



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI
GIDA MÜHENDİSLİĞİ PROGRAMI
GIDA MÜHENDİSLİĞİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI
ÖĞRETİM PROGRAMI

AKTS Zorunlu	AKTS Seçmeli	AKTS Bölüm Dışı	AKTS Toplam
80 (66,7%)	40 (33,3%)	0 (0,0%)	120

[1] Tekrarında devam zorunlu [2] Staj dersi [3] Hazırlık sınıfı dersi [HARFNÖTÜ] Alınması gereken en düşük başarı notu

1. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
GMP513 - İleri Gıda Kimyası	3	0	0	8
GMP532 - Bilimsel Araştırma Teknikleri ve Yayın Etiği	3	0	0	6
Seçmeli Ders Gurubu 001				16

3. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
TEZ701 - Tez Çalışması I [1]	0	1	0	22
UZM701 - Uzmanlık Alan Dersi I [1]	8	0	0	8

Seçmeli Ders Gurubu 001

Ders	T	U	L	AKTS
BİS590 - Biyoistatistik	2	2	0	4
GMP501 - Karbonhidrat Kimyası	3	0	0	8
GMP502 - Gıdalarda Bozulma Etmenleri ve Kontaminantlar	3	0	0	8
GMP503 - Protein Kimyası	3	0	0	8
GMP504 - Mikotoksikoloji	3	0	0	8
GMP505 - Gıdaların Dielektrik Özellikleri ve Mikrodalgayla Isıtma	3	0	0	8
GMP506 - Gıdaların Zenginleştirilmesi ve Biyoyararlılık	3	0	0	8
GMP507 - Gıdaların Mühendislik Özellikleri	3	0	0	8
GMP508 - Fonksiyonel Gıda Bileşenleri ve Nutrasotikler	3	0	0	8
GMP509 - Gıda Mühendisliğinde Lisansüstü Eğitime Giriş	3	0	0	8
GMP510 - Minimum İşlenmiş Gıdalar	3	0	0	8
GMP511 - Yeni Gıda İşleme Teknolojileri	3	0	0	8
GMP512 - Gıda Mühendisliğinde Aktarım Olguları	3	0	0	8
GMP514 - Lipid Kimyası	3	0	0	8
GMP515 - Gıda Analizlerinde Kromatografik Yöntemler	3	0	0	8
GMP516 - Modifiye Yağlar ve Üretim Teknolojileri	3	0	0	8
GMP517 - Zeytinyağı Kimyası ve Teknolojisi	3	0	0	8
GMP518 - İleri Gıda Mikrobiyolojisi	3	0	0	8
GMP519 - Gıda Fermentasyon Prosesleri	3	0	0	8
GMP520 - Enzim Kinetiği	3	0	0	8
GMP521 - Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve Biyogüvenlik	3	0	0	8
GMP522 - Moleküler Biyoloji ve Genetik	3	0	0	8
GMP523 - Hücre Kültürü Tekniklerinin Gıda Uygulamaları	2	2	0	8
GMP524 - Peynir Teknolojisi	3	0	0	8
GMP525 - Süt Kimyası ve Biyokimyası	3	0	0	8
GMP526 - Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisinde Gelişmeler	3	0	0	8
GMP527 - Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	3	0	0	8

2. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
GMP701 - Seminer [1]	0	2	0	6
Seçmeli Ders Gurubu 002				24

4. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
TEZ702 - Tez Çalışması II [1]	0	1	0	22
Ön Koşul: TEZ701				
UZM702 - Uzmanlık Alan Dersi II [1]	8	0	0	8
Ön Koşul: UZM701				



GMP528 - İleri Isı Transferi	3	0	0	8
GMP529 - Gıdaların Reolojik Özellikleri	3	0	0	8
GMP530 - Toz Gıda ve Enkapsülasyon Teknolojisi	3	0	0	8
GMP531 - Kurutma Teknolojisi	3	0	0	8
GMP533 - Meyve Sebze Kimyası ve Muhafaza Yöntemleri	3	0	0	8
GMP534 - İleri Meyve ve Sebze İşleme Teknolojileri	3	0	0	8
GMP535 - Gıda İşlemenin Gıda Bileşenleri Üzerine Etkileri	3	0	0	8
GMP536 - Gıda İşlemede Sürdürülebilirlik	3	0	0	8
GMP537 - Gıdalarda Taklit ve Tağşiş	3	0	0	8
GMP538 - Gıda Analizinde Spektroskopik Yöntemler	3	0	0	8
GMP539 - Aroma Kimyası	3	0	0	8
GMP540 - İleri Duyusal Analiz	3	0	0	8
GMP541 - İleri Ambalaj Malzemeleri ve Teknolojileri	3	0	0	8
GMP542 - Uygulamalı İstatistik	3	0	0	8
GMP543 - Kas ve Et Biyokimyası	3	0	0	8
GMP544 - İngilizce Bilimsel Makale Yazma	3	0	0	8
GMP545 - Akademik İngilizce	3	0	0	8
MCE501 - Mühendislikte Analitik Yöntemler	3	0	0	8
TD200 - Akademik Türkçe	2	0	0	2

Seçmeli Ders Gurubu 002				S
Ders	T	U	L	AKTS
BİS590 - Biyoistatistik	2	2	0	4
GMP501 - Karbonhidrat Kimyası	3	0	0	8
GMP502 - Gıdalarda Bozulma Etmenleri ve Kontaminantlar	3	0	0	8
GMP503 - Protein Kimyası	3	0	0	8
GMP504 - Mikotoksikoloji	3	0	0	8
GMP505 - Gıdaların Dielektrik Özellikleri ve Mikrodalgayla Isıtma	3	0	0	8
GMP506 - Gıdaların Zenginleştirilmesi ve Biyoyararlılık	3	0	0	8
GMP507 - Gıdaların Mühendislik Özellikleri	3	0	0	8
GMP508 - Fonksiyonel Gıda Bileşenleri ve Nutrasotikler	3	0	0	8
GMP509 - Gıda Mühendisliğinde Lisansüstü Eğitime Giriş	3	0	0	8
GMP510 - Minimum İşlenmiş Gıdalar	3	0	0	8
GMP511 - Yeni Gıda İşleme Teknolojileri	3	0	0	8
GMP512 - Gıda Mühendisliğinde Aktarım Olguları	3	0	0	8
GMP514 - Lipid Kimyası	3	0	0	8
GMP515 - Gıda Analizlerinde Kromatografik Yöntemler	3	0	0	8
GMP516 - Modifiye Yağlar ve Üretim Teknolojileri	3	0	0	8
GMP517 - Zeytinyağı Kimyası ve Teknolojisi	3	0	0	8
GMP518 - İleri Gıda Mikrobiyolojisi	3	0	0	8
GMP519 - Gıda Fermentasyon Prosesleri	3	0	0	8
GMP520 - Enzim Kinetiği	3	0	0	8
GMP521 - Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve Biyogüvenlik	3	0	0	8
GMP522 - Moleküler Biyoloji ve Genetik	3	0	0	8
GMP523 - Hücre Kültürü Tekniklerinin Gıda Uygulamaları	2	2	0	8
GMP524 - Peynir Teknolojisi	3	0	0	8
GMP525 - Süt Kimyası ve Biyokimyası	3	0	0	8
GMP526 - Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisinde Gelişmeler	3	0	0	8



GMP527 - Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	3	0	0	8
GMP528 - İleri Isı Transferi	3	0	0	8
GMP529 - Gıdaların Reolojik Özellikleri	3	0	0	8
GMP530 - Toz Gıda ve Enkapsülasyon Teknolojisi	3	0	0	8
GMP531 - Kurutma Teknolojisi	3	0	0	8
GMP533 - Meyve Sebze Kimyası ve Muhafaza Yöntemleri	3	0	0	8
GMP534 - İleri Meyve ve Sebze İşleme Teknolojileri	3	0	0	8
GMP535 - Gıda İşlemenin Gıda Bileşenleri Üzerine Etkileri	3	0	0	8
GMP536 - Gıda İşlemede Sürdürülebilirlik	3	0	0	8
GMP537 - Gıdalarda Taklit ve Tağşiş	3	0	0	8
GMP538 - Gıda Analizinde Spektroskopik Yöntemler	3	0	0	8
GMP539 - Aroma Kimyası	3	0	0	8
GMP540 - İleri Duyusal Analiz	3	0	0	8
GMP541 - İleri Ambalaj Malzemeleri ve Teknolojileri	3	0	0	8
GMP542 - Uygulamalı İstatistik	3	0	0	8
GMP543 - Kas ve Et Biyokimyası	3	0	0	8
GMP544 - İngilizce Bilimsel Makale Yazma	3	0	0	8
GMP545 - Akademik İngilizce	3	0	0	8
MCE501 - Mühendislikte Analitik Yöntemler	3	0	0	8
TD200 - Akademik Türkçe	2	0	0	2

