

8. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI



[Enstitü Kodu] [Anabilim Dalı Kodu] [Bilim Dalı Kodu] [Program Kodu] [Ders Kodu] [zorunlu/seçmeli]

Program Kodu: 8 0 Doktora **Bilim Dalı:** 0 0 1.Eğitim
 7 1 Tezli Yüksek Lisans 0 1 Uzaktan Eğitim
 7 2 Tezsiz Yüksek Lisans 0 2 2.Eğitim
 7 3 Tezli Yüksek Lisans (İngilizce)

Zorunlu/Seçmeli: 0 Zorunlu
 1 Seçmeli

Doktora Zorunlu ■ Tezli Y.L (Z) ■ Tezsiz Y.L (Z) ■
 Doktora Seçmeli ■ Tezli Y.L (S) ■ Tezsiz Y.L (S) ■

| | Kredi | AKTS Kredi |
|---------------------------------------|-------|------------|
| Doktora Dersleri | 3 | 10 |
| Tezli / Tezsiz Yüksek Lisans Dersleri | 3 | 8 |

Bütünleşik Doktora Programı

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----------------------------------|
| 8 | 0 | 5 | 1 | 0 | 1 | 8 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | İleri Düzey Araştırma Yöntemleri |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----------------------------------|

| | | | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| 1 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 1 | 4 | 0 | Gıdalarda Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü |
| 2 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 1 | 1 | 0 | Gıdalarda Biyokimyasal Değişmeler |
| 4 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | Fonksiyonel Gıdalar |
| 5 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 5 | 2 | 0 | Gıda Toksikolojisi |
| 6 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 5 | 5 | 0 | Gıda Endüstrisinde Yeni Ürün Geliştirme |
| 7 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 2 | 1 | 0 | Kimyasal Gıda Katkıları |
| 8 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 1 | 3 | 0 | Gıdaların Raf Ömrü |
| 9 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 2 | 3 | 0 | Enzim Teknolojisi |
| 10 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 3 | 9 | 0 | Gıda Analizlerinde Kromatografi Teknikleri |
| 11 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 3 | 6 | 0 | Gıda Sanayiinde Ekstraksiyon Tekniği |
| 12 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 5 | 4 | 0 | Gıda Güvenliği Sistemleri |
| 13 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 5 | 6 | 0 | Gıda Mühendisliğinde Deneme Tasarımı ve Veri Analizi |
| 14 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 0 | 3 | 1 | Et Teknolojisinde Üretim Hataları |
| 15 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 0 | 5 | 1 | Alkol Kimyası ve Teknolojisi |
| 16 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 0 | 8 | 1 | Uçucu Yağ Teknolojisi |
| 17 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 2 | 7 | 1 | Protein Kimyası |
| 18 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 1 | 5 | 1 | Mikroorganizmalarda Hücre Yapıları ve Fonksiyonları |
| 19 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 4 | 7 | 1 | Mikrobiyel Genetik |
| 20 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 2 | 0 | 1 | Gıda Gam Maddeleri |
| 21 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 4 | 6 | 1 | Şarap Kimyası ve Teknolojisi |
| 22 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 5 | 3 | 1 | Zeytinyağı Teknolojisi |
| 23 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 0 | 1 | 0 | DeneySEL Ekmekçilik |
| 24 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 0 | 4 | 0 | Meyve Şarapları ve Özel-Şaraplar Teknolojisi |
| 25 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 0 | 9 | 0 | Lipid Kimyası |
| 26 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 1 | 2 | 0 | Mikrobiyel Metabolizma |
| 27 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 1 | 6 | 0 | Tahıl Öğütme Prensipleri |
| 28 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 2 | 2 | 0 | Nişasta Kimyası ve Teknolojisi |
| 29 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 2 | 4 | 0 | Türkiye ve Avrupa Birliği Şarapçılığı |
| 30 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 2 | 5 | 0 | Fermentasyon Kinetiği |
| 31 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 2 | 9 | 0 | Buğday Kimyası ve Teknolojisi |
| 32 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 3 | 0 | 0 | Sürekli Fermentasyon |
| 33 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 3 | 4 | 0 | Et Teknolojisinde Kalite Kontrol |
| 34 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 3 | 5 | 0 | Kanatlı Etleri Teknolojisi |
| 35 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 4 | 4 | 0 | Bisküvi Teknolojisi |
| 36 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 4 | 5 | 0 | Mikrobiyolojide Kullanılan Besiyerleri |
| 37 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 5 | 1 | 0 | Et Biyokimyası |

Doktora Programı

| | 8 | 0 | 5 | 1 | 0 | 1 | 8 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | İleri Düzey Araştırma Yöntemleri |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 1 | 4 | 0 | Gıdalarda Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü |
| 2 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 1 | 1 | 0 | Gıdalarda Biyokimyasal Değişmeler |
| 3 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | Fonksiyonel Gıdalar |
| 4 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 5 | 2 | 0 | Gıda Toksikolojisi |
| 5 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 5 | 5 | 0 | Gıda Endüstrisinde Yeni Ürün Geliştirme |
| 6 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 0 | 3 | 1 | Et Teknolojisinde Üretim Hataları |
| 7 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 0 | 5 | 1 | Alkol Kimyası ve Teknolojisi |
| 8 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 0 | 8 | 1 | Uçucu Yağ Teknolojisi |
| 9 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 2 | 7 | 1 | Protein Kimyası |
| 10 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 1 | 5 | 1 | Mikroorganizmalarda Hücre Yapıları ve Fonksiyonları |
| 11 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 4 | 7 | 1 | Mikrobiyel Genetik |
| 12 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 2 | 0 | 1 | Gıda Gam Maddeleri |
| 13 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 4 | 6 | 1 | Şarap Kimyası ve Teknolojisi |
| 14 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 5 | 3 | 1 | Zeytinyağı Teknolojisi |

Tezli Yüksek Lisans Programı

| | 8 | 0 | 5 | 1 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 0 | 0 | 0 | Araştırma Yöntemleri |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| 1 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 2 | 1 | 1 | Kimyasal Gıda Katkıları |
| 2 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 8 | 0 | 5 | 1 | 3 | 1 | Gıdaların Raf Ömrü |
| 3 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 2 | 3 | 0 | Enzim Teknolojisi |
| 4 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 3 | 9 | 0 | Gıda Analizlerinde Kromatografi Teknikleri |
| 5 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 3 | 6 | 1 | Gıda Sanayiinde Ekstraksiyon Tekniği |
| 6 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 5 | 4 | 1 | Gıda Güvenliği Sistemleri |
| 7 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 5 | 6 | 1 | Gıda Mühendisliğinde Deneme Tasarımı ve Veri Analizi |
| 8 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 0 | 1 | 0 | Deneyel Ekmekçilik |
| 9 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 0 | 4 | 0 | Meyve Şarapları ve Özel-Şaraplar Teknolojisi |
| 10 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 0 | 9 | 0 | Lipid Kimyası |
| 11 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 1 | 2 | 0 | Mikrobiyel Metabolizma |
| 12 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 1 | 6 | 0 | Tahıl Öğütme Prensipieri |
| 13 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 2 | 2 | 0 | Nişasta Kimyası ve Teknolojisi |
| 14 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 2 | 4 | 0 | Türkiye ve Avrupa Birliği Şarapçıları |
| 15 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 2 | 5 | 0 | Fermentasyon Kinetiği |
| 16 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 2 | 9 | 0 | Buğday Kimyası ve Teknolojisi |
| 17 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 3 | 0 | 0 | Sürekli Fermentasyon |
| 18 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 3 | 4 | 0 | Et Teknolojisinde Kalite Kontrol |
| 19 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 3 | 5 | 0 | Kanathı Etleri Teknolojisi |
| 20 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 4 | 4 | 0 | Bisküvi Teknolojisi |
| 21 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 4 | 5 | 0 | Mikrobiyolojide Kullanılan Besiyerleri |
| 22 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 7 | 1 | 5 | 5 | 1 | 0 | Et Biyokimyası |