

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS DERSLERİ

Ders Kodu	Ders Adı	T U K	AKTS	Dersin Türü
GMB 601	Gıda Mühendisliğinde Matematiksel Uygulamalar	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 602	Peynir Teknolojisi	2 2 3	6	Seçmeli
GMB 603	Şekerli Gıdalar Teknolojisi	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 604	Gıda Sanayinde Su	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 605	Bira Teknolojisi	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 606	Şarap Teknolojisi	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 607	İçme Sütü Teknolojisi	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 608	Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	2 2 3	6	Seçmeli
GMB 609	Gıdaların Soğukta Muhafazası	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 610	Hazır Yemek Teknolojisi	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 611	Doğal Antioksidanlar	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 612	Enzimler Kimyası	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 613	Kanatlı Etlere ve Yumurta Teknolojisi	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 614	Gıda Sanayinde Biyoteknolojik Uygulamalar	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 615	Süttozu Teknolojisi	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 616	Süt Endüstrisinde Organizasyon	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 617	Gıdalarda Biyokimyasal Değişmeler	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 618	İşlenmiş Gıdaların Reolojisi	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 619	Tahıl Kimyası	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 620	Gıda Endüstrisinde Yeni İşleme Teknikleri	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 621	Su Ürünlerinde Kalite Kontrolü	2 2 3	6	Seçmeli
GMB 622	Taze Et Teknolojisi	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 623	Et Kimyası ve Biyokimyası	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 624	Gıdalarda Raf Ömrü	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 625	Kimyasal Mikrobiyoloji	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 626	Gıda Proteinleri	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 627	Gıda Sanayinde Mikrobiyolojik Enzimler	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 628	Gıda Mikolojisi ve Mikotoksikolojisi	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 629	Gıdalarda Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 630	Gıdaların Doğal Pigmentleri	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 631	Meyve ve Sebze Suları Üretim Teknolojisi	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 632	Yumuşak Buğday Ürünleri Teknolojisi	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 633	Sert Buğday Ürünleri Teknolojisi	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 634	Ekmek Teknolojisi	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 635	Gıda Mevzuatı	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 636	Tereyağı Teknolojisi	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 637	Besin Ögesi İnteraksiyonları	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 638	Gıda Emülsiyonları	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 639	Organik Gıda Üretimi	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 640	Gıda Güvenliği	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 641	Kalite Yönetim Sistemleri	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 642	Gıda İşlemede Besinsel Kayıplar	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 643	Gıda Etiketleme	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 644	Lipid Kimyası	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 645	Yüksek Basınç Teknolojisi	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 646	Gıda Mühendisliğinde Aktarım Olayları	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 647	Yağ Ekstraksiyon Metotları	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 648	Zeytinyağ Teknolojisi	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 649	Bitkisel Gıdalarda Toksik Maddeler	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 650	Gıda Mühendisliğinde Deneysel Tasarım ve Analizleri	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 651	Proje Hazırlama Teknikleri	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 652	Gıda Endüstrisinde Minimum İşleme Teknikleri	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 653	Dondurulmuş Gıdalar	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 654	Gıdaların Mühendislik Özellikleri	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 655	Gıdaların Süperkritik Akışkanlarla İşlenmesi	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 656	Gıda Endüstrisinde Problem Çözme Teknikleri	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 657	Mikroorganizmalarda Hücre Yapısı ve Fonksiyonları	2 0 2	6	Seçmeli
GMB 658	Gıda Mühendisliğinde Temel Laboratuvar Teknikleri	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 659	Gıda Mühendisliğinde Mikrobiyolojik Laboratuvar Teknikleri	3 0 3	6	Seçmeli
GMB 660	Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Etik	3 0 3	6	Zorunlu
GMB 661	Girişimcilik ve Yenilikçilik	2 0 2	6	Seçmeli
	SEMİNER	0	0	Zorunlu

	UZMANLIK ALAN DERSİ	4 0 0	0	Zorunlu
GMB 600	TEZ	0	30	Zorunlu

DOKTORA DERSLERİ

Ders Kodu	Ders Adı	T U K	AKTS	Dersin Türü
GMB 701	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	3 0 3	7,5	Seçmeli
GMB 702	Gıda Mühendisliğinde Modelleme ve Simülasyon	3 0 3	7,5	Seçmeli
GMB 703	Dondurma Teknolojisi	2 0 2	7,5	Seçmeli
GMB 704	Et Teknolojisinde Üretim Hataları	2 0 2	7,5	Seçmeli
GMB 705	Nişasta Teknolojisi	2 0 2	7,5	Seçmeli
GMB 706	Alkol Kimyası ve Teknolojisi	3 0 3	7,5	Seçmeli
GMB 707	Aroma ve Baharat Maddeleri	2 0 2	7,5	Seçmeli
GMB 708	Gıda Bulaşanları	2 0 2	7,5	Seçmeli
GMB 709	Fermantasyon Mikrobiyolojisi	2 0 2	7,5	Seçmeli
GMB 710	Asetik Asit ve Laktik Asit Fermantasyonları	3 0 3	7,5	Seçmeli
GMB 711	Kahvaltılık Tahıllar Teknolojisi	2 0 2	7,5	Seçmeli
GMB 712	Meyve Sebze Kurutma Teknolojisi	3 0 3	7,5	Seçmeli
GMB 713	Fonksiyonel Gıdalar	2 0 2	7,5	Seçmeli
GMB 714	Karbonhidrat Kimyası	2 0 2	7,5	Seçmeli
GMB 715	Gıda Üretiminde Starter	2 0 2	7,5	Seçmeli
GMB 716	Süt Mikrobiyolojisi	2 2 3	7,5	Seçmeli
GMB 717	Süt Kimyası	3 0 3	7,5	Seçmeli
GMB 718	Protein Saflaştırma	2 0 2	7,5	Seçmeli
GMB 719	Yenilebilir Filmler ve Kaplamalar	2 0 2	7,5	Seçmeli
GMB 720	Gıda ve Genetik Mühendisliği	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 723	Elektroforez Teknikleri	2 2 3	7,5	Seçmeli
GMB 724	Eritme Peynir Teknolojisi	2 0 2	7,5	Seçmeli
GMB 725	Et Teknolojisinde Yeni Uygulamalar	3 0 3	7,5	Seçmeli
GMB 726	Aroma Biyoteknolojisi	2 0 2	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 730	İleri Isı Transferi	2 0 2	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 Laboratuvar Teknikleri	3 0 3	7,5	Zorunlu
GMB 735	Gıda Mühendisliğinde Araştırma Deneme Yöntemleri	3 0 3	7,5	Seçmeli
	SEMİNER I	0	0	Zorunlu
	SEMİNER II	0	0	Seçmeli
	UZMANLIK ALAN DERSİ	4 0 0	0	Zorunlu
GMB 700	TEZ	0	30	Zorunlu