



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

AKTS Zorunlu	AKTS Seçmeli	AKTS Bölüm Dışı	AKTS Toplam
168 (70,0%)	72 (30,0%)	0 (0,0%)	240

[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
GMP627 - Bilimsel Araştırma Teknikleri ve Proje Hazırlama	3	0	0	6
Seçmeli Ders Gurubu 001				24

3. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
GMP802 - Seminer II	0	2	0	6
Seçmeli Ders Gurubu 003				24

5. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
TEZ801 - Tez Çalışması I [1]	0	1	0	22
UZM801 - Uzmanlık Alan Dersi I [1]	8	0	0	8

7. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
TEZ803 - Tez Çalışması III [1]	0	1	0	22
Ön Koşul: TEZ802				
UZM803 - Uzmanlık Alan Dersi III [1]	8	0	0	8
Ön Koşul: UZM802				

2. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
GMP801 - Seminer I	0	2	0	6
Seçmeli Ders Gurubu 002				24

4. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
YET800 - Doktora Yeterlik [1]	0	1	0	30

6. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
TEZ802 - Tez Çalışması II [1]	0	1	0	22
Ön Koşul: TEZ801				
UZM802 - Uzmanlık Alan Dersi II [1]	8	0	0	8
Ön Koşul: UZM801				

8. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
TEZ804 - Tez Çalışması IV [1]	0	1	0	22
Ön Koşul: TEZ803				
UZM804 - Uzmanlık Alan Dersi IV [1]	8	0	0	8
Ön Koşul: UZM803				



Seçmeli Ders Gurubu 002				S
Ders	T	U	L	AKTS
GMP601 - Gıda Toksikolojisi	3	0	0	8
GMP602 - Baharat Teknolojisi	3	0	0	8
GMP603 - Gıda Lezzet Bileşikleri	3	0	0	8
GMP604 - Gıda Emülsiyonları	3	0	0	8
GMP605 - Yağlı Tohumlardan Ham Yağ Üretim Teknikleri	3	0	0	8
GMP607 - Yemeklik Yağ Rafinasyon Teknolojisi	3	0	0	8
GMP608 - Özel Süt Ürünleri Teknolojileri	3	0	0	8
GMP609 - Peynir Suyu Değerlendirme Metotları	3	0	0	8
GMP610 - Süt Endüstrisinde Yardımcı Maddeler	3	0	0	8
GMP611 - Gıda İşlemede Analiz ve Modelleme	3	0	0	8
GMP613 - Gıda Biyoteknolojisinde Özel Konular	3	0	0	8
GMP614 - Laktik Asit Bakterilerinin Özellikleri ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı	3	0	0	8
GMP615 - Gıda Kaynaklı Patojen Mikroorganizmalar	3	0	0	8
GMP616 - Beslenme Biyokimyası	3	0	0	8
GMP617 - Gıda Alerjenleri	3	0	0	8
GMP618 - Moleküler Biyolojide Kullanılan Yöntemler	3	0	0	8
GMP619 - Serbest Radikallerin Etkileri ve Antioksidanların Beslenmedeki Rolü	3	0	0	8
GMP620 - Gıda Mühendisliğinde Vakum Teknolojisi Uygulamaları	3	0	0	8
GMP621 - Gıdalarda Antioksidan Özellikli Maddeler ve Analiz Yöntemleri	3	0	0	8
GMP622 - Gıdalarda Renk Maddeleri ve Kullanımları	3	0	0	8
GMP624 - Et İşlemede Yeni Teknikler	3	0	0	8
GMP625 - Kızartma Bilimi ve Teknolojisi	3	0	0	8
GMP626 - Gıda Mühendisliğinde Nanoteknoloji Uygulamaları	3	0	0	8
TD200 - Akademik Türkçe	2	0	0	2

Seçmeli Ders Gurubu 001				S
Ders	T	U	L	AKTS
GMP601 - Gıda Toksikolojisi	3	0	0	8
GMP602 - Baharat Teknolojisi	3	0	0	8
GMP603 - Gıda Lezzet Bileşikleri	3	0	0	8
GMP604 - Gıda Emülsiyonları	3	0	0	8
GMP605 - Yağlı Tohumlardan Ham Yağ Üretim Teknikleri	3	0	0	8
GMP607 - Yemeklik Yağ Rafinasyon Teknolojisi	3	0	0	8
GMP608 - Özel Süt Ürünleri Teknolojileri	3	0	0	8
GMP609 - Peynir Suyu Değerlendirme Metotları	3	0	0	8
GMP610 - Süt Endüstrisinde Yardımcı Maddeler	3	0	0	8
GMP611 - Gıda İşlemede Analiz ve Modelleme	3	0	0	8
GMP613 - Gıda Biyoteknolojisinde Özel Konular	3	0	0	8
GMP614 - Laktik Asit Bakterilerinin Özellikleri ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı	3	0	0	8
GMP615 - Gıda Kaynaklı Patojen Mikroorganizmalar	3	0	0	8
GMP616 - Beslenme Biyokimyası	3	0	0	8
GMP617 - Gıda Alerjenleri	3	0	0	8
GMP618 - Moleküler Biyolojide Kullanılan Yöntemler	3	0	0	8
GMP619 - Serbest Radikallerin Etkileri ve Antioksidanların Beslenmedeki Rolü	3	0	0	8
GMP620 - Gıda Mühendisliğinde Vakum Teknolojisi Uygulamaları	3	0	0	8
GMP621 - Gıdalarda Antioksidan Özellikli Maddeler ve Analiz Yöntemleri	3	0	0	8
GMP622 - Gıdalarda Renk Maddeleri ve Kullanımları	3	0	0	8
GMP624 - Et İşlemede Yeni Teknikler	3	0	0	8
GMP625 - Kızartma Bilimi ve Teknolojisi	3	0	0	8
GMP626 - Gıda Mühendisliğinde Nanoteknoloji Uygulamaları	3	0	0	8
TD200 - Akademik Türkçe	2	0	0	2

Seçmeli Ders Gurubu 003				S
Ders	T	U	L	AKTS
GMP601 - Gıda Toksikolojisi	3	0	0	8
GMP602 - Baharat Teknolojisi	3	0	0	8
GMP603 - Gıda Lezzet Bileşikleri	3	0	0	8
GMP604 - Gıda Emülsiyonları	3	0	0	8
GMP605 - Yağlı Tohumlardan Ham Yağ Üretim Teknikleri	3	0	0	8
GMP607 - Yemeklik Yağ Rafinasyon Teknolojisi	3	0	0	8
GMP608 - Özel Süt Ürünleri Teknolojileri	3	0	0	8
GMP609 - Peynir Suyu Değerlendirme Metotları	3	0	0	8
GMP610 - Süt Endüstrisinde Yardımcı Maddeler	3	0	0	8
GMP611 - Gıda İşlemede Analiz ve Modelleme	3	0	0	8
GMP613 - Gıda Biyoteknolojisinde Özel Konular	3	0	0	8
GMP614 - Laktik Asit Bakterilerinin Özellikleri ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı	3	0	0	8
GMP615 - Gıda Kaynaklı Patojen Mikroorganizmalar	3	0	0	8
GMP616 - Beslenme Biyokimyası	3	0	0	8
GMP617 - Gıda Alerjenleri	3	0	0	8
GMP618 - Moleküler Biyolojide Kullanılan Yöntemler	3	0	0	8
GMP619 - Serbest Radikallerin Etkileri ve Antioksidanların Beslenmedeki Rolü	3	0	0	8
GMP620 - Gıda Mühendisliğinde Vakum Teknolojisi Uygulamaları	3	0	0	8



GMP621 - Gıdalarda Antioksidan Özellikli Maddeler ve Analiz Yöntemleri	3	0	0	8
GMP622 - Gıdalarda Renk Maddeleri ve Kullanımları	3	0	0	8
GMP624 - Et İşlemede Yeni Teknikler	3	0	0	8
GMP625 - Kızartma Bilimi ve Teknolojisi	3	0	0	8
GMP626 - Gıda Mühendisliğinde Nanoteknoloji Uygulamaları	3	0	0	8
TD200 - Akademik Türkçe	2	0	0	2

