

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ İLE KİMYA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ARASINDAKİ ÇİFT ANADAL (ÇAP) PROTOKOL ESASLARI

1- Çift Anadal Protokol Hazırlama Adımları

- ✓ İki bölüm arasında çift anadal (ÇAP) yapacak bölüm koordinatörleri bir araya gelerek güncel müfredatlarını karşılaştırır. İki müfredattaki ortak ve ek derslere ait tablolar oluşturularak protokole eklenir.
- ✓ Çap koordinatörlerinin üzerinde uzlaştıkları protokolü bölüm başkanlıklarına sunarlar. Her iki bölüm başkanları da protokolü onayladıktan sonra Fakülte Kuruluna görüşülmek üzere dekanlıklara gönderirler.
- ✓ Eğer ÇAP protokolü iki ayrı fakülte programları arasında yapılıyor ise, protokolün her iki fakültenin de dekanlığına gönderilmesi ve her iki fakülte kurulunun da onayının alınması gerekmektedir.
- ✓ Fakülte kurulu (veya kurulları)'nda onaylanan ÇAP protokolü Dekanlık (Dekanlıklar) tarafından Rektörlüğe gönderilir.
- ✓ Rektörlüğe gönderilen protokoller Üniversite Senatosunca onaylandıktan sonra yürürlüğe girer.
- ✓ Onaylanan ÇAP protokolleri akademik birimlerin ve Öğrenci İşleri Daire Başkanlığının web sayfasında ilan edilir.

2- Çift Anadal Müfredatlarının Oluşturulması

- ✓ ÇAP koordinatörlerinin her iki müfredattaki ortak, denk ve ek dersleri aşağıdaki tablo formatında belirlemeleri gerekmektedir.
- ✓ Denk ders olarak sayılacak derslerin kredi değerlerinin aynı olma zorunluluğu yoktur.
- ✓ ÇAP öğrencisi her iki anadalin mezuniyeti için gerekli toplam kredilerini ve varsa diğer koşullarını yerine getirmekle yükümlüdür.
- ✓ Aşağıdaki hesaplama yapılarak protokole yazılır.
 - İkinci anadal programındaki ortak dersler
 - İkinci anadal programındaki denk dersler
 - İkinci anadal programındaki fark dersleri

+

İkinci anadal toplam mezuniyet kredisi (240 AKTS)

04.10.2024

Prof. Dr. Hasan TEMİZ
Gıda Mühendisliği Bölümü
Bölüm Başkanı

04.10.2024

Prof. Dr. Selim CEYLAN
Kimya Mühendisliği Bölümü
Bölüm Başkanı

**OMÜ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ve KİMYA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ARASINDA
LİSANS ÇİFT ANADAL PROGRAMI (ÇAP) PROTOKOLÜ**

Tablo 1. Ortak dersler

Ortak Ders: Her iki bölüm müfredatında aynı kod ve başlığı taşıyan derslerdir.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ İLE KİMYA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ARASINDA KABUL EDİLEN ORTAK DERSLER							
GIDA MÜHENDİSLİĞİ (ANA MÜFREDAT)				KİMYA MÜHENDİSLİĞİ (ÇAP MÜFREDAT)			
Kodu	Dersin Adı	K	AKTS	Kodu	Dersin Adı	K	AKTS
TBFİZ123	Fizik - I	4	6	TBFİZ123	Fizik - I	4	6
TBMAT113	Matematik - I	3	5	TBMAT113	Matematik - I	3	5
TBFİZ124	Fizik - II	4	6	TBFİZ124	Fizik - II	4	6
TBMAT114	Matematik - II	3	5	TBMAT114	Matematik - II	3	5
ATİ101	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi I	2	2	ATİ101	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi I	2	2
ATİ102	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi II	2	2	ATİ102	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi II	2	2
TDİ101	Türk Dili I	2	2	TDİ101	Türk Dili I	2	2
TDİ102	Türk Dili II	2	2	TDİ102	Türk Dili II	2	2
YDİ113	Yabancı Dil I	2	2	YDİ113	Yabancı Dil I	2	2
YDİ114	Yabancı Dil II	2	2	YDİ114	Yabancı Dil II	2	2
İSG101	İş Sağlığı ve Güvenliği I	2	2	İSG101	İş Sağlığı ve Güvenliği I	2	2
İSG102	İş Sağlığı ve Güvenliği II	2	2	İSG102	İş Sağlığı ve Güvenliği II	2	2
YDİ213	İleri İngilizce I	3	4	YDİ213	İleri İngilizce I	3	4
YDİ214	İleri İngilizce II	3	4	YDİ214	İleri İngilizce II	3	4
SSD1	Sosyal Seçmeli Ders I	2	2	SSD1	Sosyal Seçmeli Ders I	2	2
MÜH 301	Girişimcilik ve Yenilikçilik	2	5	MÜH 301	Girişimcilik ve Yenilikçilik	2	5
SSD2	Sosyal Seçmeli Ders II	2	2	SSD2	Sosyal Seçmeli Ders II	2	2
TOPLAM		42	55	TOPLAM		42	55

 

Tablo 2. Denk dersler**Denk Ders:** Birebir aynı olmamakla birlikte içerik olarak birbirinin yerine sayılabilecek derslerdir.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ İLE KİMYA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ARASINDA KABUL EDİLEN DENK DERSLER							
GIDA MÜHENDİSLİĞİ (ANA MÜFREDAT)				KİMYA MÜHENDİSLİĞİ (ÇAP MÜFREDAT)			
Kodu	Dersin Adı	K	AKTS	Kodu	Dersin Adı	K	AKTS
TBKİM 113	Genel Kimya	4	6	TBKİM115	Kimya I	4	6
GMB101	Bilgisayar Destekli Çizim	2	3	KMB 106	Bilgisayar Destekli Teknik Çizim	3	5
GMB105	Mühendislikte Bil. Uygulamaları	2	3	KMB 107	Bilgisayar Programlama	3	4
GMB110	Analitik Kimya	3	7	KMB 262	Analitik Kimya	3	5
GMB112	Organik Kimya	2	5	KMB 215	Organik Kimya	4	5
GMB205	Diferansiyel Denklemler	3	4	KMB 217	Diferansiyel Denklemler	3	4
GMB209	Akışkanlar Mekaniği	3	4	KMB258	Akışkanlar Mekaniği	3	6
GMB211	Termodinamik	3	4	KMB 311	Termodinamik	3	5
GMB216	Mühendislikte İstatistiksel Yönt.	2	3	KMB205	Mühendislikte İstatistik Metotlar	2	3
GMB218	Isı ve Kütle Aktarımı	3	4	KMB309	Isı Transferi	3	5
GMB311	Enstrümental Gıda Analizi	2	4	KMB 349	Enstrümental Analiz	2	3
GMB415	Gıda Mühendisliğinde Tasarım	3	6	KMB 437	Kimya Mühendisliğinde Tasarım-I	3	5
GMB410	Proses Kontrol	2	6	KMB 401	Proses Kontrol	3	4
GMB207	Kütle ve Enerji Denklemleri	3	5	KMB203	Kimyasal Proses Hesaplamaları	4	5
GMB318	Gıda Müh. Temel İşlemler- II	3	6	KMB338	Ayırma Prosesleri	3	5
GMB309	Reaksiyon Kinetiği	2	3	KMB332	Kimyasal Reaksiyon Mühendisliği	4	6
TEKNİK SEÇMELİ - 5				SEÇMELİ DERS 7			
GMB340	Gıda Güvenliği Sistemleri	2	3	KMB442	Fabrika Organizasyonu	3	4
GMB342	Gıda Kanun ve Tüzükleri	2	3	KMB444	Kimyasal Zenginleştirme Tek.	3	4
GMB344	Gıda İşletme Yönetimi	2	3	KMB446	Biyoreaksiyon Mühendisliği	3	4
				KMB450	Kimya San. İş Sağlığı ve Güven.	3	4
TEKNİK SEÇMELİ - 2							
GMB242	Malzeme Bilgisi	2	3	KMB 260	Malzeme Bilimi	2	4
TEKNİK SEÇMELİ - 4							
GMB351	Mühendislik Ekonomisi	2	3	KMB 334	Mühendislik Ekonomisi	2	3
TEKNİK SEÇMELİ - 9				SEÇMELİ DERS 6			
GMB453	Gıda Biyoteknolojisi	2	3	KMB476	Organik Teknolojiler	3	4
GMB455	Gıda Endüstrisi Atıkları	2	3	KMB478	Seramik Kimyası	3	4
GMB457	Katı Yağ Teknolojisi	2	3	KMB480	Plastiklerin Geri Dönüşümü	3	4
				KMB482	Petrol Teknolojisi	3	4
				KMB466	İlaç Salım Sistemleri	3	4
TOPLAM KREDİ		50	85	TOPLAM KREDİ		60	91

Tablo 3. Ek dersler

Ek Ders: İki müfredatın kesişimi olan ortak ve denk dersler çıktıktan sonra geriye kalan fark dersleridir.

3.a. Kimya Mühendisliği Bölümü Öğrencilerinin Gıda Mühendisliği Bölümünden Alacak Oldukları Dersler

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ DERSLERİ			
Kodu	Dersin Adı	K	AKTS
TBBİO121	Biyoloji	2	3
GMB106	Gıda Mühendisliğine Giriş	2	3
GMB201	Gıda Kimyası - I	2	3
GMB202	Gıda Kimyası - II	2	3
GMB206	Genel Mikrobiyoloji	3	4
GMB212	Biyokimya	2	3
GMB301	Gıda Mikrobiyolojisi	4	5
GMB313	Gıda Müh. Temel İşlemler - I	3	6
GMB306	Meyve Sebze Teknolojisi	4	6
GMB324	Et Teknolojisi	4	6
GMB320	Yağ Teknolojisi	4	6
GMB411	Süt Teknolojisi	4	6
GMB413	Tahıl Teknolojisi	4	6
GMB419	Gıda Hukuku ve Etiği	2	3
GMB400	Bitirme Projesi	2	6
GMB334	Staj	0	10
TEKNİK SEÇMELİ - 3			
GMB341	Gıdaların Fiziksel Özellikleri	3	4
GMB343	Duyusal Analiz	3	4
GMB345	Alkollü İçkiler Teknolojisi	3	4
TEKNİK SEÇMELİ - 6			
GMB346	Çay Teknolojisi	2	3
GMB348	Meyve Sebze Suyu Teknolojisi	2	3
GMB350	Gıda Endüstrisi Hammaddeleri	2	3
TEKNİK SEÇMELİ - 7			
GMB441	Gıda Endüstrisinde Sorun Çözme Teknikleri	2	3
GMB443	Gıda Muhafaza Teknikleri	2	3
GMB445	Toplu Beslenme Sistemleri	2	3
TEKNİK SEÇMELİ - 8			
GMB447	Beslenme İlkeleri	2	3
GMB449	Fonksiyonel Gıdalar ve Nutrasötikler	2	3
GMB451	Gıdalarda Toksik Bileşenler	2	3
TEKNİK SEÇMELİ - 10			
GMB446	Kanatlı Etleri ve Yumurta Teknolojisi	2	4
GMB448	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	2	4
GMB464	Yeni Gıda İşleme Teknolojileri	2	4
TEKNİK SEÇMELİ - 11			
GMB452	Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	3	6
GMB454	Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon	3	6
GMB456	Asitli Fermente Gıdalar Teknolojisi	3	6
TEKNİK SEÇMELİ - 12			
GMB458	Profesyonel Gelişim ve Kariyer Planlama	2	4
GMB460	Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi	2	4
GMB462	Gıda Mühendisliğinde Ürün Geliştirme	2	4
TEKNİK SEÇMELİ - 13			
GMB466	Gıda Patojenleri	2	4
GMB468	Konsantre Süt Ürünleri	2	4
GMB470	Meyve Sebze Teknolojisinde Isıl İşlemler	2	4
TOPLAM KREDİ		62	110

3.b. Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrencilerinin Kimya Mühendisliği Bölümünden Alacak Oldukları Dersler

KİMYA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ DERSLERİ			
Kodu	Dersin Adı	K	AKTS
KMB 109	Kimya Müh. Giriş	1	3
TBKİM 116	Kimya II	4	6
KMB108	Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Etik	2	4
KMB 201	Fizikokimya	3	5
KMB 202	Mühendislikte Sayısal Metotlar	3	5
KMB343	Kütle Transferi	3	4
KMB 345	İş Hukuku	2	3
KMB 314	Kimya Mühendisliği Termodinamiği	3	6
KMB 305	Kimya Mühendisliği Laboratuvarı I	2	5
KMB 310	Kimya Mühendisliği Laboratuvarı II	2	5
KMB 340	Kimya Müh. Matematiksel Modelleme	3	5
KMB 405	Kimya Mühendisliği Laboratuvarı III	2	3
KMB 492	Bitirme Projesi	2	6
KMB 439	Kimyasal Teknolojiler	3	4
KMB 412	Kimya Mühendisliğinde Tasarım II	3	4
KMB336	Staj	0	10
SEÇMELİ DERS 1			
KMB445	Kimya Endüstrisinde Toplam Kalite Güvencesi	3	4
KMB447	Kimyasal Güvenlik (SD 1)	3	4
KMB449	Enerji Teknolojileri	3	4
KMB459	Su Arıtımında Nanoadsorbanlar	3	4
SEÇMELİ DERS 2			
KMB 461	Nükleer Enerji Reaktörleri	3	5
KMB 463	Kolloid Kimyası	3	5
KMB 465	Mesleki İngilizce	3	5
KMB 467	Mühendislikte Lineer Cebir Uygulamaları	3	5
KMB 469	Biyokatalizörler	3	5
SEÇMELİ DERS 3			
KMB473	Yeni ve Yenilenebilir Enerji Kaynakları	3	5
KMB475	Bor Teknolojisi	3	5
KMB477	Polimere Giriş	3	5
KMB441	Kimyasal Tesis ve Çevre Güvenliği	3	5
SEÇMELİ DERS 4			
KMB438	Elektrokimya Mühendisliğinin Esasları	3	4
KMB458	Taşıyım Olayları	3	4
KMB460	Nanoteknoloji	3	4
KMB462	Kompozit Malzemeler	3	4
KMB464	Kimya Mühendisliğinde Bilgisayar Kontrollü Prosesler	3	4
SEÇMELİ DERS 5			
KMB 468	Polimer Kimyası ve Teknolojisi	3	4
KMB 470	Kataliz ve Katalitik Prosesler	3	4
KMB 472	Endüstriyel Atık Su ve Arıtımının Temelleri	3	4
KMB 474	Anorganik Kimya	3	4
KMB 484	İlaç Kimyası	3	4
SEÇMELİ DERS 8			
KMB428	Reaktör Tasarımı	3	4
KMB430	Yeni Ayırma Teknolojileri	3	4
KMB490	Teknik Rapor Hazırlama ve Sunum Tekniği	3	4
KMB456	Kimya Endüstrisinde Entegre Atık Yönetimi	3	4
KMB448	Kimyasal Proseslerin Kavramsal Tasarımı	3	4
KMB 452	Yakıt Pili Teorisi ve Uygulamaları	3	4
KMB 454	Kömür Teknolojisi	3	4
TOPLAM KREDİ		56	104

Buna göre Kimya Mühendisliği – Gıda Mühendisliği ÇAP Protokolü Kredi ve AKTS özeti aşağıdaki gibidir.

Gıda Mühendisliği Bölümü	Kredi	AKTS
İkinci Anadal Programındaki Ortak Dersler	42	55
İkinci Anadal Programındaki Denk Dersler	60	91
İkinci Anadal Programındaki Fark Dersleri	56	104
TOPLAM	158	240 (Staj Hariç)

Kimya Mühendisliği Bölümü	Kredi	AKTS
İkinci Anadal Programındaki Ortak Dersler	42	55
İkinci Anadal Programındaki Denk Dersler	50	85
İkinci Anadal Programındaki Fark Dersleri	62	110
TOPLAM	154	240 (Staj Hariç)

