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

ANLAŞMA TARİHİ: 6.6.2023

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ MEZUNİYET KREDİSİ: **143**

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ MEZUNİYET KREDİSİ: **122**

*GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİNE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ'NDE ÇİFT ANADAL YAPMANIN GETİRECEĞİ KREDİ TOPLAM: **62**

*GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİNE GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ'NDE ÇİFT ANADAL YAPMANIN GETİRECEĞİ KREDİ TOPLAM: **80**

* İki diploma için gerekli toplam kredi

GIDA MÜHENDİSLİĞİ & GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMLERİNCE KABUL EDİLEN ORTAK DERSLER									
GIDA MÜHENDİSLİĞİ					GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI				
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ		DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ	
			Kredi	AKTS				Kredi	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
PHAR 151	Nutrition and Health	5	2	4	PHAR151	Nutrition and Health	1	2	4
TOPLAM ORTAK DERS KREDİSİ			12	15	TOPLAM ORTAK DERS KREDİSİ			12	15

AAE Ö.Ö YE

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI 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**	
			Kredi	**AKTS**
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	4
MATH 132	Calculus II	2	4	6
ES 252	Fundamentals of Biological Sciences	2	3	5
PA 108	Social Responsibility Projects	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	5	3	4
FDE 317	Sustainable Food Systems	4	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 IV	7	3	5
FDEXX5	Restricted Elective V	7	3	5
FDE 437	Food Engineering Operations and Process Design	6	4	6
FDE400	Summer Practice	7	0	5
FDEXX6	Restricted Elective VI	8	3	5
FDEXX7	Restricted Elective VII	8	3	5
TOPLAM **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI** BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİNE GELEN EKSTRA KREDİ=			**80**	**139**

DAE 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:

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ DERSLERİ				
DERS KODU	**DERS ADI**	**DÖNEM**	**KREDİ**	
			Kredi	**AKTS**
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
CULA211	Food and Beverage Management	3	3	7
CULA265	Summer Practice 1	0	NC	5
CULA222	Introduction to Pastry and Baking: Kitchen Practice 2	4	4	8
CULA319	Turkish Culinary Techniques	5	3	3
CULA321	Kitchen Practice-3	5	4	8
CULA332	Summer Practice 2	5	NC	5
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	4
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
TOPLAM **GIDA MÜHENDİSLİĞİ** BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİNE GELEN EKSTRA KREDİ=			**62**	**127**

AAE S.Ö YE

GIDA MÜHENDİSLİĞİ & GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMLERİ'NCE KABUL EDİLEN DENK SAYILABİLECEK DERSLER									
GIDA MÜHENDİSLİĞİ					GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ				
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ		DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ	
			Kredi	AKTS				Kredi	AKTS
FDE226*	Food Analysis Laboratory	5	4	7	CULA113	Introduction to Food Science Lab	1	3	6
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	6	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	5	CULA441	Food Systems	7	3	4
FDE492*	Engineering Project	8	3	7	CULA492	Graduation Project	8	2	7
ACM 111*	Introduction to Computer and Information Processing	1	3	6	ELEC	Free Elective I	8	3	5
FDE 254*	Food Process Engineering I	4	3	5	CULA103	Culinary Calculations	1	3	6
FDEXX1	Restricted Elective I	5	3	5	BBA261**	Introduction to Marketing	4	3	6
FDEXX2	Restricted Elective II	6	3	5	CULA302**	Food and Beverage Marketing and Sales	6	3	6
FDEXX3	Restricted Elective III	6	3	5	CULA407**	Food and Beverage Cost Control	7	3	5
FDE344*	Food Technology	8	3	5	ELEC	Area Elective V	7	3	6
TOPLAM DENK DERS KREDİSİ			**51**	**89**	**TOPLAM DENK DERS KREDİSİ**			**48**	**98**

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.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİ OLUP **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI**
BÖLÜMÜ'NDE ÇİFT ANADAL YAPMAK İSTEYENLER İÇİN **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI** BÖLÜMÜ'NCE İSTENEN EK KOŞULLAR:

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

S.Ö YE

AAE

PROF. DR. SİBEL ÖZİLGEN

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ BAŞKANI

PROF. DR. F. YEŞİM EKİNCİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ BAŞKANI

PROF. GÜLVELİ KAYA
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ DEKANI

PROF. DR. AHMET ARİF ERGİN
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ DEKANI

MÜHENDİSLİK FAKÜLTE YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ:

GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ:

SENATO ONAY TARİHİ: