

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

ANLAŞMA TARİHİ:

- **GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ MEZUNİYET KREDİSİ: 142**
- **BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ MEZUNİYET KREDİSİ: 145**
- **GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİNE BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ'NDE ÇİFT ANADAL YAPMANIN GETİRECEĞİ KREDİ TOPLAMI: 65**
- **BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİNE GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ'NDE ÇİFT ANADAL YAPMANIN GETİRECEĞİ KREDİ TOPLAMI: 58**

GIDA MÜHENDİSLİĞİ & BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMLERİNCE KABUL EDİLEN ORTAK DERSLER									
GIDA MÜHENDİSLİĞİ					BESLENME VE DİYETETİK				
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ	AKTS	DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ	AKTS
HUM 103	Humanities	2	2	3	HUM 103	Humanities	2	2	3
TKL 201	Turkish I	3	2	2	TKL 201	Turkish I	3	2	2
TKL 202	Turkish II	4	2	2	TKL 202	Turkish 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

AAE

YE

BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİ OLUP GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ'NDE ÇİFT ANADAL YAPMAK İSTEYENLER İÇİN GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ'NDEN ALINMASI GEREKEN DERSLER:

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ DERSLERİ				
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ	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	3	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	6	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	8
TOPLAM BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİNE GELEN EKSTRA KREDİ=			58	97

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİ OLUP BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ'NDE ÇİFT ANADAL YAPMAK İSTEYENLER İÇİN BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ'NDEN ALINMASI GEREKEN DERSLER:

BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ DERSLERİ				
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ	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	Psychology	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	4	3	4
FHS 132	Physiology II	3	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_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 415	Work Practice I	7	5	10
XXX	Free Elective VI	2	3	5
XXX	Free Elective VII	5	3	5
XXX	Free Elective VIII	6	3	5
XXX	Free Elective IX	8	3	5
NUT 303	Area Elective I (Assessment of Nutritional Status of Community)	5	2	3
TOPLAM GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİNE GELEN EKSTRA KREDİ=			65	115

AAE YE

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ & BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMLERİ'NCE
KABUL EDİLEN DENK SAYILABİLECEK DERSLER**

GIDA MÜHENDİSLİĞİ					BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ				
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ	AKT S	DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ	AKT S
CHEM111	General Chemistry I	1	3	6	NUT 113	Basic Chemistry	1	3	5
FDE226*	Food Analysis Laboratory	5	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	6	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	4	3	5	NUT115	Food Chemistry and Analysis I	1	3	4
COMM 111*	Presentation Skills	1	3	5	XXX	Free Elective I	1	3	5
PA 108*	Social Responsibility	2	3	7	XXX	Free Elective II	2	3	5
FDEXX1*	Restricted Elective I	5	3	5	XXX	Free Elective III	3	3	5
FDEXX2*	Restricted Elective II	6	3	5	XXX	Free Elective IV	3	3	5
FDEXX3*	Restricted Elective III	6	3	5	NUT421	Graduation Project I	7	2	5
FDE205	Fundamentals of Scientific Research	3	3	5	FHS 301	Area Elective II (Research Methodology in Health Sciences)	5	2	3
FDEXX5	Restricted Elective V	7	3	5	NUT416**	Work Practice II	8	5	10
FDEXX6	Restricted Elective VI	8	3	5	NUT424**	Area Elective IV (Sports Nutrition)	8	2	3
FDEXX7	Restricted Elective VII	8	3	5	NUT405**	Area Elective III (Special Issues in Nutrition)	7	2	3
FEXX1	Free Elective I	2	3	5	NUT 419*	Seminar I	7	3	5
FEXX2	Free Elective II	4	3	5	NUT 420*	Seminar II	8	3	5
FEXX3	Free Elective III	7	3	5	NUT110**	Principles and Practices of Nutrition II	2	3	4
FEXX4	Free Elective IV	8	3	5	NUT 214**	Food Control Legislation	5	2	4
FDE 418*	Digital Innovation in the Food System	8	3	5	NUT XXX	Free Elective V	1	3	5
FDE 204*	Food Safety and Risk Assessment	5	3	6	NUT 316	Food Service Systems II	6	2	4
FDE 492*	Engineering Project	8	3	8	NUT 422	Graduation Project II	8	2	6
STAT-410	Statistics	4	3	5	FHS312	Biostatistics	6	2	4
FDE 400*	Summer Practice	7	0	1	NUT409	Elective Practice	7	5	6
ECON294	Economics for Engineers	6	3	4	NUT403	Management	7	2	2
TOPLAM ORTAK DERS KREDİSİ			74	132	TOPLAM ORTAK DERS KREDİSİ			70	114

AME YE

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.

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

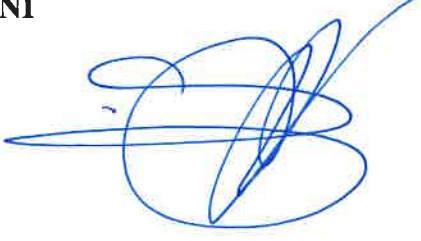
**Bu dersler Beslenme ve Diyetetik Bölümü'nden alınmalıdır.

AAE

YE



PROF. DR. SERDAR ÖZTEZCAN
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
BAŞKANI/SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
DEKANI



PROF. DR. F. YEŞİM EKİNCİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ BAŞKANI



PROF. DR. ARIF ERGİN
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ DEKANI



MÜHENDİSLİK FAKÜLTE YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ:

SENATO ONAY TARİHİ:

A

YE



BİRİNCİ YARIYIL (GÜZ) / FIRST SEMESTER

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
FDE 101	Introduction to Food Engineering	-	3	0	0	3	6		
CHEM 111	General Chemistry I	-	2	2	0	3	6		
COMM 111	Presentation Skills	-	2	2	0	3	5		
MATH 131	Calculus I	-	3	2	0	4	6		
PHYS 101	Physics I	-	3	0	2	4	6		
Total			13	6	2	17	29		

İKİNCİ YARIYIL (BAHAR) / Second Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
CHEM 112	General Chemistry II	CHEM 111	2	2	0	3	6		
PA 108	Social Responsibility Projects	-	3	0	0	3	7		
FE XX1	Free Elective 1	-	3	0	0	3	5		
MATH 132	Calculus II	MATH 131	3	2	0	4	6		
ES 252	Fundamentals of Biological Sciences	-	2	2	0	3	5		
HUM 103	Humanities	-	2	0	0	2	3		
Total			15	6	0	18	31		

ÜÇÜNCÜ YARIYIL (GÜZ) / Third Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
ES 117	Introduction to Scientific Computing	-	2	0	2	3	5		
FDE 317	Sustainable Food Systems	-	3	0	0	3	5		
FDE 205	Fundamentals of Scientific Research	-	3	0	0	3	5		
FDE 203	Introductory Microbiology for Food Engineers	-	2	0	3	4	7		
MATH 241	Differential Equations	MATH 132	3	2	0	4	6		
TKL 201	Turkish Language I	-	2	0	0	2	2		
Total			15	2	5	19	30		

DÖRDÜNCÜ YARIYIL (BAHAR) / Fourth Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
FDE 201	Food Chemistry	CHEM 111	3	0	0	3	5		
FDE 254	Food Process Engineering 1	MATH 241, PHYS 101	2	2	0	3	5		
FDE 206	Food Microbiology	FDE 205, GBE 203	2	0	3	4	8		
TKL 202	Turkish Language II	-	2	0	0	2	2		
STAT 410	Statistics	-	3	0	0	3	5		
FE XX2	Free Elective II	-	3	0	0	3	5		
Total			15	2	3	18	30		

AAE

YE

S

BEŞİNCİ YARIYIL (GÜZ) / Fifth Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
FDE 204	Food Safety and Risk Assessment		3	0	0	3	6		
FDE 353	Food Process Engineering II	MATH 241	2	2	0	3	5		
FDE 337	Food Formulation Engineering		3	0	0	3	5		
PHAR 154	Nutrition and Health		2	0	0	2	3		
FDE 226	Food Analysis Laboratory	FDE 201	2	0	3	4	7		
FDE XX1	Restricted Elective I		3	0	0	3	5		
Total			15	2	3	18	31		

ALTINCI YARIYIL (BAHAR) / Sixth Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
FDE 344	Food Technology		3	0	0	3	5		
FDE 350	Kinetics of Food Reactions and Shelf Life		3	0	0	3	5		
ECON 294	Economics for Engineers		3	0	0	3	4		
FDE 345	Statistical Quality Control in Food Industry		3	0	0	3	5		
FDE XX2	Restricted Elective II		3	0	0	3	5		
FDE XX3	Restricted Elective III		3	0	0	3	5		
Total			18	0	0	18	29		

YEDİNCİ YARIYIL (GÜZ) / Seventh Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
FDE 467	Food Innovation and Design	FDE 254, FDE 353	3	2	0	4	8		
FDE 415	Food Quality Control Systems	FDE 204	2	0	0	2	4		
FDE XX4	Restricted Elective IV		3	0	0	3	5		
FDE XX5	Restricted Elective V		3	0	0	3	5		
FDE 400	Summer Practice	FDE 203, FDE 226	0	2	0	0	1		
FE XX3	Free Elective III		3	0	0	3	5		
HTR 301	History of Turkish Revolution I		2	0	0	2	2		
Total			16	4	0	17	30		

SEKİZİNCİ YARIYIL (BAHAR) / Eighth Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
FDE 492	Engineering Project	Senior Standing and corequisite FDE 467	1	0	4	3	8		
FDE 418	Digital Innovation in the Food System		3	0	0	3	5		
HTR 302	History of Turkish Revolution II		2	0	0	2	2		
FDE XX6	Restricted Elective VI		3	0	0	3	5		
FDE XX7	Restricted Elective VII		3	0	0	3	5		
FE XX4	Free Elective IV		3	0	0	3	5		
Total			15	0	4	17	30		
General Total						142	240		

AAE

YE

S

BÖLÜM SEÇMELİ DERSLER (GÜZ) / AREA ELECTIVES

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
FDE 319	Food Biochemistry		3	0	0	3	5		
FDE 346	Food Additives		3	0	0	3	5		
FDE 347	Enzymes in Food Production		3	0	0	3	5		
FDE 384	Functional Foods		3	0	0	3	5		
FDE 421	Food Biotechnology		3	0	0	3	5		
FDE 423	Biopolymers and Macromolecular Interactions		3	0	0	3	5		
FDE 425	Innovation and Food Product Development		3	0	0	3	5		
FDE 426	Food Proteins	FDE 201	3	0	0	3	5		
FDE 431	Mathematical Modeling in Food Engineering		2	2	0	3	5		
FDE 444	Instrumental Methods in Food Analysis	FDE 226	3	0	0	3	5		
FDE 315	Food Regulation		3	0	0	3	5		
FDE 320	Food Packaging Technology		3	0	0	3	5		

* Şube adedince sözleşmeli öğretim üyesi tanımlanabilir.

Notlar

- 1- Her programda en az 4 bölüm seçmeli ve 2 serbest seçmeli dersin olması;
- 2- Serbest seçmeli derslerin 3 Yeditepe Kredisi ve 5 AKTS olarak sabitlenmesi;
- 3- Her sömestr toplamı en az 15 Yeditepe Kredisi olacak şekilde dönemlerin birbirine denk krediyle eşleştirilmesi;
- 4- Yeditepe Kredisi hesaplanırken teorik derslerin tamamı, Uygulama ve Lab derslerinin yarısı alınarak işlemin yapılması;

ÖRNEK:

T	U	L	Y Cred it	AKTS ECTS
3	0	0	3	5
2	2	0	3	5
2	0	2	3	7
2	2	2	4	8

- 5- Programda yer alan her bir bölüm seçmeli ders için maksimum 2 ders opsiyonunun sunulması;
- 6- Ortak dersler hariç bölüm AKTS'leri ilgili bölüm tarafından belirlenir. Her dönem ortalamasının 30 olacak şekilde düzenlenmesi;
- 7- Mezuniyet için tamamlanması gereken toplam kredi sayısının Rektörlük ve ortak dersler dahil 120-130 arasında olması;
- 8- Bir programın AKTS toplamının 240 olması;
- 9- Dönem ve yıl bazında ilgili kredilerin toplamalarının kontrol edilmesi gerekmektedir.

* Şube adedince sözleşmeli öğretim üyesi tanımlanabilir.

Notlar

- 1- Her programda en az 4 bölüm seçmeli ve 2 serbest seçmeli dersin olması;

AAE VE

2- Serbest seçmeli derslerin 3 Yeditepe Kredisi ve 5 AKTS olarak sabitlenmesi;

3- Her sömestr toplamı en az 15 Yeditepe Kredisi olacak şekilde dönemlerin birbirine denk krediyle eletirilmesi;

ÖRNEK:	T	U	L	Y Credit	AKT S ECT S
	3	0	0	3	5
	2	2	0	3	5
	2	0	2	3	7
	2	2	2	4	8

5- Programda yer alan her bir bölüm seçmeli ders için maksimum 2 ders opsiyonunun sunulması;

6-Ortak dersler hariç bölüm AKTS'leri ilgili bölüm tarafından belirlenir. Her dönem ortalamasının 30 olacak şekilde düzenlenmesi;

7- Mezuniyet için tamamlanması gereken toplam kredi sayısının Rektörlük ve ortak dersler dahil 120-130 arasında olması;

8- Bir programın AKTS toplamının 240 olması;

9- Dönem ve yıl bazında ilgili kredilerin toplamlarının kontrol edilmesi gerekmektedir.

AAE

VE

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ DEPARTMENT

BİRİNCİ YARIYIL (GÜZ) / FIRST SEMESTER

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKT S ECT S	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
FDE 101	Gıda Mühendisliğine Giriş	-	3	0	0	3	6		
CHEM 111	Genel Kimya I	-	2	2	0	3	6		
COMM 111	Sunum Teknikleri	-	2	2	0	3	5		
MATH 131	Kalkülüs I	-	3	2	0	4	6		
PHYS 101	Fizik I	-	3	0	2	4	6		
	Toplam		13	6	2	17	29		

İKİNCİ YARIYIL (BAHAR) / Second Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKT S ECT S	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
CHEM 112	Genel Kimya II	CHEM 111	2	2	0	3	6		
PA 108	Sosyal Sorumluluk Projeleri		3	0	0	3	7		
FE XX1	Serbest Seçmeli I		3	0	0	3	5		
MATH 132	Kalkülüs II	MATH 131	3	2	0	4	6		
ES 252	Biyolojik Bilimlerin Temelleri		2	2	0	3	4		
HUM 103	Uygurlık Tarihi	-	2	0	0	2	3		
	Toplam		15	6	0	18	31		

ÜÇÜNCÜ YARIYIL (GÜZ) / Third Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKT S ECT S	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
ES 117	Bilgisayarlı Hesaplamaya Giriş		2	0	2	3	5		
FDE 317	Sürdürülebilir Gıda Sistemleri		3	0	0	3	5		
FDE 205	Bilimsel Araştırmanın Temelleri		3	0	0	3	5		
FDE 203	Gıda Mühendisleri için Mikrobiyolojiye Giriş		2	0	3	4	7		
MATH 241	Diferansiyel Denklemler	MATH 132	3	2	0	4	6		
TKL 201	Türk Dili I		2	0	0	2	2		
	Toplam		15	2	5	19	30		

DÖRDÜNCÜ YARIYIL (BAHAR) / Fourth Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKT S ECT S	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
FDE 201	Gıda Kimyası	CHEM 111	3	0	0	3	5		
FDE 254	Gıda Proses Mühendisliği	MATH 241, PHYS 101	2	2	0	3	5		
FDE 206	Gıda Mikrobiyolojisi	FDE 203, GBE 203	2	0	3	4	8		
TKL 202	Türk Dili II		2	0	0	2	2		
STAT 410	İstatistik		3	0	0	3	5		
FE XX2	Serbest Seçmeli 2		3	0	0	3	5		
	Toplam		15	2	3	18	30		

A.A.E.

YE

S

BEŞİNCİ YARIYIL (GÜZ) / Fifth Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKT S ECT S	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
FDE 204	Gıda Güvenliği ve Risk Değerlendirmesi		3	0	0	3	6		
FDE 353	Gıda Proses Mühendisliği II	MATH 241	2	2	0	3	5		
FDE 337	Gıda Formülasyon Mühendisliği		3	0	0	3	5		
PHAR 154	Beslenme ve Sağlık		2	0	0	2	3		
FDE 226	Gıda Analizi Laboratuvarı	FDE 201	2	0	3	4	7		
FDE XX1	Kısıtlı Seçmeli 1		3	0	0	3	5		
Toplam			15	2	3	18	31		

ALTINCI YARIYIL (BAHAR) / Sixth Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKT S ECT S	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
FDE 344	Gıda Teknolojisi		3	0	0	3	5		
FDE 350	Gıda Reaksiyonlarının Kinetiği ve Raf Ömrü		3	0	0	3	5		
ECON 294	Mühendisler için Ekonomi		3	0	0	3	4		
FDE 345	Gıda Endüstrisinde İstatistiksel Kalite Kontrolü		3	0	0	3	5		
FDE XX2	Kısıtlı Seçmeli 2		3	0	0	3	5		
FDE XX3	Kısıtlı Seçmeli 3		3	0	0	3	5		
Toplam			18	0	0	18	29		

YEDİNCİ YARIYIL (GÜZ) / Seventh Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKT S ECT S	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
FDE 467	Gıda İnovasyon ve Tasarımı	FDE 254, FDE 353	3	2	0	4	8		
FDE 415	Gıda Kalite Kontrol Sistemleri	FDE 204	2	0	0	2	4		
FDE XX4	Kısıtlı Seçmeli 4		3	0	0	3	5		
FDE XX5	Kısıtlı Seçmeli 5		3	0	0	3	5		
FDE 400	Yaz Stajı	FDE 203, FDE226	0	2	0	0	1		
FE XX3	Serbest Seçmeli 3		3	0	0	3	5		
HTR 301	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I		2	0	0	2	2		
Toplam			16	4	0	17	30		

SEKİZİNCİ YARIYIL (BAHAR) / Eighth Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKT S ECT S	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
FDE 492	Mühendislik Projesi	Son sınıf öğrencisi olmak+Yan Koşul FDE 467	1	0	4	3	8		
FDE 418	Gıda Sisteminde Dijital İnovasyon		3	0	0	3	5		
HTR 302	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II		2	0	0	2	2		
FDE XX6	Kısıtlı Seçmeli 6		3	0	0	3	5		
FDE XX7	Kısıtlı Seçmeli 7		3	0	0	3	5		
FE XX4	Serbest Seçmeli 4		3	0	0	3	5		
Toplam			15	0	4	17	30		
Genel Toplam						142	240		

AAE

YE

S

BÖLÜM SEÇMELİ DERSLER (GÜZ) / AREA ELECTIVES

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
FDE 319	Gıda Biyokimyası		3	0	0	3	5		
FDE 346	Gıda Katkı Maddeleri		3	0	0	3	5		
FDE 347	Gıda Üretiminde Enzimler		3	0	0	3	5		
FDE 384	Fonksiyonel Gıdalar		3	0	0	3	5		
FDE 421	Gıda Biyoteknolojisi		3	0	0	3	5		
FDE 423	Biyopolimerler ve Makromoleküller Etkileşimler		3	0	0	3	5		
FDE 425	Ürün Geliştirme ve Tasarlama		3	0	0	3	5		
FDE 426	Gıda Proteinleri	FDE 201	3	0	0	3	5		
FDE 431	Gıda Mühendisliğinde Matematik Modelleme		2	2	0	3	5		
FDE 444	Gıda Analizlerinde Kullanılan Enstrümental Metodlar	FDE 226	3	0	0	3	5		
FDE 315	Gıda Mevzuatı		3	0	0	3	5		
FDE 320	Gıda Ambalajlama Teknolojisi		3	0	0	3	5		

* Şube adedince sözleşmeli öğretim üyesi tanımlanabilir.

Notlar

- 1- Her programda en az 4 bölüm seçmeli ve 2 serbest seçmeli dersin olması;
- 2- Serbest seçmeli derslerin 3 Yeditepe Kredisi ve 5 AKTS olarak sabitlenmesi;
- 3- Her sömestr toplamı en az 15 Yeditepe Kredisi olacak şekilde dönemlerin birbirine denk krediyle eşleştirilmesi;

ÖRNEK:	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS
	3	0	0	3	5
	2	2	0	3	5
	2	0	2	3	7
	2	2	2	4	8

- 5- Programda yer alan her bir bölüm seçmeli ders için maksimum 2 ders opsiyonunun sunulması;
- 6- Ortak dersler hariç bölüm AKTS'leri ilgili bölüm tarafından belirlenir. Her dönem ortalamasının 30 olacak şekilde düzenlenmesi;
- 7- Mezuniyet için tamamlanması gereken toplam kredi sayısının Rektörlük ve ortak dersler dahil 120-130 arasında olması;
- 8- Bir programın AKTS toplamının 240 olması;
- 9- Dönem ve yıl bazında ilgili kredilerin toplamalarının kontrol edilmesi gerekmektedir.

AAE

YE

S

BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

BİRİNCİ YARIYIL (GÜZ) / FIRST SEMESTER

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T U L			Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
			T	U	L				
NUT 109	Beslenme İlkeleri ve Uygulamaları I		2	0	2	3	5	Öğr. Gör. Gözde Dumlu Bilgin	
FHS 121	Anatomi I		2	0	2	3	4	Prof.Dr. A. Nevzat Gürmen	
NUT 111	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı		2	0	0	2	3	Öğr. Gör. Gözde Dumlu Bilgin	
NUT 113	Temel Kimya		2	2	0	3	5	Dr.Öğr. Üyesi Hülya Demir	
NUT 117	Mesleki Oryantasyon ve Etik		2	0	0	2	3	Dr.Öğr. Üyesi İrem Kaya Cebioğlu	
NUT 115	Besin Kimyası ve Uygulamaları I	**	2	0	2	3	4	Dr.Öğr. Üyesi Hülya Demir	
xxx	Serbest Seçmeli I	**	3	0	0	3	5		
	Toplam		15	2	6	19	29		

İKİNCİ YARIYIL (BAHAR) / Second Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T U L			Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
			T	U	L				
NUT 110	Beslenme İlkeleri ve Uygulamaları II		2	0	2	3	4	Öğr. Gör. Gözde Dumlu Bilgin	
FHS 122	Anatomi II		2	0	2	3	4	Prof.Dr. A. Nevzat Gürmen	
FHS 142	Tıbbi Biyoloji ve Genetik		3	0	0	3	6	Dr. Öğr.Üyesi İskender Karaltı	
PSY 101	Psikoloji		3	0	0	3	6		
NUT 116	Besin Kimyası ve Uygulamaları II		2	0	2	3	3	Dr. Öğr.Üyesi Hülya Demir	
HUM 103	Uygurlık Tarihi		2	0	0	2	3		
	Serbest Seçmeli II		3	0	0	3	5		
	Toplam		17	0	6	20	31		

ÜÇÜNCÜ YARIYIL (GÜZ) / Third Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T U L			Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
			T	U	L				
NUT 205	Beslenme Biyokimyası I		3	0	0	3	6	Prof.Dr. Serdar Öztezcan	
FHS 104	Mikrobiyoloji		2	0	2	3	4	Dr. Öğr.Üyesi İskender Karaltı	
FHS 131	Fizyoloji I		3	0	0	3	4	Dr. Öğr. Üyesi Sevim Şen	
TKL 201	Türk Dili I		2	0	0	2	2		
NUT 203	Demografik Yapı ve Sağlık		2	0	0	2	4	Dr. Öğr. Üyesi İrem Kaya Cebioğlu	
xxx	Serbest Seçmeli III		3	0	0	3	5		
xxx	Serbest Seçmeli IV		3	0	0	3	5		
	Toplam		18	0	2	19	30		

DÖRDÜNCÜ YARIYIL (BAHAR) / Fourth Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T U L			Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
			T	U	L				
NUT 206	Beslenme Biyokimyası II		3	0	0	3	6	Prof.Dr. Serdar Öztezcan	
NUT 208	Besin Mikrobiyolojisi		1	0	4	3	4	Dr. Öğr.Üyesi İskender Karaltı	
FHS 132	Fizyoloji II		3	0	0	3	4	Dr. Öğr. Üyesi Sevim Şen	
NUT 214	Gıda Kontrolü ve Mevzuatı		2	0	0	2	4	Dr.Öğr. Üyesi Hülya Demir	
TKL 202	Türk Dili II		2	0	0	2	2		
xxx	Serbest Seçmeli V		3	0	0	3	5		
xxx	Serbest Seçmeli VI		3	0	0	3	5		
	Toplam		17	0	4	19	30		

BEŞİNCİ YARIYIL (GÜZ) / Fifth Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T U L			Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
			T	U	L				
NUT 301	Ana ve Çocuk Beslenmesi		2	0	2	3	5	Dr.Öğr.Üyesi Binnur Okan Bakır	
NUT 315	Toplu Beslenme Sistemleri I		2	0	0	2	5	Öğr.Gör. Gözde Dumlu Bilgin	
NUT 317	Yetişkin Hastalıklarında Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları I		2	0	2	3	6	Dr.Öğr. Üyesi Binnur Okan Bakır	
HTR 301	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I		2	0	0	2	2		
xxx	Alan Seçmeli I		2	0	0	2	3	Dr.Öğr.Üyesi İrem Kaya Cebioğlu	
xxx	Serbest Seçmeli VII		3	0	0	3	5		
xxx	Alan Seçmeli II		2	0	0	2	3	Dr.Öğr.Üyesi İrem Kaya Cebioğlu	
	Toplam		15	0	4	17	29		

ALTINCI YARIYIL (BAHAR) / Sixth Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T U L			Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
			T	U	L				
NUT 312	Çocuk Hastalıklarında Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları		2	0	2	3	5	Dr.Öğr.Üyesi Binnur Okan Bakır	
NUT 316	Toplu Beslenme Sistemleri II		2	0	0	2	4	Öğr.Gör. Gözde Dumlu Bilgin	
NUT 318	Yetişkin Hastalıklarında Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları II		2	0	2	3	6	Dr.Öğr.Üyesi Binnur Okan Bakır	
NUT 304	Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyoloji		2	0	0	2	5	Dr.Öğr.Üyesi İrem Kaya Cebioğlu	
FHS 312	Biyostatistik		2	0	0	2	4	Dr.Öğr.Üyesi İrem Kaya Cebioğlu	
HTR 302	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II		2	0	0	2	2		
xxx	Serbest Seçmeli VIII		3	0	0	3	5		
	Toplam		15	0	4	17	31		

AAE YE



YEDİNCİ YARIYIL (GÜZ) / Seventh Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T			Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
			T	U	L				
UT 415	Staj Uygulamaları I		0	10	0	5	10		Dr.Öğr.Üyesi İrem Kaya Cebioğlu Dr.Öğr.Üyesi Binnur Okan Bakır, Dr.Öğr.Üyesi İrem Kaya Cebioğlu, Dr. Öğr.Üyesi İskender Karaltı, Dr.Öğr. Üyesi Hülya Demir, Öğr.Gör. Gözde Dumlu Bilgin
UT 419	Seminer I		3	0	0	3	5		Dr.Öğr.Üyesi Binnur Okan Bakır, Dr.Öğr.Üyesi İrem Kaya Cebioğlu, Dr. Öğr.Üyesi İskender Karaltı, Dr.Öğr. Üyesi Hülya Demir, Öğr.Gör. Gözde Dumlu Bilgin
IUT 421	Mezuniyet Projesi I		2	0	0	2	5		Dr.Öğr.Üyesi Binnur Okan Bakır, Dr.Öğr.Üyesi İrem Kaya Cebioğlu, Dr. Öğr.Üyesi İskender Karaltı, Dr.Öğr. Üyesi Hülya Demir, Öğr.Gör. Gözde Dumlu Bilgin
IUT 409	Dış Kurum Stajı		0	10	0	5	6		Dr.Öğr.Üyesi İrem Kaya Cebioğlu
IUT 403	İşletme Bilgisi		2	0	0	2	2		Prof. Dr. Mehmet Yahyagil
xxx	Alan Seçmeli III		2	0	0	2	3		Dr.Öğr.Üyesi Binnur Okan Bakır
	Toplam		9	20	0	19	31		

SEKİZİNCİ YARIYIL (BAHAR) / Eighth Semester

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T			Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
			T	U	L				
NUT 416	Staj Uygulamaları II		0	10	0	5	10		Dr.Öğr.Üyesi İrem Kaya Cebioğlu Dr.Öğr.Üyesi Binnur Okan Bakır, Dr.Öğr.Üyesi İrem Kaya Cebioğlu, Dr. Öğr.Üyesi İskender Karaltı, Dr.Öğr. Üyesi Hülya Demir, Öğr.Gör. Gözde Dumlu Bilgin
NUT 420	Seminer II		3	0	0	3	5		Dr.Öğr.Üyesi Binnur Okan Bakır, Dr.Öğr.Üyesi İrem Kaya Cebioğlu, Dr. Öğr.Üyesi İskender Karaltı, Dr.Öğr. Üyesi Hülya Demir, Öğr.Gör. Gözde Dumlu Bilgin
NUT 422	Mezuniyet Projesi II		2	0	0	2	6		Dr.Öğr.Üyesi Binnur Okan Bakır, Dr.Öğr.Üyesi İrem Kaya Cebioğlu, Dr. Öğr.Üyesi İskender Karaltı, Dr.Öğr. Üyesi Hülya Demir, Öğr.Gör. Gözde Dumlu Bilgin
xxx	Alan Seçmeli IV		2	0	0	2	3		Öğr.Gör. Gözde Dumlu Bilgin
xxx	Serbest Seçmeli IX		3	0	0	3	5		
	Toplam		10	10	0	15	29		
	Genel Toplam					145	240		

SERBEST SEÇMELİ DERSLER/ FREE ELECTIVE

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T			Y Credit	AKTS ECTS	Döne mi	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
			T	U	L				
FHS 103	Sağlık Psikolojisi ve Kişilerarası İlişkiler		3	0	0	3	5	Güz	Dr.Öğr.Üyesi İşıl Işık
FHS 212	Kritik Düşünme Becerileri		3	0	0	3	5	Güz	Dr.Öğr.Üyesi Güliz Dirimen Arkan
FHS 404	Sağlık Bilimlerinde Makale İnceleme		3	0	0	3	5	Bahar	Doç. Dr. Filiz Arslan
NUT 253	Beslenme ve Ekoloji		3	0	0	3	5	Güz	Dr.Öğr.Üyesi İrem Kaya Cebioğlu
NUT 452	Danışmanlık Becerileri ve Uygulamaları		3	0	0	3	5	Bahar	Prof. Dr. Serdar Öztezcan
NUT 450	Nütrasetikler ve Besin Destekleri		3	0	0	3	5	Bahar	Dr.Öğr.Üyesi Etil Güzelmeriç
NUT 252	Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikitesi		3	0	0	3	5	Bahar	Dr.Öğr.Üyesi Hülya Demir
NUT 251	Fonksiyonel Gıdalar		3	3	0	3	5	Güz	Öğr.Gör. Gözde Dumlu Bilgin
NUT 250	Mikrobiyaya ve Sağlık		3	3	0	3	5	Bahar	Dr.Öğr.Üyesi İrem Kaya Cebioğlu
NUT 150	Beslenmede Çözümsel Yaklaşımlar		3	3	0	3	5	Bahar	Prof.Dr. Serdar Öztezcan
NUT 350	Pediatride Klinik Beslenme Uygulamaları		3	3	0	3	6	Bahar	Dr.Öğr.Üyesi Binnur Okan Bakır

BÖLÜM SEÇMELİ DERSLER/ AREA ELECTIVE

Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T			Y Credit	AKTS ECTS	Döne mi	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer
			T	U	L				
NUT 303	Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması		2	0	0	2	3	5	Dr.Öğr.Üyesi İrem Kaya Cebioğlu
FHS 301	Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri		2	0	0	2	3	5	Dr.Öğr.Üyesi İrem Kaya Cebioğlu
NUT 405	Beslenmede Özel Konular		2	0	0	2	3	7	Dr.Öğr.Üyesi Binnur Okan Bakır
NUT 424	Sporcu Beslenmesi		2	0	0	2	3	8	Öğr.Gör. Gözde Dumlu Bilgin

AAE

YE

NUTRITION AND DIETETICS DEPARTMENT										
BİRİNCİ YARIYIL (GÜZ) / FIRST SEMESTER										
Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer	
NUT	109	Principles and Practices of Nutrition I	2	0	2	3	5		Lec. Gözde Dumlu Bilgin	
FHS	121	Anatomy I	2	0	2	3	4		Prof.Dr. A. Nevzat Gürmen	
NUT	111	Nutrition Education and Counselling	2	0	0	2	3		Lec. Gözde Dumlu Bilgin	
NUT	113	Basic Chemistry	2	2	0	3	5		Asst.Prof. Hülya Demir	
NUT	117	Occupational Orientation and Ethics	2	0	0	2	3		Asst.Prof. İrem Kaya Cebioğlu	
NUT	115	Food Chemistry and Analysis I	2	0	2	3	4		Asst.Prof. Hülya Demir	
xxx		Free Elective I	3	0	0	3	5			
Total			15	2	6	19	29			
İKİNCİ YARIYIL (BAHAR) / Second Semester										
Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer	
NUT	110	Principles and Practices of Nutrition II	2	0	2	3	4		Lec. Gözde Dumlu Bilgin	
FHS	122	Anatomy II	2	0	2	3	4		Prof.Dr. A. Nevzat Gürmen	
FHS	142	Medical Biology and Genetics	3	0	0	3	6		Asst. Prof. İskender Karaltı	
PSY	101	Psychology	3	0	0	3	6			
NUT	116	Food Chemistry and Analysis II	2	0	2	3	3		Asst. Prof. Hülya Demir	
HUM	103	Humanities	2	0	0	2	3			
		Free Elective II	3	0	0	3	5			
Toplam			17	0	6	20	31			
ÜÇÜNCÜ YARIYIL (GÜZ) / Third Semester										
Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer	
NUT	205	Nutritional Biochemistry I	3	0	0	3	6		Prof.Dr. Serdar Öztezcan	
FHS	104	Microbiology	2	0	2	3	4		Asst. Prof. İskender Karaltı	
FHS	131	Physiology I	3	0	0	3	4		Asst. Prof. Sevim Şen	
TKL	201	Turkish Language I	2	0	0	2	2			
NUT	203	Demography and Health	2	0	0	2	4		Asst. Prof. İrem Kaya Cebioğlu	
xxx		Free Elective III	3	0	0	3	5			
xxx		Free Elective IV	3	0	0	3	5			
Toplam			18	0	2	19	30			
DÖRDÜNCÜ YARIYIL (BAHAR) / Fourth Semester										
Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer	
NUT	206	Nutritional Biochemistry II	3	0	0	3	6		Prof.Dr. Serdar Öztezcan	
NUT	208	Food Microbiology	1	0	4	3	4		Asst. Prof. İskender Karaltı	
FHS	132	Physiology II	3	0	0	3	4		Asst. Prof. Sevim Şen	
NUT	214	Food Control and Legislation	2	0	0	2	4		Asst.Prof. Hülya Demir	
TKL	202	Turkish Language II	2	0	0	2	2			
xxx		Free Elective V	3	0	0	3	5			
xxx		Free Elective VI	3	0	0	3	5		Asst.Prof. İrem Kaya Cebioğlu	
Toplam			17	0	4	19	30			
BEŞİNCİ YARIYIL (GÜZ) / Fifth Semester										
Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer	
NUT	301	Mother and Child Nutrition	2	0	2	3	5		Asst.Prof. Binnur Okan Bakır	
NUT	315	Food Service Systems I	2	0	0	2	5		Lec. Gözde Dumlu Bilgin	
NUT	317	Nutrition and Dietetic Practices in Adulthood Diseases I	2	0	2	3	6		Asst. Prof. Binnur Okan Bakır	
HTR	301	History of Turkish Rev. I	2	0	0	2	2			
xxx		Area Elective I	2	0	0	2	3		Asst.Prof. İrem Kaya Cebioğlu	
xxx		Area Elective II	2	0	0	2	3			
xxx		Free Elective VII	3	0	0	3	5			
Toplam			15	0	4	17	29			
ALTINCI YARIYIL (BAHAR) / Sixth Semester										
Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer	
NUT	312	Nutrition and Dietetic Practices in Childhood Diseases	2	0	2	3	5		Asst.Prof. Binnur Okan Bakır	
NUT	316	Food Service Systems II	2	0	0	2	4		Lec. Gözde Dumlu Bilgin	
NUT	318	Nutrition and Dietetic Practices in Adulthood Diseases II	2	0	2	3	6		Asst.Prof. Binnur Okan Bakır	
NUT	304	Community Nutrition and Epidemiology	2	0	0	2	5		Asst.Prof. İrem Kaya Cebioğlu	
FHS	312	Biostatistics	2	0	0	2	4		Asst.Prof. İrem Kaya Cebioğlu	
HTR	302	History of Turkish Rev. II	2	0	0	2	2			
xxx		Free Elective VIII	3	0	0	3	5			
Toplam			15	0	4	17	31			

AAE

YE

YEDİNCİ YARIYIL (GÜZ) / Seventh Semester										
Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer	
NUT 415	Work Practice I		0	10	0	5	10		Asst.Prof. İrem Kaya Cebioğlu Asst.Prof. Binnur Okan Bakır,	
NUT 419	Seminar I		3	0	0	3	5		Asst.Prof. İskender Karaltı, Asst.Prof. Hülya Demir, Lec. Gözde Dumlu Bilgin	
NUT 421	Graduation Project I		2	0	0		5		Asst.Prof. İrem Kaya Cebioğlu, Asst. Prof. İskender Karaltı, Asst.Prof. Hülya Demir, Lec. Gözde Dumlu Bilgin	
NUT 409	Elective Practice		0	10	0	5	6		Asst.Prof. İrem Kaya Cebioğlu	
NUT 403	Management		2	0	0	2	2		Prof. Dr. Mehmet Yahyagil	
xxx	Area Elective III		2	0	0	2	3		Asst.Prof. Binnur Okan Bakır	
Toplam			9	20	0	19	31			

SEKİZİNCİ YARIYIL (BAHAR) / Eighth Semester										
Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer	
NUT 416	Work Practice II		0	10	0	5	10		Asst.Prof. İrem Kaya Cebioğlu Asst.Prof. Binnur Okan Bakır, Asst.Prof. İrem Kaya Cebioğlu,	
NUT 420	Seminar II		3	0	0	3	5		Asst. Prof. İskender Karaltı, Asst.Prof. Hülya Demir, Lec. Gözde Dumlu Bilgin	
NUT 422	Graduation Project II		2	0	0	2	6		Asst.Prof. İrem Kaya Cebioğlu, Asst. Prof. İskender Karaltı, Asst.Prof. Hülya Demir, Lec. Gözde Dumlu Bilgin	
xxx	Area Elective IV		2	0	0	2	3		Lec. Gözde Dumlu Bilgin	
xxx	Free Elective IX		3	0	0	3	5			
Toplam			10	10	0	15	29			
Genel Toplam							145	240		

SERBEST SEÇMELİ DERSLER/ FREE ELECTIVE										
Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Şube Sayı	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer	
FHS 103	Health Psychology and Interpersonal Relationships		3	0	0	3	5		Asst.Prof. Işıl Işık	
FHS 212	Critical Thinking		3	0	0	3	5		Asst.Prof. Güliz Dirimen Arıkan	
FHS 404	Methods of Article Critics in Health Sciences		3	0	0	3	5		Assoc. Dr. Filiz Arslan	
NUT 253	Nutrition and Ecology		3	0	0	3	5		Asst.Prof. İrem Kaya Cebioğlu	
NUT 452	Counselling Skills and Practices		3	0	0	3	5		Prof. Dr. Serdar Öztezcan	
NUT 450	Nutraceuticals and Food Supplements		3	0	0	3	5		Asst.Prof. Etil Güzelmeriç	
NUT 252	Food Additives and Toxicity		3	0	0	3	5		Asst.Prof. Hülya Demir	
NUT 251	Functional Foods		3	3	0	3	5		Lec. Gözde Dumlu Bilgin	
NUT 250	Microbiota and Health		3	3	0	3	5		Asst.Prof. İrem Kaya Cebioğlu	
NUT 150	Analytic Approaches in Nutrition		3	3	0	3	5		Prof. Dr. Serdar Öztezcan	
NUT 350	Clinical Nutrition Practices in Pediatrics		3	3	0	3	5		Asst.Prof. Binnur Okan Bakır	

BÖLÜM SEÇMELİ DERSLER/ AREA ELECTIVE										
Kod Code	Dersler Courses	Önkoşul Prerequisite	T	U	L	Y Credit	AKTS ECTS	Dönemi	Sözleşmeli Öğretim Üyesi * Professor / Lecturer	
NUT 303	Assessment of Nutritional Status of Community		2	0	0	2	3	5	Asst.Prof. İrem Kaya Cebioğlu	
FHS 301	Research Methodology in Health Sciences		2	0	0	2	3	5	Asst.Prof. İrem Kaya Cebioğlu	
NUT 405	Special Issues in Nutrition		2	0	0	2	3	7	Asst.Prof. Binnur Okan Bakır	
NUT 424	Sports Nutrition		2	0	0	2	3	8	Lec. Gözde Dumlu Bilgin	

AAE

YE

S