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
90 *(75,0%)*	30 *(25,0%)*	0 *(0,0%)*	120

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

1. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
GMP513 - İleri Gıda Kimyası	3	0	0	6
GMP532 - Bilimsel Araştırma Teknikleri ve Yayın Etiği	3	0	0	4
UZM701 - Uzmanlık Alan Dersi I *[1]*	8	0	0	8
Seçmeli 1				12

2. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
SEM702 - Seminer *[1] [2]*	0	2	0	4
UZM702 - Uzmanlık Alan Dersi II *[1]*	8	0	0	8
Ön Koşul: UZM701				
Seçmeli 2				18

3. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
TEZ701 - Tez Çalışması I *[1]*	0	1	0	22
UZM703 - Uzmanlık Alan Dersi III *[1]*	8	0	0	8
Ön Koşul: UZM702				

4. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
TEZ702 - Tez Çalışması II *[1]*	0	1	0	22
Ön Koşul: TEZ701				
UZM704 - Uzmanlık Alan Dersi IV *[1]*	8	0	0	8
Ön Koşul: UZM703				

Seçmeli 1			S	
Ders	**T**	**U**	**L**	**AKTS**
GMP501 - Karbonhidrat Kimyası	3	0	0	6
GMP502 - Gıdalarda Bozulma Etmenleri ve Kontaminantlar	3	0	0	6
GMP503 - Protein Kimyası	3	0	0	6
GMP504 - Mikotoksikoloji	3	0	0	6
GMP505 - Gıdaların Dielektrik Özellikleri ve Mikrodalgayla Isıtma	3	0	0	6
GMP506 - Gıdaların Zenginleştirilmesi ve Biyoyararlılık	3	0	0	6
GMP507 - Gıdaların Mühendislik Özellikleri	3	0	0	6
GMP508 - Fonksiyonel Gıda Bileşenleri ve Nutrasotikler	3	0	0	6
GMP509 - Gıda Mühendisliğinde Lisansüstü Eğitime Giriş	3	0	0	6
GMP510 - Minimum İşlenmiş Gıdalar	3	0	0	6
GMP511 - Yeni Gıda İşleme Teknolojileri	3	0	0	6
GMP512 - Gıda Mühendisliğinde Aktarım Olguları	3	0	0	6
GMP514 - Lipid Kimyası	3	0	0	6
GMP515 - Gıda Analizlerinde Kromatografik Yöntemler	3	0	0	6
GMP516 - Modifiye Yağlar ve Üretim Teknolojileri	3	0	0	6
GMP517 - Zeytinyağı Kimyası ve Teknolojisi	3	0	0	6
GMP518 - İleri Gıda Mikrobiyolojisi	3	0	0	6
GMP519 - Gıda Fermentasyon Prosesleri	3	0	0	6
GMP520 - Enzim Kinetiği	3	0	0	6
GMP521 - Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve Biyogüvenlik	3	0	0	6
GMP522 - İleri Moleküler Biyoloji ve Genetik	3	0	0	6
GMP523 - Hücre Kültürü Tekniklerinin Gıda Uygulamaları	2	2	0	6
GMP524 - Peynir Teknolojisi	3	0	0	6
GMP525 - Süt Kimyası ve Biyokimyası	3	0	0	6
GMP526 - Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisinde Gelişmeler	3	0	0	6
GMP527 - Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	3	0	0	6
GMP528 - İleri Isı Transferi	3	0	0	6
GMP529 - Gıdaların Reolojik ve Tekstürel Özellikleri	3	0	0	6
GMP530 - Toz Gıda ve Enkapsülasyon Teknolojisi	3	0	0	6
GMP531 - Kurutma Teknolojisi	3	0	0	6
GMP533 - Meyve Sebze Kimyası ve Muhafaza Yöntemleri	3	0	0	6
GMP534 - İleri Meyve ve Sebze İşleme Teknolojileri	3	0	0	6
GMP535 - Gıda İşlemenin Gıda Bileşenleri Üzerine Etkileri	3	0	0	6
GMP536 - Gıda İşlemede Sürdürülebilirlik	3	0	0	6
GMP537 - Gıdalarda Taklit ve Tağşiş	3	0	0	6
GMP538 - Gıda Analizinde Spektroskopik Yöntemler	3	0	0	6
GMP539 - Aroma Kimyası	3	0	0	6
GMP540 - İleri Duyusal Analiz	3	0	0	6
GMP541 - İleri Ambalaj Malzemeleri ve Teknolojileri	3	0	0	6
GMP542 - Uygulamalı İstatistik	3	0	0	6
GMP543 - Kas ve Et Biyokimyası	3	0	0	6
GMP544 - İngilizce Bilimsel Makale Yazma	3	0	0	6
GMP545 - Akademik İngilizce	3	0	0	6
TD200 - Akademik Türkçe	2	0	0	2

Seçmeli 2	S

Ders	T	U	L	AKTS
GMP501 - Karbonhidrat Kimyası	3	0	0	6
GMP502 - Gıdalarda Bozulma Etmenleri ve Kontaminantlar	3	0	0	6
GMP503 - Protein Kimyası	3	0	0	6
GMP504 - Mikotoksikoloji	3	0	0	6
GMP505 - Gıdaların Dielektrik Özellikleri ve Mikrodalgayla Isıtma	3	0	0	6
GMP506 - Gıdaların Zenginleştirilmesi ve Biyoyararlılık	3	0	0	6
GMP507 - Gıdaların Mühendislik Özellikleri	3	0	0	6
GMP508 - Fonksiyonel Gıda Bileşenleri ve Nutrasotikler	3	0	0	6
GMP509 - Gıda Mühendisliğinde Lisansüstü Eğitime Giriş	3	0	0	6
GMP510 - Minimum İşlenmiş Gıdalar	3	0	0	6
GMP511 - Yeni Gıda İşleme Teknolojileri	3	0	0	6
GMP512 - Gıda Mühendisliğinde Aktarım Olguları	3	0	0	6
GMP514 - Lipid Kimyası	3	0	0	6
GMP515 - Gıda Analizlerinde Kromatografik Yöntemler	3	0	0	6
GMP516 - Modifiye Yağlar ve Üretim Teknolojileri	3	0	0	6
GMP517 - Zeytinyağı Kimyası ve Teknolojisi	3	0	0	6
GMP518 - İleri Gıda Mikrobiyolojisi	3	0	0	6
GMP519 - Gıda Fermentasyon Prosesleri	3	0	0	6
GMP520 - Enzim Kinetiği	3	0	0	6
GMP521 - Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve Biyogüvenlik	3	0	0	6
GMP522 - İleri Moleküler Biyoloji ve Genetik	3	0	0	6
GMP523 - Hücre Kültürü Tekniklerinin Gıda Uygulamaları	2	2	0	6
GMP524 - Peynir Teknolojisi	3	0	0	6
GMP525 - Süt Kimyası ve Biyokimyası	3	0	0	6
GMP526 - Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisinde Gelişmeler	3	0	0	6
GMP527 - Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	3	0	0	6
GMP528 - İleri Isı Transferi	3	0	0	6
GMP529 - Gıdaların Reolojik ve Tekstürel Özellikleri	3	0	0	6
GMP530 - Toz Gıda ve Enkapsülasyon Teknolojisi	3	0	0	6
GMP531 - Kurutma Teknolojisi	3	0	0	6
GMP533 - Meyve Sebze Kimyası ve Muhafaza Yöntemleri	3	0	0	6
GMP534 - İleri Meyve ve Sebze İşleme Teknolojileri	3	0	0	6
GMP535 - Gıda İşlemenin Gıda Bileşenleri Üzerine Etkileri	3	0	0	6
GMP536 - Gıda İşlemede Sürdürülebilirlik	3	0	0	6
GMP537 - Gıdalarda Taklit ve Tağşiş	3	0	0	6
GMP538 - Gıda Analizinde Spektroskopik Yöntemler	3	0	0	6
GMP539 - Aroma Kimyası	3	0	0	6
GMP540 - İleri Duyusal Analiz	3	0	0	6
GMP541 - İleri Ambalaj Malzemeleri ve Teknolojileri	3	0	0	6
GMP542 - Uygulamalı İstatistik	3	0	0	6
GMP543 - Kas ve Et Biyokimyası	3	0	0	6
GMP544 - İngilizce Bilimsel Makale Yazma	3	0	0	6
GMP545 - Akademik İngilizce	3	0	0	6
TD200 - Akademik Türkçe	2	0	0	2