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

## 1. Yarıyıl

| Ders | T | U | L | AKTS | DİL |
|---|---|---|---|---|---|
| **Zorunlu Ders Grubu 001** | | | | 6 | |
| GMP627 - Bilimsel Araştırma Teknikleri ve Proje Hazırlama | 3 | 0 | 0 | 6 | |
| **Seçmeli Ders Gurubu 001** | | | | 24 | |
| 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 | |

## 2. Yarıyıl

| Ders | T | U | L | AKTS | DİL |
|---|---|---|---|---|---|
| **Zorunlu Ders Grubu 002** | | | | 6 | |
| SEM805 - Seminer I | 0 | 2 | 0 | 6 | |
| **Seçmeli Ders Gurubu 002** | | | | 24 | |
| 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 | |

## 3. Yarıyıl

| Ders | T | U | L | AKTS | DİL |
|---|---|---|---|---|---|
| **Zorunlu Ders Grubu 003** | | | | 6 | |
| SEM806 - Seminer II | 0 | 2 | 0 | 6 | |
| **Seçmeli Ders Gurubu 003** | | | | 24 | |
| 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 | |

## 4. Yarıyıl

| Ders | T | U | L | AKTS | DİL |
|---|---|---|---|---|---|
| **Zorunlu Ders Grubu 004** | | | | 30 | |
| YET800 - Doktora Yeterlik | 0 | 1 | 0 | 30 | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 | |

**5. Yarıyıl**

| Ders | T | U | L | AKTS | DİL |
|---|---|---|---|---|---|
| **Zorunlu Ders Grubu 005** | | | | 30 | |
| TEZ801 - Tez Çalışması I | 0 | 1 | 0 | 22 | |
| UZM801 - Uzmanlık Alan Dersi I | 8 | 0 | 0 | 8 | |

**6. Yarıyıl**

| Ders | T | U | L | AKTS | DİL |
|---|---|---|---|---|---|
| **Zorunlu Ders Grubu 006** | | | | 30 | |
| TEZ802 - Tez Çalışması II | 0 | 1 | 0 | 22 | |
| *Ön Koşul: TEZ801* | | | | | |
| UZM802 - Uzmanlık Alan Dersi II | 8 | 0 | 0 | 8 | |
| *Ön Koşul: UZM801* | | | | | |

**7. Yarıyıl**

| Ders | T | U | L | AKTS | DİL |
|---|---|---|---|---|---|
| **Zorunlu Ders Grubu 007** | | | | 30 | |
| TEZ803 - Tez Çalışması III | 0 | 1 | 0 | 22 | |
| *Ön Koşul: TEZ802* | | | | | |
| UZM803 - Uzmanlık Alan Dersi III | 8 | 0 | 0 | 8 | |
| *Ön Koşul: UZM802* | | | | | |

**8. Yarıyıl**

| Ders | T | U | L | AKTS | DİL |
|---|---|---|---|---|---|
| **Zorunlu Ders Grubu 008** | | | | 30 | |
| TEZ804 - Tez Çalışması IV | 0 | 1 | 0 | 22 | |
| *Ön Koşul: TEZ803* | | | | | |
| UZM804 - Uzmanlık Alan Dersi IV | 8 | 0 | 0 | 8 | |
| *Ön Koşul: UZM803* | | | | | |