

## Genel Bilgiler

Niğde Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 2013-2014 eğitim-öğretim yılında lisans, yüksek lisans ve doktora öğrencisi olarak eğitim-öğretime başlamıştır.

Gıda Mühendisliği Bölümü'nün Lisans Programı, her biri 30 AKTS değerinde 8 yarıyıldan oluşan 4 yıllık bir programdır. Bir AKTS, öğrencinin her yarıyıl için 30 saatlik iş yükünü ifade eder. Bölümümüz 2 Profesör, 5 Yardımcı Doçent ve 2 Araştırma Görevlisinden oluşan genç, dinamik ve yetkin akademik kadroya sahiptir. Bölümümüz Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı adıyla tek bir Anabilim Dalı içermektedir. Bölümümüzdeki çalışma grupları tarafından TÜBİTAK ve BAP destekli projeler yürütülmektedir.

Programda, lisans öğrencileri ilk yıl Fizik, Kimya, Matematik gibi temel bilim derslerinin yanında gıda mühendisliğine temel teşkil eden birkaç ders ile programa alışmaya başlarlar. İkinci sınıfta, mühendislik matematiği ve akışkanlar mekaniği gibi mühendislik formasyon derslerine ek olarak meslek derslerini alırlar. Üçüncü sınıfta gıda mühendisliğinin temellerini öğrenmeyi tamamlayan öğrenciler, dördüncü sınıfta farklı gıda işleme teknolojilerine yönelik dersleri alırlar. Dördüncü yılın sonunda hazırlamış oldukları Lisans Tez'ini başarıyla savunan öğrenciler programdan Gıda Mühendisi unvanıyla mezun olurlar.

Programdan mezun olan öğrenciler Lisansüstü eğitim öğretim yönetmeliğine göre gerekli koşulları sağlaması durumunda lisansüstü eğitim ve öğretime devam edebilirler.

## Amaç ve Hedefler

### Amaç:

Temel mühendislik bilgilerini, çağdaş eğitim yöntemleriyle aktararak, ulusal ve uluslararası alanda mesleğini icra edebilen, endüstrinin ihtiyaçlarına cevap verebilecek yetkinlikte, her yönüyle donanımlı Gıda Mühendisleri yetiştirmektir.

### Hedef:

Bölümümüzün başlıca hedefleri ulusal ve uluslararası Gıda Mühendisliği bölümleri arasında akademik derecelendirmede lider konuma gelerek, geleceğe yönelik teknolojileri geliştirmek amaçlı akademik araştırma ve yayınlarda bulunmaktır. 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 Mühendisleri yetiştirmektir.

## Düzy Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikleri Çerçevesi (TTYÇ) ve Verilen Derece

Programı başarıyla tamamlayan öğrencilere GIDA MÜHENDİSLİĞİ LİSANS DERESESİ verilecektir. GIDA MÜHENDİSLİĞİ lisans programı 240 AKTS kredisinden oluşan 4 yıllık bir programdır. Program, Bologna Süreci'nin "[Yükseköğretimde Avrupa Yeterlilikler Üst Çerçevesi \(QF-EHEA\)](#)"nda tanımlanan "Birinci Düzey (First Cycle)" ile "[Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi \(TTYÇ\)](#)" 'nde tanımlanan "6. Düzey" yeterlilikleri için belirlenmiş olan AKTS kredi koşullarını ve düzey yeterliliklerini; aynı zamanda, "[Avrupa Yaşam Boyu Öğrenme Yeterlilikler Çerçevesi \(EQF-LLL\)](#)" nde tanımlanan "6. Düzey" yeterliliklerini sağlamaktadır.

## Kabul Koşulları

Türk öğrenciler, GIDA MÜHENDİSLİĞİ bölümüne Öğrenci Seçme & Yerleştirme Merkezinin (ÖSYM) yaptığı Yüksek Öğretime Giriş (YGS) ve Lisans Yerleştirme Sınavı (LYS) sonucuna göre kabul edilirler. ÖSYM tarafından düzenlenen Lisansüstü Yerleştirme Sınavında başarılı olanların MF-4 puan türündeki tercih sıralamasına göre yerleştirmesi yapılır.

Yabancı uyruklu öğrenciler, programa üniversiteye yaptıkları direkt başvuruların değerlendirilmesi sonucunda kabul edilir. Daha fazla bilgi için Kurumsal Bilgiler 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: 0388 225 21 48  
Faks: 0 388 225 23 85  
E-posta: [erasmus@nigde.edu.tr](mailto:erasmus@nigde.edu.tr)  
Web: <http://www.nigde.edu.tr/uluslararasi>

## Önceki Öğrenmenin Tanınması

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

## Program Profili

Gıda Mühendisliği Bölümü, öğrencilerin en yeni teknolojileri takip etmeleri ve öğrenmeleri için yüksek kalitede bir program sunmak ve aynı zamanda uygulamalı ve teorik araştırmalara katılımlarını sağlamak için kurulmuştur.

Lisans programı, ortak eğitim stratejisi ve pratik yaparak deneyim kazandırma anlayışına uygun olarak hazırlanmıştır. Böylece teknolojiye yeni trendlerin kolayca uyarlanması mümkün olacaktır. Program öncelikli olarak gıda bilimi, gıda mühendisliği ve gıda teknolojisi alanlarını içermektedir. Bu sebeple öğrencilere matematik, temel bilimler ve mühendislik bilgilerini gıda mühendisliği problemlerine uygulama, gıda mühendisliğinin farklı alanlarını anlama, yaratıcı ve birleştirici tasarım etkinliklerine katılma becerilerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Gıda Mühendisliği lisans programı (Bologna Süreci Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi'nde Birinci Düzey, TYYÇ'de 6. Düzey), mezunlarına ileri düzeyde bilgi, beceri ve yetkinlik gerektiren mesleki uygulama alanlarına, araştırma alanlarına, yüksek lisans ve doktora programlarına geçiş yeterlilikleri kazandıran akademik ağırlıklı bir 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: 52 - Mühendislik**
- ISCED Program Yeterlilik Düzeyi: 6, Kategorisi (Profili): 64, Alt Kategorisi: 645 - Akademik ağırlıklı lisans derecesi**
- Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Temel Alan Kodu: 52 - Mühendislik**
- Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Yeterlilik Türü (profili): Akademik ağırlıklı "6. Düzey" lisans derecesi**

### **Eğitim Öğretim Metotları**

Niğde Üniversitesi'ndeki programlarda en çok kullanılan eğitim-öğretim yöntemleri aşağıda verilmiştir. Programlar, amaç ve hedeflerine göre, bu listede sıralanan yöntemlerin çoğunu kullanmaktadır. Gıda Mühendisliği Bölümünün, 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
- Tez Hazırlama
- Alan Çalışması
- Rapor Yazma

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

Gıda sanayisinin küresel bir doğaya sahip olması, Türkiye, Avrupa ve başka yerlerde kariyer imkanları sunmaktadır. Mezunlarımız kişisel ilgi alanları ve tercihlerine göre araştırma ve geliştirme, tasarım, üretim, pazarlama, satış sonrası hizmetler ve proje geliştirme gibi pek çok alanda çalışabilirler. Mezunlarımız, gıda alanında faaliyet gösteren küçük ve orta büyüklükteki işletmeler (KOBİ), büyük ölçekli şirketler ve çok uluslu firmalarda istihdam olanağı bulabilirler. Türkiye ve yurtdışındaki üniversitelerde ilgili yüksek lisans ve doktora programlarına kayıt olarak akademik kariyer de yapabilirler.

## Yeterlilik Ölçütleri ve Yönetmelikler

GIDA MÜHENDİSLİĞİ Lisans programından mezun olarak bu alanda yeterlilik kazanabilmek için,

- ders planındaki 240 AKTS kredisine sahip olan tüm dersleri başarmak
- 4.00 üzerinden en az 2.00 genel not ortalamasına sahip olmak gerekir
- 40 iş günü (11 AKTS kredisi) boyunca yaz stajının tamamlanması

Detaylı bilgi için "[Niğde Üniversitesi Önlisans - Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)"

## Akademik ilerleme Olanakları

Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler, GIDA MÜHENDİSLİĞİ bölümünde ya da bölümle ilgili alanlarda lisans ve bazı durumlarda doktora programlarına başvurabilir. Lisansüstü Eğitim Ulusal Yönetmeliği'ne göre, öğrenciler yüksek lisans programlarına, lisans programlarındaki başarı seviyeleri ve Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan Akademik Personel ve Lisansüstü Eğitimi Giriş Sınavı'nda ilgili alanlarda aldıkları puanları esas alınarak kabul edilmektedirler. Bu bağlamda ulusal yönetmelikler ve her üniversitenin senatosu tarafından belirlenen yönetmelikler, adayların genel değerlendirmesinde ALES sonuçlarının ağırlığını belirleyecektir. Kurumların yönetmeliklerine bağlı olarak, başvuru bölümlerinin bazılarında kabul edilmek için yabancı dilde belirli düzeyde yeterlilik de gerekmektedir.

## Sınav Yönetmelikleri Değerlendirme ve Not Sistemi

GIDA MÜHENDİSLİĞİ programı 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
- Tez Sunma
- Belge Sunma

## Sınavlar

Öğrencilerin, GIDA MÜHENDİSLİĞİ 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 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 değerlendirilmesi, kısa sınavlar, final sınavı ve varsa diğer değerlendirme sonuçlarına dayanarak öğrencilerin devam şartını sağlamasını da dikkate alınarak öğretim elemanları tarafından verilir.

Yarıyıl içi başarı notunun ve genel sınavın başarı notuna etki oranları dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından yarıyılın ilk iki haftası içinde öğrencilere duyurulur. Final sınavının katkısı Yönetmelikle belirlenen tüm 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 ya da 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 GIDA MÜHENDİSLİĞİ programından mezun olabilmesi için aşağıdaki koşulları karşılaması gerekmektedir:

- ders planındaki 240 AKTS kredisine sahip olan tüm dersleri başarmak
- 4.00 üzerinden en az 2.00 genel not ortalamasına sahip olmak gerekir
- 40 iş günü (11 AKTS kredisi) boyunca yaz stajının tamamlanması

Detaylı bilgi için "[Niğde Üniversitesi Ön Lisans - Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)"

## Öğretim Türü

Niğde Üniversitesi Gıda Mühendisliği 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/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 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 dahil edilir.

### **Bölümün Program Çıktıları**

1. Matematik, temel bilimler alanında yeterli bilgi birikimine sahip olma ve bu bilgileri gıda mühendisliği alanında kullanabilme becerisi
2. Gıda mühendisliği ve teknolojisi ile ilgili alanlardaki uygulamalarda problemleri saptama, tanımlama, formüle etme ve çözüme; bu amaçla uygun analitik yöntemler ve modelleme tekniklerini seçme ve uygulama becerisi
3. Gıda Mühendisliği ile ilgili uzmanlık gerektiren bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilme ve karşılaşılabilecek sorunların çözümlenmesinde önderlik yapabilme
4. Gıda Mühendisliği için gerekli modern teknik ve araçları geliştirme, seçme ve kullanma becerisi; bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi
5. Gıda Mühendisliği problemlerinin incelenmesi için deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisi
6. Gıda Mühendisliği ile ilgili disiplinler arası etkileşimi kavrama ve bu bilgileri sentezleyerek yeni bilgiler ve teoriler oluşturabilme
7. Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda çalışabilme becerisi
8. Bilgiye erişebilme; sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi, bir yabancı dilde alanındaki bilgileri izleyebilme ve iletişim kurabilme
9. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliğinin anlaşılması ve farkındalığın artması
10. Mesleki etik ve sorumluluk bilinci
11. Girişimcilik, yenilikçilik ve sürdürülebilir kalkınma hakkında farkındalık sahibi olma
12. Gıda ile ilgili mevzuata ve yönetim sistemlerine hâkim olma
13. Çağın sorunları hakkında bilgi sahibi olma

### **Bölümün Öğrenim Çıktıları**

1. Temel bilimleri ve mühendislik bilgilerini Gıda Mühendisliği alanında kullanabilme yeteneği
2. Gıda Mühendisliği ile ilgili mühendislik problemlerini tanımlama, alternatif çözümleri, yaklaşımları, prosedürleri ve istatistiksel metotları uygulayabilme yeteneği
3. Ekip çalışmasına uyum sağlama ve ekibin etkili bir üyesi olma becerisi
4. Gıda Mühendisliği mesleğini etik, ahlaki ve hukuksal değerler doğrultusunda uygulama yeteneği
5. Gıda Mühendisliği uygulamaları için gerekli olan teknikleri, prosesleri ve araçları tasarlayabilme ve kullanabilme yeteneği
6. Laboratuvar uygulamalarında deney tasarlama, uygulama ve analiz sonuçlarını yorumlama bilgisi
7. Yaşam boyu öğrenmenin önemini anlaşılması
8. Gıda Mühendisliği ile ilgili çağın sorunlarını ve yeni gelişmeleri takip edebilme ve sürekli olarak kendini yenileyebilme becerisi

9. Gıda Mühendisliği ile ilgili bilişim teknolojilerini etkin kullanabilme becerisi
10. Gıda mühendisliğinde yeni ürün tasarlayabilme, geliştirebilme ve sanayiye uygulayabilme yeteneği
11. Gıda güvenliği, gıda güvencesi ve kalite bilincinin sürdürülebilirliği bilgisi
12. Çevre, sağlık ve iş güvenliği gibi konularda bilgi sahibi olma
13. Bağımsız karar verebilme ve bireysel çalışma becerisine sahip olma

## 1. SINIF DERS PLANLARI

### Güz Yarıyılı

Ders Tipi	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	AKTS
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM1001</a>	<a href="#">MATEMATİK I</a>	4	2	6
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM1003</a>	<a href="#">FİZİK I</a>	3	1	5
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM1005</a>	<a href="#">GENEL KİMYA</a>	2	1	4
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM1007</a>	<a href="#">LİNEER CEBİR</a>	3	0	3
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM1009</a>	<a href="#">GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ</a>	2	0	2
Zorunlu Ders	<a href="#">ATA1015</a>	<a href="#">ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I</a>	2	0	2
Zorunlu Ders	<a href="#">ENF1021</a>	<a href="#">TEMEL BİLGİSAYAR</a>	2	2	3
Zorunlu Ders	<a href="#">TDL1011</a>	<a href="#">TÜRK DİLİ I</a>	2	0	2
Zorunlu Ders	<a href="#">YDL1013</a>	<a href="#">YABANCI DİL I</a>	3	0	3

### Bahar Yarıyılı

Ders Tipi	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	AKTS
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM1002</a>	<a href="#">MATEMATİK II</a>	4	2	6
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM1004</a>	<a href="#">FİZİK II</a>	2	1	4
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM1006</a>	<a href="#">BİLGİSAYAR DESTEKLİ TEKNİK RESİM</a>	2	1	5
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM1008</a>	<a href="#">BİLGİSAYAR PROGRAMLAMA</a>	2	0	3
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM1010</a>	<a href="#">ORGANİK KİMYA</a>	3	0	3
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM1012</a>	<a href="#">BİYOLOJİ</a>	2	0	2
Zorunlu Ders	<a href="#">ATA1016</a>	<a href="#">ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II</a>	2	0	2
Zorunlu Ders	<a href="#">TDL1012</a>	<a href="#">TÜRK DİLİ II</a>	2	0	2
Zorunlu Ders	<a href="#">YDL1014</a>	<a href="#">YABANCI DİL II</a>	3	0	3

### 2. SINIF DERS PLANLARI

#### Güz Yarıyılı

Ders Tipi	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	AKTS
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM2001</a>	<a href="#">MÜHENDİSLİK MATEMATİĞİ</a>	2	0	4
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM2003</a>	<a href="#">AKIŞKANLAR MEKANİĞİ</a>	3	0	4
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM2005</a>	<a href="#">ANALİTİK KİMYA</a>	2	2	5
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM2007</a>	<a href="#">KÜTLE VE ENERJİ DENKLİKLERİ</a>	3	0	4
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM2009</a>	<a href="#">GENEL MİKROBİYOLOJİ</a>	2	2	5

### Güz Yarıyılı

Ders Tipi	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	AKTS
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2011</a>	<a href="#">FİZİKOKİMYA</a>	2	0	5
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2013</a>	<a href="#">MALZEME BİLGİSİ</a>	2	0	5
Staj Dersi	<a href="#">GDM2015</a>	<a href="#">STAJ</a>	0	0	3

### Bahar Yarıyılı

Ders Tipi	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	AKTS
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM2002</a>	<a href="#">ENSTRÜMENTAL GIDA ANALİZLERİ</a>	2	2	5
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM2004</a>	<a href="#">GIDA KİMYASI</a>	4	0	5
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM2006</a>	<a href="#">TERMODİNAMİK</a>	3	0	4
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM2008</a>	<a href="#">OLASILIK VE İSTATİSTİK</a>	3	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2010</a>	<a href="#">BESLENME</a>	2	0	5
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2012</a>	<a href="#">GIDA VE SAĞLIK</a>	2	0	5
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2014</a>	<a href="#">İLK YARDIM</a>	2	0	4
Staj Dersi	<a href="#">GDM2016</a>	<a href="#">STAJ</a>	0	0	3
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2018</a>	<a href="#">HALK OYUNLARI</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2020</a>	<a href="#">YAŞAM BOYU SPOR</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2024</a>	<a href="#">DOĞAL AFETLER VE EĞİTİMİ</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2030</a>	<a href="#">FOTOĞRAFÇILIK</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2038</a>	<a href="#">SANAT TARİHİ</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2040</a>	<a href="#">GELENEKSEL TÜRK EL SANATLARI</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2048</a>	<a href="#">SOSYOLOJİYE GİRİŞ</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2054</a>	<a href="#">BİLİM TARİHİ VE FELSEFESİ</a>	2	0	4

### Bahar Yarıyılı

Ders Tipi	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	AKTS
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2058</a>	<a href="#">KENTLEŞME SORUNLARI</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2060</a>	<a href="#">RUSÇA</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2062</a>	<a href="#">KAZAKÇA</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2064</a>	<a href="#">DEMOKRASİ VE İNSAN HAKLARI</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2070</a>	<a href="#">İLETİŞİM</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2072</a>	<a href="#">ALMANCA</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2074</a>	<a href="#">ÇİNCE</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2076</a>	<a href="#">ACADEMIC WRITING</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2078</a>	<a href="#">AKADEMİK YAZMA</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM2088</a>	<a href="#">GİRİŞİMCİLİK</a>	4	0	4

### 3. SINIF DERS PLANLARI

#### Güz Yarıyılı

Ders Tipi	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	AKTS
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM3001</a>	<a href="#">GIDA MİKROBİYOLOJİSİ I</a>	2	2	5
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM3003</a>	<a href="#">REAKSİYON KİNETİĞİ</a>	2	0	2
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM3005</a>	<a href="#">ISI AKTARIMI VE ISIL İŞLEMLER</a>	4	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM3007</a>	<a href="#">DUYUSAL DEĞERLENDİRME</a>	3	0	6
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM3009</a>	<a href="#">GIDA AMBALAJLAMA</a>	3	0	6
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM3011</a>	<a href="#">GIDALARIN FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ</a>	3	0	6
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM3013</a>	<a href="#">GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ</a>	3	0	6
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM3015</a>	<a href="#">GIDA KATKI MADDELERİ</a>	2	0	5

### Güz Yarıyılı

Ders Tipi	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	AKTS
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM3017</a>	<a href="#">GIDA TOKSİKOLOJİSİ</a>	2	0	5
Staj Dersi	<a href="#">GDM3019</a>	<a href="#">STAJ</a>	0	0	2

### Bahar Yarıyılı

Ders Tipi	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	AKTS
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM3002</a>	<a href="#">KÜTLE AKTARIMI VE TEMEL İŞLEMLER</a>	4	0	5
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM3004</a>	<a href="#">GIDA MİKROBİYOLOJİSİ II</a>	2	2	5
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM3006</a>	<a href="#">PROSES TASARIMI</a>	2	0	3
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM3008</a>	<a href="#">GIDA GÜVENLİĞİ VE SANİTASYON</a>	3	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM3010</a>	<a href="#">ENZİMOLOJİ</a>	2	0	5
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM3012</a>	<a href="#">GIDA MAKİNE VE EKİPMANLARI</a>	2	0	5
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM3014</a>	<a href="#">GIDA MEVZUATI</a>	2	0	5
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM3016</a>	<a href="#">GIDA KALİTE KONTROL</a>	2	0	5
Staj Dersi	<a href="#">GDM3018</a>	<a href="#">STAJ</a>	0	0	3

## 4. SINIF DERS PLANLARI

### Güz Yarıyılı

Ders Tipi	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	AKTS
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM4000</a>	<a href="#">BİTİRME TEZİ</a>	0	2	5
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM4003</a>	<a href="#">TAHİL İŞLEME TEKNOLOJİSİ</a>	2	2	5
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM4005</a>	<a href="#">MEYVE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ</a>	2	2	5
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM4007</a>	<a href="#">SÜT İŞLEME TEKNOLOJİSİ</a>	2	2	6
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM4009</a>	<a href="#">PROSES KONTROL</a>	2	0	5

### Güz Yarıyılı

Ders Tipi	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	AKTS
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM4011</a>	<a href="#">HAZIR YEMEK TEKNOLOJİSİ</a>	2	0	5
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM4013</a>	<a href="#">ÜRÜN GELİŞTİRME</a>	2	0	5
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM4015</a>	<a href="#">İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM4017</a>	<a href="#">MÜHENDİSLİK ETİĞİ</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM4019</a>	<a href="#">İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ</a>	2	0	4
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM4023</a>	<a href="#">MÜHENDİSLİK UYGULAMALARI</a>	2	0	4

### Bahar Yarıyılı

Ders Tipi	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	AKTS
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM4004</a>	<a href="#">YAĞ TEKNOLOJİSİ</a>	2	2	5
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM4006</a>	<a href="#">ET ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ</a>	2	2	5
Zorunlu Ders	<a href="#">GDM4008</a>	<a href="#">FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ</a>	2	2	5
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM4010</a>	<a href="#">ÖZEL GIDALAR</a>	2	0	5
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM4012</a>	<a href="#">GIDA ENDÜSTRİSİ ATIKLARI VE DEĞERLENDİRİLMESİ</a>	2	0	5
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM4014</a>	<a href="#">ENDÜSTRİYEL MİKROBİYOLOJİ</a>	2	0	5
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM4016</a>	<a href="#">SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ</a>	2	0	5
Seçmeli Ders	<a href="#">GDM4018</a>	<a href="#">GIDA BİYOKİMYASI</a>	2	0	5

## Akademik Kadro

Unvan	Ad Soyad	Bölüm
Prof. Dr.	Metin YILDIRIM	Gıda Mühendisliği
Prof. Dr.	Zeliha YILDIRIM	Gıda Mühendisliği
Yrd. Doç. Dr.	Hasan TANGÜLER	Gıda Mühendisliği
Yrd. Doç. Dr.	Hande BALTACIOĞLU	Gıda Mühendisliği
Yrd. Doç. Dr.	Hakan ERİNÇ	Gıda Mühendisliği
Yrd.Doç.Dr.	Cem BALTACIOĞLU	Gıda Mühendisliği
Yrd.Doç.Dr.	Ayşe ÖZBEY	Gıda Mühendisliği
Arş.Gör.	Ezgi DEMİR ÖZER	Gıda Mühendisliği
Arş.Gör.	Tuba SAKİN	Gıda Mühendisliği

## İletişim

<b>Bölüm Başkanı</b>	Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM	<a href="mailto:zeliha.yildirim@nigde.edu.tr">zeliha.yildirim@nigde.edu.tr</a>	+90 388 225 23 54
<b>Bölüm Başkan Yardımcısı</b>	Yrd. Doç.Dr. Ayşe ÖZBEY	<a href="mailto:ayse.ozbey@gmail.com">ayse.ozbey@gmail.com</a>	+90 388 225 43 05
<b>Bölümün Erasmus Koordinatörü</b>	Yrd. Doç.Dr. Ayşe ÖZBEY	<a href="mailto:ayse.ozbey@gmail.com">ayse.ozbey@gmail.com</a>	+90 388 225 43 05
<b>Uluslararası İlişkiler Ofisi</b>		<a href="#">Web Sayfası</a>	+90 388 225 24 58
<b>Bölümün Farabi Koordinatörü</b>	Yrd.Doç.Dr. Hakan ERİNÇ	<a href="mailto:herinc@nigde.edu.tr">herinc@nigde.edu.tr</a>	+90 388 225 40 05
<b>Bölüm Mevlana Koordinatörü</b>	Yrd.Doç.Dr. Hasan TANGÜLER	<a href="mailto:htanguler@nigde.edu.tr">htanguler@nigde.edu.tr</a>	+90 388 225 24 78
<b>Bölüm Sekreteri</b>	Evren TURGUT		+90 388 225 22 72

**Niğde Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Merkez Yerleşke 51245  
Niğde**

Tel: +90 388 225 22 72

Fax:+90 388 225 01 10