Tablo 5.3. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki dersler

[Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı]

Ders Adı	Öğretim Dili	Zorunlu/ Seçmeli (Z/S)	Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin				Program Çıktısı[1]
			T	U	K	AKTS	
1. Yarıyıl							
Genel Mikrobiyoloji	Türkçe	Z	2	2		4	1,7,11,13
Hijyen ve Sanitasyon	Türkçe	Z	2	0		3	1,2,11
Süt Kimyası	Türkçe	Z	3	0		4	1,11
Süt İşletmelerinde Temel İşlemler	Türkçe	Z	3	0		4	1,3,4,11,12
2. Yarıyıl							
İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri	Türkçe	Z	3	0		4	1,3,5,12,13
Beslenme İlkeleri	Türkçe	Z	2	0		3	1,3,11,13
Fermente Süt Ürünleri	Türkçe	Z	2	2		5	1,3,5,12,13
Süt Mikrobiyolojisi	Türkçe	Z	2	2		4	1,5,11
Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetimi	Türkçe	Z	2	0		3	2,13
Starter Kültür	Türkçe	S	2	0		3	1,3,11
Gıda Katkı Maddeleri	Türkçe	S	2	0		3	1,3,11,13
Süt Hayvanları Yetiştiriciliği	Türkçe	S	2	0		3	3,11
3. Yarıyıl							
Peynir Teknolojisi	Türkçe	Z	2	2		4	1,3,5,7,11,12,13
Tereyağ Teknolojisi	Türkçe	Z	2	2		3	1,3,5,11,12,13
Dondurma Teknolojisi	Türkçe	Z	2	2		3	1,3,5,11,12,13
Süt Ürünleri Analizleri	Türkçe	Z	2	2		4	1, 2,3,4,9,11,12,13
Süt Yan Ürünleri ve Çevre Yönetimi	Türkçe	Z	3	0		4	1,2,3,5, 11,12,13
Gıda Endüstrisi Makineleri	Türkçe	S	2	0		3	12
Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat	Türkçe	S	2	0		3	2,3,13
Ambalajlama Teknolojisi	Türkçe	S	2	0		3	11,13
Endüstriyel Mikrobiyoloji	Türkçe	S	2	0		3	1,3,12
Duyusal Analiz Teknikleri	Türkçe	S	1	2		3	1,13
Özel Gıdalar Teknolojisi	Türkçe	S	2	0		3	2,12
Süt Tesislerinin Kuruluş ve Organizasyonu	Türkçe	S	2	0		3	11,12,13
Yöresel Peynir Teknolojisi	Türkçe	S	2	2		3	1,12,13
4. Yarıyıl							
İşletmede Mesleki Eğitim	Türkçe	Z				16	11,12,13
Staj	Türkçe	Z				6	11,12,13
Toplam AKTS (Zorunlu)						74	

[1] Ölçüt. 9 da tanımlanan program özgü çıktıların dersle olan ilişki bu sütunda yazılmalıdır.