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
184 *(76,7%)*	56 *(23,3%)*	0 *(0,0%)*	240

[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
UZM801 - Uzmanlık Alan Dersi I *[1]*	8	0	0	8
Seçmeli 1				24

2. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
SEM803 - Seminer I *[1] [2]*	0	2	0	4
UZM802 - Uzmanlık Alan Dersi II *[1]*	8	0	0	8
Ön Koşul: UZM801				
Seçmeli 2				16

3. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
GMP627 - Bilimsel Araştırma Teknikleri ve Proje Hazırlama	3	0	0	6
UZM803 - Uzmanlık Alan Dersi III *[1]*	8	0	0	8
Ön Koşul: UZM802				
Seçmeli 3				16

4. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
UZM804 - Uzmanlık Alan Dersi IV *[1]*	8	0	0	8
Ön Koşul: UZM803				
YET801 - Doktora Yeterlik *[1]*	0	1	0	22

5. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
TEZ801 - Tez Çalışması I *[1]*	0	1	0	22
UZM805 - Uzmanlık Alan Dersi V *[1]*	8	0	0	8
Ön Koşul: UZM804				

6. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
TEZ802 - Tez Çalışması II *[1]*	0	1	0	22
Ön Koşul: TEZ801				
UZM806 - Uzmanlık Alan Dersi VI *[1]*	8	0	0	8
Ön Koşul: UZM805				

7. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
TEZ803 - Tez Çalışması III *[1]*	0	1	0	22
Ön Koşul: TEZ802				
UZM807 - Uzmanlık Alan Dersi VII *[1]*	8	0	0	8
Ön Koşul: UZM806				

8. Yarıyıl

Ders	T	U	L	AKTS
TEZ804 - Tez Çalışması IV *[1]*	0	1	0	22
Ön Koşul: TEZ803				
UZM808 - Uzmanlık Alan Dersi VIII *[1]*	8	0	0	8
Ön Koşul: UZM807				

Seçmeli 2			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
GMP612 - Gıdalarda Su ve Su Aktivitesi	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 1			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
GMP612 - Gıdalarda Su ve Su Aktivitesi	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 3			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
GMP612 - Gıdalarda Su ve Su Aktivitesi	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