ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
2016-2017EĞİTİM ÖĞRETİM YILI DERS PLANLARI

ANABİLİM DALI	**GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI**
BİLİM DALI / PROGRAMI	**Yüksek Lisans Programı**

DERS AŞAMASI

I. YARIYIL / GÜZ

Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	Kredi	AKTS
GMB5191	YÜKSEK LİSANS TEZ DANIŞMANLIĞI I	Z	0	1	0	0	1
GMB5001	GÜVENLİ GIDA ÜRETİM SİSTEMLERİ	Z	3	0	0	3	6
GMB5003	ENSTRÜMENTAL GIDA ANALİZLERİ TEKNİĞİ	Z	3	0	0	3	6
GMB5181	YÜKSEK LİSANS UZMANLIK ALAN DERSİ I	S	4	0	0	0	5
GMB5011	ENDÜSTRİYEL GIDA İŞLEME MÜHENDİSLİĞİ	S	3	0	0	3	6
GMB5013	ENDÜSTRİYEL MEYVE SUYU İŞLEME TEKNOLOJİSİ	S	2	0	2	3	6
GMB 5015	YEMEKLİK YAĞ KİMYASI VE TEKNOLOJİSİ	S	3	0	0	0	6
GMB5017	TAHIL KİMYASI	S	2	0	2	3	6
GMB5019	BİSKÜVİ, KRAKER ve KEK TEKNOLOJİSİ	S	2	0	2	3	6
GMB5021	GIDA SANAYİNDE STARTER ÜRETİMİ VE KULLANIMI	S	2	0	2	3	6
GMB5023	GIDALARDA BOZULMAYA NEDEN OLAN MİKROORGANİZMALAR ve TANIMLANMALARI	S	2	0	2	3	6
GMB5025	MİKROBİYEL PROSES TEKNOLOJİSİ	S	3	0	0	3	6
GMB5027	GIDA SANİTASYONU	S	3	0	0	3	6
GMB5029	ENDÜSTRİYEL MEYVE ŞARAPLARI TEKNOLOJİSİ	S	2	0	2	3	6
GMB5031	GIDA SANAYİNDE ENZİM KULLANIMI	S	2	0	2	3	6

II. YARIYIL / BAHAR

Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	Kredi	AKTS
GMB5192	YÜKSEK LİSANS TEZ DANIŞMANLIĞI II	Z	0	1	0	0	1
GMB5171	SEMİNER	Z	0	2	0	0	5
GMB5002	İLERİ GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Z	2	0	2	3	7
GMB5182	YÜKSEK LİSANS UZMANLIK ALAN DERSİ II	S	4	0	0	0	5
GMB5010	GIDALARDA UYGULANAN KURUTMA TEKNİKLERİ	S	3	0	0	3	6
GMB5012	ENDÜSTRİYEL KONSERVE TEKNOLOJİSİ	S	2	0	2	3	6
GMB5014	KİMYASAL MİKROBİYOLOJİ	S	3	0	0	3	6
GMB5016	FERMENTE TAHIL ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	2	0	2	3	6
GMB5018	MAKARNA ve ERİŞTE TEKNOLOJİSİ	S	2	0	2	3	6
GMB5020	GIDA GÜVENLİĞİ MİKROBİYOLOJİSİ ve KİMYASI	S	3	0	0	3	6
GMB5022	GIDA AMBALAJLAMADA UYGULANAN TEKNİKLER	S	3	0	0	3	6
GMB5024	TOPLUM BESLENMESİ	S	3	0	0	3	6
GMB5026	FONKSİYONEL GIDALAR ve NUTRASÖTİKLER	S	3	0	0	3	6
GMB5028	VİSKİ ve KONYAK ÜRETİMİ	S	2	0	2	3	6
GMB5030	GIDA AROMA MADDELERİ ve AROMA KİMYASI	S	2	0	2	3	6

	GMB5033	MALT ve BİRA TEKNOLOJİSİ	**S**	2	0	2	3	6	GMB5032	SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	**S**	2	0	2	3	6
	GMB5035	PROSES DİZAYNI ve DEĞERLENDİRMESİ	**S**	3	0	0	3	6	GMB5034	GIDALARIN MİNERALLERLE ZENGİNLEŞTİRİLMESİ ve BİYOYARARLILIK	**S**	3	0	0	3	6
	GMB5037	SÜT ve ÜRÜNLERİ FİZİK ve KİMYASI	**S**	2	0	2	3	6	GMB5036	GIDALARDA RAF ÖMRÜ	**S**	3	0	0	3	6
	GMB5039	GIDALARDAKİ İZ ELEMENTLER	**S**	3	0	0	3	6	GMB5038	SÜT TEKNOLOJİSİNDE PROBİYOTİK BAKTERİLER ve PREBİYOTİKLER	**S**	2	0	2	3	6
	GMB5041	SÜT TEKNOLOJİSİNDE ALTERNATİF KORUMA YÖNTEMLERİ	**S**	3	0	0	3	6	GMB5040	GIDALARIN MODİFİYE ATMOSFERDE MUHAFAZASI	**S**	3	0	0	3	6
	GMB5043	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE MOLEKÜLER UYGULAMALAR	**S**	2	0	2	3	6	GMB5042	GASTRONOMİ ve YEMEK TARİHİ	**S**	3	0	0	3	6
	GMB5045	ASEPTİK AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ	**S**	3	0	0	3	6	GMB5044	MAYALAR ve MAYALARIN BİYOTEKNOLOJİK UYGULAMALARDA KULLANIMI	**S**	3	0	0	3	6
	GMB5047	MISIR ÜRÜNLERİ ve TATLANDIRICILAR	**S**	3	0	0	3	6								
	GMB5049	GIDA SANAYİNDE YATIRIM PROJESİ HAZIRLAMA, DEĞERLENDİRME ve İZLEME YÖNTEMLERİ	**S**	3	0	0	3	6								
	GMB5051	SÜT ÜRÜNLERİNDE REOLOJİ ve TEKSTÜR	**S**	3	0	0	3	6								
			Toplam Kredi				**12**	**30**			**Toplam Kredi**				**9**	**30**
TEZ AŞAMASI	**III. YARIYIL / GÜZ**								**IV. YARIYIL / BAHAR**							
	GMB5183	YÜKSEK LİSANS UZMANLIK ALAN DERSİ III	Z	4	0	0	0	5	GMB5184	YÜKSEK LİSANS UZMANLIK ALAN DERSİ IV	Z	4	0	0	0	5
	GMB5193	YÜKSEK LİSANS TEZ DANIŞMANLIĞI III	Z	0	1	0	0	25	GMB5194	YÜKSEK LİSANS TEZ DANIŞMANLIĞI IV	Z	0	1	0	0	25
	Toplam Kredi						**0**	**30**	**Toplam Kredi**						**0**	**30**
TOPLAM KREDİ: 21 TOPLAM AKTS: 120																

Not: Öğrenci, seçmeli derslerden her yarıyıl toplam 7 kredilik 8 kredilik en az 4 ders seçecektir.
Öğrenci isterse, danışmanının onayı ile her yarıyıl için **1 (bir)** seçmeli dersini alan dışından da alabilir.

ULUDAĞ UNIVERSITY
INSTITUTE of SCIENCE
2016-2017 ACADEMIC YEAR COURSE PLAN

DEPARTMENT OF	**FOOD ENGINEERING**
DEPARTMENT / PROGRAM	**Master's Program**

COURSE STAGE

I. TERM / FALL

Code	Course Title	Type	T	U	L	Credit	ECTS
GMB5191	MA THESIS I	C	0	1	0	0	1
GMB5001	SAFE FOOD PROCESSING TECHNIQUES	C	3	0	0	3	6
GMB5003	INSTRUMENTAL FOOD ANALYSIS TECHNIQUES	C	3	0	0	3	6
GMB5181	ADVANCED TOPICS IN M.Sc. THESIS I	E	4	0	0	0	5
GMB5011	INDUSTRIAL FOOD PROCESS ENGINEERING	E	3	0	0	3	6
GMB5013	INDUSTRIAL FRUIT JUICE PRODUCTION TECHNOLOGY	E	2	0	2	3	6
GMB5015	CHEMISTRY AND TECHNOLOGY OF EDIBLE FATS AND OILS	E	3	0	0	3	6
GMB5017	CEREAL CHEMISTRY	E	2	0	2	3	6
GMB5019	TECHNOLOGY OF BISCUIT, CRACKER AND CAKE	E	2	0	2	3	6
GMB5021	STARTER PRODUCTION AND USE IN FOOD INDUSTRY	E	2	0	2	3	6
GMB5023	IDENTIFICATION OF MICROORGANISMS CAUSING SPOILAGE IN FOODS	E	2	0	2	3	6
GMB5025	MICROBIAL PROCESS TECHNOLOGY	E	3	0	0	3	6
GMB5027	FOOD SANITATION	E	3	0	0	3	6
GMB5029	INDUSTRIAL FRUIT WINES TECHNOLOGY	E	2	0	2	3	6
GMB5031	ENZYMES IN FOOD INDUSTRY	E	2	0	2	3	6

II. TERM / SPRING

Code	Course Title	Type	T	U	L	Credit	ECTS
GMB5192	MA THESIS II	C	0	1	0	0	1
GMB5171	SEMINAR	C	0	2	0	0	5
GMB5002	ADVANCED FOOD MICROBIOLOGY	C	2	0	2	3	7
GMB5182	ADVANCED TOPICS IN M.Sc. THESIS II	E	4	0	0	0	5
GMB5010	DRYING TECHNIQUES OF FOODS	E	3	0	0	3	6
GMB5012	INDUSTRIAL CANNING TECHNOLOGY	E	2	0	2	3	6
GMB5014	CHEMICAL MICROBIOLOGY	E	3	0	0	3	6
GMB5016	FERMENTED CEREAL PRODUCTSTECHNOLOGIES	E	2	0	2	3	6
GMB5018	PASTA AND NOODLE TECHNOLOGY	E	2	0	2	3	6
GMB5020	SAFETY, MICROBOLOGY AND CHEMISTRY OF FOODS	E	3	0	0	3	6
GMB5022	TECHNIQUES APPLIED IN FOOD PACKAGING	E	3	0	0	3	6
GMB5024	COMMUNITY NUTRITION	E	3	0	0	3	6
GMB5026	FUNCTIONAL FOODS AND NUTRACEUTICALS	E	3	0	0	3	6
GMB5028	WHISKY AND COGNAC PRODUCTION	E	2	0	2	3	6
GMB5030	FOOD AROMA AND AROMA CHEMISTRY	E	2	0	2	3	6

	GMB5033	MALT AND BEER TECHNOLOGY	E	2	0	2	3	6	GMB5032	DAIRY PROCESSING TECHNOLOGY	E	2	0	2	3	6
	GMB5035	PROCEES DESIGN AND EVALUATION	E	3	0	0	3	6	GMB5034	FORTIFICATION OF FOODS WITH MINERALS AND BIOAVAILABILITY	E	3	0	0	3	6
	GMB5037	PHYSICS AND CHEMISTRY OF MILK AND DAIRY PRODUCTS	E	2	0	2	3	6	GMB5036	SHELFLIFE OF FOODS	E	3	0	0	3	6
	GMB5039	TRACE ELEMENTS IN FOODS	E	3	0	0	3	6	GMB5038	PROBIOTIC BACTERIA AND PROBIOTICS IN DAIRY SCIENCE	E	2	0	2	3	8
	GMB5041	ALTERNATIVE PRESERVATION TECHNIGUES IN DAIRY SCIENCE	E	3	0	0	3	6	GMB5040	MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING OF FOOD	E	3	0	0	3	6
	GMB5043	MOLECULAR APPLICATIONS IN FOOD ENGINEERING	E	2	0	2	3	6	GMB5042	GASTRONOMY AND FOOD HISTORY	E	3	0	0	3	6
	GMB5045	ASEPTIC PACKAGING TECHNOLOGY	E	3	0	0	3	6	GMB5044	YEASTS and BIOTECHNOLOGICAL APPLICATIONS OF YEASTS	E	3	0	0	3	6
	GMB5047	CORN PRODUCTS AND SWEETENERS	E	3	0	0	3	6								
	GMB5049	INVESTMENT PROJECT PREPARATION, EVALUATION AND MONITORING METHODS IN FOOD INDUSTRY	E	3	0	0	3	6								
	GMB5051	RHEOLOGY AND TEXTURE OF DAIRY PRODUCTS	E	3	0	0	3	6								
		TOTAL Credits					**12**	**30**		**TOTAL Credits**					**9**	**30**
THESIS STAGE		**III. TERM / FALL**								**IV. TERM / SPRING**						
	GMB5183	ADVANCED TOPICS IN M.Sc. THESIS III	C	4	0	0	0	5	GMB51824	ADVANCED TOPICS IN M.Sc. THESIS IV	**C**	4	0	0	0	5
	GMB5193	MA THESIS III	C	0	1	0	0	25	GMB5194	MA. THESIS IV	**C**	0	1	0	0	25
		TOTAL Credits					**0**	**30**		**TOTAL Credits**					**0**	**30**
		TOTAL CREDITS: 21 - TOTAL ECTS: 120														

Not: The student is expected to take a TOTAL of 7 or 8 credited at least 4 elective courses every academic term.
The student have the option of choosing one selective course from another department with the endorsement of the supervisor.

ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI DERS PLANLARI

ANABİLİM DALI	**GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİMDALI**
BİLİM DALI / PROGRAMI	**Doktora Programı**

DERS AŞAMASI

I. YARIYIL / GÜZ

Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	Kredi	AKTS
GMB6191	DOKTORA TEZ DANIŞMANLIĞI I	Z	0	1	0	0	1
GMB6001	İLERİ STERİLİZASYON TEKNİKLERİ	Z	3	0	0	3	5
ENS6001	ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	Z	2	0	0	2	4
GMB6181	DOKTORA UZMANLIK ALAN DERSİ I	S	4	0	0	0	5
GMB6009	DURULTMA VE FİLTRASYON TEKNİKLERİ	**S**	3	0	0	3	5
GMB6011	YAĞLARIN HİDROJENENASYONU VE MARGARİN TEKNOLOJİSİ	**S**	3	0	0	3	5
GMB6013	NİŞASTA KİMYASI VE TEKNOLOJİSİ	**S**	2	0	2	3	5
GMB6015	GIDA MİKOLOJİSİ	**S**	2	0	2	3	5
GMB6017	AROMA AKTİF GIDA BİLEŞENLERİ	**S**	2	0	2	3	5
GMB6019	GIDA KAYNAKLI SÜLFÜR BİLEŞENLERİ	**S**	2	0	2	3	5
GMB6021	İLERİ SÜT TEKNOLOJİSİ	**S**	3	0	0	3	5
GMB6023	İLERİ GIDA BİYOKİMYASI	**S**	3	0	0	3	5
GMB6025	GIDA BİLİMİNDE ARAŞTIRMA METOTLARI	**S**	3	0	0	3	5
GMB6027	LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ ve LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN BİYOTEKNOLOJİK UYGULAMALARDA KULLANIMI	**S**	3	0	0	3	5

II. YARIYIL / BAHAR

Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	Kredi	AKTS
GMB6192	DOKTORA TEZ DANIŞMANLIĞI II	Z	0	1	0	0	1
GMB6172	SEMİNER	Z	0	2	0	0	4
GMB6182	DOKTORA UZMANLIK ALAN DERSİ II	S	4	0	0	0	5
GMB6008	GIDA MUHAFAZA TEKNOLOJİSİ	**S**	3	0	0	3	5
GMB6010	LİPİTLER	**S**	3	0	0	3	5
GMB6012	GIDA SANAYİNDE İSTATİKSEL KALİTE KONTROL	**S**	3	0	0	3	5
GMB6014	İLERİ GIDA KİMYASI	**S**	3	0	0	3	5
GMB6016	DEĞİRMENCİLİK TEKNOLOJİSİ	**S**	2	0	2	3	5
GMB6018	ÖZEL TAHIL ÜRÜNLERİ	**S**	2	0	2	3	5
GMB6020	GIDA TOKSİKOLOJİSİ	**S**	3	0	0	3	5
GMB6022	GIDALARIN İŞLENMESİ SIRASINDA OLUŞAN KİMYASAL DEĞİŞİKLİKLER	**S**	3	0	0	3	5
GMB6024	GIDA FERMENTASYONLARI	**S**	3	0	0	3	5
GMB6026	FLAVOR ve FENOL BİLEŞİKLERİ TEKNOLOJİSİ	**S**	2	0	2	3	5
GMB6028	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ KİMYASI ve TEKNOLOJİSİ	**S**	3	0	0	3	5

									GMB6030	GIDALARIN FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ	**S**	3	0	0	3	5
									GMB6032	ÜRÜN GELİŞTİRMEDE GIDA KATKILARI	**S**	3	0	0	3	5
									GMB6034	GIDA KALİTESİNİN MİKROBİYOLOJİK OLARAK BELİRLENMESİNDE PROTEOM VE METABOLOM ANALİZLERİ	**S**	3	0	0	3	5
									GMB6036	GIDA SANAYİNDE KULLANILAN BAHARATLAR ve ÖZELLİKLERİ	**S**	3	0	0	3	5
						TOPLAM KREDİ	**14**	**30**						**TOPLAM KREDİ**		**12**	**30**
TEZ AŞAMASI	**III. YARIYIL / GÜZ**								**IV. YARIYIL / BAHAR**								
	GMB6183	DOKTORA UZMANLIK ALAN DERSİ III	Z	4	0	0	0	5	GMB6184	DOKTORA UZMANLIK ALAN DERSİ IV	Z	4	0	0	0	5
	GMB6193	DOKTORA TEZ DANIŞMANLIĞI III	Z	0	1	0	0	20	GMB6194	DOKTORA TEZ DANIŞMANLIĞI IV	Z	0	1	0	0	25
	YET6177	DOKTORA YETERLİK SINAVI	Z	0	0	0	0	5								
						TOPLAM KREDİ	**0**	**30**						**TOPLAM KREDİ**		**0**	**30**
	V. YARIYIL / GÜZ								**VI. YARIYIL / BAHAR**								
	GMB6185	DOKTORA UZMANLIK ALAN DERSİ V	Z	4	0	0	0	5	GMB6186	DOKTORA UZMANLIK ALAN DERSİ VI	Z	4	0	0	0	5
	GMB6195	DOKTORA TEZ DANIŞMANLIĞI V	Z	0	1	0	0	25	GMB6196	DOKTORA TEZ DANIŞMANLIĞI VI	Z	0	1	0	0	25
						TOPLAM KREDİ	**0**	**30**						**TOPLAM KREDİ**		**0**	**30**
	VII.YARIYIL / GÜZ								**VIII. YARIYIL / BAHAR**								
	GMB6187	DOKTORA UZMANLIK ALAN DERSİ VII	Z	4	0	0	0	5	GMB6188	DOKTORA UZMANLIK ALAN DERSİ VIII	Z	4	0	0	0	5
	GMB6197	DOKTORA TEZ DANIŞMANLIĞI VII	Z	0	1	0	0	25	GMB6198	DOKTORA TEZ DANIŞMANLIĞI VIII	Z	0	1	0	0	25
						TOPLAM KREDİ	**0**	**30**						**TOPLAM KREDİ**		**0**	**30**

TOPLAM KREDİ: 26 - TOPLAM AKTS: 240

ULUDAĞ UNIVERSITY
INSTITUTE of SCIENCE
2016-2017 ACADEMIC YEAR COURSE PLAN

DEPARTMENT OF	**FOOD ENGINEERING**
DEPARTMENT / PROGRAM	**Doctorate Program**

COURSE STAGE

I. TERM / FALL

Code	Course Title	Type	T	U	L	Credit	ECTS
GMB6191	PHD THESIS CONSULTING I	C	0	1	0	0	1
GMB6001	ADVANCED STERILISATION TECHNIQUES	C	3	0	0	3	5
ENS6001	RESEARCH METHODS	C	2	0	0	2	4
GMB6181	ADVANCED TOPICS IN PHD THESIS I	E	4	0	0	0	5
GMB6009	CLARIFICATION AND FILTRATION TECHNIQUES	E	3	0	0	3	5
GMB6011	HYDROGENATION OF FATS AND MARGARINE TECHNOLGY	E	3	0	0	3	5
GMB6013	CHEMISTRY AND TECHNOLOGY OF STARCH	E	2	0	2	3	5
GMB6015	FOOD MYCOLOGY	E	2	0	2	3	5
GMB6017	AROMA-ACTIVE FOOD COMPONENTS	E	2	0	2	3	5
GMB6019	FOOD-ORIGINATED SULPHUR COMPOUNDS	E	2	0	2	3	5
GMB6021	ADVANCED DAIRY TECHNOLOGY	E	3	0	0	3	5
GMB6023	ADVANCED FOOD BIOCHEMISTRY	E	3	0	0	3	5
GMB6025	RESEARCH METHODS IN FOOD SCIENCE	E	3	0	0	3	5
GMB6027	LACTIC ACID BACTERIA and BIOTECHNOLOGICAL APPLICATIONS OF LACTIC ACID BACTERIA	E	3	0	0	3	5

II. TERM / SPRING

Code	Course Title	Type	T	U	L	Credit	ECTS
GMB6192	PHD THESIS CONSULTING II	C	0	1	0	0	1
GMB6172	SEMINAR	C	0	2	0	0	4
GMB6182	ADVANCED TOPICS IN PHD THESIS II	E	4	0	0	0	5
GMB6008	FOOD PRESERVATION TECHNOLOGY	E	3	0	0	3	5
GMB6010	LIPIDS	E	3	0	0	3	5
GMB6012	STATISTICAL QUALITY CONTROL IN FOOD INDUSTRY	E	3	0	0	3	5
GMB6014	ADVANCED FOOD CHEMISTRY	E	3	0	0	3	5
GMB6016	MILLING TECHNOLOGY	E	2	0	2	3	5
GMB6018	SPECIAL CEREAL PRODUCTS	E	2	0	2	3	5
GMB6020	FOOD TOXICOLOGY	E	3	0	0	3	5
GMB6022	CHEMICAL CHANGES OCCURED DURING FOOD PROCESSING	E	3	0	0	3	5
GMB6024	FOOD FERMENTATIONS	E	3	0	0	3	5
GMB6026	TECHNOLOGY OF FLAVOR AND PHENOLIC COMPOUNDS	E	2	0	2	3	5
GMB6028	CHEMISTRY AND TECHNOLOGY OF FERMENTED DAIRY PRODUCTS	E	3	0	0	3	5

									GMB6030	PHYSICAL PROPERTIES OF FOOD	E	3	0	0	3	5
									GMB6032	FOOD INGREDIENTS AND ADDITIVES IN PRODUCT DEVELOPMENT	E	3	0	0	3	5
									GMB6034	THE PROTEOM AND METABOLOM ANALYSIS USED IN DETERMINATION OF MICROBIOLOGICAL FOOD QUALITY	E	3	0	0	3	5
									GMB6036	THE SPICES USED IN FOOD INDUSTRY AND THEIR PROPERTIES	E	3	0	0	3	5
						TOTAL	**14**	**30**						**TOTAL**		**12**	**30**

THESIS STAGE

III. TERM / FALL									**IV. TERM / SPRING**							
GMB6183	ADVANCED TOPICS IN PHD THESIS III	C	4	0	0	0	5		GMB6184	ADVANCED TOPICS IN PHD THESIS IV	C	4	0	0	0	5
GMB6193	PHD THESIS III	C	0	1	0	0	20		GMB6194	PHD THESIS IV	C	0	1	0	0	25
YET6177	PHD PROFICIENCY EXAMINATION	C	0	0	0	0	5									
					TOTAL	**0**	**30**							**TOTAL**	**0**	**30**
V. TERM / FALL									**VI. TERM / SPRING**							
GMB6185	ADVANCED TOPICS IN PHD THESIS V	C	4	0	0	0	5		GMB6186	ADVANCED TOPICS IN PHD THESIS VI	C	4	0	0	0	5
GMB6195	PHD THESIS V	C	0	1	0	0	25		GMB6196	PHD THESIS VI	C	0	1	0	0	25
					TOTAL	**0**	**30**							**TOTAL**	**0**	**30**
VII. TERM / FALL									**VIII. TERM / SPRING**							
GMB6187	ADVANCED TOPICS IN PHD THESIS VII	C	4	0	0	0	5		GMB6188	ADVANCED TOPICS IN PHD THESIS VIII	**C**	4	0	0	0	5
GMB6197	PHD THESIS VII	C	0	1	0	0	25		GMB618	PHD THESIS VIII	**C**	0	1	0	0	25
					TOTAL	**0**	**30**							**TOTAL**	**0**	**30**

TOTAL CREDITS: 26 - TOTAL ECTS: 240

ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM YILINDA EKLENEN DERSLER

ANABİLİM DALI	**GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİMDALI**
BİLİM DALI / PROGRAMI	/

Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Türü	T	U	L	Kredi	AKTS	Uygulama Esasları*	Gerekçe
	Toplam Kredi									

***** Her değişiklikte giriş yılı farklı olan öğrenciler için uygulama esaslarının açıkça belirtilmesi.

ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI KALDIRILAN/DEĞİŞTİRİLEN DERSLER

ANABİLİM DALI	**GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİMDALI**
BİLİM DALI / PROGRAMI	/

……..-…….. **Eğitim-Öğretim Yılı Kaldırılan/Değiştirilen Ders** *(Bir önceki eğitim-öğretim yılı yazılacak)*									……..-…….. **Eğitim-Öğretim Yılı Eş Değeri** *(Teklif edilen eğitim-öğretim yılı yazılacak)*									**Uygulama Esasları***	**Gerekçe****
Kodu	**Dersin Adı**	**Yarıyıl**	**Türü**	**T**	**U**	**L**	**Kredi**	**AKTS**	**Kodu**	**Dersin Adı**	**Yarıyıl**	**Türü**	**T**	**U**	**L**	**Kredi**	**AKTS**		
Toplam Kredi									**Toplam Kredi**										

* Her değişiklikte giriş yılı farklı olan öğrenciler için uygulama esaslarının açıkça belirtilmesi.
** Gerekçeler tablo ekinde metin olarak da belirtilebilir.

ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM YILINDA ÖNERİLEN DERSLERİN ULUSAL/ULUSLARARASI KARŞILIKLARI

ANABİLİM DALI	**GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI**
BİLİM DALI / PROGRAMI	

Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Türü	T	U	L	Kredi	AKTS	Dersin İçeriği	Örnek Üniversiteler		
										Örnek 1	Örnek 2	Örnek 3