



**BESİN/GIDA HIJYENİ VE TEKNOLOJİSİ (VETERİNER)
ANABİLİM DALI TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**

I. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	Teo.	Uyg .	Top.	Kredi	
	Zorunlu Dersler					Ulusal	ECTS
VBGY 101	Uzmanlık Alan Dersi	Z	8	0	8	0	9
VBGY 102	Tez Hazırlık Çalışması	Z	0	1	1	0	1
Seçmeli Dersler (Seçmeli Dersler Havuzundan 20 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
	Toplam						30

II. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	Teo.	Uyg .	Top.	Kredi	
	Zorunlu Dersler					Ulusal	ECTS
VBGY 103	Uzmanlık Alan Dersi	Z	8	0	8	0	9
VBGY 104	Tez Hazırlık Çalışması	Z	0	1	1	0	1
VBGY 105	Seminer	Z	0	2	2	0	4
Seçmeli Dersler (Seçmeli Dersler Havuzundan 16 ECTS kredilik ders alınacaktır)							
	Seçmeli Ders I	S					4
	Seçmeli Ders II	S					4
	Seçmeli Ders III	S					4
	Seçmeli Ders IV	S					4
	Toplam						30

III. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	Teo	Uyg	Top	Kredi	
	Zorunlu Dersler					Ulusal	ECTS
VBGY 106	Tez Çalışması	Z	0	1	1	0	21
VBGY 107	Uzmanlık Alan Dersi	Z	8	0	8	0	9
	TOPLAM		8	1	9	0	30

IV. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	Teo	Uyg	Top	Kredi	
	Zorunlu Dersler					Ulusal	ECTS
VBGY 108	Tez Çalışması	Z	0	1	1	0	21
VBGY 109	Uzmanlık Alan Dersi	Z	8	0	8	0	9
	TOPLAM		8	1	9	0	30

V. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	Teo	Uyg	Top	Kredi	
	Zorunlu Dersler					Ulusal	ECTS
VBGY 110	Tez Çalışması	Z	0	1	1	0	21
VBGY 111	Uzmanlık Alan Dersi	Z	8	0	8	0	9
TOPLAM			8	1	9	0	30

VI. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	Teo	Uyg	Top	Kredi	
	Zorunlu Dersler					Ulusal	ECTS
VBGY 112	Tez Çalışması	Z	0	1	1	0	21
VBGY 113	Uzmanlık Alan Dersi	Z	8	0	8	0	9
TOPLAM			8	1	9	0	30

SEÇMELİ DERSLER HAVUZU							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	Teo.	Uyg .	Top.	Kredi	
	Seçmeli Dersler					Ulusal	ECTS
VBGY 114	Gıda Muafazası	S	4	0	4	4	4
VBGY 115	Su Hijyeni	S	4	0	4	4	4
VBGY 116	Et ve Et Ürünlerinin Dokusal Ayrımında Kullanılan Yöntemler	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 117	Kanatlı Eti Muayenesi	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 118	Gıdalarda Kalıntı Kontaminantlar	S	4	0	4	4	4
VBGY 119	Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGY 120	Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGY 121	Biyoistatistik	S	3	0	3	3	4
VBGY 122	Gıda Kimyası	S	4	0	4	4	4
VBGY 123	Süt Sanayinde Temizlik ve Dezenfeksiyon	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 124	Probiyotik Fermente Süt Ürünleri Ve Teknolojileri	S	4	0	4	4	4
VBGY 125	Süt Ürünleri Teknolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGY 126	Süt Bilimi	S	4	0	4	4	4
VBGY 127	Gıda Sanitasyonu	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 128	Et Teknolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGY 129	Yumurta kalite kontrolü ve Muayene Metodları	S	4	0	4	4	4
VBGY 130	Bal kalite kontrolü ve Muayene metodları	S	4	0	4	4	4
VBGY 131	Kanatlı Et Ürünleri Teknolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGY 132	Peynir Teknolojisi	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 133	Et Bilimi	S	4	0	4	4	4
VBGY 134	Gıda Kontrol ve Analiz Metotları	S	4	0	4	4	4
VBGY 135	Kanatlı Eti Hijyeni	S	4	0	4	4	4
VBGY 136	Su Kalite Kontrolü ve Muayene Metodları	S	4	0	4	4	4
VBGY 137	Gıda Mevzuatı	S	4	0	4	4	4
VBGY 138	Gıda Sanayinde Kullanılan Starter Kültürler	S	4	0	4	4	4
VBGY 139	Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz metodları	S	4	0	4	4	4

VBGY 140	Koyulaştırılmış Süt Ürünleri Teknolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGY 141	Tereyađı Teknolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGY 142	İçme Sütü Teknolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGY 143	Dondurma Teknolojisi	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 144	Fermente Et Ürünleri Teknolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGY 145	Sosis-Salam Teknolojisi	S	4	0	4	4	4
VBGY 146	Salamura Et ürünleri Teknolojisi	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 147	Et Sanayinde Temizlik ve Dezenfeksiyon	S	4	0	4	4	4
VBGY 148	Dezenfeksiyon Ve Dezenfektanlar	S	4	0	4	4	4
VBGY 149	Arařtırma Yöntemleri	S	3	0	3	3	4