

## **Genel Bilgi**

Niğde Üniversitesi Gıda İşleme Bölümü Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı 1995-1996 eğitim-öğretim yılında ön lisans öğrencisi olarak eğitim-öğretime başlamıştır.

Et ve Ürünleri Teknolojisi Ön Lisans Programı, her biri 30 AKTS değerinde 4 yarıyıldan oluşan 2 yıllık bir programdır. Bir AKTS, öğrencinin her yarıyıl için 30 saatlik iş yükünü ifade eder. Bölümümüz Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı ile Et ve Ürünleri Teknolojisi Programlarından oluşmaktadır.

Programda, Ön Lisans öğrencileri ilk yıl İngilizce, Türk Dili ve Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi gibi zorunlu derslerin yanında, Anatomi, Laboratuvar Tekniği, Su Hijyeni ve Muayenesi, Histoloji, Et Mikrobiyolojisi, Parazitoloji, Et Kimyası gibi derslerle programa alışmaya başlarlar. İkinci sınıfta ileriye yönelik çalışacakları alanla (Et Muayenesi, Et Teknolojisi, Kalite Kontrol, Beyaz Et Teknolojisi, Et Ürünleri Katkı Maddeleri, Et parçalama, Beyaz Et Muayenesi) ilgili dersleri seçerek o alana yoğunlaşırlar. İkinci yılın sonunda dersleri başarılı olarak geçen öğrenciler Programdan Teknik Eleman olarak mezun olurlar.

1995-1996 eğitim-öğretim yılından itibaren ön lisans öğrencisi alan Gıda İşleme Bölümü Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı, bilgisayar destekli derslikleri ve yeni laboratuvar cihazları ile ön lisans öğrencilerini yetkin Et ve Ürünleri Teknolojisi Teknikerleri olarak yetiştirmektedir.

## **Amaç ve Hedefler**

### **Amaç:**

Temel Gıda bilgilerini, çağdaş eğitim yöntemleriyle aktararak, ulusal ve uluslararası alanda mesleğini icra edebilen, endüstrinin ihtiyaçlarına cevap verebilecek yetkinlikte, her yönüyle donanımlı Et ve Ürünleri Teknolojisi teknikerleri yetiştirmektedir. İleri laboratuvar imkanlarıyla buluşturulan öğrencilerimize, öğrenimleri sürecinde endüstride gıda alanında aktif olarak çalışma olanağı sağlamaktır.

### **Hedef:**

Bölümümüzün başlıca hedefi gerekli bilimsel ve sosyal yetilerle donatılmış, bir üst seviyedeki eğitimleri takip edebilen, çalışacakları ortamlarda kritik düşünme ve liderlik becerilerine sahip, disiplinler arası işbirliği sağlayabilen, yönetici özelliklerine sahip, yenilikçi, özgün çözümler üretebilen Et ve Ürünleri Teknolojisi teknikerleri yetiştirmektedir.

## **Düzy-Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ve Verilen Derece**

Programı başarıyla tamamlayan öğrencilere **ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ ÖNLİSANS** derecesi verilecektir.

Gıda İşleme Bölümü Et ve Ürünleri Teknolojisi Ön lisans programı 120 ECTS kredisinden oluşan 2 yıllık bir programdır. Program, Bologna Süreci'nin "Yükseköğretimde Avrupa Yeterlilikler Üst Çerçevesi (QF-EHEA)"nde tanımlanan ikinci kademe (second cycle) ile "Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ)"nde tanımlanan "5. Düzey" yeterlilikleri için belirlenmiş olan AKTS kredi koşullarını ve düzey yeterliliklerini; aynı zamanda, "Avrupa Yaşam Boyu Öğrenme Yeterlilikler Çerçevesi (EQF-LLL)"nde tanımlanan "5. Düzey" yeterliliklerini sağlamaktadır.

## **Kabul Koşulları**

Türk öğrenciler, **ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ** Programına Öğrenci Seçme & Yerleştirme Merkezinin (ÖSYM) yaptığı Yüksek Öğretime Giriş sınavı YGS-2 sonucuna göre kabul edilirler. Ayrıca öğrenciler Sınavsız Geçiş Sistemine göre ÖSYM tarafından yerleştirmeleri yapılır.

Yabancı uyruklu öğrenciler, programa üniversiteye yaptıkları direkt başvuruların değerlendirilmesi sonucunda kabul edilir. Daha fazla bilgi için Kurumsal Bilgileri menüsünde yer alan Lisans ve Ön Lisans Kabul Prosedürleri ve Kayıt Prosedürleri bölümünü ziyaret ediniz.

Daha fazla bilgi için lütfen Niğde Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Ofisi ile irtibata geçiniz.

## **İletişim:**

Uluslararası İlişkiler Ofisi

Niğde Üniversitesi, Kampüs, Bor Yolu, Niğde, TÜRKİYE

Tel: 0 388 225 21 48

Faks: 0 388 225 23 85

E-posta: erasmus@nigde.edu.tr

Web: <http://www.nigde.edu.tr/uluslararasi/index.php>

## **Önceki Öğrenmenin Tanınması**

Niğde Üniversitesi yaşam boyu öğrenme ilkesini esas alarak, daha önce bir başka kurumda alınmış dersleri tanıy ve bu derslerin öğrenme çıktıları Niğde Üniversitesi'nde kayıtlı programinkilerle uyumlu olduğu takdirde mezuniyet kredisinden muaf tutar. Öğrenme çıktılarının uyumu ve muafiyet konularına Yükseköğretim Kurulu tarafından ilgili yasa ve yönetmeliklere uygun olarak karar verilir.

## **Program Profili**

Çağdaş dünya ve ülke koşullarına duyarlı, Atatürk ilke ve inkılabları bilincinde ulusal kültür ve değerlerini yaşatan, ülkesine, ulusuna ve insanlık ailesine hizmeti amaç edinen, gıda sektöründe evrensel bilim ve eğitimi temel alan, kuramsal bilgi birikimini pratikle birleştirebilen, alanında tıbbi laboratuvar, işletim-donanım sistemlerini, teknolojilerini ve materyallerini bilen, bu teknolojileri verimli ve etkili kullanan, bu süreçlerde mesleğinin profesyonel gereklerini yerine getirebilen, gerekli ürünleri hazırlayan, elde ettiği sonuçları etkin bir şekilde hizmete sunan, laboratuvar standartlarının gelişimine ve yaşam kalitesinin artırılmasına katkı sağlayan, alanında sorunları algılayan, çözümler üretebilen, analitik düşünme yeteneğine, takım çalışmasına ve sorumluluk duygusuna sahip meslek elemanları yetiştirmektedir.

Gıda İşleme Bölümü ön lisans programı (Bologna Süreci Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi'nde QF-EHEA Kısa Düzey, TYYÇ'de 5. Düzey), alanında edindiği temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri aynı alanda bir ileri eğitim düzeyinde veya aynı düzeydeki bir alanda kullanabilme becerileri kazandıran programdır. Programın, "Eğitimde Uluslararası Standart Sınıflandırması (ISCED) 2011" ve "Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ)"ne göre sınıflandırması ve eğitim alanı kodları aşağıda verilmiştir:

•**ISCED Eğitim Alan Kodu:** 54 – Üretim ve İşleme

•**ISCED Program Yeterlilik Düzeyi:** 5, Kategorisi (Profili): 54, Alt Kategorisi: 541 - Akademik ağırlıklı ön lisans derecesi

•**Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Temel Alan Kodu:** 54 - Üretim ve İşleme

•**Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Yeterlilik Türü (profili):** Akademik ağırlıklı "5. Düzey" ön lisans derecesi

## **Eğitim Öğretim Metodları**

Niğde Üniversitesi'ndeki programlarda en çok kullanılan eğitim-öğretim yöntemleri aşağıda verilmiştir. Programlar, amaç ve hedeflerine göre, bu listede sıralanan yöntemlerin çoğunu kullanmaktadır. Et ve Ürünleri Teknolojisi Programının, hedeflediği program öğrenme çıktılarına ulaşmak için, programın tümünde kullandığı eğitim-öğretim yöntemleri "program öğrenme çıktıları" kısmında, programdaki bir dersle ilgili yöntemler ise "ders tanıtım ve uygulama bilgileri" kısmında yer almaktadır.

### **Kullanılan Eğitim-Öğretim Yöntemlerinden Örnekler**

- Ders & Sınıf İçi Etkinlikler
- Grup Çalışması
- Laboratuvar
- Okuma
- Ödev
- Proje Hazırlama
- Seminer
- Staj
- Teknik Gezi
- Web Tabanlı Öğrenme
- Uygulama
- Yerinde Uygulama
- Mesleki Faaliyet
- Sosyal Faaliyet
- Alan Çalışması

### **Örneklerle Birlikte Mezunların Mesleki Profilleri**

Bu bölümden mezun olanlar **ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ** unvanı alırlar. Bu programı başarıyla tamamlayan Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı mezunları; üniversitelerin Gıda Mühendisliği Fakültelerinin laboratuvarlarında, Veteriner Fakültelerinin Besin Hijyeni ve Teknolojisi araştırma-uygulama laboratuvarlarında, Sağlık Bilimleri Fakültelerinin beslenme ve diyetetik bölümü laboratuvarlarında, Ziraat Fakültelerinin Tarımsal Biyoteknoloji bölümünün araştırma-uygulama laboratuvarlarında, Fen-Edebiyat Fakültesi biyoloji ve kimya bölümlerinde, meslek yüksekokulları laboratuvar vb. birimlerinde, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı gıda kontrol genel müdürlüğü laboratuvarlarında, tarımsal işletmelerin il ve ilçe teşkilatlarında, TÜBİTAK, gıda kontrolü ile ilgili özel laboratuvarlarda, özel gıda işletmelerinde, gümrüklerde, et ve çeşitli gıda üretimi yapan işletmeler ve marketlerde görev yapabileceklerdir.

Gıda mühendislerinin yardımcı elemanı olarak gıdaların üretim, işleme ve kontrolü alanında çalışırlar. Bitkisel ve hayvansal üretim sektöründe kalite kontrol laboratuvarlarında eleman olarak istihdam edilebilirler.

### **Yeterlilik Ölçütleri & Yönetmelikler**

**Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı** Ön Lisans programından mezun olarak bu alanda yeterlilik kazanabilmek için,

- Ders planındaki 120 AKTS kredisine sahip olan tüm dersleri başarmak
- 4.00 üzerinden en az 2.00 genel not ortalamasına sahip olmak gerekir
- 30 iş günü (8 AKTS kredisi) boyunca yaz stajının tamamlanması

Detaylı bilgi için "Niğde Üniversitesi Önlisans - Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği"

### **Akademik İlerleme Olanakları**

Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavı (DGS) Giriş Sınavı'nda ilgili alanlarda aldıkları puanları esas alınarak üst kademeye kabul edilmektedirler. Ayrıca Ön Lisans diplomasını almaya hak kazanan öğrenciler Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Lisans Programlarına 3.sınıftan itibaren sınavsız kayıt hakkına sahiptirler.

## **Sınav Yönetmelikleri, Değerlendirme ve Not Sistemi**

Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı eğitim-öğretim süresince öngörülen program öğrenme çıktılarının elde edilip edilmediğini ölçmek için kullanılan yöntemler aşağıda belirtilmiştir. Ders üniteleri ile ilgili çıktılar ise ders tanımının yer aldığı kısımda final notlarına sağladığı katkı ile birlikte gösterilmiştir.

- Ara Sınav
- Final Sınavı
- Telafi Sınavı
- Kısa Sınav
- Ödev Değerlendirme
- Rapor Sunma
- Bilgisayarla Sunum Yapma
- Belge Sunma

### **Sınavlar:**

Öğrencilerin, Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı müfredatında yer alan her bir ders ünitesinin öngörülen öğrenme çıktılarını elde etmede ne kadar başarılı oldukları, dönem içi etkinliklerle ve her dönem sonunda yapılan final sınavlarıyla ölçülmektedir.

Dönem içi faaliyetlerin değerlendirilmesi, yönetmelikle belirlenen ön lisans programlarındaki bütün dersler için zorunlu değerlendirme yöntemleri olarak en az sayıda ara sınav, bir ödev ve kısa sınav (quiz) içerir.

Programlar, eğitim amaç ve hedeflerini sağlamak amacıyla program ve ders düzeyinde sonuçların başarısını ölçmedeki ihtiyaca bağlı olarak dönem içi faaliyetlerde daha fazla değerlendirme yönteminin tanımlanması için teşvik edilmektedir. Her ders için kullanılan değerlendirme yöntemlerinin niteliği ve sayısı, dönem sonu notuna olan katkıları ile birlikte ders açıklamaları bölümlerinde "Ölçme ve Değerlendirme" başlığı altında verilmiştir. Bu düzenlemeler her dönem başında, önceden ilan edilir ve web sitesinde ders tanımları bölümleri yayınlanır.

Ara sınav ve final sınavları üniversite tarafından belirlenen ve ilan edilen tarih, yer ve zamanlarda yapılır. Öğrencilerin dönem sonu notları, ara sınav, ödev değerlendirmesi, kısa sınavlar, final sınavı ve varsa diğer değerlendirme sonuçlarına dayanarak öğrencilerin devam şartını sağlamasını da dikkate alınarak öğretim elemanları tarafından verilir.

Dönem sonu notunun belirlenmesinde dönem içi faaliyetlerinin katkısı en fazla % 40 olabilir ve final sınavının katkısı Yönetmelikle belirlenen tüm ön lisans programlarındaki tüm dersler için en az % 40 ve en fazla % 60 olur.

Bir ara sınav, ödev kısa sınav ve/veya final sınavı gerektirmeyen işe yerleştirme gibi dersler, ilgili bölümlerin yönetimleri tarafından belirlenir ve bu dersler için belirli değerlendirme ve not verme yöntemleri yukarıda anlatılan kanallar yoluyla duyurulur. Bu tür faaliyetlerin değerlendirilmesi Senato tarafından belirlenen ilkeler doğrultusunda yapılır ve Başarılı yada Başarısız olarak değerlendirilir.

### **Değerlendirme:**

Bir öğrencinin başarısı her ders için tanımlanan her bir değerlendirme (dönem içi çalışmalar ve final) için öğretim elemanı tarafından değerlendirilir. Değerlendirme 100 tam puan üzerinden yapılır ve dönem sonunda standart sapma ve sınıfın not ortalaması dikkate alınarak ilkeleri Senato tarafından belirlenen bağıl değerlendirme yöntemi kullanılarak harf notuna dönüştürülür.

Detaylı bilgi için "Not Değerlendirme" bölümünü ziyaret ediniz.

### **Mezuniyet Koşulları**

Bir öğrencinin **Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı** mezun olabilmesi için aşağıdaki koşulları karşılaması gerekmektedir:

- Ders planındaki 120 AKTS kredisine sahip olan tüm dersleri başarmak
- 4.00 üzerinden en az 2.00 genel not ortalamasına sahip olmak gerekir
- 30 iş günü (8 AKTS kredisi) boyunca yaz stajının tamamlanması

Detaylı bilgi için "Niğde Üniversitesi Ön lisans - Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği"

## Öğretim Türü

Niğde Üniversitesi **Et ve Ürünleri Teknolojisi** Ön Lisans programı, tam zamanlı ve yüz yüze eğitim vermektedir.

## Not Değerlendirme

### **Başarı Notu:**

Sınavlardan alınan puanlar 100 üzerinden değerlendirilerek başarı puanı belirlenir. Bir dersteki başarı durumu başarı notu ile belirlenir. Başarı notu o derse ait yarıyıl içinde yapılan çalışmalarda sağlanan yarıyıl içi başarı notu ile yarıyıl sonunda yapılan genel sınavlarda sağlanan başarı notunun birlikte değerlendirilmesiyle belirlenir. Yarıyıl içinde yapılan çalışmalar; ders ve uygulamalarda devam durumu, arazi çalışmaları, uygulama, ödev, proje, staj, atölye, seminer, laboratuvar ve benzeri çalışmalardır. Öğrencinin yarıyıl içi başarı notunun belirlenmesinde, bu çalışmalar akademik takvimde belirlenen yarıyılın son haftasında belirli oranda ara sınav ile birlikte değerlendirilebilir. Genel sınavın ders başarı notuna etkisi en az % 40 en çok % 60 olabilir. Yarıyıl içi başarı notunun ve genel sınavın başarı notuna etki oranları ve öğrencinin başarılı sayılması için yarıyıl içi çalışmaların uygulama şekli, dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından yarıyılın ilk iki haftası içinde öğrencilere duyurulur.

Başarı notunun hesaplanmasında bağıl değerlendirme sistemi kullanılır. Bağıl değerlendirmede o dersi alan tüm öğrencilerin aldıkları ders başarı puanlarının aritmetik ortalaması ve istatistiksel dağılımı dikkate alınır. Bağıl değerlendirme sisteminin uygulama esasları Senato tarafından belirlenir.

### **Ders başarı notları ve katsayıları aşağıdaki şekilde belirlenir:**

Başarı Notları (harf ile)	Katsayılar
AA	4,00
BA	3,50
BB	3,00
CB	2,50
CC	2,00
DC	1,50
DD	1,00
FD	0,50
FF	0,00

### **Başarı Notlarından;**

- S: Kredisiz derslerde başarılı,
- U: Kredisiz derslerde başarısız,
- P: Yıllık derslerde birinci yarıyıl sonunda başarılı,
- EX: Üniversitenin yaptığı muafiyet sınavında başarılı,
- NI: Ağırlıklı ortalamaya katılmayan derslerin notu,
- NA: Derse devam ve/veya uygulama şartını yerine getirmediğinden, genel sınavlara girme hakkı olmadığı için başarısız,
- T: Transfer edilen dersin notu olarak tanımlanır.

Bir dersten AA, BA, BB, CB, CC, S ve EX notlarından birini alan öğrenci o dersi başarmış sayılır. Bir veya birkaç dersten DC veya DD notu alan öğrenci, dersin alındığı yarıyıldaki ders kayıt formuna yazarak kayıt yaptırdığı tüm derslerin akademik ortalaması 2,00 ve üzerinde ise o dersi/dersleri başarmış sayılır.

T notu; Üniversitenin diğer bölümlerinden veya başka bir üniversiteden geçiş yapan öğrencilere, daha önce almış oldukları ve eşdeğerliği bölüm başkanlığının önerisi üzerine fakülte/yükseköğretim kurulunca kabul edilen dersler için verilir. Akademik not ortalaması hesaplarına katılmaz.

## Akademik ortalama

Öğrencilerin başarı durumu; yarıyıl akademik ortalaması ve genel akademik ortalamaları hesaplanarak belirlenir. Bir dersin kredisi ile o dersten alınan başarı notunun katsayısının çarpımı o dersin ağırlıklı puanını verir.

Yarıyıl akademik ortalaması, ders planında o yarıyıldaki bulunan derslerden alınması gerekenlerin ağırlıklı puanları toplamının, derslerin kredi toplamına bölünmesi ile bulunur. Yıllık dersler bahar yarıyılı akademik ortalamasına dahil edilir.

Genel akademik ortalama, öğrencinin öğrenim süresi içinde almak zorunda olduğu bütün derslerden aldığı başarı notları esas alınarak hesaplanacak ağırlıklı puanlar toplamının, alınan derslerin kredi toplamına bölünmesiyle bulunur.

Akademik ortalama hesaplanırken virgülden sonra iki basamak alınır. Virgülden sonraki üçüncü basamaktaki sayı 5 veya daha büyük olduğunda ikinci basamaktaki sayı bir arttırılır.

Yan dal, çift ana dal dersleri ile eğitim-öğretim planında yer almasına rağmen S ve T notları alınan dersler akademik ortalama hesaplamalarında dikkate alınmaz. Öğrencinin tekrar ettiği dersler varsa, o derslerden aldığı en son not akademik ortalamaya dahil edilir.

Öğrenciler, eğer isterlerse, akademik ortalamalarını yükseltmek için DD, DC ve CC notlarını aldıkları dersleri tekrar alabilirler. Bu derslerden aldıkları en son not akademik ortalamaya dâhil edilir.

## Programın Program Çıktıları

1. Üretimde kullanılan makina teçhizatlarını kullanabilme becerisi.
2. İnsan sağlığı konusunda bilinç sahibi olma becerisi.
3. Mesleki sorumluluk bilincine sahip olma becerisi.
4. Konusunda karşılaştığı problemleri çözebilme becerisi.

## Programın Öğrenim Çıktıları

1. Et ve Ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma.
2. Bilimsel düşüncüyü geliştirme.
3. Et pazarlama, parçalama, muhafaza, hijyen, mikrobiyoloji ve kalite kontrolü konularına hakim olma.
4. Çevreye ve sağlığa karşı duyarlı ve koruyucu olma.

## 1.Sınıf Ders Planı

I . YARIYIL					II . YARIYIL				
Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	AKTS	Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	AKTS
ETU1001	GENEL KİMYA	2	0	2	ETU1002	ANALİTİK KİMYA	2	0	2
ETU1003	ANATOMİ	3	1	5	ETU1004	HİSTOLOJİ	2	1	4
ETU1005	GENEL MİKROBİYOLOJİ	4	0	5	ETU1006	ET MİKROBİYOLOJİSİ	3	0	5
ETU1007	LABORATUVAR TEKNİĞİ	2	1	4	ETU1008	PARAZİTOLOJİ	3	1	5
ETU1009	SU HİJYENİ VE MUAYENESİ	3	0	4	ETU1010	ET KİMYASI	3	0	4
TDL1011	TÜRK DİLİ I	2	0	2	TDL1012	TÜRK DİLİ II	2	0	2
YDL1013	YABANCI DİL I	3	0	3	YDL1014	YABANCI DİL II	3	0	3
ATA1015	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0	2	ATA1016	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	2
ENF1021	TEMEL BİLGİSAYAR	2	2	3					
	TOPLAM	23	4	30		TOPLAM	20	2	27

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I ve Türk Dili-I dersleri son hafta 4 saat yapılacaktır.

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II ve Türk Dili-II dersleri son hafta 4 saat yapılacaktır.

## 2.Sınıf Ders Planı

III . YARIYIL					IV . YARIYIL				
Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	AKTS	Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	AKTS
ETU2001	ET MUAYENESİ	2	2	4	ETU2002	ET PARÇALAMA	2	2	4
ETU2003	ET TEKNOLOJİSİ I	2	2	4	ETU2004	ET TEKNOLOJİSİ II	2	2	4
ETU2005	KALİTE KONTROL I	1	1	3	ETU2006	KALİTE KONTROL II	2	1	3
ETU2007	BEYAZ ET TEKNOLOJİSİ	2	1	3	ETU2008	BEYAZ ET MUAYENESİ	2	0	3
	SEÇMELİ DERSLER*			16		SEÇMELİ DERSLER*			16
	TOPLAM	7	6	30		TOPLAM	8	5	30

## 2.SINIF SEÇMELİ DERSLER

III. YARIYIL					IV. YARIYIL				
Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	AKTS	Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	AKTS
ETU2009	Yönlendirilmiş Çalışma-I	2	1	4	ETU2010	Yönlendirilmiş Çalışma-II	2	1	4
ETU2011	Et Ürünleri Katkı Maddeleri	3	0	4	ETU2012	Mezbaha Yan Ürünleri	3	0	4
ETU2013	Gıda Ambalaj Materyalleri	3	0	4	ETU2014	Hijyen ve Sanitasyon	3	0	4
ETU2015	Kesim ve Yüzüm Teknikleri	3	0	4	ETU2016	Gıda Mevzuatı	3	0	4
ETU2017	Gıda Muhafaza Metotları	3	0	4	ETU2018	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	3	0	4
ETU2019	Gıda Kimyası ve Beslenme	3	0	4	ETU2020	Et Ürünleri Pazarlama	3	0	4
ETU2021	İlk Yardım	3	0	4	ETU2022	Genel ve Teknik İletişim	3	0	4
ETU2023	Çevre Koruma	3	0	4	ETU2024	Kalite Güvence ve Standartları	3	0	4
ETU2025	Meslek Etiği	3	0	4	ETU2026	Nitel ve Nitel Analizler	3	0	4

\*III. YARIYIL SEÇMELİ DERSLERDEN 4 DERS SEÇİLMELİDİR.

\*IV. YARIYIL SEÇMELİ DERSLERDEN 4 DERS SEÇİLMELİDİR.

## İletişim

Bölüm Başkanı	Prof. Dr. Mustafa KARATEPE	mkaratepe@nigde.edu.tr	+90 388 311 45 27
Bölüm Başkan Yardımcısı	Yrd. Doç. Dr. Cemalettin BAĞCI	cbagci@nigde.edu.tr	+90 388 311 45 27
Bölüm Başkan Yardımcısı	Yrd. Doç. Dr. Fulden KARADAL	fkaradal@nigde.edu.tr	+90 388 311 45 27
Bölümün Erasmus Koordinatörü	Prof. Dr. Mustafa KARATEPE	mkaratepe@nigde.edu.tr	+90 388 311 45 27
Uluslararası İlişkiler Ofisi	Doç. Dr. Ömer İSKENDEROĞLU	Web Sayfası	+90 388 225 24 58
Bölümün Farabi Koordinatörü	Yrd. Doç. Dr. Fulden KARADAL	fkaradal@nigde.edu.tr	+90 388 311 45 27
Bölüm Mevlana Koordinatörü	Yrd. Doç. Dr. Cemalettin BAĞCI	cbagci@nigde.edu.tr	+90 388 311 45 27
Bölüm Sekreteri	Mahmut MUTLUSAN	mmutlusan@nigde.edu.tr	+90 388 311 45 27

Niğde Üniversitesi Bor Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Bor/Niğde

**Tel** : +90 388 311 45 27

**Fax** : +90 388 311 84 37