

**YEDİTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ VE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI**  
**BÖLÜMÜ ARASINDA ÇİFT ANADAL ANLAŞMASI**

ANLAŞMA TARİHİ: \_\_\_\_\_

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ MEZUNİYET KREDİSİ: **142**

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ MEZUNİYET KREDİSİ: **123**

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİNE GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ'NDE ÇİFT ANADAL YAPMANIN GETİRECEĞİ EK KREDİ TOPLAM: **76** kredi

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİNE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ'NDE ÇİFT ANADAL YAPMANIN GETİRECEĞİ EK KREDİ TOPLAM: **59** kredi

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ'NDE ÇAP İÇİN DERS KREDİSİ:  
10 (ORTAK DERS KREDİSİ) + 56 (DENK DERS KREDİSİ) + 76 (EKSTRA ALMASI GEREKEN DERS KREDİSİ) = **142**

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ'NDE ÇAP İÇİN DERS KREDİSİ:  
10 (ORTAK DERS KREDİSİ) + 54 (DENK DERS KREDİSİ) + 59 (EKSTRA ALMASI GEREKEN DERS KREDİSİ) = **123**

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ'NDE ÇAP İÇİN AKTS KREDİSİ:  
11 (ORTAK DERS KREDİSİ) + 100 (DENK DERS KREDİSİ) + 129 (EKSTRA ALMASI GEREKEN DERS KREDİSİ) = **240**

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ'NDE ÇAP İÇİN AKTS KREDİSİ:  
11 (ORTAK DERS KREDİSİ) + 110 (DENK DERS KREDİSİ) + 119 (EKSTRA ALMASI GEREKEN DERS KREDİSİ) = **240**

→

AAE

S.Ö

YE

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ & GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMLERİNCE KABUL EDİLEN ORTAK DERSLER**

GIDA MÜHENDİSLİĞİ					GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI				
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ	AKTS	DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ	AKTS
HUM 103	Humanities	2	2	3	HUM103	Humanities	2	2	3
TKL 201	Turkish I	3	2	2	TKL201	Turkish I	3	2	2
TKL 202	Turkish II	4	2	2	TKL202	Turkish II	4	2	2
HTR 301	History of Turkish Revolution I	7	2	2	HTR301	History of Turkish Revolution I	5	2	2
HTR 302	History of Turkish Revolution II	8	2	2	HTR302	History of Turkish Revolution II	6	2	2
<b>TOPLAM ORTAK DERS KREDİSİ</b>			<b>10</b>	<b>11</b>	<b>TOPLAM ORTAK DERS KREDİSİ</b>			<b>10</b>	<b>11</b>

A A E  
S. Ö. TE

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ & GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMLERİNDE  
KABUL EDİLEN DENK SAYILABİLECEK DERSLER**

GIDA MÜHENDİSLİĞİ					GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ				
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ	AKTS	DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ	AKTS
FDE226*	Food Analysis Laboratory	5	4	7	CULA113	Introduction to Food Science Lab	1	3	5
FDE206*	Food Microbiology	4	4	8	CULA131	Food Hygiene and Sanitation	1	3	7
FDE201*	Food Chemistry	4	3	5	CULA114	Introduction to Food Science	3	3	7
FEXX1	Free Elective I	2	3	5	CULA308**	Turkish Cuisine	6	4	8
FEXX2	Free Elective II	4	3	5	CULA204**	Introduction to Beverages	4	3	6
FEXX3	Free Elective III	7	3	5	CULA206**	Food and Gastronomy Culture	4	3	7
FDE 204*	Food Safety and Risk Assessment	5	3	6	ELEC	Area Elective I	5	3	6
FDE 418*	Digital Innovation in the Food System	8	3	5	ELEC	Area Elective IV	7	3	6
FDE467*	Food Innovation and Design	7	4	8	CULA441	Food Systems	7	3	5
FDE492***	Engineering Project	8	3	8	CULA492***	Graduation Project	8	2	7
COMM 111*	Presentation Skills	1	3	5	ELEC	Free Elective I	8	3	5
FDE 254*	Food Process Engineering I	4	3	5	CULA103	Culinary Calculations	1	3	4
FDEXX1	Restricted Elective I	5	3	5	BBA261**	Introduction to Marketing	4	3	6
FDEXX2	Restricted Elective II	6	3	5	CULA211**	Food and Beverage Management	3	3	7
FDEXX3	Restricted Elective III	6	3	5	CULA407**	Food and Beverage Cost Control	7	3	5
PHAR 154	Nutrition and Health	5	2	3	CULA111	Introduction to Nutrition	1	3	7
FDEXX5	Restricted Elective III	7	3	5	CULA302**	Food and Beverage Marketing and Sales	6	3	6
FDE344*	Food Technology	6	3	5	ELEC	Area Elective V	7	3	6
<b>TOPLAM DENK DERS KREDİSİ</b>			<b>56</b>	<b>100</b>	<b>TOPLAM DENK DERS KREDİSİ</b>			<b>54</b>	<b>110</b>

  
 AAE J.S. YE

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİ OLUP GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE ÇİFT ANADAL YAPMAK İSTEYENLER İÇİN GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNCE İSTENEN EK KOŞULLAR:**

\* Bu derslerin Gıda Mühendisliği Bölümü'nden alınması zorunludur.

\*\*\*FDE 492 ve CULA 492 kodlu dersler her iki disiplini de kapsayan ve her bölümden birer danışmanın ortak olarak yönettiği bir proje yapılması koşuluyla denk sayılır.

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİ OLUP GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜNDE ÇİFT ANADAL YAPMAK İSTEYENLER İÇİN GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜNCE İSTENEN EK KOŞULLAR:**

\*\* Bu derslerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden alınması zorunludur.

\*\*\*FDE 492 ve CULA 492 kodlu dersler her iki disiplini de kapsayan ve her bölümden birer danışmanın ortak olarak yönettiği bir proje yapılması koşuluyla denk sayılır.

AAE  
S.ÖYE

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİ OLUP GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ'NDE ÇİFT ANADAL YAPMAK İSTEYENLER İÇİN GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ'NDEN ALINMASI GEREKEN DERSLER:**

<b>GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ DERSLERİ</b>				
<b>DERS KODU</b>	<b>DERS ADI</b>	<b>DÖNEM</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
FDE101	Introduction to Food Engineering	1	3	6
MATH 131	Calculus I	1	4	6
CHEM111	General Chemistry I	1	3	6
PHYS101	Physics I	1	4	6
CHEM112	General Chemistry II	2	3	6
ES 117	Introduction to Scientific Computing	3	3	5
MATH 132	Calculus II	2	4	6
ES 252	Fundamentals of Biological Science	2	3	4
PA 108	Social Responsibility	2	3	7
MATH 241	Differential Equations	3	4	6
FDE 205	Fundamentals of Scientific Research	3	3	5
FDE203	Introductory Microbiology for Food Engineers	3	4	7
ECON294	Economics for Engineers	6	3	4
FDE 317	Sustainable Food Systems	3	3	5
STAT 410	Statistics	4	3	5
FDE 337	Food Formulation Engineering	5	3	5
FDE 353	Food Process Engineering II	5	3	5
FDE 350	Kinetics of Food Reactions and Shelf Life	6	3	5
FDE 345	Statistical Quality Control in Food Industry	6	3	5
FDE 415	Food Quality Control Systems	7	2	4
FDEXX4	Restricted Elective III	7	3	5
FEXX4	Free Elective IV	8	3	5
FDE400	Summer Practice	7	0	1
FDEXX6	Restricted Elective III	8	3	5
FDEXX7	Restricted Elective III	8	3	5
<b>TOPLAM GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİNE GELEN EKSTRA KREDİ=</b>			<b>76</b>	<b>129</b>

AAE

→  
S. Ö. YE

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİ OLUP GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ'NDE ÇİFT ANADAL YAPMAK İSTEYENLER İÇİN GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ'NDEN ALINMASI GEREKEN DERSLER:**

<b>GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ DERSLERİ</b>				
<b>DERS KODU</b>	<b>DERS ADI</b>	<b>DÖNEM</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
PLAS111	Basic Design-1	1	5	8
CULA142	Introduction to Gastronomy and Culinary Arts	2	3	8
CULA102	Agricultural Production	2	3	7
CULA203	Foods and Their Specifications	3	3	7
CULA221	Kitchen Practice-1	3	4	8
CULA205	Food History	3	3	7
CULA265	Summer Practice 1	0	NC	0
CULA222	Introduction to Pastry and Baking: Kitchen Practice 2	4	4	8
CULA319	Turkish Culinary Techniques	5	3	8
CULA321	Kitchen Practice-3	5	4	8
CULA332	Summer Practice 2	5	NC	0
CULA322	Kitchen Practice-4	6	4	8
CULA458	World Cuisine	8	4	7
CULA462	Food Politics and Regulations	8	3	5
CULA491	Turkish Local Cuisine	7	4	8
ELEC	Area Elective VI	8	3	6
ELEC	Art Elective	2	3	4
ELEC	Area Elective II	5	3	6
ELEC	Area Elective III	6	3	6
<b>TOPLAM GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİNE GELEN EKSTRA KREDİ=</b>			<b>59</b>	<b>119</b>

AAE 50 YE

**PROF. DR. SİBEL ÖZİLGEN**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK  
SANATLARI BÖLÜMÜ BAŞKANI**

**PROF. DR. F. YEŞİM EKİNCİ**

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ  
BAŞKANI**

**PROF. DR. GÜLVELİ KAYA  
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ DEKANI  
DEKAN**

**PROF. DR. AHMET ARİF ERGİN  
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ**

**GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ:**

**MÜHENDİSLİK FAKÜLTE YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ:**

**SENATO ONAY TARİHİ:**