Tablo 9.2. Programa Özgü Çıktılar ve Ders Eşleştirmesi

Ders Kodu	Ders Adı	PÇ11	PÇ12	PÇ13
I. Yarıyıl/Güz Yarıyılı				
	Genel Mikrobiyoloji	✓		✓
	Hijyen ve Sanitasyon	✓		
	Süt Kimyası	✓		
	Süt İşletmelerinde Temel İşlemler	✓	✓	
II. Yarıyıl/Bahar Yarıyılı				
	İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri		✓	✓
	Beslenme İlkeleri	✓		✓
	Fermente Süt Ürünleri		✓	✓
	Süt Mikrobiyolojisi	✓		
	Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetimi			✓
III. Yarıyıl/Güz Yarıyılı				
	Peynir Teknolojisi	✓	✓	✓
	Tereyağ Teknolojisi	✓	✓	✓
	Dondurma Teknolojisi	✓	✓	✓
	Süt Ürünleri Analizleri	✓	✓	✓
	Süt Yan Ürünleri ve Çevre Yönetimi	✓	✓	✓
IV. Yarıyıl/Bahar Yarıyılı				
	İşletmede Mesleki Eğitim	✓	✓	✓
	Staj	✓	✓	✓