



Program Bilgi Formu

Program Adı	Gıda Mühendisliği Lisans Programı (%30 İngilizce)
Programı Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
Programın Türü	Lisans Programı
Kazanılan Derecenin Seviyesi	Bu program, Lisans seviyesinde öğrenim veren bir programdır.
Kazanılan Derece	Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler, Gıda Mühendisliği Lisans Programı (%30 İngilizce) alanında Lisans Derecesi (Fen Bilimleri) almaya hak kazanmaktadırlar.
Eğitim Türü	Tam zamanlı
Program Direktörü	Osman SAĞDIÇ
Kayıt Kabul Koşulları	YTÜ Lisans programlarında öğrenim görebilmek için, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM)'nin yaptığı sınavı kazanmış olmak ve başka bir örgün yükseköğretim programına kayıtlı olmamak gerekir. Yurtdışından kabul edilecek öğrenciler için YTÜ Yurt Dışından Kabul Edilecek Öğrenci Başvuru ve Kayıt Yönergesinde yer alan hükümler uygulanır. En az %30 İngilizce öğretim yapılan lisans programlarına hak kazanan öğrenciler, İngilizce Yeterlilik Sınavına (İYS) girerler. İYS ve hazırlık öğretimi, Eğitim Fakültesi Yabancı Diller Eğitimi Bölümü İngilizce Öğretmenliği Programı hariç, YTÜ Yabancı Diller Yüksekokulu (YDYO) Öğretim ve Sınav Yönergesine ve diğer mevzuat hükümlerine göre yürütülür.
Önceki Öğrenmenin Tanınması	Bu programa yapılacak olan geçişler, 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yandal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik hükümlerine ve Senato tarafından belirlenen esaslara göre yapılır. Bu programa ÖSYM tarafından yerleştirilen dikey geçiş öğrencilerinin işlemleri, 19/2/2002 tarihli ve 24676 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Meslek Yüksekokulları ve Açıköğretim Önlisans Programları Mezunlarının Lisans Öğrenimine Devamları Hakkında Yönetmelik hükümlerine ve Senato tarafından belirlenen esaslara göre yapılır.
Kazanılan Derece Gereklikleri ve Kurallar	Bu programda öğrenim gören öğrencilerin, mezun olabilmek için 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları ve öğretim programlarında öngörülen tüm derslerden en az DC notu alarak başarılı olmaları gerekmektedir. Mezuniyet için kazanılması gereken minimum AKTS, 240'dır. Öğrencilerin aynı zamanda zorunlu stajlarını belirtilen sürede ve özellikle tamamlamaları gerekmektedir.
Program Tanımı	Gıda Mühendisliği, gıda bilimi ve teknolojisindeki problemlere ziraat, mühendislik ve temel bilimlerin prensiplerini kullanarak multidisipliner bakış açısıyla çözümler üreten, mühendislik biliminin farklı alanlarındaki gelişmeleri, yeni teknik ve araçları kullanarak insanların yaşam kalitesini yükseltmeyi amaçlayan özgün bir mühendislik dalıdır.
Mezunların Mesleki Profili	Bölüm mezunları, Ülkemiz ve yabancı ülke sanayi sektörü başta olmak üzere çeşitli üniversitelerde, kamu ve özel kurum-kuruluşlarda farklı kademelerde Gıda Mühendisi olarak görev alabilirler.
Bir Üst Dereceye Geçiş	Bu programdan mezun olan öğrenciler, lisansüstü programlarda öğrenim görmek üzere başvuruda bulunabilirler.

Başarı değerlendirme

a) Bir öğrencinin bir dersten sağlayacağı başarının değerlendirilmesinde, o derse ait yarıyıl içi çalışmalarında sağladığı yüz tam not üzerinden verilen yarıyıl içi notu ile yarıyıl sonu sınavında sağladığı yüz tam not üzerinden verilen yarıyıl sonu notu dikkate alınır.

b) Başarının ölçülmesinde yarıyıl içi notunun ağırlığı % 60 ve yarıyıl sonu sınavının ağırlığı % 40'dır.

Başarı notu

(1) Başarı notu aşağıda belirtildiği şekilde tespit edilir.

Bunun tespitinde bağlı değerlendirme yöntemi kullanılır.

a) Başarı notlarının anlamları aşağıdaki şekilde tanımlanır.

Başarı Notu	Katsayı	Açıklama
AA	4.00	Mükemmel
BA	3.50	Pekiyi
BB	3.00	İyi
CB	2.50	Orta
CC	2.00	Yeterli
DC	1.50	Koşullu Başarılı
DD	1.00	Başarısız
FD	0.50	Başarısız
FF	0.00	Başarısız
F0	0.00	Devamsız

G: Geçer

K: Kalır

İ: İzinli

M: Muaf

E: Eksik

2) Bir dersten (DC) harf notunu alan öğrenci, bu dersi koşullu başarmış (koşullu başarılı) kabul edilir. Bu nedenle bir dersten (DC) harf notunu alan öğrencinin bu dersten başarılı sayılabilmesi için AGNO'sunun en az 2.00 olması gerekir. Sorumlu olduğu öğretim planında koşullu başarılı dersi/dersleri bulunan öğrencinin mezun olabilmesi için tüm derslere ait AGNO'sunun en az 2.00 olması gerekir ve AGNO hesabına katılır.

3) G (Geçer) notu, alınan dersten veya eğitim-öğretim faaliyetlerinden başarılı/yeterli olma durumu gösterir ve AGNO hesabına katılmaz.

4) K (Kalır) notu, alınan dersten veya eğitim-öğretim faaliyetlerinden başarısız/yetersiz olma durumu gösterir ve AGNO hesabına katılmaz.

5) İ (İzinli) notu, bu Yönetmeliğin ilgili maddesi uyarınca öğrenimine ara verme izni alan ve bu nedenle derse ait koşulları yerine getirmeme durumunu gösterir ve bir nota dönünceye kadar AGNO hesabına katılmaz. Dersin alındığı yarıyılı takip eden dersin bulunduğu yarıyıl sonuna kadar tamamlanmayan dersler için İ notu otomatik olarak FF'ye dönüşür.

6) M (Muaf) notu, öğrencinin daha önce almış olduğu ve/veya denklikleri kabul edilerek ilgili yönetim kurulu kararları ile muaf olunan dersler için verilen nottur ve AGNO hesabına katılmaz.

Mazeret, Bütünleme ve Mezuniyet sınavları

(1) Mazeret sınavı, yarıyıl içi sınavı için yapılır. Yarıyıl içinde iki sınav yapılması durumunda öğrenci sadece bunlardan biri için mazeret sınavına girebilir. Öğrencinin bir dersten mazeret sınavına alınıp alınmayacağı ve mazeret sınavlarının nasıl yapılacağı, Senato tarafından belirlenen esaslara göre yürütülür. Yarıyıl sonu sınavı için mazeret sınav hakkı verilmez.

(2) Bütünleme sınavına ilişkin esaslar şunlardır:

a) Bütünleme sınavına girebilmek için; ilgili derslere sınavın yapılacağı eğitim-öğretim yılında kayıt yaptırmış olmak ve bu derslerin yarıyıl sonu sınavına girebilme şartlarını yerine getirmiş olmak zorunludur. Bütünleme sınavlarına giremeyen öğrencilere bu sınav için mazeret sınav hakkı verilmez.

b) Öğrenciler koşullu başarılı ve başarısız olduğu (F0 hariç) derslerden bütünleme sınavına girebilir. Bütünleme sınavında alınan not, o dersin yarıyıl sonu sınav notu yerine geçer. Bütünleme sınavı sonunda ara sınav, yarıyıl içi çalışmaları ve bütünleme sınav notunun ağırlıkları dikkate alınarak harfli başarı notu belirlenir.

c) Bir dersin bütünleme sınavına girmeyen öğrencilere E (Eksik) notu verilir ve bu dersin harf notu, yarıyıl sonu harf notu olarak kalır. Bütünleme harf notları yarıyıl not ortalamasına katılır.

(3) Mezuniyet sınavına ilişkin esaslar şunlardır:

a) Mezuniyet sınavına girebilmek için ilgili dersin yarıyıl sonu sınavına girebilme şartlarını yerine getirmiş olmak zorunludur. Mezuniyet sınavlarına giremeyen öğrencilere bu sınav için mazeret sınav hakkı verilmez.

b) Mezuniyetlerine en fazla iki dersi kalan öğrencilere; bütünleme sınavından sonra ve akademik takvimde belirtilen sürede yapılmak üzere, başarısız dersleri için mezuniyet sınavı yapılır. Genel not ortalamaları 2.00 olmadığı için mezun olamayan öğrenciler, seçecekleri koşullu başarılı en fazla iki dersten mezuniyet sınavına girebilir.

c) Mezuniyet sınavında başarılı olabilmek için en az CC notu almak zorunludur. Sınavda alınan not, o dersin başarı notu yerine geçer. Ara sınav ve yarıyıl içi çalışmalar değerlendirmeye katılmaz

Mezuniyet Koşulları

Bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin; öğretim planında yer alan tüm dersleri, uygulamaları, staj ve benzeri çalışmaları başarı ile ağırlıklı genel not ortalaması en az (2.00) olacak şekilde tamamlamaları gerekmektedir.

Program Çıktıları

1	PÇ-1.1) Matematik ve fen bilimleri gibi konularda yeterli bilgi birikimi.
2	PÇ-1.2) Gıda mühendisliğine özgü konularda yeterli bilgi birikimi
3	PÇ-1.3) Matematik, fen bilimleri ve gıda mühendisliği alanlarındaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri, Gıda Mühendisliği problemlerinde kullanabilme becerisi
4	PÇ-2.1) Karmaşık mühendislik problemlerini saptama, tanımlama, formüle etme ve çözme becerisi
5	PÇ-2.2) Karmaşık mühendislik problemlerinde uygun analiz ve modelleme yöntemlerini seçme ve uygulama becerisi
6	PÇ-3.1) Karmaşık bir sistemi, süreci ve ürünü gerçekçi kısıtlar ve koşullar altında belirli gereksinimleri karşılayacak şekilde tasarlama becerisi
7	PÇ-3.2) Modern tasarım yöntemlerini uygulama becerisi
8	PÇ-4.1) Gıda mühendisliği uygulamalarında karşılaşılan karmaşık problemlerin analizi ve çözümü için gerekli olan modern teknik ve araçları seçme ve kullanma becerisi.
9	PÇ-4.2) Bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi
10	PÇ-5.1) Gıda mühendisliği alanına özgü karmaşık problemlerin veya araştırma konularının incelenmesi için deney tasarlama becerisi
11	PÇ-5.2) Gıda mühendisliği alanına özgü karmaşık problemlerin veya araştırma konularının incelenmesi için deney yapma ve veri toplama becerisi
12	PÇ-5.3) Gıda mühendisliği alanına özgü karmaşık problemlerin veya araştırma konularının incelenmesi için sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisi
13	PÇ-6.1) Disiplin içi takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi
14	PÇ-6.2) Çok Disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi
15	PÇ-6.3) Bireysel çalışma becerisi
16	PÇ-7.1) Sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma ve sunum yapabilme becerisi.
17	PÇ-7.2) En az bir yabancı dil bilgisi
18	PÇ-7.3) Rapor yazma ve yazılı raporları anlama becerisi
19	PÇ-7.4) Tasarım ve üretim raporları hazırlayabilme becerisi
20	PÇ-7.5) Etkin sunum yapabilme becerisi
21	PÇ-7.6) Açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi
22	PÇ-8.1) Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci
23	PÇ-8.2) Bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi
24	PÇ-9.1) Etik ilkelerine uygun davranma, mesleki ve etik sorumluluk bilinci
25	PÇ-9.2) Gıda mühendisliğinde kullanılan standartlar hakkında bilgi
26	PÇ-10.1) İş hayatında proje ve risk yönetimi ile ilgili uygulamalar hakkında bilgi
27	PÇ-10.2) Girişimcilik, yenilikçilik ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi
28	PÇ-11.1) Mühendislik uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlarda sağlık, çevre ve güvenlik üzerine etkileri ve çağın problemleri hakkında bilgi
29	PÇ-11.2) Mühendislik çözümlerinin hukuksal sonuçları konusunda farkındalık

Müfredat

1. Yıl - Güz Yarıyılı

Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
ATA1031		Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi 1	2	0	0	0	2

FIZ1001		Fizik 1	3	0	2	4	6
GDM1301		Gıda Mühendisliğine Giriş ve Etik	2	0	0	2	3
KIM1170		Genel Kimya	3	0	2	4	6
MAT1071		Matematik 1	3	2	0	4	6
MDB1031		İleri İngilizce 1	3	0	0	3	3
TDB1031		Türkçe 1	2	0	0	0	2
GDM1303		Gıda Biyolojisi	2	0	0	2	2
Toplam:							30
1. Yıl - Bahar Yarıyılı							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
ATA1032		Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi 2	2	0	0	0	2
FIZ1002		Fizik 2	3	0	2	4	6
GDM1252		Gıda Mühendisliğinde Organik Kimya	3	0	0	3	4
GDM1042		Gıda Mühendisliğinde Bilgisayar Uygulamaları	2	2	0	3	4
MAT1072		Matematik 2	3	2	0	4	6
MDB1032		İleri İngilizce 2	3	0	0	3	3
TDB1032		Türkçe 2	2	0	0	0	2
USS-1B		Üniversite Sosyal Seçmeli -1	3	0	0	3	3
Toplam:							30
2. Yıl - Güz Yarıyılı							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDM2301		Gıda Kimyası ve Biyokimyası	4	0	0	4	5
GDM2181		Genel Mikrobiyoloji	2	0	2	3	4
GDM2091		Kütle ve Enerji Denklikleri	3	0	0	3	5
MAT2411		Diferansiyel Denklemler	4	0	0	4	6
KIM2301		Analitik Kimya	2	0	2	3	6
GDM2112		İş Sağlığı ve Güvenliği 1	2	0	0	2	2
GDM2172		Gıda Mühendisliği Termodinamiği	2	0	0	2	3
Toplam:							31
2. Yıl - Bahar Yarıyılı							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDM2102		Gıda Mühendisliğinde Akışkanlar Mekaniği	2	0	0	2	4
GDM2182		Gıda Mikrobiyolojisi	2	0	2	3	6
GDM2042		Bilgisayar Destekli Mühendislik Çizimleri	1	2	0	2	3
GDM2302		İş Sağlığı ve Güvenliği 2	2	0	0	2	2
GDM2052		Mühendislik Çalışmalarında İstatistiksel Yöntemler	2	0	0	2	4
MES-2B		Mesleki Seçmeli-1	3	0	0	3	5
USS-2B		Üniversite Sosyal Seçmeli -2	3	0	0	3	3
GDM2002		Laboratuvar Stajı	0	0	0	0	2
Toplam:							29

3. Yıl - Güz Yarıyılı							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDM3211		Enstrümental Analizler	1	0	2	2	3
GDM3231		Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler 1	2	0	0	2	3
GDM3241		Gıda Biyoteknolojisi	2	0	0	2	2
GDM3251		Isı ve Kütle Aktarımı	4	0	0	4	4
GDM3261		Reaksiyon Kinetiği	2	0	0	2	4
GDM3303		Gıda Ekonomisi	2	0	0	2	2
GDM3301		Gıda Teknolojisi	3	2	0	4	5
GDM3271		Girişimcilik ve Proje Yönetimi	2	0	0	2	4
USS-3G		Üniversite Sosyal Seçmeli -3	3	0	0	3	3
						Toplam:	30
3. Yıl - Bahar Yarıyılı							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDM3328		Gıda Analizleri Laboratuvarı 1	0	0	4	2	4
GDM3302		Gıda Endüstrisinde Sürdürülebilirlik	2	0	0	2	3
GDM3242		Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler 2	3	0	0	3	5
GDM3162		Gıda İşletmelerinde Proses Kontrolü	2	0	0	2	3
GDM3252		Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikolojisi	2	0	0	2	3
MES-3B		Mesleki Seçmeli-2	2	0	0	2	5
MES-3B		Mesleki Seçmeli-3	2	0	0	2	5
GDM3001		İşletme Stajı	0	0	0	0	2
						Toplam:	30
4. Yıl - Güz Yarıyılı							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDM4121		Gıda Mühendisliğinde Tasarım	2	2	0	3	6
GDM4111		Gıda Ambalajlama ve Malzeme	2	0	0	2	4
GDM4301		Gıda Analizleri Laboratuvarı 2	0	0	4	2	5
UMS-4G		Üniversite Mesleki Seçmeli	3	0	0	3	5
MES-4G		Mesleki Seçmeli-4	3	0	0	3	5
MES-4G		Mesleki Seçmeli-5	3	0	0	3	5
						Toplam:	30
4. Yıl - Bahar Yarıyılı							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDM9000		Bitirme Çalışması	0	8	0	4	10
MES-4B		Mesleki Seçmeli-7	3	0	0	3	5
MES-4B		Mesleki Seçmeli-8	3	0	0	3	5
MES-4B		Mesleki Seçmeli-9	3	0	0	3	5
MES-4B		Mesleki Seçmeli-10	3	0	0	3	5
						Toplam:	30
						Program Toplam AKTS:	240

Mesleki Seçmeli MES-2B Dersleri							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDM2304		Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	3	0	0	3	5
GDM2306		Gıda Biliminde Moleküler Biyoloji	3	0	0	3	5
GDM2308		Gıda Mühendisliğinde Proje Hazırlama İlkeleri	3	0	0	3	5
GDM2310		Enzim Bilimi	3	0	0	3	5
GDM2314		Bilim ve Teknoloji Tarihi	3	0	0	3	5
GDM2312		Soğuk Tekniği	3	0	0	3	5
Mesleki Seçmeli MES-3B Dersleri							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDM3306		Fermentasyon Teknolojisi	2	0	0	2	5
GDM3308		Gıdaların Fiziksel Özellikleri	2	0	0	2	5
GDM3310		Gıdalardaki Fonksiyonel Bileşikler	2	0	0	2	5
GDM3312		Gıda Mühendisliğinde Güncel Konular	2	0	0	2	5
GDM3314		Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri	2	0	0	2	5
GDM3316		Özel ve Geleneksel Gıdalar	2	0	0	2	5
GDM3318		Gıda Ürünlerinin Geliştirilmesi	2	0	0	2	5
GDM3320		Duyusal Analiz	2	0	0	2	5
GDM3322		Gıda Pazarlama	2	0	0	2	5
GDM3262		Gıda Makine ve Ekipmanları	2	0	0	2	5
GDM3324		Beslenme	2	0	0	2	5
GDM3326		Gıda Mevzuatı	2	0	0	2	5
Mesleki Seçmeli MES-4G Dersleri							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDM4303		Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	3	0	0	3	5
GDM4305		Süt ve Ürünleri Teknolojisi	3	0	0	3	5
GDM4307		Et ve Ürünleri Teknolojisi	3	0	0	3	5
Mesleki Seçmeli MES-4B Dersleri							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDM4142		Hazır Yemek Teknolojisi	3	0	0	3	5
GDM4151		Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	3	0	0	3	5
GDM4191		Tahıl ve Ürünleri Teknolojisi	3	0	0	3	5
GDM4001		Bitkisel Yağ Teknolojisi	3	0	0	3	5
GDM4302		Kakao, Çikolata ve Şekerleme Ürünleri Teknolojisi	3	0	0	3	5
Üniversite Sosyal Seçmeli Dersleri							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
TRO2281		Türk Dili Tarihi	3	0	0	3	3
EGT1022		Sosyal Antropoloji	3	0	0	3	3
EGT4041		Eğitim Yönetimi	3	0	0	3	3
EGT2031		İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	0	3	3

MTM3611		Matematik Tarihi	3	0	0	3	3
BED3011		Basketbol Temel Teknik Eğitimi	3	0	0	3	3
BED3041		Futbol ve Temel Hareket Öğretimi	3	0	0	3	3
BED4031		Halk oyunları Temel Figür Eğitimi	3	0	0	3	3
BED3051		Hentbol Temel Teknik Eğitimi	3	0	0	3	3
BED3012		Korfbol Temel Teknik Eğitimi	3	0	0	3	3
BED4022		Tenis Teknik ve Taktik Eğitimi	3	0	0	3	3
BED3042		Voleybolda Temel Teknik Eğitimi	3	0	0	3	3
BED4032		Temel Yüzme Teknikleri Eğitimi	3	0	0	3	3
TRO2261		Türkçe Öğretiminde Edebi Metinler	3	0	0	3	3
SNF2112		Türkiye Coğrafya ve Jeopolitiği	3	0	0	3	3
ISL2560		Halkla İlişkiler (İİBF)	3	0	0	3	3
ISL2710		Aile İşletmeleri ve Kurumsallaşma	3	0	0	3	3
ISL2630		Takım Kurma ve Geliştirme	3	0	0	3	3
ISL2901		Doğrudan Pazarlama	3	0	0	3	3
ISL2760		İşletme Lojistiğinin Temelleri	3	0	0	3	3
SBP2031		Şehir Ekonomisi	3	0	0	3	3
ITB2040		Ekonomi Politikaları ve Uygulamaları	3	0	0	3	3
ITB3330		Çevre ve Ekoloji	3	0	0	3	3
ITB2090		Demokrasi Kültürünün İlke ve Kurumları	3	0	0	3	3
ITB3150		Tarih ve Sinema	3	0	0	3	3
ITB3020		Felsefeye Giriş	3	0	0	3	3
SBO1180		Türk Kültür Tarihi	3	0	0	3	3
ITB3040		20. Yüzyılda Siyasal Gelişmeler-Toplumsal Hareketler	3	0	0	3	3
ITB3270		İstanbul: Dün, Bugün ve Yarın	3	0	0	3	3
OKL2350		Beslenme ve Sağlık	3	0	0	3	3
ILT1611		Fotoğraf Teknikleri	3	0	0	3	3
RPD2000		Bağımlılık ve Bağımlılıkla Mücadele	3	0	0	3	3
ITB3260		Kültürel Çalışmalar ve Kimlik	3	0	0	3	3
SBO1120		Türk Kültür Coğrafyası	3	0	0	3	3
ITB3420		Osmanlı Devletinin Toplumsal Yapısı	3	0	0	3	3
TRO2730		Medya Okuryazarlığı	3	0	0	3	3
ITB3210		Çağdaş Toplum ve İletişim	3	0	0	3	3
ITB3220		Modernite ve Tüketim Toplumu	3	0	0	3	3
BTO1910		Eğitim Teknolojilerinde Güncel Uygulamalar	3	0	0	3	3
ITB3130		Siyasal İdeolojiler: Kuram ve Tarih	3	0	0	3	3
FBO2260		Sürdürülebilirlik ve Eğitim	3	0	0	3	3
ITB2080		Toplumsal Dönüşüm Sürecinde Kadın	3	0	0	3	3
IMO2150		Lineer Cebirde Kavramlar ve İspatlar	3	0	0	3	3

ISL2170		Muhasebe Organizasyonu	3	0	0	3	3
ING2350		İngilizce Akademik Yazma ve Sunum Becerileri	3	0	0	3	3
ITB3010		Sosyoloji	3	0	0	3	3
MDB1008		Temel İtalyanca 2	3	0	0	3	3
ITB3550		İnsan Hakları	3	0	0	3	3
SNF2210		Gençlik ve Eğitim	3	0	0	3	3
ITB3560		Siyaset Felsefesi	3	0	0	3	3
SBO1190		Masal ve Hikaye Anlatıcılığı	3	0	0	3	3
ITB3570		Eğitim Felsefesi	3	0	0	3	3
SBO1230		Çocuklarla Felsefe	3	0	0	3	3
ITB3390		Dünya Uygarlıkları	3	0	0	3	3
SBO1240		Çevresel Vatandaşlık ve Eğitim	3	0	0	3	3
ITB2030		Bilim Felsefesi	3	0	0	3	3
ITB4100		Toplumsal Yapılar ve Tarihsel Dönüşümler	3	0	0	3	3
ILT1621		Grafik Tasarım Araçları	3	0	0	3	3
SBP2082		Şehir Sosyolojisi	3	0	0	3	3
SYP2192		Kültür Yönetimi ve Etkenleri 2	3	0	0	3	3
SYP3241		Halkla İlişkiler (STF)	3	0	0	3	3
MIM1422		Sanat ve Mimarlık Tarihine Giriş	3	0	0	3	3
MIM2421		Mimarlık Tarihi	3	0	0	3	3
MIM1412		Uygarlık tarihi	3	0	0	3	3
HRT2941		Haritacılık Bilim Tarihi	3	0	0	3	3
ITB2020		Bilim Tarihi	3	0	0	3	3
INS2462		Trafik Güvenliği	3	0	0	3	3
MDB4011		Almanca Dil Becerilerine Giriş	3	0	0	3	3
MDB4021		Almanca Dil Becerileri	3	0	0	3	3
MAK2100		Makine Teknolojisi Tarihi	3	0	0	3	3
ITB3250		Psikolojiye Giriş	3	0	0	3	3
ITB3360		Sanat Tarihi	3	0	0	3	3
MTP4760		16.yüzyıldan Günümüze İstanbul'da Dans	3	0	0	3	3
GIM4101		Mühendislikte İnovasyon ve Girişimcilik	3	0	0	3	3
TDB4011		Etkili İletişim Ve Hazırlıksız Sunum Becerileri	3	0	0	3	3
TDB4031		Güzel Konuşma ve Diksiyon	3	0	0	3	3
TDB4041		Türk Öykü ve Romanı	3	0	0	3	3
ITB1680		Çok Sesli Müziğe Giriş	3	0	0	3	3
TDB4051		Akademik Türkçe	3	0	0	3	3
DNS1220		Beden Farkındalığı ve Nefes Teknikleri	3	0	0	3	3
DNS1240		Yoga ve Anatomi	3	0	0	3	3
GIM4151		İnovasyon ve Girişimcilik	3	0	0	3	3
ITB4040		Gönüllülük Çalışmaları	3	0	0	3	3

TDB4061		Yeditepe İstanbul	3	0	0	3	3
ISL1150		Kariyer Planlama	3	0	0	3	3
KIM1052		Hayatın İçinde Kimya	3	0	0	3	3
CEV3333		Patent ve Ticarileşme	3	0	0	3	3
BED1013		Pilates Temel Eğitimi	3	0	0	3	3
MDB1016		Temel Arapça 2	3	0	0	3	3
MDB1004		Temel İspanyolca 2	3	0	0	3	3
MKT2201		Kişisel Farkındalık ve Gelişim	3	0	0	3	3
GRA2024		Sanal Evrene Giriş (Metaverse)	3	0	0	3	3
EUT2022		NFT'ye Giriş	3	0	0	3	3
MDB1001		Temel Fransızca 1	3	0	0	3	3
MDB1003		Temel İspanyolca 1	3	0	0	3	3
MDB1007		Temel İtalyanca 1	3	0	0	3	3
MDB1009		Temel Yunanca 1	3	0	0	3	3
MDB1011		Temel Çince 1	3	0	0	3	3
MDB1013		Temel Japonca 1	3	0	0	3	3
MDB1015		Temel Arapça 1	3	0	0	3	3
MDB1017		Temel Farsça 1	3	0	0	3	3
MDB1019		Temel Rusça 1	3	0	0	3	3
SBP2020		Deprem ve Planlama	3	0	0	3	3
INS4910		Afet Bilgisi ve Farkındalığı	3	0	0	3	3
MDB1010		Temel Yunanca 2	3	0	0	3	3
CEV3334		Çevre ve İnsan	3	0	0	3	3
MAT4279		Yükseköğretimde Temel Hak Ve Sorumluluklar	3	0	0	3	3
MDB1002		Temel Fransızca 2	3	0	0	3	3
Üniversite Mesleki Seçmeli Dersleri							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuar	Yerel Kredi	AKTS
KVK4422		Müzecilik ve Müzeografi	3	0	0	3	5
GDM4309		Gıda Okur Yazarlığı	3	0	0	3	5
MKT4403		Mekatronik Sistem Entegrasyonu	3	0	0	3	5
END4393		Risk Yönetimi	3	0	0	3	5
YZM4015		Yapay Zekaya Giriş	3	0	0	3	5
BYM4721		Biyomühendislikte Nanoteknoloji	3	0	0	3	5
SBU3001		Uluslararası İlişkilerde Temel Konular	3	0	0	3	5
IKT3610		Enerji ve Doğal Kaynaklar Ekonomisi	3	0	0	3	5
EHM4370		Mikroişlemcili Sistem Tasarımı	3	0	0	3	5
EHM4220		Uydu Haberleşmesi	3	0	0	3	5
EHM4270		Hücrel Haberleşme Sistemleri 1	3	0	0	3	5
GIM4322		Enerji Ekonomisi	3	0	0	3	5
GIM4392		Mühendislik Ekonomisi	3	0	0	3	5

KIM3557		Çevre Kimyası ve Teknolojisi	3	0	0	3	5
KMM3561		Teknik İletişim	3	0	0	3	5
ISL3660		İşletmelerde İletişim	3	0	0	3	5
CEV4501		Doğal Arıtma	3	0	0	3	5
MAK4482		Endüstriyel Otomasyon	3	0	0	3	5
CEV4111		Çevre ve Halk Sağlığı	3	0	0	3	5
HRT4332		Navigasyon ve Kinematik Konumlama	3	0	0	3	5
MIM4341		Sinemada Mekan ve Tarih	3	0	0	3	5
ELM4010		Akıllı Şebekelere Giriş	3	0	0	3	5
SBP1300		Kent Okumaları	3	0	0	3	5
SBP4310		Katılımcı Kent Yönetiminde Proje Yönetim Süreci	3	0	0	3	5
KVK4412		Cultural Heritage Management	3	0	0	3	5
BME4142		Physiological Control Systems	3	0	0	3	5
IKT3820		Sosyal Politikalar İktisadı	3	0	0	3	5
ISL3940		Temel Aktüerya Matematiği	3	0	0	3	5
INS3841		İnşaat Mevzuatına Giriş	3	0	0	3	5
BLM4400		Bilgisayar Mühendisliğinde Güncel Konular	3	0	0	3	5
BLM1012		Yapısal Programlamaya Giriş	3	0	0	3	5
BME4110		Mühendisler için Kuantum Fiziği	3	0	0	3	5
TDE3557		Modern Türk Edebiyatında Edebi Tartışmalar	3	0	0	3	5
MTM4711		Matematiksel Modelleme	3	0	0	3	5
ELM4071		Mühendislikte Sayısal Yöntemler ve Uygulamaları	3	0	0	3	5
KOM4760		Mühendislikte Temel Optimizasyon Kavramları	3	0	0	3	5
KOM4770		İmalat Teknikleri	3	0	0	3	5
GMI3850		Gemi Kaynaklı Deniz Kirliliği	3	0	0	3	5
GMI3860		Yapı Dinamiği	3	0	0	3	5
IST3557		İstatistik ve Bilimsel Düşünme	3	0	0	3	5
MAT3557		Şifreleme	3	0	0	3	5
FIZ3557		Hayatın İçinde Fizik	3	0	0	3	5
MBG3557		Evrim ve Moleküler Ekoloji	3	0	0	3	5
MEM4131		Malzeme Dünyası	3	0	0	3	5