

YEDİTEPE ÜNİVERSİTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ & GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR
FAKÜLTESİ
ARASINDA ÇİFT ANADAL ANLAŞMASI

ANLAŞMA TARİHİ:

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ MEZUNİYET KREDİSİ: 142

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ MEZUNİYET KREDİSİ: 122

*GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ ÖĞRENCİSİNE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİNDE ÇİFT ANADAL YAPMANIN GETİRECEĞİ KREDİ TOPLAM: 10 (ORTAK) + 44 (DENK) + 68 = 122 KREDİ (240 AKTS)

*GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ ÖĞRENCİSİNE GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİNDE ÇİFT ANADAL YAPMANIN GETİRECEĞİ KREDİ TOPLAM: 10 (ORTAK) + 48 (DENK) + 84 = 142 KREDİ (240 AKTS)

DERSLER									
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ					GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ				
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEMİ	KREDİ		DERS KODU	DERS ADI	DÖNEMİ	KREDİ	
			Kredi	AKTS				Kredi	AKTS
HUM 103	Humanities	1	2	3	HUM 103	Humanities	2	2	3
TKL 201	Turkish I	1	2	2	TKL 201	Turkish I	3	2	2
TKL 202	Turkish II	2	2	2	TKL 202	Turkish II	4	2	2
HTR 301	History of Turkish Revolution I	3	2	2	HTR 301	History of Turkish Revolution I	5	2	2
HTR 302	History of Turkish Revolution II	4	2	2	HTR 302	History of Turkish Revolution II	6	2	2
TOPLAM ORTAK DERS KREDİSİ:			10	11	TOPLAM ORTAK DERS KREDİSİ:			10	11

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ ÖĞRENCİSİ OLUP GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİNDE ÇİFT ANADAL YAPMAK İSTEYENLER İÇİN GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİNDEN ALMASI GEREKEN DERSLER:

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ DERSLERİ				
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	KREDİ	
			Kredi	AKTS
MATH 131	Calculus I	1	4	6
CHEM 111	General Chemistry I	1	3	6
PHYS 101	Physics I	1	4	6
CHEM 112	General Chemistry II	2	3	6
CHEM 113	General Chemistry Lab.	2	2	4
PHAR 103	Molecular Biology and Genetics	2	2	4
MATH 132	Calculus II	2	4	6
ES 252	Fundamentals of Biological Sciences	2	3	5
CHEM 205	Int. to Organic Chemistry & Biomacromolecules	3	3	6
FDE 203	Introductory Microbiology for Food Engineers	3	3	6
FDE 205	Fundamentals of Scientific Research	3	3	5
MATH 241	Differential Equations	3	4	6
FDE 214	Thermodynamics in Food Engineering	4	3	5
RE XX1	Restricted Elective I (Computer Courses)	4	3	5
STAT 410	Statistics	4	3	5
FDE 254	Food Process Engineering I	4	3	6
FDE 353	Food Process Engineering II	5	3	5
FDE 444	Instrumental Methods in Food Analysis	5	2	4
RE XX2	Restricted Elective 2 (Economics Courses)	5	3	4
FDE 400	Summer Practice	5	0	5
FDE 345	Statistical Quality Control in Food Industry	6	3	5
FDE 437	Food Engineering Operations and Process Design	6	4	6
FDE 441	Process Control	7	2	5
FDE 415	Food Quality Control Systems	8	2	4
FDE 350	Kinetics of Food Reactions and Shelf Life	8	3	5
RE XX5	Restricted Elective III (Area Elective)	6	3	5
RE XX6	Restricted Elective IV (Area Elective)	7	3	5
RE XX7	Restricted Elective V (Area Elective)	8	3	5
RE XX8	Restricted Elective VI (Area Elective)	8	3	5
SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ ÖĞRENCİSİNE GELEN EKSTRA KREDİ:			84	150

* İki diploma için gerekli toplam kredi

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ ÖĞRENCİSİ OLUP GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİNDE ÇİFT ANADAL YAPMAK İSTEYENLER İÇİN GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİNDEN ALMASI GEREKEN DERSLER:

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ 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

8.0 TE

ELEC	Art Elective	2	3	4
CULA203	Foods and Their Specifications	3	3	7
CULA211	Food and Beverage Management	3	3	7
CULA221	Kitchen Practice-1	3	4	8
CULA205	Food History	3	3	7
CULA204	Introduction to Beverages	4	3	6
BBA261	Introduction to Marketing	4	3	6
CUIT.A222	Introduction to Pastry and Baking: Kitchen Practice 2	4	4	8
CULA265	Summer Practice 1	5	NC	5
CULA319	Turkish Culinary Techniques	5	3	3
CULA321	Kitchen Practice-3	5	4	8
CULA302	Food and Beverage Marketing and Sales	6	3	6
CULA322	Kitchen Practice-4	6	4	8
CULA491	Turkish Local Cuisine	7	4	4
CULA332	Summer Practice 2	7	NC	5
CULA458	World Cuisine	8	4	7
ELEC	Area Elective I	5	3	6
ELEC	Area Elective II	5	3	6
ELEC	Area Elective III	6	3	6
TOPLAM GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ ÖĞRENCİSİNE GELEN EKSTRA KREDİ:			68	140

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ & GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİNCE KABUL EDİLEN DENK DERSLER									
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ					GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ				
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEMİ	KREDİ		DERS KODU	DERS ADI	DÖNEMİ	KREDİ	
			Kredi	AKTS				Kredi	AKTS
FDE 101*	Introduction to Food Engineering	1	3	5	ELEC	Free Elective	1	3	6
FDE 201*	Food Chemistry	3	3	5	CULA114	Introduction to Food Science	3	3	7
FDE 226*	Food Analysis and Laboratory	4	4	7	CULA113	Introduction to Food Science Lab	1	3	6
FDE 206*	Food Microbiology	5	4	6	CULA131	Food Hygiene and Sanitation	1	3	7
FE XX1	Free Elective I	2	3	5	CULA308*	Turkish Cuisine	6	4	8
FE XX2	Free Elective II	7	3	4	PHAR 151**	Nutrition and Health	1	2	4
FE XX3	Free Elective III	7	3	4	CULA206*	Food and Gastronomy Culture	4	3	7
FDE 204*	Food Safety and Risk Analysis	6	3	5	ELEC	Area Elective IV	7	3	6
RE XX9*	Restricted Elective 9 (Digital Technology Courses)	8	3	5	ELEC	Area Elective V	7	3	6
FDE 417*	Sustainability Strategies and Assessment in the Food Sector	7	3	5	ELEC	Free Elective	8	3	5
FDE 435*	Food Product Development and Design	7	4	6	CULA441	Food Systems	7	3	4
RE XX3	Restricted Elective III (Area Elective)	5	3	5	CULA462*	Food Politics and Regulations	8	3	5
RE XX4	Restricted Elective IV (Area Elective)	6	3	5	CULA407*	Food and Beverage Cost Control	7	3	5
FDE 344*	Food Technology	6	3	5	ELEC	Area Elective VI	8	3	6
FDE 492*	Engineering Project	8	3	7	CULA 492	Graduation Project	8	2	7
TOPLAM DENK DERS KREDİSİ:			48	79	TOPLAM DENK DERS KREDİSİ:			44	89

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ ÖĞRENCİSİ OLUP GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİNDE ÇİFT ANADAL YAPMAK İSTEYENLER İÇİN GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİNCE İSTENEN EK KOŞULLAR: * Bu dersler Gıda Mühendisliği Bölümünden alınmalıdır

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ ÖĞRENCİSİ OLUP GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİNDE ÇİFT ANADAL YAPMAK İSTEYENLER İÇİN GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİNCE İSTENEN EK KOŞULLAR: ** Bu dersler Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden alınmalıdır.

Öğrenciler bölümlerin önkoşul olarak belirlediği dersleri almamakla yükümlüdür.


Prof. Dr. Yeşim EKİNCİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ BAŞKANI


Prof. Dr. Z. Sibel ÖZLİGEN
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ


Prof. Dr. Cem ÜNSALAN
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ DEKANI


Prof. Gülveli KAYA
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ DEKANI

MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ KURULU ONAY TARİHİ:
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ KURULU ONAY TARİHİ: