

2024-2025 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI
GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI ÖĞRETİM PLANI
Güz ve Bahar Yarıyılı

DERSİN KODU	DERSİN ADI	HAFTALIK DERS SAATİ	KREDİSİ				AKTS KREDİSİ
			T	U	L	Topl.	
GDM5101	Gıda Analizlerinde Gaz Kromatografi ve Kütle Spektrometre Teknikleri	3	3	0	0	3	6
GDM5102	Uçucu Yağlar	3	3	0	0	3	6
GDM5103	Yağlı Gıdalarda Oksidatif Stabilité	3	3	0	0	3	6
GDM5104	Gıdalarda Raf-Ömrü ve Kararlılık	3	3	0	0	3	6
GDM5105	Gıdaların Dokusal ve Reolojik Özellikleri	3	3	0	0	3	6
GDM5106	Gıda Sanayiinde Şelatlar, Antimikrobiyal ve Antioksidan Maddeler	3	3	0	0	3	6
GDM5107	Gıda Fermantasyonları	3	3	0	0	3	6
GDM5108	Lipit Kimyası	3	3	0	0	3	6
GDM5109	Gıda Ürünlerinde Kontaminantlar	3	3	0	0	3	6
GDM5110	Tahıl Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü	3	3	0	0	3	6
GDM5111	Un Değirmenciliği	3	3	0	0	3	6
GDM5112	Moleküler Mikrobiyolojide Tanı Prensipleri	3	3	0	0	3	6
GDM5113	Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Etik *	3	3	0	0	3	6
GDM5114	Yüksel Lisans Semineri	0	0	0	0	0	6
GDM5115	Gıda Proteinleri	3	3	0	0	3	6
GDM5116	Gıda Karbonhidratları	3	3	0	0	3	6
GDM8101-8199	Uzmanlık Alan Dersi	8	8	0	0	8	8
GDM5201	Doğal Gıda Antioksidanları	3	3	0	0	3	6
GDM5202	Soğuk Pres Yağlar	3	3	0	0	3	6
GDM5203	Ekstrüzyonla Pişirme Yöntemleri	3	3	0	0	3	6
GDM5204	Tepki Yüzey Metodolojisi ve Analiz Yöntemleri	3	3	0	0	3	6
GDM5205	Gıdalarda Raf Ömrü ve Depolama Teknikleri	3	3	0	0	3	6
GDM5206	Foodomics	3	3	0	0	3	6
GDM5207	Zeytinyağı Kimyası ve Teknolojisi	3	3	0	0	3	6
GDM5208	Bitkisel Yağ Rafinasyonunda Yeni Uygulamalar	3	3	0	0	3	6
GDM5209	Tahıl Kimyası	3	3	0	0	3	6
GDM5210	Gıda İşlemede Yeni Teknolojiler	3	3	0	0	3	6
GDM5211	Gıda Endüstrisinde Bakteriyofajlar	3	3	0	0	3	6
GDM5212	Süt Mikrobiyolojisi	3	3	0	0	3	6
GDM5213	Gıda Kurutma Sistemleri	3	3	0	0	3	6
GDM5214	Fonksiyonel Gıdalar	3	3	0	0	3	6
GDM8201-8299	Uzmanlık Alan Dersi	8	8	0	0	8	8
GDM5900	Yüksek Lisans Tez Çalışması	0	0	0	0	0	24

* Yüksek Lisans Programında Alınması Zorunlu Ders