

⌵

Bologna Süreci Ders Bilgileri

⌵

Dersin Program Çıktılarına Katkısı

↺

🗒

✖

↺

🗒

✖

ÖÇ

P1

P2

P3

P4

P5

P6

P7

P8

P9

P10

Tüm

4

☐

2

3

3

3

1

☐

2

2

Ö1

4

☐

2

3

3

3

1

☐

2

2

Ö2

4

☐

2

3

3

3

1

☐

2

2

Ö3

4

☐

2

3

3

3

1

☐

2

2

Ö4

4

☐

2

3

3

3

1

☐

2

2

5 - 1/1

1

⏮

⏪

⏩

⏭

📎

Kaydet

📄

Listeyi Excel'e Aktar

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

Ö: Dersin Öğrenme Çıktısı P: Programın Öğrenme Çıktısı

Programın Öğrenme Çıktıları

P1

Gıda Mühendisliği'ne ilişkin Matematik ve fen bilimleri ile ilgili temel teori ve uygulamaları bilir.

P2

Deney tasarlar, yapar, veri toplar, sonuçları analiz eder ve yorumlar

P3

Gıda kalite kontrolüne ait uygulamalar ve bunların hukuki yönleri ile ilgili farkındalığa sahiptir.

P4

Alanında; projelendirme, fizibilite, tasarım, kontrol, süreç yenileme, araştırma geliştirme çalışmalarında görev alır.

P5

Alanında geliştirilmiş teknolojilerini tanır ve bu teknolojilerin uygulanma sürecinde karşılaşılan sorunları çözer.

P6

Alanında bir sistemin ve/veya sürecin kavramsal tasarımını teknik resim becerisini de kullanarak detaylandırır.

P7

Alanında, disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışır ve/veya liderlik rolü üstlenir

P8

Alanında etik kurallara uyar ve sosyal sorumluluk bilinci taşır.

P9

Alanındaki ulusal ve uluslararası mevzuatı ve diğer düzenlemeleri takip eder

P10

Gıda Mühendisliği uygulamalarında çevre ve iş güvenliği ile ilgili konuları bilir ve uygular

🖨

10 - 1/1

1

⏮

⏪

⏩

⏭

🔊

📄

📋

Dersin Öğrenme Çıktıları

Ö1

Akışkan ve akım tipleri hakkındaki temel bilgileri fiziğin temel denklemleri esas alarak açıklar

Ö2

Bu ders ile durgun akışkan ortamında oluşan basınç ve basınç kuvvetlerini tanır ve uygulama alanlarında kullanır

Ö3

Akım tipleri ve hareketli akımlar için temel denklemleri tanır.

Ö4

İdeal akışkanlı akımların nerede kullanabileceğini görür ve gıda mühendisliği alanında akışkanlar mekaniği uygulamalarını yapar eğitimi süresince alacağı diğer gıda tasarım derslerinde kullanabileceği temel bilgileri edinir.

🖨

4 - 1/1

1

⏮

⏪

⏩

⏭

🔊

📄

📋

TDI1201	Türk Dili II	Z	2	2	1	B	Oğr.Gör.Dr. ISA BALDEMİR	18.11.2025 19:41	100	i	✓	
YDI1201	Yabancı Dil II (İngilizce)	Z	2	2	1	B	Öğr.Gör. AYSU LÜLECİOĞLU	18.11.2025 19:47	100	i	✓	
GMZ2110	Akışkanlar Mekaniği	Z	3	4	2	G	Prof.Dr. SİBEL YAĞCI	19.11.2025 11:10	100	i	✓	
GMZ2109	Diferansiyel Denklemler	Z	3	4	2	G	Prof.Dr. NECATİ ÖZDEMİR	05.11.2025 16:44	100	i	✓	
GMZ2107	Genel Mikrobiyoloji	Z	3	4	2	G	Doç.Dr. HAKAN TAVŞANLI	18.11.2025 19:53	100	i	✓	
GMZ2106	Gıda Kimyası I	Z	3	4	2	G	Doç.Dr. SÜNDÜZ SEZER KIRALAN	18.11.2025 19:48	100	i	✓	
GMS2113	Girişimcilik I	S	2	3	2	G	Doç.Dr. BİLGE VİLLİ	06.11.2025 16:44	100	i	✓	GMS21XX
GMS2114	İnsan Hakları ve Demokrasi	S	2	3	2	G	Prof.Dr. MUSTAFA KIRALAN	04.11.2025 13:58	100	i	✓	GMS21XX
GMZ2101	Kütle ve Enerji Denklıkları	Z	3	4	2	G	Prof.Dr. SİBEL YAĞCI	19.11.2025 11:07	100	i	✓	
GMZ2111	Mesleki İngilizce I	Z	3	4	2	G	Doç.Dr. SÜNDÜZ SEZER KIRALAN	19.11.2025 11:55	100	i	✓	
GMZ2108	Organik Kimya	Z	3	3	2	G	Dr. Öğr. Üyesi ARZU GÜMÜŞ	04.11.2025 15:13	100	i	✓	
GMS21XX	Sosyal Seçmeli Ders 1	S	2	3	2	G				i		[Ana Grup]
GMZ2210	Gıda Biyoteknolojisi	Z	3	4	2	B	Doç.Dr. ELİF SAVAŞ	19.11.2025 11:16	100	i	✓	
GMZ2206	Gıda Kimyası II	Z	3	4	2	B	Doç.Dr. SÜNDÜZ SEZER KIRALAN	18.11.2025 20:29	100	i	✓	
GMZ2209	Gıda Mikrobiyolojisi	Z	3	4	2	B	Dr. Öğr. Üyesi NİSANUR EKTİK SEZEN	18.11.2025 20:30	100	i	✓	
GMS2223	Girişimcilik II	S	2	3	2	B	Doç.Dr. BİLGE VİLLİ	26.08.2025 15:42	100	i	✓	GMS22XX
GMZ2201	Isı ve Kütle Transferi	Z	3	4	2	B	Prof.Dr. SİBEL YAĞCI	18.11.2025 20:28	100	i	✓	
GMS2224	İşletme Yönetimi	S	2	3	2	B	Doç.Dr. BİLGE VİLLİ	25.08.2025 13:56	100	i	✓	GMS22XX
GMZ2211	Mesleki İngilizce II	Z	3	4	2	B	Doç.Dr. SÜNDÜZ SEZER KIRALAN	19.11.2025 11:23	100	i	✓	
GMZ2208	Mühendislik Termodinamiği	Z	3	4	2	B	Dr. Öğr. Üyesi TUĞRUL AKYOL	28.10.2025 00:54	100	i	✓	
GMS22XX	Sosyal Seçmeli Ders II	S	2	3	2	B				i		[Ana Grup]
GMJ2211	Staj I	Z	0	3	2	B	Doç.Dr. SÜNDÜZ SEZER KIRALAN	18.11.2025 20:23	100	i	✓	
GMZ3107	Enstrümental Analizler	Z	3	5	3	G	Dr. Öğr. Üyesi FATMA KORKMAZ	18.11.2025 20:43	100	i	✓	
GMS3119	Gıda Ambalajlama	S	3	4	3	G	Dr. Öğr. Üyesi FATMA KORKMAZ	03.11.2025 14:25	100	i	✓	GMS31XX
GMZ3102	Gıda Analizleri	Z	3	5	3	G	Doç.Dr. SÜNDÜZ SEZER KIRALAN	18.11.2025 20:43	100	i	✓	
GMS3117	Gıda Endüstrisinde Atık ve Yan...	S	3	4	3	G	Dr. Öğr. Üyesi YAVUZ YÜKSEL	06.11.2025 12:27	100	i	✓	GMS31XX
GMZ3109	Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuat	Z	3	3	3	G	Doç.Dr. ELİF SAVAŞ	18.11.2025 20:45	100	i	✓	