

Gıda Mühendisliği Doktora Programı

Genel Bilgi

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

Bölümümüz 2 Profesör ve 3 Yardımcı Doçent'ten 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.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, yeni laboratuvar cihazları ile lisansüstü öğrencilerini günümüz teknolojisine katkı sağlayacak yetkin Gıda Mühendisleri olarak yetiştirecektir.

Doktora Programı sayesinde öğrenciler bilimsel etkinliklere katılma becerilerini geliştirmekte ve elde ettikleri sonuçları bilim camiasıyla paylaşmaktadır.

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 yetiştirmektedir.

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 yetiştirmektedir.

Verilen Derece:

Programı başarıyla tamamlayan öğrencilere GIDA MÜHENDİSLİĞİ DOKTORA DERECESİ verilecektir.

Düzeyi

GIDA MÜHENDİSLİĞİ DOKTORA PROGRAMI 240 AKTS kredisinden oluşan 4 yıllık (8 yarıyıl) bir programdır. Program, Bologna Süreci'nin "Yükseköğretimde Avrupa Yeterlilikler Üst Çerçevesi (QF-EHEA)" sinde tanımlanan "Üçüncü Düzey (Third Cycle)" ile "Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ)" nde tanımlanan "8. Düzey" yeterlilikleri için belirlenmiş olan AKTS kredi koşullarını ve düzey yeterliliklerini; aynı zamanda, "Avrupa Yaşam Boyu Öğrenme Yeterlilikler Çerçevesi (EQF-LLL)" nde tanımlanan "8. Düzey" yeterliliklerini sağlamaktadır.

Bazı Kabul Koşulları

Kabul koşullarına Türkiye Yükseköğretim Kurulu'nun belirlediği yönetmeliklere uygun olarak karar verilmektedir. Doktora programlarına başvuru ve kabul için gerekli koşullar hakkındaki bilgi, her akademik yılın başında üniversitenin web sayfasında duyurulur.

- Gıda Mühendisliği'nde lisans derecesi sahibi olmak
- Doktora programına yüksek lisans derecesi ile müracaat edenlerin ALES'den en az 60 (altmış) puan almış olmaları,

- Doktora programına yüksek lisans derecesi ile müracaat eden adayların yüksek lisans mezuniyet ortalamasının en az 100 (yüz) üzerinden 75 (yetmiş beş) olması,
- Doktora programlarına başvuracak adayların ÜDS veya KPDS'den en az 55 puan veya Üniversitelerarası Kurulca kabul edilen yabancı dil sınavlarından eşdeğer puanı gösteren belgeye sahip olmaları,
- Lisans ve/veya yüksek lisans öğrenimlerini yurt dışında yapan adayların Yükseköğretim Kurulundan alınan denklik belgesine sahip olmaları,
- ALES puanı (üç yıl süre ile geçerlidir),
- Adayların şahsen müracaat etmeleri gerekir. Başvuru sırasında istenilen belgeleri eksik bulunanların başvuruları kabul edilmeyecektir.

Daha fazla bilgi için Kurumsal Bilgiler menüsünde yer alan Lisans ve Ön Lisans Kabul Prosedürleri ve Kayıt Prosedürleri bölümünü ziyaret ediniz.

Yabancı öğrencilerin kabul koşulları hakkında 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 Tanımlanması için Bazı Düzenlemeler

Niğde Üniversitesi yaşam boyu öğrenme ilkesini esas alarak, daha önce bir başka kurumda alınmış dersleri tanır ve bu derslerin öğrenme çıktıları Niğde Üniversitesi Gıda Mühendisliği Doktora programınıninkilerle uyumlu olduğu takdirde mezuniyet kredisinden muaf tutar.

Program Profili

GIDA MÜHENDİSLİĞİ DOKTORA PROGRAMI, öğrenciye bağımsız araştırma yapma, bilimsel olayları geniş ve derin bir bakış açısı ile irdeleyerek yorum yapma ve yeni sentezlere ulaşmak için gerekli adımları belirleme yeteneği kazandırmayı hedefler. Doktora çalışması sonunda hazırlanacak tezin; bilime yenilik getirme, yeni bir bilimsel yöntem geliştirme ve bilinen bir yöntemi yeni bir alana uygulama niteliklerinden birini yerine getirmesi gerekir. Program, öğrencilere gıda bilimleri, gıda mühendisliği ve gıda teknolojileri alanlarında uzmanlaşma imkânı tanıyacak şekilde düzenlenmiştir.

Programın "Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ)"ne göre sınıflandırması ve eğitim alanı kodları aşağıda verilmiştir:

- Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Temel Alan Kodu: 52 - Mühendislik
- Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Yeterlilik Türü (profili): Akademik ağırlıklı "8. Düzey" doktora 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.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ DOKTORA PROGRAMININ, hedeflediği program öğrenme çıktılarına ulaşmak için, programın tümünde kullandığı eğitim-öğretim yöntemleri “program öğrenme çıktıları” kısmında, programdaki bir dersle ilgili yöntemler ise “ders ünitelerinin tanımı” kısmında yer almaktadır.

Eğitim Öğretim Metotları

- Ders & Sınıf İçi etkinlikler
- Grup Çalışması
- Laboratuvar
- Okuma
- Ödev
- Proje Hazırlama
- Seminer
- Web Tabanlı Öğrenme
- Uygulama
- Tez Hazırlama
- Alan Çalışması
- Rapor Yazma

Örneklerle Birlikte Mezunların Mesleki Profilleri

Doktora derecesi alan mezunlarımız araştırma ve geliştirme, tasarım, üretim, pazarlama, satış sonrası hizmetler ve proje geliştirme gibi pek çok alanda mühendis ve yönetici olarak çalışabilirler.

Yeterlilik Ölçütleri & Yönetmelikler

GIDA MÜHENDİSLİĞİ DOKTORA DERECESİ, tezini başarıyla savunmuş olan ve programdaki tüm derslerini en az BB ya da S notuyla geçmiş olan öğrencilere verilmektedir.

Detaylı bilgi için "Niğde Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği" ne bakınız.

Akademik İlerleme Olanakları

Doktora programını başarı ile tamamlayan mezunlar, aynı veya benzer alanlarda yurt içinde veya yurt dışında yüksek öğretim kurumlarına akademik bir pozisyon, veya kamu kuruluşlarındaki araştırma merkezlerine uzman pozisyonu için başvurabilirler.

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

Ara sınav ve final sınavları üniversite tarafından belirlenen ve ilan edilen tarih, yer ve zamanlarda yapılır. Öğrencilerin dönem sonu notları, ara sınav, ödev değerlendirme, kısa sınavlar, final sınavı ve

varsa diğer değerlendirme sonuçlarına dayanarak öğrencilerin devam şartını sağlamasını da dikkate alınarak ğretim elemanları tarafından verilir.

Dönem sonu notunun belirlenmesinde dönem i faaliyetlerinin katkısı % 40 ve final sınavının katkısı Yönetmelikle belirlenen tüm doktora programlarındaki tüm dersler için % 60'dır.

Değerlendirme:

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

Bir dersten AA, BA, BB, S notlarından birini alan ğrenci o dersi başarmış sayılır. Öğrencilerin başarı durumu; yarıyıl akademik ortalaması ve genel akademik ortalamaları 4.00 üzerinden hesaplanarak belirlenir ve her dönemin sonunda duyurulur. Bir dersin kredisi ile o dersten alınan başarı notunun katsayısının çarpımı o dersin ağırlıklı puanını verir. Yarıyıl akademik ortalaması, ders planında o yarıyıl da bulunan derslerden alınması gerekenlerin ağırlıklı puanları toplamının, derslerin kredi toplamına bölünmesi ile bulunur. Yıllık dersler bahar yarıyılı akademik ortalamasına dhil 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. 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

Diğer Notlar:

S (Başarılı): Kredisiz derslerde başarılı,

U (Başarısız): Kredisiz derslerde başarısız,

P (Devam Ediyor): Yıllık derslerde birinci yarıyıl sonunda başarılı,

EX (Muaf): Üniversitenin yaptığı muafiyet sınavında başarılı,

NI (Dahil Değil): Ağırlıklı ortalamaya katılmayan derslerin notu,

NA (Devamsızlık): Derse devam ve/veya uygulama şartını yerine getirmediğinden, genel sınavlara girme hakkı olmadığı için başarısız,

T (Transfer):Diğer bölüm veya üniversitelerden transfer edilen öğrencilerin dersten aldıkları not. CPA hesaplamalarına dahil edilmez. Transfer edilen ders notu

TB: 3.0 GANO ile kaldığı tek dersten başarılı. GNO hesaplarına dahil edilmez.

Detaylı bilgi için "Not Değerlendirme" bölümünü ziyaret ediniz.

Mezuniyet Koşulları

- Doktora programı, yüksek lisans derecesi ile kabul edilen öğrenciler için en az yedi ders, yeterlik sınavı, tez nerisi, uzmanlık alan dersi ve tez çalışmasından oluşur. Programa yüksek lisans derecesiyle kabul edilen öğrenciler, programı tamamlamak için her yarıyıl 30 AKTS olmak üzere toplam 240 AKTS ders almak zorundadırlar.

- Lisansüstü derslerin başarı notu, ara sınav not ortalamasının % 40'ı ile genel sınav notunun % 60'ının toplamıdır. Öğrencinin ilgili dersten başarılı sayılabilmesi için doktora programında dersten en az BB (80) alması gerekir.
- Tezini hazırlayıp başarıyla sunmak gerekir.

Öğretim Türü

Niğde Üniversitesi Gıda Mühendisliği Doktora programı, tam zamanlı ve yüz yüze eğitim vermektedir.

Doktora Program Çıktıları

1. Gıda mühendisliği ana bilim dalı yüksek lisans düzeyi yeterliliklerine dayalı olarak güncel ve ileri düzeydeki bilgileri özgün düşünce ve/veya araştırma ile uzmanlık düzeyinde geliştirme ve alanına yenilik getirecek özgün tanımlara ulaşabilme.
2. Gıda mühendisliğinde uzmanlaştığı alanın ilişkili olduğu disiplinler arası etkileşimi kavrayabilme; yeni ve karmaşık fikirleri analiz, sentez ve değerlendirmede edindiği bilgileri kullanarak özgün sonuçlara ulaşabilme, karşılaşılan sorunların çözümlenmesinde liderlik yapabilme.
3. Özgün bir konuyu araştırma, kavrama, uyarılama ve uygulama becerisi; yeni ve farklı düşüncelerin eleştirel analizini, sentezini ve değerlendirmesini yapabilme.
4. Gıda mühendisliği alanına yenilik getirebilme, ya da bilinen bir düşünce, yöntem, tasarım veya uygulamayı farklı bir alana uygulayabilme, özgün bir çalışmayı bağımsız olarak gerçekleştirebilme
5. Alanı ile ilgili en az bir bilimsel çalışmayı ulusal ve/veya uluslararası hakemli dergilerde. yayınlatabilme.
6. Yaşam boyu öğrenmenin önemini benimseyerek bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileyebilme.
7. En az bir yabancı dilde sözlü ve yazılı iletişim kurabilme.
8. Uzman kişiler ile alanındaki konuların tartışılmasında özgün görüşlerini savunabilme ve alanındaki yetkinliğini gösteren etkili bir iletişim kurabilme.
9. Alanı ile ilgili konularda karşılaşılan toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik sorunların çözümüne katkıda bulunabilme.

Doktora Öğrenme Çıktıları

1. Alanında özgün bir konuda uzmanlık kazanır. Bu doğrultuda kavramları, fikirleri ve verileri değerlendirir, onları analiz eder, tartışmalar yapar, kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir.
2. Gıda bilimi ve teknolojisi alanındaki bilimsel olayları ve problemleri irdeleme, yorum yapma ve yeni sentez geliştirme yeteneği kazanır.
3. Kazandığı bilgi ve becerilerini uygular, bağımsız olarak çalışma yürütebilir ve sonuçları değerlendirebilir.
4. Yaşam boyu araştırma ve çalışma konusunda olumlu tutum geliştirir.
5. Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışabilme becerisi, sorumluluk alma özgüveni kazanır
6. Etik kurallar çerçevesinde gıda bilimi ve teknolojisi alanındaki problemlere yönelik çözümler ve yeni fikirler üretir.
7. Gıda mühendisliği alanı ile ilişkili konularda strateji, politika ve uygulama planları geliştirir ve kalite süreçleri çerçevesinde sonuçları değerlendirir.
8. Gıda Mühendisliğinin evrensel amaçları ve ana ilkeleri konusunda bilgi sahibidir.
9. Hem bireysel çalışmaya hem de ekip çalışmasına yatkındır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Lisansüstü Dersler

Anabilim Dalı Tanıtımı

Zorunlu Ders Paketi

GÜZ					BAHAR				
Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	AKTS	Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	AKTS
GDM7001	İleri Gıda Analiz Yöntemleri	3	0	8	GDM7002	Gıda Proteinleri	3	0	8
GDM7003	Gıda Endüstrisinde Laktik Asit Bakteriler	3	0	8	GDM7004	Gıdaların Tekstürel ve Reolojik Özellikleri	3	0	8
GDM7005	Gıda Endüstrisinde Temel İşlemler	3	0	8					

Seçmeli Dersler ve Diğerleri

GÜZ					BAHAR				
Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	AKTS	Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	AKTS
MUH5001	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	2	0	6					
GDM5003	Özel Konular-I	5	0	10	GDM5004	Özel Konular-II	5	0	10
GDM5005	Tez Çalışması	0	1	20	GDM5006	Tez Çalışması	0	1	20
GDM5007	Seminer*	0	2	6	GDM5008	Seminer*	0	2	6
					GDM5102	Gıdalarda Kızartma Teknikleri	2	0	6
GDM5103	Yeni Gıda Maddeleri Tasarımı	2	0	6	GDM5104	İleri Süt Kimyası ve Biyokimyası	2	0	6
GDM5105	Gıda Endüstrisinde Yeni Muhafaza Teknikleri	2	0	6	GDM5106	İleri Mikrobiyolojik Analiz Yöntemleri	3	0	8
					GDM5108	Gıda Güvenlik Sistemleri	2	0	6
GDM5109	Fonksiyonel Gıdalar	2	0	6	GDM5110	Doğal Gıda Antioksidanları	3	0	8
GDM5111	Gıda Bulaşanları	3	0	8	GDM5112	Endüstriyel Fermente İçecekler	3	0	8
GDM5113	Gıda Lipitleri	3	0	8	GDM5114	Gıdalarda Bozulmaya Neden Olan Mikroorganizmalar	2	0	6
GDM5115	Zeytinyağı ve Üretim Teknolojisi	2	0	6	GDM5116	Gıdalarda Kurutma Teknikleri	3	0	8

GDM5117	İleri Gıda Mikrobiyolojisi	3	0	8					
GDM5119	Fermente Bikisel Ürünler	2	0	6					
GDM6001	Seminer**	0	2	6	GDM6002	Seminer**	0	2	6
GDM6003	Uzmanlık Alan Dersi-I	5	0	10	GDM6004	Uzmanlık Alan Dersi-II	5	0	10
GDM6005	Tez Çalışması	0	1	20	GDM6006	Tez Çalışması	0	1	20
GDM6007	Doktora Yeterlik***	0	0	30	GDM6008	Doktora Yeterlik***	0	0	30
GDM6101	Endüstriyel Enzimoloji	3	0	10	GDM6102	Gıdalarda Raf Ömrü	3	0	10
GDM6103	Organik Gıda İşleme	3	0	10	GDM6104	Gıda Kaynaklı Patojenler II	3	0	10
GDM6105	Gıda Mikolojisi ve Mikotoksinler	3	0	10	GDM6106	Gıdaların Biyolojik Yöntemlerle Muhafazası	3	0	10
GDM6107	Gıda Kaynaklı Patojenler-I	3	0	10	GDM6108	Yemeklik Yağ Rafinasyonu	3	0	10
GDM6109	Ham Yağ Üretim Teknolojisi	3	0	10	GDM6110	Modifiye Yağlar ve Margarin Üretimi	3	0	10
GDM6111	Gıda İşlemede Aktarım Sistemleri	3	0	10	GDM6112	İleri Endüstriyel Mikrobiyoloji	3	0	10
					GDM6114	Gıda İşlemede Ekstrüzyon Teknikleri	3	0	10

* Yüksek lisans öğrencileri "GDM5007 Seminer" dersini, ilk defa Bahar yarıyılında alınan "GDM5008 Seminer" dersinden başarısız olması durumunda alırlar.

** Lisans derecesi ile kabul edilen Doktora öğrencileri "GDM6002 Seminer" dersini, ilk defa Güz yarıyılında alınan "GDM6001 Seminer" dersinden başarısız olması durumunda alırlar.

*** Doktora öğrencileri "GDM6007 Doktora Yeterlik" dersini, ilk defa Bahar yarıyılında alınan "GDM6008 Doktora Yeterlik" dersinden başarısız olması durumunda alırlar.

İletişim (Program Direktörü ya da Dengi)

Mevki	Adı Soyadı	Telefon	E-Posta
BÖLÜM BAŞKANI	Prof.Dr. Zeliha YILDIRIM	+903882252354	zeliha.yildirim@nigde.edu.tr
BÖLÜM BAŞKAN YARD.	Yrd.Doç.Dr. Ayşe ÖZBEY	+903882254305	ayse.ozbey@nigde.edu.tr
ERASMUS KOORDİNATÖRÜ	Yrd.Doç.Dr. Ayşe ÖZBEY	+903882254305	ayse.ozbey@nigde.edu.tr