



ADIYAMAN ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİLİĞİ BÖLÜMÜ

TANITIM KİTAPÇIĞI

2006

2021-2022

İÇERİK

- Bölümümüz
- Misyon & Vizyon
- Gıda Mühendisliği Hakkında
- Gıda Mühendisliği Bölümü Hakkında
- Mezunlarımızın İş İmkânları
- Merkezi Yerleştirmeye Göre En Yüksek ve En Düşük Yerleşme Puanlarımız
- Ders Kataloğumuz

2006

Bölümümüz

Adıyaman Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü,
2011 yılında kurulmuş ve 2012-2013 eğitim ve öğretim
yılında öğrenci kabulüne başlamıştır.

2006

Bölüm Başkanı

Dr. Öğr. Üyesi Leyla EREN KARAHAN

Bölüm Başkan Yardımcısı

Dr. Öğr. Üyesi Miraç UÇKUN

Akademik Personeller

Gıda Teknolojisi Anabilim Dalı

Prof. Dr. Şükrü KURT (Anabilim Dalı Başkanı)

Arş. Gör. Huriye Gözde CEYLAN

Gıda Bilimi Anabilim Dalı

Dr. Öğr. Üyesi Miraç UÇKUN (Anabilim Dalı Başkanı)

Dr. Öğr. Üyesi Leyla EREN KARAHAN

Bölüm Sekreteri

Aysel KELEPÇE KARACIL

2006

• Misyon & Vizyon

Misyon

Türk gıda endüstrisinin lider kadrosunu oluşturacak, dünya standardında bilim, teknoloji ve mühendislik bilgileriyle donanmış, aydın ve dürüst öğrenciler yetiştirmek; hem yetiştirdiği gıda mühendisleriyle, hem de yapılan bilimsel araştırmalarla ülkemizde olduğu kadar, dünyadaki üniversitelerle de yarışacak akademik düzeyi yakalamaktır.

Vizyon

Öğrencilerine kazandırdığı akademik bilgi, teknik beceri ve araştırma alışkanlığı ile ülkemizde gıda mühendisliği alanında bilimsel çalışmalarını evrensel düzeye çıkaracak ve Türk gıda endüstrisinin gelişmesini sağlayacak kadroları oluşturarak ülkemizin gelişmesine katkıda bulunmak.

Gıda Mühendisliği Hakkında

Gıda mühendisleri, “tarladan çatala” kadar tüm aşamalarda öncelikle sağlıklı, güvenli ve yüksek kalitede, değer katılmış gıdaların tasarımı, üretimi, güvenliği ve sürekliliğinin sağlanması konularında bilgi ve beceriye sahip mühendislerdir.

2006

Gıda Mühendisliği Bölümü Hakkında

Gıda Mühendisliği Bölümünün görevi; gıda mühendisliği konularında bilgi ve beceriyle donatılmış gıda mühendisleri yetiştirmektir. Bununla birlikte, bilimsel araştırmalar yapmak ve bilgi ve deneyimlerini gıda sanayi ve toplumun yararına sunmaktır.

2006

Mezunlarımızın İş İmkânları

Mezunlar; özel sektörde; gıdayla ilgili işletmelerde, proje mühendisi, işletme mühendisi, yatırım uzmanı, danışman ve kalite uzmanı olarak görev alabilirler. Gıda sanayinin AR-GE, üretim, kalite güvence, pazarlama, ithalat ve ihracat alanlarında mühendis ve yönetici olarak görev yapabilirler. Programı başarılı bir şekilde tamamlayan öğrenci Gıda Mühendisliği bilim alanında veya bu alandan öğrenci kabul eden diğer bilim dallarında yüksek lisans ve doktora derecelerine başvuruda bulunabilir. Gıda mühendislerinin kamu sektöründe; Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Türk Standartları Enstitüsü ve belediyelerde çalışma olanakları bulunmaktadır.

Merkezi Yerleştirmeye Göre En Yüksek ve En Düşük Yerleşme Puanlarımız (Son 5 Yıl)

Blmze 2017 yılında lme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı'nın açıkladığı yerleştirme sonuçlarına göre en düşük 242,4855 puan ile ğrenci yerleşmişken en yüksek 288,18069 puan ile ğrenci yerleşmiştir. Toplamda açılan 20 ğrenci kontenjanının 6'sı dolmuştur.

Blmze 2018 yılında lme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı'nın açıkladığı yerleştirme sonuçlarına göre en yüksek 304,29274 puan ile ğrenci yerleşmişken en düşük 249,54974 puan ile ğrenci yerleşmiştir. Toplamda açılan 15 ğrenci kontenjanının 3' dolmuştur.

Blmze 2019 yılında lme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı'nın açıkladığı yerleştirme sonuçlarına göre 311,34573 puan ile bir ğrenci yerleşmiştir.

Bölümümüzde 38 ğrenci öğrenimine devam etmektedir.

Ders Kataloğumuz

1. Sınıf

Kodu	Ders Adı	AKTS	HDS T+U/K	Z/S	Dili
Birinci Yarıyıl					
AİT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	2	2+0/2	Z	T
FİZ101	Fizik I	4	2+2/3	Z	T
GDM105	Biyoloji	4	2+0/2	Z	T
GDM109	Gıda Mühendisliğine Giriş	6	2+0/2	Z	T
KİM101	Kimya	4	2+2/3	Z	T
MAT101	Matematik I	5	3+1/4	Z	T
TD101	Türk Dili I	2	2+0/2	Z	T
YD101	Yabancı Dil I	3	2+0/2	Z	T
Güz Dönemi Toplamı :		30	17+5/20		
İkinci Yarıyıl					
AİT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II	2	2+0/2	Z	T
ENF102	Temel Bilgi Teknolojileri	5	2+0/2	Z	T
FİZ102	Fizik II	4	2+2/3	Z	T
GDM108	Bilgisayar Destekli Teknik Resim	4	1+2/2	Z	T
KİM102	Organik Kimya	5	3+0/3	Z	T
MAT102	Matematik II	5	3+1/4	Z	T
TD102	Türk Dili II	2	2+0/2	Z	T
YD102	Yabancı Dil II	3	2+0/2	Z	T
Bahar Dönemi Toplamı :		30	17+5/20		
YIL TOPLAMI :		60			

2. Sınıf

Kodu	Ders Adı	AKTS	HDS T+U/K	Z/S	Dili
Üçüncü Yarıyıl					
GDM203	Mühendislik Matematiği	4	3+0/3	Z	T
GDM205	Kütle ve Enerji Denklikleri	4	3+0/3	Z	T
GDM207	Genel Mikrobiyoloji	5	2+2/3	Z	T
GDM209	Gıda Kimyası ve Biyokimyası	5	4+0/4	Z	T
GDM211	Mühendislik Termodinamiği	3	2+0/2	Z	T
GDM201	Analitik Kimya	4	2+2/3	Z	T
MUH201	Mühendisler için İstatistik	3	2+0/2	Z	T
SOSSEC1	Sosyal Seçmeli Ders 1	2	2+0/2	S	T
Güz Dönemi Toplamı :		30	20+4/22		
Dördüncü Yarıyıl					
GDM200	Staj 1	0	0+0/0	Z	T
GDM202	Akışkanlar Mekaniği	4	3+0/3	Z	T
GDM204	Isı ve Kütle Aktarımı	4	3+0/3	Z	T
GDM206	Gıda Mikrobiyolojisi I	5	2+2/3	Z	T
GDM208	Reaksiyon Kinetiği	3	2+0/2	Z	T
GDM212	Enstrümental Gıda Analizleri	5	2+2/3	Z	T
GDM218	Laboratuvar Teknikleri	4	2+2/3	Z	T
MUH204	İş Sağlığı ve Güvenliği	3	2+0/2	Z	T
SOSSEC2	Sosyal Seçmeli Ders 2	2	2+0/2	S	T
Bahar Dönemi Toplamı :		30	18+6/21		
YIL TOPLAMI :		60			

3. Sınıf

Kodu	Ders Adı	AKTS	HDS T+U/K	Z/S	Dili
Beşinci Yarıyıl					
GDM301	Gıdalarda Temel İşlemler	5	4+0/4	Z	T
GDM303	Gıda Biyoteknolojisi	5	3+0/3	Z	T
GDM305	Gıda Mikrobiyolojisi II	4	2+0/2	Z	T
GDM311	Beslenme	4	2+0/2	Z	T
GDM313	Gıda Ambalajlama	4	2+0/2	Z	T
GDM315	Fermentasyon Teknolojisi	4	2+0/2	Z	T
GDMSEC1	Mesleki Seçmeli Ders 1	2	2+0/2	S	T
SOSSEC3	Sosyal Seçmeli Ders 3	2	2+0/2	S	T
Güz Dönemi Toplamı :		30	19+0/19		
Altıncı Yarıyıl					
GDM300	Staj 2	0	0+0/0	Z	T
GDM302	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	5	2+2/3	Z	T
GDM304	Tahıl İşleme Teknolojisi	5	2+2/3	Z	T
GDM306	Yağ Teknolojisi	4	3+0/3	Z	T
GDM310	Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikolojisi	4	2+0/2	Z	T
GDM324	Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon	4	2+0/2	Z	T
GDMSEC2	Mesleki Seçmeli Ders 2	2	2+0/2	S	T
SOSSEC4	Sosyal Seçmeli Ders 4	2	2+0/2	S	T
Bahar Dönemi Toplamı :		30	15+4/17		
YIL TOPLAMI :		60			
4. Sınıf					
Kodu	Ders Adı	AKTS	HDS T+U/K	Z/S	Dili
Yedinci Yarıyıl					
GDM403	Et Bilimi ve Teknolojisi	5	2+2/3	Z	T
GDM405	Süt Bilimi ve Teknolojisi	5	2+2/3	Z	T
GDM411	Peynir Teknolojisi	4	2+0/2	Z	T
GDM413	Hazır Yemek Teknolojisi	4	2+0/2	Z	T
GDM423	Enzim Bilimi ve Teknolojisi	4	2+0/2	Z	T
GDM433	Bitirme Projesi	4	0+2/1	Z	T
GDMSEC3	Mesleki Seçmeli Ders 3	2	2+0/2	S	T
SOSSEC5	Sosyal Seçmeli Ders 5	2	2+0/2	S	T
Güz Dönemi Toplamı :		30	14+6/17		
Sekizinci Yarıyıl					
GDM404	Mühendisliğe Uyum	15	0+2/1	Z	T
GDM406	Ürün Geliştirme	5	2+0/2	Z	T
GDM408	Gıda Projeleri Hazırlama Tekniği	5	2+0/2	Z	T
GDM410	Yerel Gıda İşletmelerinin Sorunları	5	2+0/2	Z	T
Bahar Dönemi Toplamı :		30	6+2/7		
YIL TOPLAMI :		60			
AKTS TOPLAMI :		240			
ULUSAL MEZUNİYET KREDİSİ :		143			

Seçmeli Dersler**2. Sınıf**

Kodu	Ders Adı	AKTS	HDS T+U/K	Z/S	Dili
Üçüncü Yarıyıl					
SOS201	İletişim	2	2+0/2	S	T
SOS203	Çevre Yönetim Sistemleri	2	2+0/2	S	T
SOS205	Mühendislik Ekonomisi	2	2+0/2	S	T
SOS207	Kritik Analitik Düşünme	2	2+0/2	S	T
SOS209	Bilim Tarihi	2	2+0/2	S	T
SOS211	Gönüllülük Çalışması	2	2+0/2	S	T

Dördüncü Yarıyıl

SOS202	Halkla İlişkiler	2	2+0/2	S	T
SOS204	İlk Yardım	2	2+0/2	S	T
SOS206	Çevre Kirliliği ve Kontrolü	2	2+0/2	S	T
SOS208	Yapay Zeka Yöntemleri	2	2+0/2	S	T
SOS210	Araştırma ve İnceleme Teknikleri	2	2+0/2	S	T

3. Sınıf

Kodu	Ders Adı	AKTS	HDS T+U/K	Z/S	Dili
Beşinci Yarıyıl					
GDM317	Soğutma Tekniği ve Depolama	2	2+0/2	S	T
GDM319	Gıda ve İş Etiği	2	2+0/2	S	T
GDM321	Kalite Kontrol ve Mevzuat	2	2+0/2	S	T
GDM323	Malzeme Bilgisi	2	2+0/2	S	T
GDM325	Gıda Muhafaza Teknikleri	2	2+0/2	S	T
SOS301	Patent ve Endüstriyel Tasarım	2	2+0/2	S	T
SOS303	Çevre ve Ekoloji	2	2+0/2	S	T
SOS305	Sanat Tarihi	2	2+0/2	S	T
SOS307	İşaret Dili	2	2+0/2	S	T
SOS309	Yöneylem Araştırması	2	2+0/2	S	T
SOS311	Teknoloji ve Yenilik Yönetimi	2	2+0/2	S	T

Altıncı Yarıyıl

GDM308	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	2	2+0/2	S	T
GDM312	Gıda Kalite ve Güvenliği Sistemleri	2	2+0/2	S	T
GDM314	Özel Gıdalar Teknolojisi	2	2+0/2	S	T
GDM316	Endüstriyel Mikrobiyoloji	2	2+0/2	S	T
GDM318	Gıda Makine ve Ekipmanları	2	2+0/2	S	T
GDM320	Gıda Reolojisi	2	2+0/2	S	T
GDM322	Duyusal Analiz Teknikleri	2	2+0/2	S	T
SOS302	Girişimcilik	2	2+0/2	S	T
SOS304	Ahilik ve Mesleki Etik	2	2+0/2	S	T
SOS306	Üretim Planlama	2	2+0/2	S	T
SOS308	Ergonomi	2	2+0/2	S	T
SOS310	İklim Değişikliği ve Sürdürülebilir Yönetim	2	2+0/2	S	T
SOS312	Kariyer Planlama ve Geliştirme	2	2+0/2	S	T
SOS314	Uluslararası İlişkiler				

4. Sınıf

Kodu	Ders Adı	AKTS	HDS T+U/K	Z/S	Dili
Yedinci Yarıyıl					
GDM407	Gıda Mühendisliğinde Tasarım	2	2+0/2	S	T
GDM409	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	2	2+0/2	S	T
GDM417	Kanatlı Eti Teknolojisi	2	2+0/2	S	T
GDM419	Gıda Ekonomisi ve İşletmeciliği	2	2+0/2	S	T
GDM421	Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi	2	2+0/2	S	T
GDM425	Fonksiyonel Gıdalar Teknolojisi	2	2+0/2	S	T
GDM429	Gıda Üretiminde Emülsiyon Teknikleri	2	2+0/2	S	T
SOS401	İş Hukuku	2	2+0/2	S	T
SOS403	Fikri ve Sınai Mülkiyet	2	2+0/2	S	T
SOS405	Sanayide Enerji Tasarrufu	2	2+0/2	S	T
SOS407	İşletme Yönetimi ve Yöneticiliği	2	2+0/2	S	T
SOS409	Fabrika Organizasyonu ve Tesis Planlama	2	2+0/2	S	T
SOS411	Verimlilik Ölçümü ve Analizi	2	2+0/2	S	T
SOS413	Risk Yönetimi	2	2+0/2	S	T
SOS415	Enerji ve Çevre	2	2+0/2	S	T

HDS: Haftalık Ders Saati

T+U/K: Teorik + Uygulama/Kredi

AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi

Z/S: Zorunlu/Seçmeli

2006

MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

Adres

Adıyaman Üniversitesi (ADYÜ)
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü
Kat: 1
02040, Merkez / ADIYAMAN
Telefon: +90 (416) 223 3808
Faks: +90 (416) 223 3809

İnternet: <https://muhendislik.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gida-muhendisligi-bolumu>

2006