



SAGLIK BİLİMLERİ ENSTİTUSU
BESİN/GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI
TEZSİZ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

I. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	TEO.	UYG.	TOP.	KREDİ	
	ZORUNLU DERSLER					ULUSAL	ECTS
VBGTY 201	YÖNLENDİRİLMİŞ ÇALIŞMA (DANIŞMANLIK)	Z	0	1	1	0	15
VBGTY 203	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	Z	3	0	3	3	5
SEÇMELİ DERSLER (SEÇMELİ DERSLER HAVUZUNDAN 25 ECTS KREDİLİK DERS ALINACAKTIR)							
	SEÇMELİ DERS I	S					5
	SEÇMELİ DERS II	S					5
	SEÇMELİ DERS III	S					5
	SEÇMELİ DERS IV	S					5
	SEÇMELİ DERS V	S					5
	TOPLAM						45

II. YARIYIL							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	TEO.	UYG.	TOP.	KREDİ	
	ZORUNLU DERSLER					ULUSAL	ECTS
VBGTY 202	YÖNLENDİRİLMİŞ ÇALIŞMA (DANIŞMANLIK)	Z	0	1	1	0	15
VBGTY 204	DÖNEM PROJESİ	Z	0	1	1	0	5
SEÇMELİ DERSLER (SEÇMELİ DERSLER HAVUZUNDAN 25 ECTS KREDİLİK DERS ALINACAKTIR)							
	SEÇMELİ DERS I	S					5
	SEÇMELİ DERS II	S					5
	SEÇMELİ DERS III	S					5
	SEÇMELİ DERS IV	S					5
	SEÇMELİ DERS V	S					5
	TOPLAM						45

SEÇMELİ DERSLER HAVUZU							
D. KODU	DERSİN ADI	Z/S	Teo.	Uyg.	Top.	Kredi	
	SEÇMELİ DERSLER					Ulusal	ECTS
VBGTY 205	GIDA MUAFAZASI	S	4	0	4	4	5
VBGTY 206	SU HİJYENİ	S	3	1	4	3,5	5
VBGTY 207	ET VE ET ÜRÜNLERİNDE HISTOLOJİK ANALİZ METODLARI	S	3	1	4	3,5	5
VBGTY 208	BAL KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METODLARI	S	4	0	4	4	5
VBGTY 209	GIDA KONTROL VE ANALİZ METODLARI	S	4	0	4	4	5
VBGTY 210	BIYOİSTATİSTİK	S	3	0	3	3	5
VBGTY 211	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	5
VBGTY 212	SÜT SANAYİNDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON	S	3	1	4	3,5	5
VBGTY 213	PROBİYOTİK FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ VE TEKNOLOJİLERİ	S	4	0	4	4	5
VBGTY 214	ET TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	5
VBGTY 215	YUMURTA KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METODLARI	S	4	0	4	4	5
VBGTY 216	SÜT BİLİMİ	S	4	0	4	4	5

VBGTY 217	KANATLI ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJISI	S	4	0	4	4	5
VBGTY 218	PEYNİR TEKNOLOJISI	S	3	1	4	3,5	5
VBGTY 219	ET BİLİMİ	S	4	0	4	4	5
VBGTY 220	GIDA MEVZUATI	S	4	0	4	4	5
VBGTY 221	GIDA SANAYİNDE KULLANILAN STARTER KÜLTÜRLER	S	4	0	4	4	5
VBGTY 222	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJISI	S	4	0	4	4	5
VBGTY 223	GIDALARDA KALINTI KONTAMİNANLAR	S	4	0	4	4	5
VBGTY 224	GIDA SANİTASYONU	S	3	1	4	3,5	5
VBGTY 225	TEREYAĞI TEKNOLOJISI	S	4	0	4	4	5
VBGTY 226	İÇME SÜTÜ TEKNOLOJISI	S	4	0	4	4	5
VBGTY 227	DONDURMA TEKNOLOJISI	S	3	1	4	3,5	5
VBGTY 228	KANATLI ETİ MUAYENESİ	S	3	1	4	3,5	5
VBGTY 229	GIDA KİMYASI	S	4	0	4	4	5
VBGTY 230	KANATLI ETİ HİJYENİ	S	4	0	4	4	5
VBGTY 231	GIDA HİJYENİ VE MİKROBİYOLOJİSİ	S	4	0	4	4	5
VBGTY 232	SU KALİTE KONTROLÜ VE MUAYENE METODLARI	S	4	0	4	4	5
VBGTY 233	GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZ METODLARI	S	4	0	4	4	5
VBGTY 234	KOYULAŞTIRILMIŞ SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	5
VBGTY 235	FERMANTE ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	5
VBGTY 236	SOSIS-SALAM TEKNOLOJİSİ	S	4	0	4	4	5
VBGTY 237	SALAMURA ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	3	1	4	3,5	5
VBGTY 238	ET SANAYİNDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON	S	4	0	4	4	5
VBGTY 239	DEZENFEKSİYON VE DEZENFEKTANLAR	S	4	0	4	4	5