**GIDA MÜHENDİSLİĞİ A.B.D. DOKTORA PROGRAMI DERSLERİ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DERS KODU** | **DERSİN ADI** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| GM6002 | Doktora Semineri | Z | 0 | 2 | 0 | 5 |
| GM6003 | Doktora Tezi | Z | 0 | 1 | 0 | 20 |
| GM6006 | Dondurma Teknolojisi | S | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GM6007 | Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM6008 | Fonksiyonel Gıdalar | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM6009 | Meyve ve Sebze Biyokimyası | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM6010 | Süt Ürünleri Proseslerinde Yeni Teknikler | S | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GM6011 | Gıdalarda Bozulma Etmenleri | S | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GM6013 | Soğukta Dondurarak Muhafaza | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM6014 | Gıda Mühendisliğinde Isıl İşlemler | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM6016 | Modifiye Kontrollü Atmosferde Depolama | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM6018 | Gıda Endüstrisinde Su Kalitesi | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM6019 | İleri Kurutma Teknikleri | S | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GM6021 | Su Ürünleri İşleme Teknikleri | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM6023 | Genetik Olarak Değiştirilmiş Gıdalar | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM6024 | Gıda Hijyeni ve Gıda Güvenlik Sistemleri | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM6025 | Gıda Proteinleri ve Elektroforetik Yöntemlerle Ayrılması | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM6026 | Tahıl Teknolojisinde Özel Konular | S | 2 | 0 | 2 | 5 |
| GM6027 | İleri Bitkisel Yağ Teknolojisi | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM6028 | Bilimsel Araştırmalarda Bilgisayar Uygulamalı İstatistik | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM6029 | Bilimsel Araştırmalarda Deneme Planları ve Analizi | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM6030 | Gıda Sanayinde Katkı Maddelerinin Kullanımı | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM6031 | Tahıl Teknolojisinde Öğütme Sistemleri | S | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GM6032 | Gıda Endüstrisinde Toplam Kalite Yönetimi | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM6033 | Gıda Endüstrisinde Isıl Olmayan İşlem Teknolojileri | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM6034 | Doğal  Antioksidan ve Antimikrobiyaller | S | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GM6035 | Et Biyokimyası | S | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GM6036 | İleri Gıda Mikrobiyolojisi | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM6037 | Çevre, Hayvan ve Et Özellikleri Arası İlişkiler | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM6038 | Hayvan Davranışları ve Hayvansal Ürünlere Etkisi | S | 2 | 0 | 2 | 5 |
| GM6040 | Gıda Analizlerinde Spektroskopik Yöntemler | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM6041 | Gıda Sektöründe Proje Çalışmaları | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM6042 | Tahıl Kimyası | S | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GM6043 | Fırın Ürünleri Teknolojisi | S | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GM6044 | Gıda İleri Paketleme Teknikleri | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM6046 | Hayvancılıkta Yetiştiricilik Uygulamalarının Gıda Kalitesi Üzerine Etkileri | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM6048 | Protein Kimyası | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM6049 | Çözme Teknikleri | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM6051 | Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Etik Kurallar | S | 2 | 0 | 2 | 5 |
| GM6052 | Karkas Parçalama Teknikleri ve Karkas Özelliklerine Etkili Faktörler | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM6053 | Gıda Analizlerinde Kromatografi Teknikleri | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM6054 | Et Ürünleri Teknolojisi | S | 3 | 0 | 3 | 5 |

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ A.B.D. YÜKSEK LİSANS PROGRAMI DERSLERİ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **Dersin Adı** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| GM5001 | Uzmanlık Alan Dersi | Z | 6 | 0 | 0 | 10 |
| GM5002 | Yüksek Lisans Semineri | Z | 0 | 2 | 0 | 5 |
| GM5003 | Yüksek Lisans Tezi | Z | 0 | 1 | 0 | 20 |
| GM5004 | Mühendislikte Parametrik Olmayan İstatistik Yöntemler | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM5006 | Dondurma Teknolojisi | S | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GM5007 | Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM5008 | Fonksiyonel Gıdalar | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM5009 | Meyve ve Sebze Biyokimyası | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM5010 | Süt Ürünleri Proseslerinde Yeni Teknikler | S | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GM5011 | Gıdalarda Bozulma Etmenleri | S | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GM5013 | Soğukta Dondurarak Muhafaza | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM5014 | Gıda Mühendisliğinde Isıl İşlemler | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM5016 | Modifiye Kontrollü Atmosferde Depolama | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM5018 | Gıda Endüstrisinde Su Kalitesi | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM5019 | İleri Kurutma Teknikleri | S | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GM5021 | Su Ürünleri İşleme Teknikleri | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM5023 | Genetik Olarak Değiştirilmiş Gıdalar | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM5024 | Gıda Hijyeni ve Gıda Güvenlik Sistemleri | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM5025 | Gıda Proteinleri ve Elektroforetik Yöntemlerle Ayrılması | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM5026 | Tahıl Teknolojisinde Özel Konular | S | 2 | 0 | 2 | 5 |
| GM5027 | İleri Bitkisel Yağ Teknolojisi | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM5028 | Bilimsel Araştırmalarda Bilgisayar Uygulamalı İstatistik | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM5029 | Bilimsel Araştırmalarda Deneme Planları ve Analizi | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM5030 | Gıda Sanayinde Katkı Maddelerinin Kullanımı | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM5031 | Tahıl Teknolojisinde Öğütme Sistemleri | S | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GM5032 | Gıda Endüstrisinde Toplam Kalite Yönetimi | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM5033 | Gıda Endüstrisinde Isıl Olmayan İşlem Teknolojileri | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM5034 | Doğal  Antioksidan ve Antimikrobiyaller | S | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GM5035 | Et Biyokimyası | S | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GM5036 | İleri Gıda Mikrobiyolojisi | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM5037 | Çevre, Hayvan ve Et Özellikleri Arası İlişkiler | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM5038 | Hayvan Davranışları ve Hayvansal Ürünlere Etkisi | S | 2 | 0 | 2 | 5 |
| GM5040 | Gıda Analizlerinde Spektroskopik Yöntemler | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM5041 | Gıda Sektöründe Proje Çalışmaları | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM5042 | Tahıl Kimyası | S | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GM5043 | Fırın Ürünleri Teknolojisi | S | 1 | 2 | 2 | 5 |
| GM5044 | Gıda İleri Paketleme Teknikleri | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM5046 | Hayvancılıkta Yetiştiricilik Uygulamalarının Gıda Kalitesi Üzerine Etkileri | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM5048 | Protein Kimyası | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM5049 | Çözme Teknikleri | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| GM5051 | Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Etik Kurallar | S | 2 | 0 | 2 | 5 |
| GM5052 | Karkas Parçalama Teknikleri ve Karkas Özelliklerine Etkili Faktörler | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM5053 | Gıda Analizlerinde Kromatografi Teknikleri | S | 3 | 0 | 3 | 5 |
| GM5054 | Et Ürünleri Teknolojisi | S | 3 | 0 | 3 | 5 |