



SAGLIK BILIMLERI ENSTITUSU
BESIN/GIDA HIJYENI VE TEKNOLOJISI ANABILIM DALI
TEZLI YUKSEK LISANS PROGRAMI

I. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	TEO.	UYG .	TOP.	KREDİ	
	ZORUNLU DERSLER					ULUSAL	ECTS
VBGY 201	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
VBGY 202	TEZ HAZIRLIK ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	1
SAGBİLYL001	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	Z	3	0	3	3	4
SEÇMELİ DERSLER (SEÇMELİ DERSLER HAVUZUNDAN 16 ECTS KREDİLİK DERS ALINACAKTIR)							
	SEÇMELİ DERS I	S					4
	SEÇMELİ DERS II	S					4
	SEÇMELİ DERS III	S					4
	SEÇMELİ DERS IV	S					4
	TOPLAM						30

II. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	TEO.	UYG .	TOP.	KREDİ	
	ZORUNLU DERSLER					ULUSAL	ECTS
VBGY 203	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
VBGY 204	TEZ HAZIRLIK ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	1
VBGY 205	SEMİNER	Z	0	2	2	0	4
SEÇMELİ DERSLER (SEÇMELİ DERSLER HAVUZUNDAN 16 ECTS KREDİLİK DERS ALINACAKTIR)							
	SEÇMELİ DERS I	S					4
	SEÇMELİ DERS II	S					4
	SEÇMELİ DERS III	S					4
	SEÇMELİ DERS IV	S					4
	TOPLAM						30

III. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	TEO	UYG	TOP	KREDİ	
	ZORUNLU DERSLER					ULUSAL	ECTS
VBGY 206	TEZ ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	21
VBGY 207	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
	TOPLAM		8	1	9	0	30

IV. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	TEO	UYG	TOP	KREDİ	
	ZORUNLU DERSLER					ULUSAL	ECTS
VBGY 208	TEZ ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	21
VBGY 209	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
	TOPLAM		8	1	9	0	30

SEÇMELİ DERSLER HAVUZU							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	TEO.	UYG .	TOP.	KREDİ	
	SEÇMELİ DERSLER					ULUSAL	ECTS
VBGY 210	GIDA MUAFAZASI	S	4	0	4	4	4
VBGY 211	SU HİJYENİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 212	ET VE ET ÜRÜNLERİNİN DOKUSAL AYRIMINDA KULLANILAN YÖNTEMLER	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 213	KANATLI ETİ MUAYENESİ	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 214	GIDALARDA KALINTI KONTAMİNANLAR	S	4	0	4	4	4
VBGY 215	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 216	GIDA HİJYENİ VE MİKROBİYOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 217	BİYOİSTATİSTİK	S	3	0	3	3	4
VBGY 218	GIDA KİMYASI	S	4	0	4	4	4
VBGY 219	SÜT SANAYİNDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 220	PROBİYOTİK FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ VE TEKNOLOJİLERİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 221	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 222	SÜT BİLİMİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 223	GIDA SANİTASYONU	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 224	ET TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 225	YUMURTA KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METODLARI	S	4	0	4	4	4
VBGY 226	BAL KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METODLARI	S	4	0	4	4	4
VBGY 227	KANATLI ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 228	PEYNİR TEKNOLOJİSİ	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 229	ET BİLİMİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 230	GIDA KONTROL VE ANALİZ METOTLARI	S	4	0	4	4	4
VBGY 231	KANATLI ETİ HİJYENİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 232	SU KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METODLARI	S	4	0	4	4	4
VBGY 233	GIDA MEVZUATI	S	4	0	4	4	4
VBGY 234	GIDA SANAYİNDE KULLANILAN STARTER KÜLTÜRLER	S	4	0	4	4	4
VBGY 235	GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZ METODLARI	S	4	0	4	4	4
VBGY 236	KOYULAŞTIRILMIŞ SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 237	TEREYAĞI TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 238	İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 239	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 240	FERMENTE ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 241	SOSİS-SALAM TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGY 242	SALAMURA ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	3	1	4	3,5	4
VBGY 243	ET SANAYİNDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON	S	4	0	4	4	4
VBGY 244	DEZENFEKSİYON VE DEZENFEKTANLAR	S	4	0	4	4	4