



**BESİN/GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ (VETERİNER) ANABİLİM DALI TEZSİZ
YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**

I. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	Teo.	Uyg .	Top.	Kredi	
	Zorunlu Dersler					Ulusal	ECTS
VBGTY 101	Proje Hazırlık Çalışması	Z	0	1	1	0	2
Seçmeli Dersler (Seçmeli Dersler Havuzundan 28 ECTS kredilik ders alınacaktır)							
	Seçmeli Ders I	S					4
	Seçmeli Ders II	S					4
	Seçmeli Ders III	S					4
	Seçmeli Ders IV	S					4
	Seçmeli Ders V	S					4
	Seçmeli Ders VI	S					4
	Seçmeli Ders VII	S					4
	Toplam						30

II. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	Teo.	Uyg .	Top.	Kredi	
	Zorunlu Dersler					Ulusal	ECTS
VBGTY 102	Proje Hazırlık Çalışması	Z	0	1	1	0	2
Seçmeli Dersler (Seçmeli Dersler Havuzundan 28 ECTS kredilik ders alınacaktır)							
	Seçmeli Ders I	S					4
	Seçmeli Ders II	S					4
	Seçmeli Ders III	S					4
	Seçmeli Ders IV	S					4
	Seçmeli Ders V	S					4
	Seçmeli Ders VI	S					4
	Seçmeli Ders VII	S					4
	Toplam						30

III. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	Teo.	Uyg .	Top.	Kredi	
	Zorunlu Dersler					Ulusal	ECTS
VBGTY 103	Proje Hazırlık Çalışması	Z	0	1	1	0	2
Seçmeli Dersler (Seçmeli Dersler Havuzundan 28 ECTS kredilik ders alınacaktır)							
	Seçmeli Ders I	S					4
	Seçmeli Ders II	S					4
	Seçmeli Ders III	S					4
	Seçmeli Ders IV	S					4
	Seçmeli Ders V	S					4
	Seçmeli Ders VI	S					4
	Seçmeli Ders VII	S					4
	Toplam						30

IV. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	Teo	Uyg	Top	Kredi	
	Zorunlu Dersler					Ulusal	ECTS

VBGTY 104	Proje Çalışması	Z	0	1	1	0	30
TOPLAM			0	1	1	0	30
V. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	Teo	Uyg	Top	Kredi	
	Zorunlu Dersler					Ulusal	ECTS
VBGTY 105	Proje Çalışması	Z	0	1	1	0	30
TOPLAM			0	1	1	0	30

VI. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	Teo	Uyg	Top	Kredi	
	Zorunlu Dersler					Ulusal	ECTS
VBGTY 106	Proje Çalışması	Z	0	1	1	0	30
TOPLAM							30

SEÇMELİ DERSLER HAVUZU							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	Teo.	Uyg .	Top.	Kredi	
	Seçmeli Dersler					Ulusal	ECTS
VBGTY 107	Gıda Muafazası	S	4	0	4	4	4
VBGTY 108	Su Hijyeni	S	3	1	4	3,5	4
VBGTY 109	Et Ve Et Ürünlerinde Histolojik Ve Hisyometrik Analizler	S	3	1	4	3,5	4
VBGTY 110	Bal kalite kontrolü ve Muayene Metodları	S	4	0	4	4	4
VBGTY 111	Gıda kontrol ve Analiz metodları	S	4	0	4	4	4
VBGTY 112	Biyoistatistik	S	3	0	3	3	4
VBGTY 113	Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGTY 114	Süt Sanayinde Temizlik ve Dezenfeksiyon	S	3	1	4	3,5	4
VBGTY 115	Probiyotik Fermente Süt Ürünleri Ve Teknolojileri	S	4	0	4	4	4
VBGTY 116	Et Teknolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGTY 117	Yumurta kalite kontrolü ve Muayene Metodları	S	4	0	4	4	4
VBGTY 118	Süt Bilimi	S	4	0	4	4	4
VBGTY 119	Kanatlı Et Ürünleri Teknolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGTY 120	Peynir Teknolojisi	S	3	1	4	3,5	4
VBGTY 121	Et Bilimi	S	4	0	4	4	4
VBGTY 122	Gıda Mevzuatı	S	4	0	4	4	4
VBGTY 123	Gıda Sanayinde Kullanılan Starter Kültürler	S	4	0	4	4	4
VBGTY 124	Süt Ürünleri Teknolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGTY 125	Gıdalarda Kalıntı Kontaminantlar	S	4	0	4	4	4
VBGTY 126	Gıda Sanitasyonu	S	3	1	4	3,5	4
VBGTY 127	Tereyağı Teknolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGTY 128	İçme Sütü Teknolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGTY 129	Dondurma Teknolojisi	S	3	1	4	3,5	4
VBGTY 130	Kanatlı Eti Muayenesi	S	3	1	4	3,5	4
VBGTY 131	Gıda Kimyası	S	4	0	4	4	4
VBGTY 132	Kanatlı Eti Hijyeni	S	4	0	4	4	4
VBGTY 133	Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGTY 134	Su Kalite kontrolü ve Muayene Metodları	S	4	0	4	4	4
VBGTY 135	Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Metodları	S	4	0	4	4	4
VBGTY 136	Koyulaştırılmış Süt Ürünleri Teknolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGTY 137	Fermente Et Ürünleri Teknolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGTY 138	Sosis-Salam Teknolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGTY 139	Salamura Et Ürünleri Teknolojisi	S	3	1	4	3,5	4
VBGTY 140	Et sanayinde temizlik ve dezenfeksiyon	S	4	0	4	4	4
VBGTY 141	Dezenfeksiyon Ve Dezenfektanlar	S	4	0	4	4	4
VBGTY 142	Araştırma Yöntemleri	S	3	0	3	3	4