



VETERİNERLİK GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ ANA BİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS PROGRAMI-MÜFREDAT DERSLERİ ve AKTS KREDİLERİ

	Dersin Adı	Dersin Tipi (Z/S)	Yerel Kredi			AKTS Kredisi
			T	U	K	
I. YARIYIL DERS PLANI	Uzmanlık Alan Dersi I	Z	5	0	0	6
	Danışmanlık	Z	3	0	3	6
	Araştırma Yönetimi ve Etik	Z	2	0	2	3
	Beslenmeye Giriş	S	3	0	3	6
	Et Muayenesi I	S	3	2	4	6
	Su Hijyeni I	S	3	0	3	6
	Gıda Mevzuatı I	S	3	0	3	6
	Balık Muayenesi	S	3	0	3	6
	Besinlerin Kalite Kontrolü I	S	3	0	3	6
	Et Ürünleri Teknolojisi I	S	3	2	4	6
	Süt Ürünleri Teknolojisi I	S	3	0	3	6
	Besin Güvenliği ve Mikrobiyolojik Kriterler I	S	3	0	3	6
	Laboratuvar Teknikleri	S	3	0	3	6
	Süt Ürünlerinin Kimyasal Analizleri	S	3	0	3	6
	Besin Hijyeni I	S	3	0	3	6
	Gıda Sanayiinde Kullanılan Biyoteknolojik Yöntemler	S	0	6	3	6
	Gıdalarda Bozulma Etmenleri ve Mekanizmaları	S	3	0	3	6
	Halk Sağlığı I	S	3	0	3	6
	Besin Kimyası	S	3	0	3	6
	Besin Hijyeni ve Teknolojisi Uygulamaları-I	S	0	6	3	6
II. YARIYIL DERS PLANI	Uzmanlık Alan Dersi II	Z	5	0	0	6
	Danışmanlık	Z	3	0	3	-
	Seminer	Z	0	0	0	6
	Besinlerin Muhafazası I	S	3	0	3	6
	Kanatlı Ürünlerin Hijyen ve Teknolojisi	S	3	0	3	6
	Gıda Kontaminantları I	S	3	0	3	6
	Gıdalarda Starter Kültür Kullanımı	S	3	0	3	6
	Et Ürünleri Teknolojisi II	S	3	2	4	6
	Besin Katkı Maddeleri-I	S	3	0	3	6
	Konserve Teknolojisi I	S	3	0	3	6
	Süt Ürünleri Teknolojisi II	S	3	0	3	6
	Zoonozlar	S	3	0	3	6
	Besin Mikrobiyolojisi I	S	3	0	3	6
	Besin Hijyeni ve Teknolojisi Uygulamaları II	S	0	6	3	6
	Fermente Süt Ürünleri ve Teknolojileri	S	0	6	3	6
Gıda Analiz Yöntemleri I	S	3	0	3	6	
III. YARIYIL DERS PLANI	Uzmanlık Alan Dersi III	Z	5	0	0	6
	Danışmanlık	Z	3	0	3	-
	Yüksek Lisans Tezi	Z	0	0	0	24



SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

Graduate School of Health Sciences

IV. YARIYIL DERS PLANI	Uzmanlık Alan Dersi IV	Z	5	0	5	6
	Danışmanlık	Z	3	0	3	-
	Yüksek Lisans Tezi	Z	0	0	0	-

Tezli Yüksek lisans programında mezun olacak öğrencinin en az 7 ders 21 kredi ve 120 AKTS'lik dersten başarılı olması gerekmektedir. Ders içerikleri için [tıklayınız](#).

VETERİNERLİK GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ ANA BİLİM DALI DOKTORA PROGRAMI-MÜFREDAT DERSLERİ ve AKTS KREDİLERİ

	Dersin Adı	Dersin Tipi (Z/S)	Yerel Kredi			AKTS Kredisi
			T	U	K	
I. YARIYIL DERS PLANI	Araştırma Yönetimi ve Etik	Z	2	0	2	3
	Proje Hazırlama	Z	2	0	2	6
	Uzmanlık Alan Dersi I	Z	5	0	5	6
	Danışmanlık	Z	3	0	3	6
	Seminer	Z	0	0	0	6
	Et Muayenesi II	Z	3	2	4	6
	Beslenme	S	3	0	3	6
	Süt Kimyası	S	3	0	3	6
	Besin Mikrobiyolojisi II	S	3	0	3	6
	Su Hijyeni II	S	3	0	3	6
	Su Ürünleri Teknolojisi	S	3	0	3	6
	Et ve Et Ürünleri Kalite Kontrolü	S	3	0	3	6
	Süt ve Süt Ürünleri Kalite Kontrolü	S	3	0	3	6
II. YARIYIL DERS PLANI	Uzmanlık Alan Dersi II	Z	5	0	5	6
	Danışmanlık		3	0	3	-
	<u>Et Kimyası</u>	S	3	0	3	6
	Et Yan Ürünleri	S	3	0	3	6
	Karkasların Anatomik Ayırımı	S	3	0	3	6
	Süt Ürünleri Mikrobiyolojisi	S	3	0	3	6
	Besin Hijyeni II	S	3	0	3	6
	İleri Laboratuvar Teknikleri	S	3	0	3	6
	Besin İşyerlerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon	S	3	0	3	6
	Gıda İşletmelerinin Temel İşlevleri	S	3	0	3	6
	Vitaminler	S	3	0	3	6
	Gıda Kontaminantları II	S	3	0	3	6



SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

Graduate School of Health Sciences

III. YARIYIL DERS PLANI	Uzmanlık Alan Dersi III	Z	5	0	5	6
	Danışmanlık		3	0	3	-
	Kanath Eterin Muayenesi	S	3	2	4	6
	Gıda Sanayinde Kullanılan Starter Kültürler	S	3	0	3	6
	Halk Sağlığı II	S	3	0	3	6
	Besin Katkı Maddeleri II	S	3	0	3	6
	Süt Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon	S	3	0	3	6
	Konserve Teknolojisi II	S	3	0	3	6
	Süt Ürünlerinin Pazarlaması	S	3	0	3	6
	Gıda Analiz Yöntemleri II	S	3	0	3	6
	Besinlerin Muhafazası II	S	3	0	3	6
	Gıda Mevzuatı II	S	3	0	3	6
	Besin Güvenliği ve Mikrobiyolojik Kriterler II	S	3	0	3	6
IV. YARIYIL DERS PLANI	Uzmanlık Alan Dersi IV	Z	5	0	5	6
	Danışmanlık	Z	3	0	3	-
	Besinlerde Antimikrobiyel Maddeler	S	3	0	3	6
	Fermente Et Ürünleri ve Teknolojisi	S	3	0	3	6
	Et Hijyeni ve Teknolojisi	S	3	2	4	6
	Gıda Ambalajlama Teknikleri	S	3	0	3	6
	Besinlerin Kalite Kontrolü II	S	3	0	3	6
	Moleküler Tanı Yöntemlerinin Gıdalarda Kullanımı	S	3	0	3	6
	Probiyotik Fermente Süt Ürünleri ve Teknolojileri	S	3	0	3	6
V. YARIYIL DERS PLANI	Uzmanlık Alan Dersi V	Z	5	0	5	6
	Danışmanlık	Z	3	0	3	-
	Doktora Tez Önerisi	Z	0	0	0	24
VI. YARIYIL DERS PLANI	Uzmanlık Alan Dersi VI	Z	5	0	5	6
	Danışmanlık	Z	3	0	3	-
	Doktora Tez Ara Raporu I	Z	0	0	0	24
VII. YARIYIL DERS PLANI	Uzmanlık Alan Dersi VII	Z	5	0	5	6
	Danışmanlık	Z	3	0	3	-
	Doktora Tez Ara Raporu II	Z	0	0	0	24
VIII. YARIYIL DERS PLANI	Uzmanlık Alan Dersi VIII	Z	5	0	5	6
	Danışmanlık	Z	3	0	3	-
	Doktora Tez Ara Raporu III	Z	0	0	0	24
	Doktora Tezi	Z	0	0	0	24

Doktora programında mezun olacak öğrencinin en az 7 ders 21 kredi ve 240 AKTS'lik dersten başarılı olması gerekmektedir. Ders içerikleri için [tıklayınız](#).