215	Mesleki Yabancı Dil (İngilizce)	Professional Foreign Language (English)	S	2	0	2	2	2
22217	İletişim Becerileri	Communication Skills	S	2	0	2	2	2
22219	Yazılı Anlatım	Written Expression	S	2	0	2	2	2
22221	İktisat	Economics	S	2	0	2	2	2
22223	İş Sağlığı ve Güvenliği	Labor Health and Safety	S	2	0	2	2	2
22225	Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Etik	Scientific Research Methods and Ethics	S	2	0	2	2	2
TOPLAM				2	0	2	2	2
GENEL TOPLAM				22	4	24	26	30

IV. YARIYIL

DERS KODU	DERS ADI	DERSİN İNGİLİZCE KARŞILIĞI	Zorunlu (Z) Seçmeli(S)	TEORİK (T)	UYG./LAB. (U)	ULUSAL Kredi	TOPLAM (T + U)	AKTS Kredi
22202	Gıda Kimyası	Food Chemistry	Z	4	0	4	4	4
14204	Isı Transferi	Heat Transfer	Z	4	0	4	4	5
22206	Gıda Analiz Teknikleri I	Food Analysis Techniques I	Z	2	2	3	4	4
22208	Mühendislik Matematiği	Engineering Mathematics	Z	2	2	3	4	4
22210	Akışkanlar Mekaniği	Fluid Mechanics	Z	4	0	4	4	4
22212	Gıda Mikrobiyolojisi	Food Microbiology	Z	2	2	3	4	4
22214	Girişimcilik	Entrepreneurship	Z	2	2	3	4	3
22216	Sosyal Seçmeli II	Social Elective II	Z	2	0	2	2	2
	Ortak Seçmeli Ders	Common Elective	Z	2	0	2	2	3
TOPLAM				22	8	26	30	30
SEÇMELİ DERSLER (22216 - Sosyal Seçmeli II)								
22220	Mesleki Yabancı Dil (İngilizce)	Professional Foreign Language (English)	S	2	0	2	2	2
22222	Gıda Bilimi Tarihi	History of Food Science	S	2	0	2	2	2
22224	İlk Yardım	First Aid	S	2	0	2	2	2
22226	Topluma Hizmet Uygulamaları	Community Service Activities	S	2	0	2	2	2
22228	Burdur Kent Tarihi	History of Burdur City	S	2	0	2	2	2
22230	Hızlı Yazım Teknikleri	Fast Typing Techniques	S	2	0	2	2	2
22232	İş Sağlığı ve Güvenliği	Labor Health and Safety	S	2	0	2	2	2
22234	Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Etik	Scientific Research Methods and Ethics	S	2	0	2	2	2
TOPLAM				2	0	2	2	2
GENEL TOPLAM				22	8	26	30	30

V. YARIYIL

DERS KODU	DERS ADI	DERSİN İNGİLİZCE KARŞILIĞI	Zorunlu (Z) Seçmeli(S)	TEORİK (T)	UYG./LAB. (U)	ULUSAL Kredi	TOPLAM (T + U)	AKTS Kredi
22301	İstatistik	Statistics	Z	3	0	3	3	3
14303	Yağ Teknolojisi	Lipid Technology	Z	2	2	3	4	4
22305	Süt Teknolojisi	Dairy Technology	Z	2	2	3	4	4
22307	Gıda Analiz Teknikleri II	Food Analysis Techniques II	Z	2	2	3	4	4
14309	Gıda Mühendisliği Temel İşlemleri I	Unit Operations in Food Engineering I	Z	2	2	3	4	4
22311	Fermantasyon Teknolojisi	Fermentation Technology	Z	2	2	3	4	4
YPY01	Yapay Zeka Uygulamaları	Artificial Intelligence	Z	2	0	2	2	2
24601	Teknik Seçmeli I	Technical Elective I	Z	3	0	3	3	3
24313	Sosyal Seçmeli III	Social Elective I	Z	3	0	3	3	2
T O P L A M				21	10	26	31	30
SEÇMELİ DERSLER (24601 - Teknik Seçmeli I)								
24603	Özel Gıdalar	Special Foods	S	3	0	3	3	3
24605	Reaksiyon Kinetiği	Reaction Kinetics	S	3	0	3	3	3
24607	Enzim Bilimi ve Teknolojisi	Enzyme Science and Technology	S	3	0	3	3	3
24609	Gıda Muhafaza Teknikleri	Food Preservation Techniques	S	3	0	3	3	3
24611	Moleküler Biyolojiye Giriş	Introduction to Molecular Biology	S	3	0	3	3	3
24613	Bal ve Arıcılık Ürünleri	Honey and Beekeeping Products	S	3	0	3	3	3
24615	Gıda İşlemede Kimyasal Değişimler	Chemical Changes in Food Processing	S	3	0	3	3	3
24617	Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi	Sugar and Confectionery Technology	S	3	0	3	3	3
24619	Gıda Makina ve Ekipmanları	Food Machinery and Equipments	S	3	0	3	3	3
24621	Baharat Bilimi ve Teknolojisi	Spice Science and Technology	S	3	0	3	3	3
24623	Genetiğe Giriş	Introduction to Genetics	S	3	0	3	3	3

24625	Gıda Ambalajlama	Food Packaging	S	3	0	3	3	3
24627	Proses Kontrol	Process Control	S	3	0	3	3	3
24629	Gıda Ürünü Geliştirme	Food Product Development	S	3	0	3	3	3
24631	Süt ve Süt Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler	Microbiological Analyses in Milk and Dairy Products	S	3	0	3	3	3
24633	Asidik Fermente Gıdalar Teknolojisi	Technology of Acidic Fermented Foods	S	3	0	3	3	3
24635	Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	Fermented Dairy Product Technology	S	3	0	3	3	3
24637	Tereyağı Teknolojisi	Butter Technology	S	3	0	3	3	3
24639	Soğuk Tekniği	Refrigeration Techniques	S	3	0	3	3	3
24641	Endüstriyel Mikrobiyoloji	Industrial Microbiology	S	3	0	3	3	3
SEÇMELİ DERSLER (24313 - Sosyal Seçmeli III)								
24315	Üretim Yönetimi	Production Management	S	3	0	3	3	2
24317	Gıda Mühendisliği Lojistik Uygulamaları	Logistics in Food Engineering	S	3	0	3	3	2
24319	Toplam Kalite Yönetimi	Total Quality Management	S	3	0	3	3	2
24321	Tüketici Davranışları	Consumer Behaviour	S	3	0	3	3	2
24323	Mühendislik Etiği	Engineering Ethics	S	3	0	3	3	2
24325	Mesleki Yabancı Dil (İngilizce)	Professional Foreign Language (English)	S	3	0	3	3	2
24327	Yabancı Dilde Okuma Konuşma	Reading and Speaking in Foreign Language	S	3	0	3	3	2
24329	Gıda Teknolojisi ve Çevre İlişkisi	Relationship between Food Technology and Environment	S	3	0	3	3	2
24331	Psikolojiye Giriş	Introduction of Psychology	S	3	0	3	3	2
24333	İş Sağlığı ve Güvenliği	Labor Health and Safety	S	3	0	3	3	2
24335	Bilim Tarihi	History of Science	S	3	0	3	3	2
24337	Arkeoloji	Archeology	S	3	0	3	3	2
24339	Elektronik Ticaret	Electronic Commerce	S	3	0	3	3	2
24341	Antropoloji	Antropology	S	3	0	3	3	2
24343	Anadolu Uygarlıkları	Anatolian Civilization	S	3	0	3	3	2
24345	Pazarlama	Marketing	S	3	0	3	3	2

24347	İletişim Becerileri	Communication Skills	S	3	0	3	3	2
24349	İlk Yardım	First Aid	S	3	0	3	3	2
24351	Tasarımda Çevreci Yaklaşımlar	Environmental Approaches in Designing	S	3	0	3	3	2
24353	Girişimcilik II	Entrepreneurship II	S	3	0	3	3	2
TOPLAM				3	0	3	3	3
GENEL TOPLAM				19	10	24	29	30

VI. YARIYIL

DERS KODU	DERS ADI	DERSİN İNGİLİZCE KARŞILIĞI	Zorunlu (Z) Seçmeli(S)	TEORİK (T)	UYG./LAB. (U)	ULUSAL Kredi	TOPLAM (T + U)	AKTS Kredi
22302	Meyve ve Sebze Teknolojisi	Fruits and Vegetables Technology	Z	2	2	3	4	4
14304	Gıda Mühendisliği Temel İşlemleri II	Food Engineering Unit Operations II	Z	2	2	3	4	4
22306	Et Teknolojisi	Meat Science and Technology	Z	2	2	3	4	4
22308	Lisans Tezi I	Undergraduate Thesis I	Z	0	4	2	4	2
22310	Sosyal Seçmeli IV	Social Elective IV	Z	2	0	2	2	2
22312	Teknik Seçmeli II havuzundan ders	Technical Elective II	Z	3	0	3	3	2
22312	Teknik Seçmeli II havuzundan ders	Technical Elective II	Z	3	0	3	3	2
22312	Teknik Seçmeli II havuzundan ders	Technical Elective II	Z	3	0	3	3	2
22312	Teknik Seçmeli II havuzundan ders	Technical Elective II	Z	3	0	3	3	3
21900	Staj	Internship	Z	0	2	1	2	5
T O P L A M				20	12	26	32	30
SEÇMELİ DERSLER (22312 - Teknik Seçmeli II)								
22330	Gıda Ürünü Geliştirme	Food Product Development	S	3	0	3	3	3
22332	Baharat Bilimi ve Teknolojisi	Spice Science and Technology	S	3	0	3	3	3
22334	Süt ve Süt Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler	Microbiological Analyses in Milk and Dairy Products	S	3	0	3	3	3
22336	Asidik Fermente Gıdalar Teknolojisi	Technology of Acidic Fermented Foods	S	3	0	3	3	3
22338	Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	Fermented Dairy Product Technology	S	3	0	3	3	3
22340	Tereyağı Teknolojisi	Butter Technology	S	3	0	3	3	3
22342	Soğuk Tekniği	Refrigeration Techniques	S	3	0	3	3	3
22344	Endüstriyel Mikrobiyoloji	Industrial Microbiology	S	3	0	3	3	3
22346	Genetiğe Giriş	Introduction to Genetics	S	3	0	3	3	3
22348	Gıda Ambalajlama	Food Packaging	S	3	0	3	3	3

22350	Proses Kontrol	Process Control	S	3	0	3	3	3
22352	Gıda Muhafaza Teknikleri	Food Preservation Techniques	S	3	0	3	3	3
22354	Özel Gıdalar	Special Foods	S	3	0	3	3	3
22356	Reaksiyon Kinetiği	Reaction Kinetics	S	3	0	3	3	3
22358	Enzim Bilimi ve Teknolojisi	Enzyme Science and Technology	S	3	0	3	3	3
22360	Gıda Mühendisliği Uygulamaları	Applications in Food Engineering	S	3	2	3	3	3
22362	Gıda Teknolojisinde Ekstrüzyon	Extrusion in Food Technology	S	3	0	3	3	3
SEÇMELİ DERSLER (22310 - Sosyal Seçmeli IV)								
22314	Üretim Yönetimi	Production Management	S	2	0	2	2	2
22316	Gıda Mühendisliği Lojistik Uygulamaları	Logistics in Food Engineering	S	2	0	2	2	2
22318	Toplam Kalite Yönetimi	Total Quality Management	S	2	0	2	2	2
22320	Tüketici Davranışları	Consumer Behaviour	S	2	0	2	2	2
22322	Mühendislik Etiği	Engineering Ethics	S	2	0	2	2	2
22324	Mesleki Yabancı Dil (İngilizce)	Professional Foreign Language (English)	S	2	0	2	2	2
22326	Yabancı Dilde Okuma Konuşma	Reading and Speaking in Foreign Language	S	2	0	2	2	2
22328	Gıda Teknolojisi ve Çevre İlişkisi	Relationship between Food Technology and Environment	S	2	0	2	2	2
22330	Psikolojiye Giriş	Introduction of Psychology	S	2	0	2	2	2
22332	İş Sağlığı ve Güvenliği	Labor Health and Safety	S	2	0	2	2	2
22334	Bilim Tarihi	History of Science	S	2	0	2	2	2
22336	Arkeoloji	Archeology	S	2	0	2	2	2
22338	Elektronik Ticaret	Electronic Commerce	S	2	0	2	2	2
22340	Antropoloji	Antropology	S	2	0	2	2	2
22342	Anadolu Uygarlıkları	Anatolian Civilization	S	2	0	2	2	2
22344	Pazarlama	Marketing	S	2	0	2	2	2
22346	İletişim Becerileri	Communication Skills	S	2	0	2	2	2
22348	İlk Yardım	First Aid	S	2	0	2	2	2

22350	Tasarımda Çevreci Yaklaşımlar	Environmental Approaches in Designing	S	2	0	2	2	2
22352	Girişimcilik II	Entrepreneurship II	S	2	0	2	2	2
TOPLAM				2	0	2	2	1
GENEL TOPLAM				17	12	23	29	30

VII. YARIYIL

DERS KODU	DERS ADI	DERSİN İNGİLİZCE KARŞILIĞI	Zorunlu (Z) Seçmeli(S)	TEORİK (T)	UYG./LAB. (U)	ULUSAL Kredi	TOPLAM (T + U)	AKTS Kredi
15401	İşletme Sanitasyonu	Plant Sanitation	Z	3	0	3	3	3
15403	Tahıl Teknolojisi	Cereal Technology	Z	2	2	3	4	4
22405	Lisans Tezi II	Undergraduate Thesis II	Z	0	4	2	4	2
22407	Gıda Mühendisliğinde Tasarım	Design in Food Engineering	Z	2	2	3	4	4
22409	Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuat	Food Quality Control and Legislation	Z	2	0	2	2	3
22413	Teknik Seçmeli III havuzundan ders	Technical Elective III	Z	3	0	3	3	3
22413	Teknik Seçmeli III havuzundan ders	Technical Elective III	Z	3	0	3	3	3
22415	Teknik Seçmeli IV havuzundan ders	Technical Elective IV	Z	3	0	3	3	3
22415	Teknik Seçmeli IV havuzundan ders	Technical Elective IV	Z	3	0	3	3	3
22417	Sosyal Seçmeli V		Z	2	0	2	2	2
TOPLAM				23	8	27	31	30
SEÇMELİ DERSLER (22413 - Teknik Seçmeli III)								
22465	Çikolata Bilimi ve Teknolojisi	Chocolate Science and Technology	S	3	0	3	3	3
22467	Fonksiyonel Gıdalar	Functional Foods	S	3	0	3	3	3
22469	Gıdaların Duyusal Değerlendirmesi	Sensory Evaluation of Foods	S	3	0	3	3	3
22471	Moleküler Biyolojiye Giriş	Introduction to Molecular Biology	S	3	0	3	3	3
22473	Gıda Zehirlenmeleri ve Enfeksiyonları	Food Poisoning and Infections	S	3	0	3	3	3
22475	Gıda Endüstrisinde Çevreci Teknolojiler	Green Technologies in Food Industry	S	3	0	3	3	3
22477	Gıda Aromaları	Food Aroma	S	3	0	3	3	3
22479	Zeytinyağı ve Sağlık	Olive Oil and Health	S	3	0	3	3	3
22481	İçme Sütü Teknolojisi	Milk Technology	S	3	0	3	3	3
22483	Genetik	Genetics	S	3	0	3	3	3

22485	Gıda Toksikolojisi	Food Toxicology	S	3	0	3	3	3
22487	Metabolizma	Metabolism	S	3	0	3	3	3
22489	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	Scientific Research Methods	S	3	0	3	3	3
22491	Gıda Antioksidanları	Food Antioxidants	S	3	0	3	3	3
22493	Peynir Teknolojisi	Cheese Technology	S	3	0	3	3	3
22495	Gıda Katkı Maddeleri	Food Additives	S	3	0	3	3	3
SEÇMELİ DERSLER (22415 - Teknik Seçmeli IV)								
22521	Malzeme Bilgisi	Material Science	S	3	0	3	3	3
22523	Nanoteknoloji	Nanotechnology	S	3	0	3	3	3
22525	Süt ve Süt Ürünlerinde Kalıntı ve Kontaminantlar	Residues and Contaminants in Dairy Products	S	3	0	3	3	3
22527	Biyosensörler	Biosensors	S	3	0	3	3	3
22529	Genetik Modifiye Gıdalar	Genetically Modified Foods	S	3	0	3	3	3
22531	Spektroskopik Gıda Analiz Teknikleri	Spectroscopic Food Analysis Methods	S	3	0	3	3	3
22533	Kromatografik Gıda Analiz Teknikleri	Chromatographic Food Analysis Methods	S	3	0	3	3	3
22535	Beslenme	Nutrition	S	3	0	3	3	3
22537	Kanatlı Et İşleme Teknolojisi	Poultry Meat Processing Technology	S	3	0	3	3	3
SEÇMELİ DERSLER (22417 - Sosyal Seçmeli V)								
22419	Üretim Yönetimi	Production Management	S	2	0	2	2	2
22421	Gıda Mühendisliği Lojistik Uygulamaları	Logistics in Food Engineering	S	2	0	2	2	2
22423	Toplam Kalite Yönetimi	Total Quality Management	S	2	0	2	2	2
22425	Tüketici Davranışları	Consumer Behaviour	S	2	0	2	2	2
22427	Mühendislik Etiği	Engineering Ethics	S	2	0	2	2	2
22429	Mesleki Yabancı Dil (İngilizce)	Professional Foreign Language (English)	S	2	0	2	2	2
22431	Yabancı Dilde Okuma Konuşma	Reading and Speaking in Foreign Language	S	2	0	2	2	2
22433	Gıda Teknolojisi ve Çevre İlişkisi	Relationship between Food Technology and Environment	S	2	0	2	2	2

22435	Psikolojiye Giriş	Introduction of Psychology	S	2	0	2	2	2
22437	İş Sağlığı ve Güvenliği	Labor Health and Safety	S	2	0	2	2	2
22439	Bilim Tarihi	History of Science	S	2	0	2	2	2
22441	Arkeoloji	Archeology	S	2	0	2	2	2
22443	Elektronik Ticaret	Electronic Commerce	S	2	0	2	2	2
22445	Antropoloji	Antropology	S	2	0	2	2	2
22447	Anadolu Uygarlıkları	Anatolian Civilization	S	2	0	2	2	2
22449	Pazarlama	Marketing	S	2	0	2	2	2
22451	İletişim Becerileri	Communication Skills	S	2	0	2	2	2
22453	İlkyardım	First Aid	S	2	0	2	2	2
22455	Tasarımda Çevreci Yaklaşımlar	Environmental Approaches in Designing	S	2	0	2	2	2
TOPLAM				2	0	2	2	2
GENEL TOPLAM				23	8	27	31	30

VIII. YARIYIL

DERS KODU	DERS ADI	DERSİN İNGİLİZCE KARŞILIĞI	Zorunlu (Z) Seçmeli(S)	TEORİK (T)	UYG./LAB. (U)	ULUSAL Kredi	TOPLAM (T + U)	AKTS Kredi
22402	Uygulamalı Mühendislik Eğitimi	Applied Engineering Training	Z	5	0	5	5	30
TOPLAM				5	0	5	5	30