

GDM8002	GIDA PROTEİNLERİ	3	0	8	5	5	4	4	3	4	1	3	3	3	1	
GDM6134	GIDA ENDÜSTRİSİNDE LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ	3	0	8	5	4	3	3	3	3	1	0	3	4	2	
GDM6102	GIDALARDA KIZARTMA TEKNİKLERİ	3	0	8	5	4	4	3	4	0	0	3	3	4	4	
GDM6104	İLERİ SÜT KİMYASI VE BİYOKİMYASI	3	0	8	5	5	4	5	4	4	1	2	5	4	3	
GDM6106	İLERİ MİKROBİYOLOJİK ANALİZ YÖNTEMLERİ	3	0	8	5	5	4	4	3	3	1	1	4	3	1	
GDM6110	DOĞAL GIDA ANTIOKSİDANLARI	3	0	8	5	3	2	4	4	5	2	3	2	2	2	
GDM6112	ENDÜSTRİYEL FERMENTE İÇECEKLER	3	0	8	5	4	4	3	1	3	0	3	1	1	2	
GDM6132	GIDALARDA MİKROBİYOLOJİK BOZULMALAR	3	0	8	5	3	2	3	1	3	0	2	1	1	2	
GDM6116	GIDALARDA KURUTMA TEKNİKLERİ	3	0	8	5	4	4	3	4	0	0	3	4	4	4	
GDM8006	GIDA KARBONHİDRATLARI	3	0	8	5	4	4	3	3	1	0	1	3	4	3	
GDM6120	GIDALARIN TEKSTÜREL VE REOLOJİK ÖZELLİKLERİ	3	0	8	5	4	5	4	3	5	3	4	3	5	2	
GDM6122	AYIRMA İŞLEMLERİNDE ÖZEL KONULAR	3	0	8	4	4	4	4	3	4	4	4	0	4	4	
GDM6124	TAHİL TEKNOLOJİSİNDE YENİ ANALİZ VE İŞLEME YÖNTEMLERİ	3	0	8	3	3	0	3	3	0	0	0	0	0	0	
GDM6126	KALİTE ANALİZLERİNDE DİJİTAL TEKNOLOJİLER	3	0	8	5	5	5	4	2	5	3	3	5	1	5	
GDM6128	LABORATUVARDA ÇALIŞMA KURALLARI VE ISO/IEC 17025	3	0	8	2	3	2	2	1	4	2	2	4	4	4	
GDM6130	ÇİKOLATA VE ŞEKERLİ ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ	3	0	8	5	5	5	5	2	1	1	1	1	3	0	
Katkı Düzeyi: 0- Yok, 1- En Düşük, 2-Düşük, 3-Orta, 4-Yüksek, 5-En Yüksek																