

Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans 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.

Yüksek Lisans Programı sayesinde öğrenciler bilimsel etkinliklere katılma becerilerini geliştirmekte ve elde ettikleri sonuçları bilim camiasıyla paylaşmaktadır. Öğrenciler Doktora programlarına kayıt olarak akademik kariyerlerine de 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.

Verilen Derece:

Programı başarıyla tamamlayan öğrencilere GIDA MÜHENDİSLİĞİ YÜKSEK LİSANS DERECESİ verilecektir.

Düzeyi

GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI 120 AKTS kredisinden oluşan 2 yıllık (4 yarıyıl) bir programdır. Program, Bologna Süreci'nin "Yükseköğretimde Avrupa Yeterlilikler Üst Çerçevesi (QF-EHEA)" sinde tanımlanan "İkinci Düzey (Second Cycle)" ile "Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ)" nde tanımlanan "7. Düzey" yeterlilikleri için belirlenmiş olan AKTS kredi koşullarını ve düzey yeterliliklerini; aynı zamanda, "Avrupa Yaşam Boyu Öğrenme Yeterlilikler Çerçevesi(EQF-LLL)"nde tanımlanan "7. Düzey" yeterliliklerini sağlamaktadır.

Bazı Kabul Koşulları

Kabul koşullarına Türkiye Yükseköğretim Kurulu'nun belirlediği yönetmeliklere uygun olarak karar verilmektedir. Yüksek lisans programlarına başvuru ve kabul için gerekli koşullar hakkındaki bilgi, her akademik yılın başında üniversitenin web sayfasında duyurulur. Aşağıdaki koşullar hem Türk hem de yabancı uyruklu öğrenciler için geçerlidir:

- Gıda Mühendisliği'nde lisans derecesi sahibi olmak

- ALES'ten (Akademik Personel ve Lisansüstü Eğitimi Giriş Sınavı) en az 55 puan (veya eşdeğeri) almış olmak
- Ulusal düzeyde yapılan ÜDS (Üniversitelerarası Kurul Yabancı Dil Sınavı) veya KPDS (Kamu Personeli Dil Sınavı) ya da Üniversitelerarası Kurul tarafından kabul edilen uluslararası düzeydeki IELTS (Uluslararası İngilizce Test Sistemi) veya TOEFL (Yabancı Dil Olarak İngilizce Sınavı) yabancı dil sınavlarından yeterlilik almış olmak. Yabancı dil yeterliliği olmayan öğrenciler başvuruda bulunabilir ancak bu alandaki puanları 0 olarak değerlendirilecektir.
- Yurtdışında Lisans Derecesi almış adayların, Yükseköğretim Kurulu'ndan denklik belgesi almaları gerekmektedir.
- ALES puanı 3 yıl geçerlidir.
- Adayların şahsen başvurması gerekmektedir. Eksik evrakla yapılan başvurular değerlendirilmeyecektir.

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 Yüksek Lisans programınıninkilerle uyumlu olduğu takdirde mezuniyet kredisinden muaf tutar.

Program Profili

GIDA MÜHENDİSLİĞİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI, öğrencinin bilimsel araştırma yaparak bilgilere erişme, bilgiyi değerlendirme ve yorumlama yeteneğini kazanmasını hedefler. Program, öğrencilere gıda bilimleri, gıda mühendisliği ve gıda teknolojileri alanlarında uzmanlaşma imkânı tanıyacak şekilde düzenlenmiştir.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI (Bologna Süreci Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi'nde "İkinci Düzey", TYYÇ'de "7. Düzey"), mezunlarına ileri düzeyde bilgi, beceri ve yetkinlik gerektiren mesleki uygulama alanlarına, araştırma alanlarına 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: 7, Kategorisi (Profili): 74, Alt Kategorisi: 747 - Akademik ağırlıklı yüksek lisans derecesi
- Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Temel Alan Kodu: 52 - Mühendislik
- Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Yeterlilik Türü (profili): Akademik ağırlıklı "7. Düzey" yüksek 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.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ YÜKSEK LİSANS 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

Yüksek lisans derecesi alan mezunlarımız araştırma ve geliştirme, tasarım, üretim, pazarlama, satış sonrası hizmetler ve proje geliştirme gibi pek çok alanda mühendis ve yönetici olarak çalışabilirler. Türkiye ve yurtdışındaki üniversitelerde ilgili doktora programlarına kayıt olarak akademik kariyere devam edebilirler.

Yeterlilik Ölçütleri & Yönetmelikler

GIDA MÜHENDİSLİĞİ YÜKSEK LİSANS DERECEŚİ, tezini başarıyla savunmuş olan ve programdaki tüm derslerini en az CB ya da S notuyla geçmiş olan öğrencilere verilmektedir.

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

Akademik İlerleme Olanakları

Yüksek lisans programını başarı ile tamamlayan mezunlar, Türkiye ve yurtdışındaki üniversitelerde ilgili doktora programlarına kayıt olarak akademik kariyere devam edebilirler

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 öğretim elemanları tarafından verilir.

Dönem sonu notunun belirlenmesinde dönem içi faaliyetlerinin katkısı % 40 ve final sınavının katkısı Yönetmelikle belirlenen tüm yüksek lisans programlarındaki tüm dersler için % 60'dır.

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.

Bir dersten AA, BA, BB, CB ve S notlarından birini alan öğrenci 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 yarıyıldaki bulunan derslerden alınması gerekenlerin ağırlıklı puanları toplamının, derslerin kredi toplamına bölünmesi ile bulunur. Yıllık dersler bahar yarıyılı akademik ortalamasına dâhil 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

Bir öğrencinin GIDA MÜHENDİSLİĞİ Yüksek Lisans Programından mezun olabilmesi için aşağıdaki koşulları karşılaması gerekmektedir:

- Geçer not olarak 120 AKTS kredisini tamamlamak (7 yüksek lisans dersi için 54 AKTS kredisi, Seminer Dersi için 6 AKTS kredisi, 2 Özel Alan Dersi için 20 AKTS kredisi ve art arda 2 yarıyıl boyunca yapılan Tez Çalışmaları için 40 AKTS kredisi)
- Tezini hazırlayıp başarıyla sunmak

Öğretim Türü

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

Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Program Çıktıları

1. Lisans düzeyi yeterliklerine dayalı olarak Gıda Mühendisliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirme ve derinleştirme, eleştirel bir yaklaşım ile yönlendirebilme.
2. Gıda Mühendisliği ile ilgili disiplinler arası etkileşimi kavrama ve bu bilgileri sentezleyerek yeni bilgiler ve teoriler oluşturabilme.
3. Alanı ile ilgili bir sistemi, süreci, düzeneği ve ürünü ileri düzeydeki gereksinimleri karşılayacak şekilde çözümlenebilme ve tasarlayabilme.
4. Gıda Mühendisliği ile ilgili uzmanlık gerektiren bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilme ve karşılaşılabilecek sorunların çözümlenmesinde önderlik yapabileme.
5. Gıda Mühendisliği alanındaki bir sorun veya öngörülemeyen karmaşık bir durum için, bağımsız çalışarak ve sorumluluk alarak stratejik çözümler üretebilme.
6. Gıda Mühendisliği alanındaki güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını; yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli biçimde aktarabilme
7. En az bir yabancı dilde sözlü ve yazılı iletişim kurabilme.
8. Alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini ileri düzeyde kullanabilme.
9. Gıda Mühendisliği alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetme.
10. Gıda Mühendisliği alanında strateji ve uygulama planları geliştirebilme ve elde edilen sonuçları, kalite süreçleri çerçevesinde değerlendirebilme.
11. Mühendislik uygulamalarının sosyal ve çevresel boyutlarını anlama ve sosyal çevreye uyum sağlayabilme.

Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Öğrenme Çıktıları

1. Bilimsel bilgiyi etkin ve doğru bir biçimde aktarabilir.
2. Gıda Mühendisliği uygulamaları için gerekli olan modern teknik ve araçları geliştirme, seçme ve kullanma becerisi; bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisine sahiptir.
3. Uzmanlık alanındaki konularda strateji, politika ve uygulama planları geliştirebilir ve kalite süreci çerçevesinde sonuçları değerlendirebilir.
4. Güncel olaylarda sorunlara pratik çözümler bulur.
5. Gıda Mühendisliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir.
6. Sanayi ve toplumun ihtiyaçlarını karşılamak için, bu bilgileri sentezleyerek yeni bilgiler ve teoriler oluşturabilir.
7. Akademik bilgi ve önsezi yeteneğini kullanarak problem çözme süreçlerinin tasarımını yapabilir.
8. Hem bireysel çalışmaya hem de ekip çalışmasına yatkındır.
9. Yaşam boyu araştırma ve çalışmaya karşı olumlu tutum geliştirir.
10. Bilgilerini etik ve sosyal sorumluluklar çerçevesinde kullanır.

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	<u>İleri Gıda Analiz Yöntemleri</u>	3	0	8	GDM7002	<u>Gıda Proteinleri</u>	3	0	8
GDM7003	<u>Gıda Endüstrisinde Laktik Asit Bakteriler</u>	3	0	8	GDM7004	<u>Gıdaların Tekstürel ve Reolojik Özellikleri</u>	3	0	8
GDM7005	<u>Gıda Endüstrisinde Temel İşlemler</u>	3	0	8					

Seçmeli Dersler ve Diğerleri

GÜZ					BAHAR				
Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	AKTS	Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	AKTS
MUH5001	<u>Bilimsel Araştırma Yöntemleri</u>	2	0	6					
GDM5003	<u>Özel Konular-I</u>	5	0	10	GDM5004	<u>Özel Konular-II</u>	5	0	10
GDM5005	<u>Tez Çalışması</u>	0	1	20	GDM5006	<u>Tez Çalışması</u>	0	1	20

GDM5007	<u>Seminer*</u>	0	2	6	GDM5008	<u>Seminer*</u>	0	2	6
					GDM5102	<u>Gıdalarda Kızartma Teknikleri</u>	2	0	6
GDM5103	<u>Yeni Gıda Maddeleri Tasarımı</u>	2	0	6	GDM5104	<u>İleri Süt Kimyası ve Biyokimyası</u>	2	0	6
GDM5105	<u>Gıda Endüstrisinde Yeni Muhafaza Teknikleri</u>	2	0	6	GDM5106	<u>İleri Mikrobiyolojik Analiz Yöntemleri</u>	3	0	8
					GDM5108	<u>Gıda Güvenlik Sistemleri</u>	2	0	6
GDM5109	<u>Fonksiyonel Gıdalar</u>	2	0	6	GDM5110	<u>Doğal Gıda Antioksidanları</u>	3	0	8
GDM5111	<u>Gıda Bulaşanları</u>	3	0	8	GDM5112	<u>Endüstriyel Fermente İçecekler</u>	3	0	8
GDM5113	<u>Gıda Lipitleri</u>	3	0	8	GDM5114	<u>Gıdalarda Bozulmaya Neden Olan Mikroorganizmalar</u>	2	0	6
GDM5115	<u>Zeytinyağı ve Üretim Teknolojisi</u>	2	0	6	GDM5116	<u>Gıdalarda Kurutma Teknikleri</u>	3	0	8
GDM5117	<u>İleri Gıda Mikrobiyolojisi</u>	3	0	8					
GDM5119	<u>Fermente Bikisel Ürünler</u>	2	0	6					
GDM6001	<u>Seminer**</u>	0	2	6	GDM6002	<u>Seminer**</u>	0	2	6
GDM6003	<u>Uzmanlık Alan Dersi-I</u>	5	0	10	GDM6004	<u>Uzmanlık Alan Dersi-II</u>	5	0	10
GDM6005	<u>Tez Çalışması</u>	0	1	20	GDM6006	<u>Tez Çalışması</u>	0	1	20
GDM6007	<u>Doktora Yeterlik***</u>	0	0	30	GDM6008	<u>Doktora Yeterlik***</u>	0	0	30
GDM6101	<u>Endüstriyel Enzimoloji</u>	3	0	10	GDM6102	<u>Gıdalarda Raf Ömrü</u>	3	0	10
GDM6103	<u>Organik Gıda İşleme</u>	3	0	10	GDM6104	<u>Gıda Kaynaklı Patojenler II</u>	3	0	10
GDM6105	<u>Gıda Mikolojisi ve Mikotoksinler</u>	3	0	10	GDM6106	<u>Gıdaların Biyolojik Yöntemlerle Muhafazası</u>	3	0	10
GDM6107	<u>Gıda Kaynaklı Patojenler-I</u>	3	0	10	GDM6108	<u>Yemeklik Yağ Rafinasyonu</u>	3	0	10
GDM6109	<u>Ham Yağ Üretim Teknolojisi</u>	3	0	10	GDM6110	<u>Modifiye Yağlar ve Margarin Üretimi</u>	3	0	10
GDM6111	<u>Gıda İşlemede Aktarım Sistemleri</u>	3	0	10	GDM6112	<u>İleri Endüstriyel Mikrobiyoloji</u>	3	0	10
					GDM6114	<u>Gıda İşlemede Ekstrüzyon Teknikleri</u>	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