

Genel Bilgi

Niğde Üniversitesi Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı 2012-2013 eğitim-öğretim yılında ön lisans öğrencisi olarak eğitim-öğretime başlamıştır.

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi 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. Programımız 2 Profesör, 1 Yardımcı Doçent olmak üzere 3 Öğretim Üyesinden oluşan genç, dinamik ve yetkin akademik kadroya sahiptir. 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, Laboratuvar Teknikleri, Hijyen ve Sanitasyon, Mikrobiyoloji, Gıda Mikrobiyolojisi, Su Analizleri, Gıda Muhafaza Metodları gibi derslerle programa almışmaya başlarlar. İkinci sınıfta ileriye yönelik çalışacakları alanla (Et ve Ürünleri Analizleri, Tahıl ve Ürünleri Analizleri, Süt ve Ürünleri Analizleri, Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri, Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizleri) ilgili dersleri seçerek o alana yoğunlaşırlar. İkinci yılın sonunda dersleri başarılı olarak geçen öğrenciler Programdan Teknik Eleman olarak mezun olurlar.

2012-2013 eğitim-öğretim yılından itibaren ön lisans öğrencisi alan Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı, bilgisayar destekli derslikleri ve yeni laboratuvar cihazları ile ön lisans öğrencilerini yetkin Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi 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 Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi teknikerleri yetiştirmektedir. İleri laboratuvar imkânlarıyla buluşturulan öğrencilerimize, öğrenimleri sürecinde endüstride gıda alanında aktif olarak çalışma olanağı sağlamaktadır.

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 Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi teknikerleri yetiştirmektedir.

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

Programı başarıyla tamamlayan öğrencilere **GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ ÖNLİSANS** derecesi verilecektir.

Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi 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, **GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ 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 tanıır ve bu derslerin öğrenme çıktıkları 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.

- 1) Öncelikli olarak çalışma ortamında sağlık ve iş güvenliğine ilişkin önlemleri almak
- 2) Laboratuvar cihazların bakımlarını düzenli yaptırmak ve en verimli şekilde çalışmalarını sağlamak
- 3) Laboratuvar eksiklerini belirlemek ve istekte bulunmak
- 4) Gıda numunelerini almak
- 5) Alınan örneklerin uygun şartlarda saklanması ve muhafazasını sağlamak
- 6) Materyalleri analize hazırlamak
- 7) Materyal analizlerini (biyokimyasal, mikrobiyolojik, patolojik hematolojik vs.) yapmak
- 8) Materyal analiz sonuçlarını kontrol etmek
- 9) Materyal analiz sonuçlarını laboratuvar uzmanına ulaştırmak.
- 10) Mesleki teknolojik gelişmeleri izlemek

Yukarıdaki bilgi ve becerileri öğretmeyi hedefler

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. **Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi** 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 **GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ TEKNİKERİ** unvanı alırlar. Bu programı başarıyla tamamlayan Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi 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 Balık Kurumlarında ve gıdalarla ilgili işletmelerde 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.

Ayrıca, kamu ve özel sektördeki kurum ve kuruluşlarda gıdaların mikrobiyolojik analizi ile ilgili laboratuvarlarda çalışma olanağına sahip olabilirler.

Yeterlilik Ölçütleri & Yönetmelikler

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi 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

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi 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, **Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi 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 **Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi 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 Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı 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:

- a) S: Kredisiz derslerde başarılı,
- b) U: Kredisiz derslerde başarısız,
- c) P: Yıllık derslerde birinci yarıyıl sonunda başarılı,
- d) EX: Üniversitenin yaptığı muafiyet sınavında başarılı,
- e) NI: Ağırlıklı ortalamaya katılmayan derslerin notu,
- f) NA: Derse devam ve/veya uygulama şartını yerine getirmediğinden, genel sınavlara girme hakkı olmadığı için başarısız,
- g) 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/yüksekokul 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 puanların 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.

1.Sınıf Ders Planı

I . YARIYIL					II . YARIYIL				
Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	AKTS	Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	AKTS
GKK1001	MESLEKİ MATEMATİK I	2	0	4	GKK1002	MESLEKİ MATEMATİK II	2	0	4
GKK1003	KİMYA-I	2	0	2	GKK1004	KİMYA-II	2	0	2
GKK1005	LABORATUVAR TEKNİKLERİ-I	2	1	4	GKK1006	LABORATUVAR TEKNİKLERİ-II	2	1	3
GKK1007	HİJYEN ve SANİTASYON	2	0	2	GKK1008	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ-I	4	0	5
GKK1009	MİKROBİYOLOJİ	3	2	5	GKK1010	SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I	3	1	4
GKK1011	SU ANALİZLERİ	2	1	4	GKK1012	GIDA MUHAFAZA METODLARI	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
TOPLAM		20	4	28	TOPLAM		23	2	29

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I ve Türk Dili-I 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
GKK2001	SÜT ve ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II	2	1	3	GKK2002	ET ve ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II	3	1	3
GKK2003	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ-II	3	0	3	GKK2004	TAHİL ve ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II	3	2	4
GKK2005	ET ve ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I	2	1	3	GKK2006	ARAŞTIRMA YÖNTEM ve TEKNİKLERİ	2	0	2
GKK2007	TAHİL ve ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I	3	1	4	GKK2008	BAL ve ŞEKERLİ ÜRÜNLERİN ANALİZLERİ	1	1	2
	SEÇMELİ DERSLER*			15		SEÇMELİ DERSLER*			16
GKK2051	ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRETİM(Staj)			4	GKK2052	ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRETİM(STAJ)			4
TOPLAM		10	3	32	TOPLAM		9	4	31

2. SINIF SEÇMELİ DERSLER

III. YARIYIL					IV. YARIYIL				
Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	AKTS	Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	AKTS
GKK2009	MEYVE-SEBZE ve ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I	2	1	3	GKK2010	MEYVE-SEBZE ve ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II	2	1	4
GKK2011	GIDA KATKI MADDELERİ	3	0	4	GKK2012	YAĞ ANALİZLERİ	2	1	4
GKK2013	GIDA KİMYASI ve BESLENME	3	0	4	GKK2014	AMBALAJLAMA	3	0	4
GKK2015	GIDA MEVZUATI-I	3	0	4	GKK2016	GIDA MEVZUATI-II	3	0	4
GKK2017	MESLEK ETİĞİ	3	0	2	GKK2018	BİLGİ ve İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	1	2	4
GKK2019	ÇEVRE KORUMA	3	0	2	GKK2020	İLETİŞİM	3	0	2
GKK2021	İŞLETME YÖNETİMİ-I	3	0	4	GKK2022	KALİTE GÜV. ve STANDARTLARI	3	0	3
GKK2023	İLK YARDIM	3	0	6	GKK2024	İŞLETME YÖNETİMİ-II	3	0	5

III. YARIYIL SEÇMELİ DERSLER LİSTESİNDEN EN AZ 16 AKTS'LİK EN FAZLA 4 DERS SEÇİLMELİDİR.
IV. YARIYIL SEÇMELİ DERSLER LİSTESİNDEN EN AZ 16 AKTS'LİK EN FAZLA 4 DERS SEÇİLMELİDİR.

Akademik Kadro

Unvan	Ad Soyad	Bölüm
Prof. Dr.	Mustafa KARATEPE	Gıda İşleme
Yrd. Doç. Dr.	Cemalettin BAĞCI	Gıda İşleme

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

