Program Bilgi Formu

Program Adı	Gıda Mühendisliği ABD Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Programı
Programı Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği
Programın Türü	Yüksek Lisans Programı
Kazanılan Derecenin Seviyesi	Bu program, Yüksek Lisans seviyesinde öğrenim veren bir programdır.
Kazanılan Derece	Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler, Gıda Mühendisliği ABD Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Programı alanında Yüksek Lisans Derecesi (Fen Bilimleri) almaya hak kazanmaktadırlar.
Eğitim Türü	Tam zamanlı
Program Direktörü	Muhammet ARICI
Kayıt Kabul Koşulları	ALES puanının %50'si, lisans AGNO'sunun %10'u ve giriş sınavı notunun %40'ı dikkate alınarak hesaplanır. Yüksek lisans programlarına öğrenci kabulünde ALES puanı istenmediği durumlarda genel değerlendirme sisteminde lisans AGNO ve giriş sınavı başarı notunun yüzdelik etkisi, ilgili mevzuat kapsamında belirlenen minimum değerlerden az olmamak kaydıyla ilgili anabilim/anasanat dalı kurulunun görüşü ve ilgili Enstitü Kurulunun onayı ile Senato tarafından belirlenir.
Önceki Öğrenmenin Tanınması	Yatay geçişle veya yükseköğretim kurumlarının lisansüstü programlarından ilişik kesilme sebebiyle ayrılmış ve lisansüstü programlarımıza kaydolan öğrencilerin, daha önce lisansüstü seviyesinde almış olduğu dersin başarı notunun başvurduğu program düzeyi için geçerli olan minimum başarı notunu sağlaması durumunda en fazla 3 (üç) ders ilgili anabilim/anasanat dalının tanımlamış olduğu seçmeli ve/veya zorunlu ders yüküne sayılabilir.
Kazanılan Derece Gereklilikleri ve Kurallar	Tezli yüksek lisans programı; a) Program, toplam 21 (yirmi bir) krediden az olmamak koşuluyla, ilgili program tarafından tanımlanan zorunlu dersleri de içerecek şekilde en az 7 (yedi) ders, Seminer dersi, Araştırma Yöntemleri ve Bilimsel Etik dersi ve tez çalışmasından oluşur. b) Program bir eğitim-öğretim dönemi 60 AKTS kredisinden az olmamak koşuluyla toplam en az 120 AKTS kredisinden oluşur.
Program Tanımı	Bu program gıda bilimi ve teknolojisinde ileri seviyede dersler sunarak bu alanda ortaya çıkan problemlere çözüm üretecek nitelikte öğrenci yetiştirir.
Mezunların Mesleki Profili	Mezunlar; süt, et, tahıl, meyve-sebze gibi gıda endüstrisinde çeşitli üretim, kalite kontrol ve Ar-Ge mühendisliği, satış ve pazarlama gibi görevleri yerine getirmekte, çeşitli bilimsel kuruluşlarda ve üniversitelerde araştırmacı ve öğretim elemanı olarak görev almaktadırlar.
Bir Üst Dereceye Geçiş	Bu programdan mezun olan öğrenciler doktora programlarında öğrenim görmek üzere başvuruda bulunabilirler.
Sınavlar, Değerlendirme ve Notlandırma	(1) Öğrenci, kayıt yaptırdığı dersin en az %70'ine devam etmek zorundadır. (2) Bir yarıyıl içinde her ders için en az iki başarı ölçümü yapılır. İlgili öğretim üyesinin takdirine göre bunlardan en az biri mutlaka yazılı sınav şeklinde yapılmalıdır. Tek sınav yapılması durumunda diğer değerlendirme ödev, proje, laboratuar raporu veya benzeri uygulama çalışması biçiminde yapılabilir. (3) Yarıyıl sonunda dersin bütünüyle ilgili bir sınav yapılır. İlgili dersin öğretimüyesin ce, öğrenciye aldığı her ders için, yarıyıl içi çalışmaların %40-%60 ve yarıyıl sonu sınav notunun %60-%40'ı dikkate alınarak başarı notu hesaplanır. F0 notu hariçba şarısızlık durumunda öğrenciye akademik takvimde belirlenen tarihlerde bütünleme sınavı hakkı tanınır. (4) Başarı notları aşağıdaki şekilde tanımlanır:

	a) Yüzlük Değer — Başarı Notu — Sayısal Değer 90-100 — AA — 4.00 80-89 — BA — 3.50 70-79 — BB — 3.00 60-69 — CB — 2.50 50-59 — CC — 2.00 40-49 — DC — 1.50 30-39 — DD — 1.00 20-29 — FD — 0.50 0-19 — FF — 0.00 Devamsız — F0 — 0.00 b) Ayrıca aşağıdaki harf notlarından; 1) G: Geçer/Başarılı, 2) K: Kalır/Başarısız, 3) M: Muaf, 4) E: Eksik olarak tanımlanır. (5) Bir dersten başarılı sayılabilmek için başarı notunun; en az CB (2.50 (6) Bir öğrencinin derslerini başarı ile tamamlamış sayılabilmesi için AGNO'sunun en az 2.50 olması gerekir. (7) Bir dersten CC, DC, DD, FD, FF ve F0 harf notunu alan öğrenci, bu dersten başarısız sayılır. Bu notlar AGNO hesabına katılır. (8) G (Geçer/Başarılı) notu, alınan dersten veya eğitim-öğretim faaliyetlerinden başarılı/yeterli olma durumu gösterir. K (Kalır/Başarısız) notu, alınan dersten veya eğitim-öğretim faaliyetlerinden başarısız/yetersiz olma durumu gösterir. M (Muaf) notu, öğrencinin daha önce almış olduğu ve/veya denklikleri kabul edilerek enstitü yönetim kurulu kararları ile muaf olunan dersler için verilir. G, K ve M notları AGNO hesabına katılmaz. E (Eksik) notu, öğrencinin devam ettiği ders için öğretim üyesi tarafından otomasyon sistemine girilemeyen notu ifade eder. Bu notlar enstitü yönetim kurulu kararı ile sisteme işlenir.
Mezuniyet Koşulları	Tezli Yüksek Lisans Programı, toplam 21 (yirmi bir) krediden az olmamak koşuluyla, en az 7 (yedi) ders, Seminer dersi, Araştırma Yöntemleri ve Bilimsel Etik dersi ve en az 120 AKTS değerinin sağlanması, mezun olunmak istenilen dönemde tez ve uzmanlık alan dersinin seçilmiş olması gerekmektedir.

Program Çıktıları

1	Yüksek lisans düzeyi yeterliliklerine dayalı olarak, matematik, fen bilimleri ve mühendislik konularında bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir
2	Gıda bilimi ve teknolojisi üzerine bilimsel araştırma yaparak bilgiye genişlemesine ve derinlemesine ulaşma, bilgiyi değerlendirme, yorumlama ve uygulama yeteneği kazanır
3	Gıda bilimi ve teknolojisindeki problemlerini kurgulamak ve çözmek için yöntem geliştirme ve çözümlerde yenilikçi yöntemler uygulama yeteneği kazanır

4	Yeni ve/veya özgün fikir ve yöntemler geliştirme; sistem, parça veya süreç tasarımlarında yenilikçi çözümler geliştirme yeneği kazanır
5	Çok disiplinli takımlarda liderlik yapma, karmaşık durumlarda çözüm yaklaşımları geliştirmek ve sorumluluk alma yeteneği kazanır.
6	Çalışmalarının süreç ve sonuçlarını, gıda ve ilgili alanlar üzerine ulusal ve uluslar arası ortamlarda sistematik ve açık bir şekilde yazılı ya da sözlü olarak aktarma becerisi kazanır
7	Mühendislik uygulamalarının sosyal ve çevresel boyutlarını betimleme becerisi kazanır

Müfredat

1. Yıl - Güz Yarıyılı

Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuar	Yerel Kredi	AKTS
SEC0001		Seçmeli 1	3	0	0	3	7.5
SEC0002		Seçmeli 2	3	0	0	3	7.5
SEC0003		Seçmeli 3	3	0	0	3	7.5
SEC0004		Seçmeli 4	3	0	0	3	7.5
						Toplam:	30

1. Yıl - Bahar Yarıyılı

Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuar	Yerel Kredi	AKTS
SEC0005		Seçmeli 5	3	0	0	3	7.5
SEC0006		Seçmeli 6	3	0	0	3	7.5
SEC0007		Seçmeli 7	3	0	0	3	7.5
GDM5004		Araştırma Yöntemleri ve Bilimsel Etik	2	0	0	2	2.5
GDM5001		Seminer	0	2	0	0	5
						Toplam:	30

2. Yıl - Güz-Bahar Yarıyılı

Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuar	Yerel Kredi	AKTS
GDM5000		Yüksek Lisans Tezi	0	1	0	0	40
GDM5003		Uzmanlık Alan Dersi	3	0	0	0	20
						Toplam:	60
						Program Toplam AKTS:	120

Seçmeli Dersler

Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuar	Yerel Kredi	AKTS
GDM5130		İleri Gıda Biyoteknolojisi	3	0	0	3	7.5
GDM6119		Sürdürülebilir Gıda Sistemleri	3	0	0	3	7.5
GDM5131		Mikrobiyal Polisakkaritler	3	0	0	3	7.5
GDM5129		Gıda Kaynaklı Virüsler	3	0	0	3	7.5
GDM5128		Gıda Biliminde Omik Teknolojiler	3	0	0	3	7.5
GDM6201		Gıda Endüstrisinde Matematiksel Uygulamalar ve Modelleme	3	0	0	3	7.5
GDM6202		İleri Gıda Kimyası	3	0	0	3	7.5
GDM6108		Fungal fermentasyonlar ve mayalar	3	0	0	3	7.5
GDM6102		Bakteriyel Gıda Patojenleri	3	0	0	3	7.5

GDM6106		Enzim Bilimi ve Teknolojisi	3	0	0	3	7.5
GDM6113		İleri Gıda Mikrobiyolojisi	3	0	0	3	7.5
GDM6104		Doğal Gıda Katkıları ve Antioksidanlar	3	0	0	3	7.5
GDM6101		Arıcılık Ürünleri	3	0	0	3	7.5
GDM6105		Emülsiyon Tipi Et Ürünleri Teknolojisi	3	0	0	3	7.5
GDM6110		Gıda Reolojisi-2	3	0	0	3	7.5
GDM6114		Peynir Teknolojisi	3	0	0	3	7.5
GDM6112		Gıdalarda Duyusal Analizler	3	0	0	3	7.5
GDM6109		Gıda Endüstrisinde Kalite Güvence Sistemleri	3	0	0	3	7.5
GDM6115		Raf Ömrü ve Depolama Teknikleri	3	0	0	3	7.5
GDM6111		Gıdalarda Biyokimyasal Reaksiyonlar	3	0	0	3	7.5
GDM6107		Fırıncılık Ürünleri Teknolojisi	3	0	0	3	7.5
GDM6199		Gıda Lipidleri	3	0	0	3	7.5
GDM6116		Gıda Endüstrisinde Reoloji Uygulamaları	3	0	0	3	7.5
GDM6117		Gıda Mühendisliğinde Uygulamalı Deneysel Tasarım ve Modelleme	3	0	0	3	7.5
GDM6118		Biyopolimerler ve Gıda Ambalajlama Uygulamaları	3	0	0	3	7.5
GDM5101		Bilgisayar Tabanlı Matematiksel Yöntemler Ve Gıda Uygulamaları	3	0	0	3	7.5
GDM5104		Biosensörler Ve Gıda Uygulamaları	3	0	0	3	7.5
GDM5105		Dondurma Teknolojisi	3	0	0	3	7.5
GDM5106		Fermente Süt Ürünleri Ve Probiyotikler	3	0	0	3	7.5
GDM5122		Gıda Mühendisliğinde Temel Prosesler	3	0	0	3	7.5
GDM5107		Fonksiyonel Gıdalar	3	0	0	3	7.5
GDM5127		İleri Gıda Analizeri	3	0	0	3	7.5
GDM5108		Gıda Analizinde Moleküler Teknikler	3	0	0	3	7.5
GDM5109		Gıda Mühendisliğinde İstatiksel Metotlar	3	0	0	3	7.5
GDM5110		Gıda Reolojisi-1	3	0	0	3	7.5
GDM5111		Gıda Toksikolojisi	3	0	0	3	7.5
GDM5112		Gıda Ve Beslenme İlkeleri	3	0	0	3	7.5
GDM5113		İleri Et Ürünleri İşleme Teknolojisi	3	0	0	3	7.5
GDM5114		İleri Meyve Ve Sebze İşleme Teknolojisi	3	0	0	3	7.5
GDM5115		Kurutma Teknolojisi	3	0	0	3	7.5
GDM5116		Laktik Asit Bakterileri	3	0	0	3	7.5
GDM5117		Mikotoksijenik Küfler Ve Mikotoksinler	3	0	0	3	7.5
GDM5118		Mikrobiyolojik Sayım Yöntemleri	3	0	0	3	7.5
GDM5119		Modern Gıda Muhafaza Yöntemleri	3	0	0	3	7.5
GDM5120		Gıda Mühendisliğinde Nanoteknoloji Uygulamaları	3	0	0	3	7.5
GDM5121		Gıda Ambalajlamada Yeni Teknikler	3	0	0	3	7.5

GDM5123		Bitkisel Gıda Fermentasyonları	3	0	0	3	7.5
GDM5124		Çikolata ve Şekerleme Ürünleri Teknolojisi	3	0	0	3	7.5
GDM5125		Gıdaların Mühendislik Özellikleri	3	0	0	3	7.5
GDM5126		Yağ Rafinasyonunda Yeni Teknikler	3	0	0	3	7.5