

GIDA ÜRETİMİ, İŞLEME VE TEKNOLOJİSİ DERS GRUBU

Yüksek Lisans – Güz Dönemi	
Ders Kodu	Ders Adı
9103035032010	Gıda İşlemenin Biyoaktif Gıda Bileşenleri Üzerine Etkisi
9103035052014	Organik Gıdaların İşlenmesi
9103035072017	Kas ve Et Biyokimyası
9103035091998	Kanatlı Et Teknolojisi
9103035112014	Gıdaların Biyoaktif Bileşiklerce Zenginleştirilmesi
9103035152001	Meyve-Sebze İşleme Sanayiindeki Gelişmeler
9103035171998	Gıdalarda ve Gıda Sanayiinde Su
9103035212014	Gıda Mühendisliğinde Ayırma Teknikleri
9103035232014	Et İşlemede Yeni Teknikler
9103035252016	Uygulamalı Protein Mühendisliği
9103035271998	Gıda Maddelerinde Kontaminantlar
9103035291998	Gıda Sanayiinde Şelatlar, Antimikrobiyal ve Antioksidan Maddeler
9103035312014	Hububatları Öğütme Teknolojisi
9103035332007	İleri Isı Transferi
9103035432017	Gıda Sanayiinde Enerji
9103035532005	Bitkisel Yağ Üretim Tekniklerindeki Gelişmeler ve Kalite Kontrol Yöntemleri
9103035552005	Mikrobiyal Polisakkaritler
9103035572011	Şarap Bilimi ve Teknolojisi
9103035612007	Gıda İşlemede Nümerik Yöntemler
9103035632016	Yeni Süt Ürünleri Geliştirilmesi
9103035652014	Gıdaların Reolojik Özellikleri
9103035712010	Geleceğin Gıdaları
9103035732011	Fonksiyonel Gıda Biliminde Nanoteknoloji Uygulamaları
9103035752013	Sofralık Zeytin Teknolojisi
9103035772013	Gıda Ambalaj Etkileşimleri
9103035792015	Gıda Mikolojisi
9103035832016	Probiyotikler
9102055011998	Süt ve Ürünlerinde Uygulanan Duyusal Test Teknikleri
9102055072002	Fermente Süt Ürünlerinin Beslenme ve Sağlık Üzerine Etkisi
9102055132005	Türkiye ve Dünya'da Süt Endüstrisi
9102055192014	Süt ve Ürünlerinde Spektroskopik Analiz Yöntemleri
9104015151998	Su Ürünleri İşletmesinde Gelişmiş Teknolojiler
9104015292004	Su Ürünlerinde Uzun Süreli Depolama İşlemleri
9104015332004	Su Ürünleri İşleme Endüstrilerinde HACCP Uygulamaları
9104015352005	Su Ürünleri Gıda Biyokimyası
9104015372006	Fermente Su Ürünleri Mikrobiyolojisi
9104015532011	Su Ürünlerinde Katkı Maddeleri I
9104015572012	Su Ürünlerinde Hazır Gıda uygulamaları
9104015592013	Suirimi Teknolojisi

Me

Uğur

Yüksek Lisans Bahar Dönemi

Ders Kodu	Ders Adı
9103035062014	Meyve Sebze İşlemede Isıl Olmayan Teknolojiler ve Uygulamaları
9103035082017	Yumurta ve Yumurta İşleme Teknolojisi
9103035102010	Gıda Zehirlenmeleri ve Enfeksiyonları
9103035121998	Duyusal Test Yöntemleri
9103035162016	Protein Yapısı, Biyoinformatik ve Deneysel Teknikler
9103035201998	Gıdaları Soğukta ve Dondurarak Muhafaza Teknikleri
9103035221998	Meyve Sebze Ürünlerinde Özel İşlemler
9103035302017	Kurutma Teknikleri
9103035341998	Gıda Bileşenlerinin İnteraksiyon Mekanizmaları
9103035382002	Gıda Analiz Laboratuvarlarında Kalite Sağlama İlkeleri
9103035421998	Peynir Kusurları ve Önleme Yolları
9103035461998	Gıda Sanayiinde Su Arıtma Sistemleri
9103035502005	Derinyağda Kızartma İşlemi ve Oksidasyon
9103035522005	Zeytinyağı Kimyası ve Teknolojisi
9103035562005	Gıda İşlemede Analiz ve Modelleme
9103035582006	Gıda Mühendisliğinde Elektriksel Isıtma Yöntemleri
9103035602006	Turşu ve Sirke Teknolojisi
9103035662010	Besleyici ve Sağlıklı Gıda Tasarımı
9103035682010	Gıda Ambalajlama Teknolojilerinde Yeni Eğilimler
9103035702010	Meyve ve Sebzelerde Isıl İşlem Teknolojileri
9103035742011	Yüksek Alkollü İçkiler Teknolojisi
9103035762011	Gıda Biyoteknolojisinde İmmobilize Hücre ve Enzim Uygulamaları
9103035782015	Güncel Gıda İşleme Teknolojilerinde Mühendislik Yaklaşımları
9103035802015	Fermente Gıdaların Mikrobiyolojisi
9103035822015	Et Ürünleri Formülasyonlarında Yenilikçi Yaklaşımlar
9103035842016	İleri Gıda Mikrobiyolojisi
9103035862016	Gıda Sanayi Atıklarının Biyoteknolojik Değerlendirme Yöntemleri
9102055021998	Süt Endüstrisinde Patojen Mikroorganizmalar
9102055041998	Süt Endüstrisinde Laktik Asit Bakterileri
9102055082002	Süt ve Süt Esaslı Ürünlerde Mikro Besin Öğeleri
9102055122005	Ekolojik Süt ve Süt Ürünleri Üretimi
9102055162009	Fermente Süt İçecekleri Teknolojisi
9104015162001	Su Ürünlerinde Kalite Kontrol Analiz Yöntemleri
9104015282004	Su Ürünlerinde Soğutucu Akışkanlar
9104015382005	Su Ürünleri İdentifikasyonunda Elektroforetik Yöntemler
9104015422006	Su Ürünlerinde Mikrobiyal Bozulmalar
9104015442011	Su Ürünlerinde Katkı Maddeleri II
9104015502012	Su Ürünlerinde Emülsiyon Teknolojisi
9104015542013	Su Ürünleri Proteinlerindeki Kalite Değişimleri

Nece

Uğur

Doktora – Güz Dönemi	
Ders Kodu	Ders Adı
9103036152014	Yağ Sanayii Atıklarının Değerlendirilmesi
9103036172014	Bitkisel Yağ Üretiminde Ekstraksiyon İşlemi
9102056031998	Süt Endüstrisi Atıklarının Özellikleri ve Arıtılması
9102056051998	Keçi Sütü Peynirleri
9102056152010	Süt Ürünleri ve Toksikoloji
9102056172013	Süt Teknolojisinde Viruslar
9102056192013	Süt Endüstrisinde Mayalar ve Küfler
9104016192002	Mollusca ve Crustacea Türleri İşleme Teknolojisi
9104016312006	Su Ürünlerinde Ağır Metal Kontaminasyonu
9104016332007	Su Ürünlerinde Hijyen ve Sanitasyon
9104016372011	Su Ürünlerinde Minimal İşleme Teknolojisi
9104016412012	Su Ürünlerinde Peptidler
9104016432012	Su Ürünlerinde Duyusal Değerlendirme
9104016472013	Balık Kıymasının Depolamadaki Kararlılığı ve Kullanımı
Doktora – Bahar Dönemi	
Ders Kodu	Ders Adı
9103036042014	Gıda Emülsiyonları
9103036101998	Kromatografik Gıda Analizleri
9103036221998	Gıdaların Isısal Özellikleri
9103036362005	Hidrojenasyon Tekniği ile Katı Yağ Üretimi
9103036382005	Yağ Sanayiinde Kristalizasyon ve İnteresterifikasyon
9102056041998	Süt Endüstrisinde Kullanılan Enzimler
9102056061998	Yöresel Süt Ürünleri
9102056122010	Süt Ürünleri ve İmmunoloji
9102056162002	Mikrobiyolojik Yöntemlerde Gelişmeler ve Süt Teknolojisindeki Uygulamaları
9104016182001	Su Ürünleri İşleme Teknolojisinde Mühendislik ve Fizibilite Çalışmaları
9104016302006	Su Ürünlerinde Dioksin Kontaminasyonu
9104016322007	Su Ürünleri Zehirlenmeleri ve Enfeksiyonları
9104016462011	Su Ürünlerinde Enstrümantal Doku Ölçümü ve Renk Ölçümü
9104016522012	EPA ve DHA Omega-3 Yağ Asitleri ve Sağlık
9104016542012	Su Ürünleri Tüketimi Ve İnsan Sağlığına Etkileri
9104016562012	Denizel Fonksiyonel Gıdalar
9104016622013	Fonksiyonel Su Ürünlerinde Denizel Lipidlerin Kullanımı

Nece