

**EK -1: SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ ÖNLİSANS PROGRAMI DERS PLANI**

1.DÖNEM						2.DÖNEM					
Dersin Kodu	Dersler	T	U	K	AKTS	Dersin Kodu	Dersler	T	U	K	AKTS
ING101	İngilizce I	3	0	3	6	ING102	İngilizce II	3	0	3	6
TUR103	Türkçe I	2	0	2	3	TUR104	Türkçe II	2	0	2	3
AIT105	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	2	0	2	3	AIT106	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II	2	0	2	3
SUT103	Labaratuvar Teknkleri	2	1	2	4	SUT102	Hijyen ve Sanitasyon	2	0	2	4
MAT103	Matematik I	2	0	2	6	MAT 104	Matematik II	2	0	2	6
SUT105	Mikrobiyoloji	2	0	2	5	SUT104	Süt Mikrobiyolojisi	2	0	2	5
SUT107	Süt İşletmelerinde Temel İşlemler	2	0	2	3	SUT106	İçme Sütü ve Konsantre Süt Teknolojisi	2	1	2	3
	<b>TOPLAM KREDİ</b>	<b>15</b>	<b>1</b>	<b>15</b>	<b>30</b>		<b>TOPLAM KREDİ</b>	<b>15</b>	<b>1</b>	<b>15</b>	<b>30</b>
3. DÖNEM						4. DÖNEM					
Dersin Kodu	Dersler	T	U	K	AKTS	Dersin Kodu	Dersler	T	U	K	AKTS
SUT201	Peynir Teknolojisi	2	1	2	4	SUT202	Gıda İşletmeciliği ve Pazarlama	3	0	3	6
SUT203	Dondurma Teknolojisi	2	1	2	4	SUT204	Tereyağ Teknolojisi	2	1	2	5
SUT205	Özel Süt Ürünleri	2	0	2	4	SUT206	Fermente Süt Ürünleri II	2	0	2	4
SUT207	Süt Yan Ürünleri	2	0	2	4	SUT208	Ambalajlama	2	1	2	4
MYO209	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	3	0	3	6	SUT210	Yöresel Peynir Teknolojisi	2	1	2	5
SUT 209	Fermente Süt Ürünleri I	2	0	2	4	XXX	Seçmeli ders	2	0	2	3
SUT211	Süt Ürünleri Analizleri	2	0	2	4	XXX	Seçmeli ders	2	0	2	3
						STJ 001	Staj				
	<b>TOPLAM KREDİ</b>	<b>15</b>	<b>2</b>	<b>15</b>	<b>30</b>		<b>TOPLAM KREDİ</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>15</b>	<b>30</b>
	<b>DERSLER</b>						<b>SEÇMELİ DERSLER</b>				
						SUT 212	Organik Tarım	2	0	2	3
						SUT 214	Meslek Etiği	2	0	2	3
						SUT 216	Kalite Yönetim Sistemleri	2	0	2	3
						SUT 218	Gıda Güvenliği	2	0	2	3

					SUT 220	Ekoloji	2	0	2	3
					SUT 222	Çevresel Etki Değerlendirme	2	0	2	3