

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANA BİLİM DALI YÜKSEK LİSANS PROGRAMI DERS MÜFREDATI**

Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Dersin Türü
GMB 601	Gıda Mühendisliğinde Matematiksel Uygulamalar	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 602	Peynir Teknolojisi	2	2	3	7,5	Seçmeli
GMB 604	Gıda Sanayinde Su	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 605	Bira Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 606	Şarap Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 607	İçme Sütü Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 609	Gıdaların Soğukta Muhafazası	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 610	Hazır Yemek Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 611	Doğal Antioksidanlar	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 612	Enzimler Kimyası	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 614	Gıda Sanayinde Biyoteknolojik Uygulamalar	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 616	Süt Endüstrisinde Organizasyon	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 617	Gıdalarda Biyokimyasal Değişmeler	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 618	İşlenmiş Gıdaların Reolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 619	Tahıl Kimyası	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 620	Gıda Endüstrisinde Yeni İşleme Teknikleri	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 621	Su Ürünlerinde Kalite Kontrolü	2	2	3	7,5	Seçmeli
GMB 622	Taze Et Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 623	Et Kimyası ve Biyokimyası	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 624	Gıdalarda Raf Ömrü	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 625	Kimyasal Mikrobiyoloji	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 626	Gıda Proteinleri	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 627	Gıda Sanayinde Mikrobiyolojik Enzimler	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 628	Gıda Mikolojisi ve Mikotoksikolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 629	Gıdalarda Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 630	Gıdaların Doğal Pigmentleri	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 632	Yumuşak Buğday Ürünleri Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 633	Sert Buğday Ürünleri Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 634	Ekmek Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 636	Tereyağı Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 637	Besin Ögesi İnteraksiyonları	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 639	Organik Gıda Üretimi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 640	Gıda Güvenliği	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 641	Kalite Yönetim Sistemleri	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 642	Gıda İşlemede Besinsel Kayıplar	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 643	Gıda Etiketleme	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 644	Lipid Kimyası	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 646	Gıda Mühendisliğinde Aktarım Olayları	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 648	Zeytinyağ Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 649	Bitkisel Gıdalarda Toksik Maddeler	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 650	Gıda Mühendisliğinde Deneysel Tasarım ve Analizleri	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 651	Proje Hazırlama Teknikleri	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 652	Gıda Endüstrisinde Minimum İşleme Teknolojileri	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 653	Dondurulmuş Gıdalar	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 658	Gıda Mühendisliğinde Temel Laboratuvar Teknikleri	3	0	3	7,5	Seçmeli
<b>GMB 660</b>	<b>Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Etik</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>7,5</b>	<b>Zorunlu</b>
GMB 662	Patent ve Patentleme Süreçleri	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 663	Gıda Mühendisliğinde İnovasyon Yönetimi	3	0	3	7,5	Seçmeli
	<b>Seminer</b>				<b>0</b>	<b>Zorunlu</b>
	<b>Uzmanlık Alan Dersi</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>Zorunlu</b>

	Tez	0	0	0	30	Zorunlu
--	-----	---	---	---	----	---------

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANA BİLİM DALI DOKTORA PROGRAMI DERS MÜFREDATI**

Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Dersin Türü
GMB 702	Gıda Mühendisliğinde Modelleme ve Simülasyon	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 703	Dondurma Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 704	Et Teknolojisinde Üretim Hataları	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 705	Nişasta Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 706	Alkol Kimyası ve Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 707	Aroma ve Baharat Maddeleri	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 708	Gıda Bulaşanları	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 709	Fermantasyon Mikrobiyolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 710	Asetik Asit ve Laktik Asit Fermantasyonları	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 711	Kahvaltılık Tahıllar Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 712	Meyve Sebze Kurutma Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 714	Karbonhidrat Kimyası	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 717	Süt Kimyası	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 718	Protein Saflaştırma	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 719	Yenilebilir Filmler ve Kaplamalar	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 721	Öğütme Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 722	Gıda İşlemede Yeni İngrediyenler	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 725	Et Teknolojisinde Yeni Uygulamalar	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 727	Fermentasyon Kinetiği	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 728	Gıdalar İçin Enkapsülasyon Teknolojisi	2	2	3	7,5	Seçmeli
GMB 729	Endüstriyel Mikrobiyoloji	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 731	Gıda Hidrokolloidleri	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 732	Modifiye Yağlar Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 733	Probiyotik ve Starter Kültür Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 734	Gıda Mühendisliğinde İleri Laboratuar Teknikleri	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 735	Gıda Mühendisliğinde Araştırma Deneme Yöntemleri	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 736	Gıda Analizlerinde İnfrared Teknolojisi	3	0	3	7,5	Seçmeli
GMB 737	Gıda Emülsiyonları	3	0	3	7,5	Seçmeli
	<b>Seminer</b>				<b>0</b>	<b>Zorunlu</b>
	<b>Uzmanlık Alan Dersi</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>Zorunlu</b>
	<b>Tez</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>Zorunlu</b>