

BİYOLOJİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNİN ALMASI GEREKEN DERSLER						
Ders Kodu	Ders Adı	T	U	KREDİ	AKTS	YAN DAL
GMB 203	Gıda Kimyası	3	0	3	5	x
GMB 304	Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı	3	0	3	4	x
GMB 307	Enstrümental Gıda Analizleri	2	2	3	5	x
GMB 310	Gıda Depolama ve Muhafaza	2	0	2	2	x
GMB 311	Gıda Biyoteknolojisi	3	0	3	4	x
GMB 407	Tahıl İşleme Teknolojisi	3	0	3	5	x
GMB 408	Meyve Sebze İşleme Teknolojisi	3	0	3	5	x
GMB 409	Süt İşleme Teknolojisi	3	0	3	5	x
GMB 421	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	3	0	3	4	x
GMB 410	Yağ İşleme Teknolojisi	3	0	3	5	x
			Toplam kredi=	29	44	

KİMYA BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNİN ALMASI GEREKEN DERSLER						
Ders Kodu	Ders Adı	T	U	K	AKTS	YAN DAL
GMB 304	Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı	3	0	3	4	x
GMB 305	Gıda Mikrobiyolojisi 1	2	2	3	5	x
GMB 310	Gıda Depolama ve Muhafaza	2	0	2	2	x
GMB 311	Gıda Biyoteknolojisi	3	0	3	4	x
GMB 407	Tahıl İşleme Teknolojisi	3	0	3	5	x
GMB 408	Meyve Sebze İşleme Teknolojisi	3	0	3	5	x
GMB 409	Süt İşleme Teknolojisi	3	0	3	5	x
GMB 421	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	3	0	3	4	x
GMB 410	Yağ İşleme Teknolojisi	3	0	3	5	x
			Toplam kredi=	26	39	

MAKİNE MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNİN ALMASI GEREKEN DERSLER						
Ders Kodu	Ders Adı	T	U	K	AKTS	YAN DAL
GMB 302	Gıda Mikrobiyolojisi 2	2	2	3	5	x
GMB 304	Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı	3	0	3	4	x
GMB 305	Gıda Mikrobiyolojisi 1	2	2	3	5	x
GMB 307	Enstrümental Gıda Analizleri	2	2	3	5	x
GMB 311	Gıda Biyoteknolojisi	3	0	3	4	x
GMB 407	Tahıl İşleme Teknolojisi	3	0	3	5	X
GMB 408	Meyve Sebze İşleme Teknolojisi	3	0	3	5	x
GMB 409	Süt İşleme Teknolojisi	3	0	3	5	x
			Toplam kredi=	24	38	