

“Yenilikçi Gıda İşleme Teknolojileri ve Gıda Biyoteknolojisi” alan havuz dersleri

GÜZ DÖNEMİ				
Anabilim Dalı	Ders Kodu	Ders Adı	kredi	AKTS
Gıda Mühendisliği	9103035132011	Gıdalarda Isısal İşlemler	3	8
Gıda Mühendisliği	9103035032010	Gıda İşlemenin Biyoaktif Gıda Bileşenleri Üzerine Etkisi	3	8
Gıda Mühendisliği	9103035112014	Gıdaların Biyoaktif Bileşiklerce Zenginleştirilmesi	2	8
Gıda Mühendisliği	9103035712010	Geleceğin Gıdaları	2	8
Gıda Mühendisliği	9103035732011	Fonksiyonel Gıda Biliminde Nanoteknoloji Uygulamaları	2	8
Gıda Mühendisliği	9103035212014	Gıda Mühendisliğinde Ayırma Teknikleri	3	8
Gıda Mühendisliği	9103035832016	Probiyotikler	2	8
Gıda Mühendisliği	9103035252014	Uygulamalı Protein Mühendisliği	3,5	8
Gıda Mühendisliği	9103036172005	Bitkisel Yağ Üretiminde Ekstraksiyon İşlemi	2	11
Gıda Mühendisliği	9103036152005	Yağ Sanayii Atıklarının Değerlendirilmesi	2	11
Biyomühendislik	9103106032014	Endüstriyel Mikroorganizmalar ve Ürünleri	3	9
Biyomühendislik	9103105552015	İleri Alt Akım İşlemleri	3	9
Gıda Mühendisliği	9103106452022	Yeşil Sürdürülebilir Biyoprosesler	3	9
Biyomühendislik	9103106292014	Genetik	2	8
Biyomühendislik	9103106032014	Endüstriyel Mikroorganizmalar ve Ürünleri	3	9
Biyomühendislik	9103106052014	İleri Arıtma Teknikleri	2	8
Biyoteknoloji	9105015012014	Biyoteknolojik Proseslerin Temel İlkeleri	3	10
Biyoteknoloji	9105016012014	Biyoteknolojik Prosesler	3	9
Biyoteknoloji	9105015152014	Mikrobiyal Biyoteknoloji	3	9
Biyomühendislik	9103105412014	Katı Kültür Fermentasyon Sistemleri	3	9
Gıda Mühendisliği	9103036032014	Proje Yönetimi	3	8
BAHAR DÖNEMİ				
Anabilim Dalı	Ders Kodu	Ders Adı	kredi	AKTS
Süt Teknolojisi	9102056102019	Probiyotik Süt Ürünleri	3	4
Gıda Mühendisliği	9103035562005	Gıda İşlemede Analiz ve Modelleme	3	8
Gıda Mühendisliği	9103035582006	Gıda Mühendisliğinde Elektriksel Isıtma Yöntemleri	3	8
Gıda Mühendisliği	9103035702010	Meyve ve Sebzelere Isıl İşlem Teknolojileri	3	8
Gıda Mühendisliği	9103035782015	Güncel Gıda İşleme Teknolojilerinde Mühendislik Yaklaşımları	3	8
Gıda Mühendisliği	9103035802015	Fermente Gıdaların Mikrobiyolojisi	3	8
Gıda Mühendisliği	9103035062014	Meyve Sebze İşlemede Isıl Olmayan Teknolojiler ve Uygulamaları	3	8
Gıda Mühendisliği	9103035862016	Gıda Sanayi Atıklarının Biyoteknolojik Değerlendirme Yöntemleri	2	8
Gıda Mühendisliği	9103036101998	Kromatografik Gıda Analizleri	3,5	8
Gıda Mühendisliği	9103036162005	Su Ürünleri Teknolojisi	3	8
Gıda Mühendisliği	9103036221998	Gıdaların Isısal Özellikleri	3	8
Gıda Mühendisliği	9103036362005	Hidrojenasyon Tekniği ile Katı Yağ Üretimi	2	8
Gıda Mühendisliği	9103036042014	Gıda Emülsiyonları	2	8
Gıda Mühendisliği	9103036382005	Yağ Sanayiinde Kristalizasyon ve İnteresterifikasyon	2	8
Biyomühendislik	9103105142014	Biyoproses Uygulamaları	3	9
Biyomühendislik	910310502014	Biyokataliz	3	9
Biyomühendislik	9103106102011	Genetik Mühendisliği ve Mikrobiyal Mühendislik	3	9
Biyoteknoloji	9105016022014	Biyokataliz ve Uygulamaları	3	9
Biyoteknoloji	9105015342017	Biyoteknolojide Ayırma ve Saflaştırma Yöntemleri	2	8