AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI
GIDA MÜHENDİSLİĞİ PROGRAMI
GIDA MÜHENDİSLİĞİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI
ÖĞRETİM PROGRAMI (2025/2026)

1. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS	DİL
Zorunlu Ders Grubu 001				14	
GMP513 - İleri Gıda Kimyası	3	0	0	8	
GMP532 - Bilimsel Araştırma Teknikleri ve Yayın Etiği	3	0	0	6	
Seçmeli Ders Gurubu 001				16	
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	

2. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS	DİL
Zorunlu Ders Grubu 002				6	
SEM703 - Seminer	0	2	0	6	
Seçmeli Ders Gurubu 002				24	
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	

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	

3. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS	DİL
Zorunlu Ders Grubu 003				30	
TEZ701 - Tez Çalışması I	0	1	0	22	
UZM701 - Uzmanlık Alan Dersi I	8	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	

4. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS	DİL
Zorunlu Ders Grubu 004				30	
TEZ702 - Tez Çalışması II	0	1	0	22	
Ön Koşul: TEZ701					
UZM702 - Uzmanlık Alan Dersi II	8	0	0	8	
Ön Koşul: UZM701					