

YEDİTEPE ÜNİVERSİTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ & BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
ARASINDA ÇİFT ANADAL ANLAŞMASI

ANLAŞMA TARİHİ: 01.09.2022

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ MEZUNİYET KREDİSİ: 142

BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ MEZUNİYET KREDİSİ: 147

*GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİNE BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ'NDE ÇİFT ANADAL YAPMANIN GETİRECEĞİ KREDİ TOPLAM: 10 Ortak + 69 Ekstra + 68 Denk

*BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİNE GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ'NDE ÇİFT ANADAL YAPMANIN GETİRECEĞİ KREDİ TOPLAM: 10 Ortak + 61 Ekstra + 71 Denk

GIDA MÜHENDİSLİĞİ & BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMLERİNCE KABUL EDİLEN ORTAK DERSLER									
GIDA MÜHENDİSLİĞİ					BESLENME VE DİYETETİK				
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ		DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ	
			Kredi	AKTS				Kredi	AKTS
HUM 103	Humanities	2	2	3	HUM 103	Humanities	2	2	3
TKL 201	Turkish Language I	3	2	2	TKL 201	Turkish Language I	3	2	2
TKL 202	Turkish Language II	4	2	2	TKL 202	Turkish Language II	4	2	2
HTR 301	History of Turkish Revolution I	7	2	2	HTR 301	History of Turkish Revolution I	5	2	2
HTR 302	History of Turkish Revolution II	8	2	2	HTR 302	History of Turkish Revolution II	6	2	2
TOPLAM ORTAK DERS KREDİSİ			10	11	TOPLAM ORTAK DERS KREDİSİ			10	11

* İki diploma için gerekli toplam kredi

AAE

S

OYU

BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİ OLUP GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE ÇİFT ANADAL YAPMAK İSTEYENLER İÇİN GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDEN ALMASI GEREKEN DERSLER:

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ DERSLERİ

DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ	
			Kredi	AKTS
FDE 101	Introduction to Food Engineering	1	3	6
MATH 131	Calculus I	1	4	6
PHYS 101	Physics I	1	4	6
CHEM 112	General Chemistry II	2	3	6
MATH 132	Calculus II	2	4	6
ES 252	Fundamentals of Biological Science	2	3	4
ES 117	Introduction to Scientific Computing	3	3	5
MATH 241	Differential Equations	3	4	6
FDE XX4	Restricted Elective IV	7	3	5
FDE 254	Food Process Engineering I	4	3	5
FDE 317	Sustainable Food Systems	4	3	5
FDE 353	Food Process Engineering II	5	3	5
FDE 337	Food Formulation Engineering	5	3	5
FDE 350	Kinetics of Food Reactions and Shelf Life	6	3	5
FDE 344	Food Technology	8	3	5
FDE 345	Statistical Quality Control in Food Industry	6	3	5
FDE 415	Food Quality Control Systems	7	2	4
FDE 467	Food Innovation and Design	7	4	5
TOPLAM BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİNE GELEN EKSTRA KREDİ=			61	99
FDE 437	Food Engineering Operations and Process Design	6	3	5

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİ OLUP BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜNDE ÇİFT ANADAL YAPMAK İSTEYENLER İÇİN BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜNDEN ALMASI GEREKEN DERSLER:

BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ DERSLERİ

DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ	
			Kredi	AKTS
FHS 121	Anatomy I	1	3	4
NUT 111	Nutrition Education and Counselling	1	2	3
NUT 117	Occupational Orientation and Ethics	1	2	3
FHS 122	Anatomy II	2	3	4
FHS 142	Medical Biology and Genetics	2	3	6
PSY 101	Introduction to Psychology I	2	3	6
NUT 203	Demography and Health	3	2	4
NUT 205	Nutritional Biochemistry I	3	3	6
NUT 206	Nutritional Biochemistry II	4	3	6
FHS 131	Physiology I	3	3	4
FHS 132	Physiology II	4	3	4
NUT 315	Food Service Systems I	5	2	5
NUT 317	Nutrition and Dietetic Practices in Adulthood Diseases I	5	3	6
NUT 301	Mother and Child Nutrition	5	3	5
NUT 303	Assessment of Nutritional Status of Community	5	2	3
NUT 312	Nutrition and Dietetic Practices in Childhood Diseases	6	3	5
NUT 318	Nutrition and Dietetic Practices in Adulthood Diseases II	6	3	6
NUT 304	Community Nutrition and Epidemiology	6	2	5
NUT 417	Area Practice I	7	5	10
NUT 412	Analytical Approaches	8	2	3
XXX	Free Elective VI	4	3	5
XXX	Free Elective VII	5	3	5
XXX	Free Elective VIII	6	3	5
XXX	Free Elective IX	8	3	5
NUT214	Food Control Legislation	5	2	4
TOPLAM GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİNE GELEN EKSTRA KREDİ=			69	122

AAE

S

OGU

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ & BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMLERİNCE
KABUL EDİLEN DENK SAYILABİLECEK DERSLER**

GIDA MÜHENDİSLİĞİ					BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ				
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ		DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ	
			Kredi	AKTS				Kredi	AKTS
CHEM111	General Chemistry I	1	3	6	NUT113	Basic Chemistry	1	3	5
FDE226*	Food Analysis Laboratory	4	4	7	NUT116	Food Chemistry and Analysis II	2	3	3
FDE203	Introductory Microbiology for Food Engineers	3	4	7	FHS104	Microbiology	3	3	4
FDE206*	Food Microbiology	5	4	8	NUT208	Food Microbiology	4	3	4
PHAR 154	Nutrition and Health	5	2	3	NUT109**	Principles and Practices of Nutrition I	1	3	5
FDE 201	Food Chemistry	3	3	5	NUT115	Food Chemistry and Analysis I	1	3	4
ACM 111*	Introduction to Computer and Information Processing	1	3	6	XXX	Free Elective I	1	3	5
PA 108*	Social Responsibility Projects	2	3	7	XXX	Free Elective II	2	3	5
FDE XX1*	Restricted Elective I	5	3	5	XXX	Free Elective III	3	3	5
FDE XX2*	Restricted Elective II	6	3	5	XXX	Free Elective IV	3	3	5
FDE XX3*	Restricted Elective III	6	3	5	NUT421	Graduation Project I	7	2	5
FDE 205	Fundamentals of Scientific Research	3	3	5	FHS301	Research Methodology in Health Sciences	5	2	3
FDE XX5	Restricted Elective V	7	3	5	NUT418**	Area Practice II	8	5	10
FDE XX6	Restricted Elective VI	8	3	5	NUT424**	Sports Nutrition	8	2	3
FDE XX7	Restricted Elective VII	8	3	5	NUTXXX**	Area Elective I	7	2	3
FE XXI	Free Elective I	2	3	5	NUT419**	Seminar I	7	3	5
FE XX2	Free Elective II	4	3	5	NUT420**	Seminar II	8	3	5
FE XX3	Free Elective III	7	3	5	NUT110**	Principles and Practices of Nutrition II	2	3	4
FDE 418*	Digital Innovation in the Food System	8	3	5	NUTXXX	Free Elective V	4	3	5
FDE 204*	Food Safety and Risk Assessment	6	3	6	NUT316	Food Service Systems II	6	2	4
FDE 492*	Engineering Project	8	3	7	NUT422	Graduation Project II	8	2	3
STAT 410	Statistics	4	3	5	FHS312	Biostatistics	6	2	4
FDE 400*	Summer Practice	7	0	5	NUT411	Elective Area Practices	7	5	6
ECON 294	Economics for Engineers	5	3	4	NUT403	Management	7	2	2
TOPLAM ORTAK DERS KREDİSİ			71	131	TOPLAM ORTAK DERS KREDİSİ			68	107

BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİ OLUP GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE ÇİFT ANADAL YAPMAK İSTEYENLER İÇİN GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNCE İSTENEN EK KOŞULLAR:

* Bu dersler Gıda Mühendisliği Bölümü'nden alınmalıdır.

AAE



OGU

* Bu dersler Gıda Mühendisliği Bölümü'nden alınmalıdır.

Öğrenciler olası müfredat-protokol değişikliklerinde (ÇAP'a başladığı tarihe bakılmaksızın) **6 krediye** kadar ilave ders yükünü kabul ederler.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİ OLUP BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ'NDE ÇİFT ANADAL YAPMAK İSTEYENLER İÇİN BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜNCE İSTENEN EK KOŞULLAR:

**Bu dersler Beslenme ve Diyetetik Bölümü'nden alınmalıdır.

Öğrenciler olası müfredat-protokol değişikliklerinde (ÇAP'a başladığı tarihe bakılmaksızın) **6 krediye** kadar ilave ders yükünü kabul ederler.



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ BAŞKANI

Prof. Dr. F. Yeşim EKİNCİ



BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ BAŞKANI

Prof. Dr. B. Serdar ÖZTEZCAN



MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ DEKANI

Prof. Dr. A. Arif ERGİN



SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ DEKANI

Prof. Dr. B. Serdar ÖZTEZCAN

MÜHENDİSLİK FAKÜLTE KURULU ONAY TARİHİ:

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTE KURULU ONAY TARİHİ: