

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANA BİLİM DALI ORTAK (KSÜ İLE) YÜKSEK LİSANS PROGRAMI DERS  
PLANI VE DERS LİSTESİ**

<b>I. Yarıyıl</b>					
<b>Dersin Kodu</b>	<b>Dersin Adı</b>	<b>Haftalık saat</b>		<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
		<b>Teorik</b>	<b>Uygulama</b>		
GMB501	Uzmanlık Alan Dersi	4	0	0	6
GMB5XX	Seçmeli Ders I	3	0	3	6
GMB5XX	Seçmeli Ders II	3	0	3	6
KSÜ5XX	Seçmeli Ders III	3	0	3	6
KSÜ5XX	Seçmeli Ders IV	3	0	3	6
	<b>TOPLAM</b>			<b>12</b>	<b>30</b>

<b>II. Yarıyıl</b>					
<b>Dersin Kodu</b>	<b>Dersin Adı</b>	<b>Haftalık saat</b>		<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
		<b>Teorik</b>	<b>Uygulama</b>		
GMB500	Uzmanlık Alan Dersi	4	0	0	6
GMB5XX	Seçmeli Ders V	3	0	3	6
GMB5XX	Seçmeli Ders VI	3	0	3	6
KSÜ5XX	Seçmeli Ders VII	3	0	3	6
GMB502	Seminer	-	-	-	6
	<b>TOPLAM</b>			<b>9</b>	<b>30</b>

<b>III. Yarıyıl</b>					
<b>Dersin Kodu</b>	<b>Dersin Adı</b>	<b>Haftalık saat</b>		<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
		<b>Teorik</b>	<b>Uygulama</b>		
GMB501	Uzmanlık Alan Dersi	4	0	0	6
GMB599	Yüksek Lisans Tezi	-	-	-	24
	<b>TOPLAM</b>			<b>0</b>	<b>30</b>

IV. Yarıyıl					
Dersin Kodu	Dersin Adı	Haftalık saat		Kredi	AKTS
		Teorik	Uygulama		
GMB500	Uzmanlık Alan Dersi	4	0	0	6
GMB599	Yüksek Lisans Tezi	-	-	-	24
<b>TOPLAM</b>				<b>0</b>	<b>30</b>

**Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Gıda Mühendisliği ABD Yüksek Lisans Programı Ders Listesi**

GÜZ YARIYILI DERSLERİ						
Kod	Dersin Adı	Z/S	T	U	K	AKTS
GMB 501-1	Uzmanlık Alan Dersi	Z	4	0	0	6
GMB 501-2	Uzmanlık Alan Dersi	Z	4	0	0	6
GMB 501-3	Uzmanlık Alan Dersi	Z	4	0	0	6
GMB 501-4	Uzmanlık Alan Dersi	Z	4	0	0	6
GMB 501-5	Uzmanlık Alan Dersi	Z	4	0	0	6
GMB 502	Seminer	Z	0	0	0	6
GMB 505	Moleküler Biyoloji ve Genetik	S	3	0	3	6
GMB 507	Meyve ve Sebze Teknolojisinde Yeni Gelişmeler	S	3	0	3	6
GMB 509	Gıda Ambalajlama Teknolojisi	S	3	0	3	6
GMB 511	Gıda Analizlerinde Kromatografi Teknikleri	S	2	2	3	6
GMB 513	Fermentasyon Teknolojisinde Özel konular	S	3	0	3	6
GMB 515	Gıdalarda Biyokimyasal Değişmeler	S	3	0	3	6
GMB 517	Gıdalarda Renk ve Renk Maddeleri	S	3	0	3	6
GMB 519	Gıda Mühendisliğinde İstatistiksel Yöntemler	S	2	2	3	6
GMB 521	Tahıl ve Tahıl Ürünleri Teknolojisi	S	3	0	3	6
GMB 523	Tahıllarda ve Tahıl Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrol	S	2	2	3	6
GMB 525	Ekmek Teknolojisi	S	2	2	3	6
GMB 527	Gıda Mevzuatı	S	3	0	3	6
GMB 529	Süt Teknolojisi Analiz Yöntemleri	S	2	2	3	6
GMB 531	Yeni Ürün Geliştirme Yöntemleri	S	2	2	3	6
GMB 533	Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	S	3	0	3	6
GMB 535	Süt Bilimi	S	3	0	3	6
GMB 541	Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon	S	3	0	3	6

GMB 543	İleri Gıda Mikrobiyolojisi	S	3	0	3	6
GMB 599	Yüksek Lisans Tezi	Z	0	0	0	24

BAHAR YARIYILI DERSLERİ						
Kod	Dersin Adı	Z/S	T	U	K	AKTS
GMB 500-1	Uzmanlık Alan Dersi	Z	4	0	0	6
GMB 500-2	Uzmanlık Alan Dersi	Z	4	0	0	6
GMB 500-3	Uzmanlık Alan Dersi	Z	4	0	0	6
GMB 500-4	Uzmanlık Alan Dersi	Z	4	0	0	6
GMB 500-5	Uzmanlık Alan Dersi	Z	4	0	0	6
GMB 502	Seminer	Z	0	0	0	6
GMB 504	Hasat Sonrası Fizyolojisi	S	3	0	3	6
GMB 506	Gıda Muhafaza Yöntemleri	S	3	0	3	6
GMB 508	Raf Ömrü ve Depolama Teknikleri	S	3	0	3	6
GMB 510	Mikrobiyal Genetik	S	2	2	3	6
GMB 512	Fermente Bitkisel Ürünler Teknolojisi	S	3	0	3	6
GMB 514	İmmobilize Hücre Teknolojisi	S	2	2	3	6
GMB 516	Gıda Kalite kontrolü	S	2	2	3	6
GMB 518	Enzim Teknolojisi	S	2	2	3	6
GMB 520	Tahıl Öğütme Teknolojisi	S	2	2	3	6
GMB 522	Yumuşak Buğday Ürünleri Teknolojisi	S	3	0	3	6
GMB 524	Deneysel Ekmekçilik	S	2	2	3	6
GMB 526	Araştırma Teknikleri	S	3	0	3	6
GMB 528	Peynir Bilimi ve Teknolojisi	S	2	2	3	6
GMB 530	Dondurma Teknolojisi	S	2	2	3	6
GMB 532	Süt Mikrobiyolojisi	S	2	2	3	6
GMB 540	Gıda Mikolojisi ve Mikotoksinler	S	3	0	3	6
GMB 542	Çeşitli Fermantasyon Yöntemlerinin İlkeleri	S	3	0	3	6
GMB 544	Deney Tasarımı	S	3	0	3	6
GMB 599	Yüksek Lisans Tezi	Z	0	0	0	24