|  |
| --- |
| GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜTEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI *ZORUNLU* DERS İÇERİKLERİ |
| 1. SINIF/1. YARIYIL (GÜZ DÖNEMİ) |
| Sıra No | Ders Kodu | Ders Adı | Z/S | T | U | L | TS | K | AKTS |
| 1 | GMB801 | UZMANLIK ALAN DERSİ (SPECIALIZATION FIELD COURSE) | Z | 4 | 0 | 0 | 4 | 0 | 6 |
| 2 | GMB805 | SEMİNER (SEMINAR)\* | Z | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 |
| 3 | GMB853 | BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ (SCIENTIFIC RESEARCH AND PUBLICATION ETHICS)\*\* | Z | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 4 | GMBSEC1YY | GIDA MÜHENDİSLİĞİ 1.YY SEÇMELİ DERSLER (ELECTIVE COURSES) | S | 9 | 0 | 0 | 9 | 9 | 18 |
| TOPLAM | 16 | 0 | 0 | 16 | 12 | 30 |
| Notlar: |
| \* İlk dönemi olan öğrenciler (GÜZ GİRİŞLİLER) GMB805 SEMİNER dersini seçmeyecek, GMB801, GMB853 kodlu dersler ile 3 adet seçmeli ders seçeceklerdir. |
| \*\*İkinci dönemi olan öğrenciler (BAHAR GİRİŞLİLER) GMB853 BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ dersini seçmeyecek, GMB801, GMB805, kodlu dersler ile 3 adet seçmeli ders seçeceklerdir. |

|  |
| --- |
| GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜTEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI *SEÇMELİ* DERS İÇERİKLERİ |
| 1. SINIF/1. YARIYIL (GÜZ) |
| Sıra No | Ders Kodu | Ders Adı | Z/S | T | U | L | TS | K | AKTS |
| 1 | GMB809 | MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİNDE YENİ GELİŞMELER (NEW DEVELOPMENTS IN FRUIT AND VEGETABLE TECHNOLOGY) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 2 | GMB811 | GIDA AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ (FOOD PACKAGING TECHNOLOGY) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 3 | GMB813 | GIDA ANALİZLERİNDE KROMATOGRAFİ TEKNİKLERİ (CHROMATOGRAPHIC TECHNIQUES IN FOOD ANALYSIS) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 4 | GMB815 | FERMANTASYON TEKNOLOJİSİNDE ÖZEL KONULAR (SPECIAL TOPICS IN FERMENTATION TECHNOLOGY) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 5 | GMB817 | GIDALARDA BİYOKİMYASAL DEĞİŞMELER (BIOCHEMICAL CHANGES IN FOODS) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 6 | GMB819 | GIDALARDA RENK VE RENK MADDELERİ (COLOUR AND COLOUR PIGMENTS IN FOODS) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 7 | GMB821 | TAHIL VE TAHIL ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ (CEREAL AND CEREAL PRODUCTS TECHNOLOGY) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 8 | GMB823 | TAHILLARDA VE TAHIL ÜRÜNLERİNDE ANALİTİK KALİTE KONTROL (ANALYTICAL QUALITY CONTROL IN CEREALS AND CEREAL PRODUCTS) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 9 | GMB825 | EKMEK TEKNOLOJİSİ (BREAD TECHNOLOGY) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 10 | GMB827 | GIDA MEVZUATI (FOOD LEGISLATION) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 11 | GMB829 | SÜT TEKNOLOJİSİ ANALİZ YÖNTEMLERİ (MILK TECHNOLOGY ANALYSES METHODS) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 12 | GMB831 | YENİ ÜRÜN GELİŞTİRME YÖNTEMLERİ (NEW PRODUCT DEVELOPMENT METHODS) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 13 | GMB833 | FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ (FERMENTED MILK PRODUCTS TECHNOLOGY) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 14 | GMB835 | SÜT BİLİMİ (MILK SCIENCE) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 15 | GMB837 | GIDALARA UYGULANAN ISIL İŞLEMLER (THERMAL PROCESSES IN FOODS) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 16 | GMB839 | İLERİ GIDA MİKROBİYOLOJİSİ (ADVANCED FOOD MICROBIOLOGY) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 17 | GMB841 | GIDALARDA SU AKTİVİTESİ VE NEM İZOTERMİ (WATER ACTIVITY IN FOODS AND MOISTURE ISOTERM) | S | 4 | 0 | 0 | 4 | 4 | 6 |
| 18 | GMB843 | GIDALARDA KURUTMA KİNETİĞİ (FOOD DRYING KINETICS) | S | 4 | 0 | 0 | 4 | 4 | 6 |
| 19 | GMB845 | KARBONHİDRAT KİMYASI (CARBOHYDRATE CHEMISTRY) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 20 | GMB847 | BESLENME (NUTRITION) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 21 | GMB849 | ARAŞTIRMA VE DENEME YÖNTEMLERİ (RESEARCH AND EXPERIMENT METHODS) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 22 | GMB851 | GIDALARIN REOLOJİK ÖZELLİKLERİ (RHEOLOGICAL PROPERTIES OF FOODS) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| Not. Z: Zorunlu ders, S: Seçmeli ders, T: Haftalık ders saati, U: Haftalık uygulama saati, L: Haftalık laboratuvar saati, TS: Dersin toplam saati, K: Dersin kredisi, AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi. |

|  |
| --- |
| 1. SINIF/2. YARIYIL (BAHAR DÖNEMİ) |
| Sıra No | Ders Kodu | Ders Adı | Z/S | T | U | L | TS | K | AKTS |
| 1 | GMB802 | UZMANLIK ALAN DERSİ (SPECIALIZATION FIELD COURSE) | Z | 4 | 0 | 0 | 4 | 0 | 6 |
| 2 | GMB806 | SEMİNER (SEMINAR)\* | Z | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 |
| 3 | GMB856 | BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ (SCIENTIFIC RESEARCH AND PUBLICATION ETHICS\*\* | Z | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 4 | GMBSEC2YY | GIDA MÜHENDİSLİĞİ 2.YY SEÇMELİ DERSLER (ELECTIVE COURSES) | S | 9 | 0 | 0 | 9 | 9 | 18 |
| TOPLAM | 16 | 0 | 0 | 16 | 9 | 30 |
| Notlar: |
| \* İlk dönemi olan öğrenciler (BAHAR GİRİŞLİLER) GMB806 SEMİNER dersini seçmeyecek, GMB802, GMB856 kodlu dersler ile 3 adet seçmeli ders seçeceklerdir. |
| \*\*İkinci dönemi olan öğrenciler (GÜZ GİRİŞLİLER) GMB856 BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ dersini seçmeyecek, GMB802, GMB856, GMB806 kodlu dersler ile 3 adet seçmeli ders seçeceklerdir. |

|  |
| --- |
| GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜTEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI *SEÇMELİ* DERS İÇERİKLERİ |
| 1. SINIF/2. YARIYIL (BAHAR) |
| Sıra No | Ders Kodu | Ders Adı | Z/S | T | U | L | TS | K | AKTS |
| 1 | GMB810 | HASAT SONRASI FİZYOLOJİSİ (POST-HARVEST PHYSIOLOGY) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 2 | GMB812 | GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ (FOOD PRESERVATION METHODS) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 3 | GMB814 | RAF ÖMRÜ VE DEPOLAMA TEKNİKLERİ (SHELF-LIFE AND STORAGE TECHNIQUES) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 4 | GMB816 | FERMENTE BİTKİSEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (FERMENTED VEGETABLE PRODUCTS TECHNOLOGY) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 5 | GMB818 | İMMOBİLİZE HÜCRE TEKNOLOJİSİ (IMMOBILIZED CELL TECHNOLOGY) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 6 | GMB820 | ENZİM TEKNOLOJİSİ (ENZYME TECHNOLOGY) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 7 | GMB822 | TAHIL ÖĞÜTME TEKNOLOJİSİ (CEREAL MILLING TECHNOLOGY) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 8 | GMB824 | YUMUŞAK BUĞDAY ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ (SOFT CEREAL PRODUCTS TECHNOLOGY) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 9 | GMB826 | DENEYSEL EKMEKÇİLİK (EXPERIMENTAL BREAD MAKING) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 10 | GMB828 | ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ (RESEARCH TECHNIQUES) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 11 | GMB830 | PEYNİR BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (CHEESE SCIENCE AND TECHNOLOGY) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 12 | GMB832 | DONDURMA TEKNOLOJİSİ (ICE CREAM TECHNOLOGY) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 13 | GMB834 | SÜT MİKROBİYOLOJİSİ (MILK MICROBIOLOGY) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 14 | GMB836 | GIDA MİKOLOJİSİ VE MİKOTOKSİNLER (FOOD MICOLOGY AND MICOTOXINS) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 15 | GMB838 | YENİ GIDA İŞLEME VE MUHAFAZA TEKNİKLERİ (NEW FOOD PROCESSING AND PRESERVATION TECHNIQUES) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 16 | GMB840 | İLERİ GIDA KİMYASI (ADVANCED FOOD CHEMISTRY) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 17 | GMB842 | GIDA AMBALAJLAMA VE PAKETLEME (FOOD PACKAGING AND PACKING) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 18 | GMB844 | GIDA KALİTE KONTROL VE MEVZUAT (FOOD QUALITY CONTROL AND LEGISLATION) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 19 | GMB846 | ENZİM KİNETİĞİ (ENZYME KINETICS) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 20 | GMB848 | FONKSİYONEL SÜT ÜRÜNLERİ (FUNCTIONAL MILK PRODUCTS) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 21 | GMB850 | ORGANİK GIDALAR (ORGANIC FOODS) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 22 | GMB852 | GIDALARIN BİYOAKTİF BİLEŞİKLERCE ZENGİNLEŞTİRİLMESİ (ENRICHMENT OF FOODS WITH BIOACTIVE COMPOUNDS) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| 23 | GMB854 | GIDALARDA AROMA BİLEŞİKLERİ VE ANALİZ YÖNTEMLERİ (AROMA COMPOUNDS IN FOODS AND ANALYSIS METHODS) | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| Not. Z: Zorunlu ders, S: Seçmeli ders, T: Haftalık ders saati, U: Haftalık uygulama saati, L: Haftalık laboratuvar saati, TS: Dersin toplam saati, K: Dersin kredisi, AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi. |

|  |
| --- |
| 2. SINIF/3. YARIYIL (GÜZ DÖNEMİ) |
| Sıra No | Ders Kodu | Ders Adı | Z/S | T | U | L | TS | K | AKTS |
| 1 | GMB803 | UZMANLIK ALAN DERSİ (SPECIALIZATION FIELD COURSE) | Z | 4 | 0 | 0 | 4 | 0 | 6 |
| 2 | GMB807 | TEZ ÇALIŞMASI (THESIS) | Z | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 24 |
| TOPLAM | 4 | 0 | 0 | 4 | 0 | 30 |
| Not. Z: Zorunlu ders, S: Seçmeli ders, T: Haftalık ders saati, U: Haftalık uygulama saati, L: Haftalık laboratuvar saati, TS: Dersin toplam saati, K: Dersin kredisi, AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi. |

|  |
| --- |
| 2. SINIF/4. YARIYIL (BAHAR DÖNEMİ) |
| Sıra No | Ders Kodu | Ders Adı | Z/S | T | U | L | TS | K | AKTS |
| 1 | GMB804 | UZMANLIK ALAN DERSİ (SPECIALIZATION FIELD COURSE) | Z | 4 | 0 | 0 | 4 | 0 | 6 |
| 2 | GMB808 | TEZ ÇALIŞMASI (THESIS) | Z | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 24 |
| TOPLAM | 4 | 0 | 0 | 4 | 0 | 30 |
| Not. Z: Zorunlu ders, S: Seçmeli ders, T: Haftalık ders saati, U: Haftalık uygulama saati, L: Haftalık laboratuvar saati, TS: Dersin toplam saati, K: Dersin kredisi, AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi. |