



SAGLIK BILIMLERI ENSTITUSU
BESİN/GIDA HIJYENİ VE TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI
DOKTORA PROGRAMI

I. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	TEO.	UYG .	TOP.	KREDİ	
	ZORUNLU DERSLER					ULUSAL	ECTS
VBGD 201	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
VBGD 202	TEZ HAZIRLIK ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	1
SAGBİDR001	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
VBGD 203	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
VBGD 204	TEZ HAZIRLIK ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	1
SEÇMELİ DERSLER(SEÇMELİ DERSLER HAVUZUNDAN 20 ECTS KREDİLİK DERS ALINACAKTIR)							
	SEÇMELİ DERS I	S					4
	SEÇMELİ DERS II	S					4
	SEÇMELİ DERS III	S					4
	SEÇMELİ DERS IV	S					4
	SEÇMELİ DERS V	S					4
	TOPLAM						30

III. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	TEO.	UYG .	TOP.	KREDİ	
	ZORUNLU DERSLER					ULUSAL	ECTS
VBGD 205	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
VBGD 206	TEZ HAZIRLIK ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	1
VBGD 207	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

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

V. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	TEO	UYG	TOP	KREDİ	
ZORUNLU DERSLER						ULUSAL	ECTS
VBGD 210	TEZ ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	21
VBGD 211	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
TOPLAM			8	1	9	0	30

VI. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	TEO	UYG	TOP	KREDİ	
ZORUNLU DERSLER						ULUSAL	ECTS
VBGD 212	TEZ ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	21
VBGD 213	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
TOPLAM			8	1	9	0	30

VII. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	TEO	UYG	TOP	KREDİ	
ZORUNLU DERSLER						ULUSAL	ECTS
VBGD 214	TEZ ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	21
VBGD 215	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
TOPLAM			8	1	9	0	30

VIII. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	TEO	UYG	TOP	KREDİ	
ZORUNLU DERSLER						ULUSAL	ECTS
VBGD 216	TEZ ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	21
VBGD 217	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
VBGD 218	SÜT HİJYENİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 219	GIDA KAYNAKLI PATOJEN BAKTERİLER	S	3	1	4	3,5	4
VBGD 220	SÜT BİLİMİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 221	GELİŞİM VE ÖĞRENME	S	3	0	3	3	4
VBGD 222	ET HİJYENİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 223	GIDA SANİTASYONU	S	3	1	4	3,5	4
VBGD 224	GIDA MUHAFAZASI	S	4	0	4	4	4
VBGD 225	KANATLI ETİ HİJYENİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 226	TEHLİKE ANALİZLERİ KRİTİK KONTROL NOKTALARI SİSTEMİ	S	3	1	4	3,5	4
VBGD 227	FERMENTE ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4

VBGD 228	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 229	VETERİNER HALK SAĞLIĞI	S	4	0	4	4	4
VBGD 230	GIDALARDA KALINTI VE KONTAMİNANLAR	S	4	0	4	4	4
VBGD 231	ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 232	ET BİLİMİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 233	ÖĞRETİMDE PLANLAMA VE DEĞERLENDİRME	S	3	0	3	4	4
VBGD 234	GIDA MİKROLOJİSİ	S	3	1	4	3,5	4
VBGD 235	GIDA KİMYASI	S	4	0	4	4	4
VBGD 236	SU ÜRÜNLERİ VE MUAYENE METOTLARI	S	4	0	4	4	4
VBGD 237	KANATLI ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 238	KANATLI ETLERİ MUAYENESİ	S	3	1	4	3,5	4
VBGD 239	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 240	ET SANAYİNDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON	S	4	0	4	4	4
VBGD 241	PROBİYOTİK FERMENTE SÜT ÜRÜN. VE TEKN.	S	4	0	4	4	4
VBGD 242	GIDA MEVZUATI	S	4	0	4	4	4
VBGD 243	YUMURTA KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METOTLARI	S	4	0	4	4	4
VBGD 244	BAL KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METOTLARI	S	4	0	4	4	4
VBGD 245	ET VE ET ÜRÜNLERİNDE TÜR AYIRIMI	S	3	1	4	3,5	4
VBGD 246	SU HİJYENİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 247	SU HİJYENİ KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METOTLARI	S	4	0	4	4	4
VBGD 248	SÜT SANAYİNDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON	S	3	1	4	3,5	4
VBGD 249	SÜT YAN ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 250	GIDA ALLERJENLERİ VE İNTOLERANS	S	4	0	4	4	4
VBGD 251	GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ GIDALAR	S	4	0	4	4	4
VBGD 252	ENSTRÜMENTAL ANALİZLER	S	3	1	4	3,5	4
VBGD 253	GIDA KATKI MADDELERİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 254	GIDA AMBALAJLARI	S	3	1	4	3,5	4
VBGD 255	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 256	GIDA KAYNAKLI VİRUSLAR	S	4	0	4	4	4
VBGD 257	GIDA KAYNAKLI PARAZİTLER	S	4	0	4	4	4
VBGD 258	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 259	MEZBAHA YAN ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	3	1	4	3,5	4
VBGD 260	GIDA SANAYİ ATIKLARI VE DEĞERLENDİRİLMESİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 261	İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 262	PEYNİR TEKNOLOJİSİ	S	3	1	4	3,5	4
VBGD 263	SOSİS-SALAM TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 264	SALAMURA ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	3	1	4	3,5	4
VBGD 265	KOYULAŞTIRILMIŞ SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 266	TEREYAĞI TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	4
VBGD 267	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	S	3	1	4	3,5	4