

VETERİNERLİK BESİN HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ ANA BİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS DERSLERİ

Ders Kodu	Dersin Adı	Zorunlu/ Seçmeli	T U K	AKTS
VB5001	Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi	Z	600	6
VB5010	Yüksek Lisans Semineri	Z	020	6
VB5020	Yüksek Lisans Tezi	Z	---	24
VB5030	Gıda Kimyasına Giriş	S	223	6
VB5040	Gıda Mikrobiyolojisine Giriş	S	223	6
VB5050	Gıda Zehirlenmeleri	S	202	6
VB5060	Gıda Muhafaza İlkeleri	S	202	6
VB5070	Süt Hijyeni	S	202	6
VB5080	Et Hijyeni	S	202	6
VB5090	Gıda Mevzuatı	S	101	3
VB5100	Süt ve Süt Ürünlerinin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Analizleri	S	223	6
VB5110	Et ve Et Ürünlerinin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Analizleri	S	223	6
VB5120	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi	S	223	6
VB5130	Et ve Et Ürünleri Teknolojisi	S	223	6
VB5140	Et Muayenesi	S	223	6
VB5150	Kanatlı Eti Hijyeni ve Teknolojisi	S	202	6
VB5160	Et ve Süt İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon	S	122	6
VB5170	Su Hijyeni ve Analiz Metotları	S	122	4
VB5180	Veteriner Halk Sağlığı	S	202	4
VB5190	Yumurta ve Balın Analiz Metotları	S	122	6
VB5200	Et ve Süt Ürünlerinde Kullanılan Starter Kültürler	S	202	6
VB5210	Gıda Güvenliği	S	202	6
VB5220	Gıda Ambalajlama	S	202	6
VB5230	Gıda Katkı Maddeleri	S	202	4
VB5240	Literatür Saati	S	021	3
VB5250	Su Ürünleri işleme Teknolojisi	S	202	6
VB5260	Su Ürünlerinde Muayene Metotları	S	122	6
VB5270	Kalite Yönetim sistemleri	S	202	6
VB5280	Beslenme İlkeleri	S	202	6
VB5290	Et ve Et Ürünlerinde Histolojik Muayene	S	122	6

VETERİNERLİK BESİN HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ ANA BİLİM DALI
DOKTORA DERSLERİ

Ders Kodu	Dersin Adı	Zorunlu/ Seçmeli	T U K	AKTS
VB7001	Doktora Uzmanlık Alan Dersi	Z	800	6
VB7010	Doktora Semineri	Z	020	6

VB7020	Doktora Yeterlik	Z	---	24
VB7030	Doktora Tezi	Z	---	24
VB7040	Gıda Kaynaklı Hastalıklar	S	223	8
VB7050	Gıda Kimyası	S	223	8
VB7060	Gıda Mikrobiyolojisi	S	223	8
VB7070	Et Hijyeni	S	202	6
VB7080	Süt Hijyeni	S	202	6
VB7090	Gıda Muhafaza İlkeleri	S	202	4
VB7100	Literatür Saati	S	021	6
VB7110	Et Bilimi	S	202	6
VB7120	Et Ürünleri Teknolojisi	S	202	8
VB7130	Kanatlı Eti Hijyeni ve Teknolojisi	S	202	6
VB7140	Fermente Et Ürünleri Teknolojisi	S	202	6
VB7150	Et Ürünlerinde Starter Kültür Kullanımı	S	122	6
VB7160	Salam – Sosis Teknolojisi	S	122	4
VB7170	Süt Bilimi	S	202	6
VB7180	Süt Ürünleri Teknolojisi	S	202	8
VB7190	Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	S	202	8
VB7200	Süt Ürünlerinde Starter Kültür Kullanımı	S	122	6
VB7210	Peynir Teknolojisi	S	122	6
VB7220	Tereyağı Teknolojisi	S	122	4
VB7230	İçme Sütü Teknolojisi	S	122	6
VB7240	Yoğurt Teknolojisi	S	122	6
VB7250	Dondurma Teknolojisi	S	122	4
VB7260	Süttozu Teknolojisi	S	122	4
VB7270	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	S	202	8
VB7280	Su Ürünlerinde Muayene Metotları	S	122	6
VB7290	Su Hijyeni ve Muayene Metotları	S	122	6
VB7300	Kutu Konserve Ürün Teknolojisi ve Muayene Metotları	S	122	6
VB7310	Gıda Endüstrisinde Kullanılan Starter Kültürler	S	202	6
VB7320	Gıda Katkı Maddeleri	S	202	6
VB7330	Gıda Mevzuatı	S	202	6
VB7340	Gıda Bulaşanları	S	202	6
VB7350	Gıda Güvenliği	S	202	6
VB7360	Gıda Ambalajlama	S	101	4
VB7370	Beslenme İlkeleri ve Hastalıkları	S	202	6
VB7380	Veteriner Halk Sağlığı	S	202	4