



Program Bilgi Formu

Program Adı	Gıda Mühendisliği ABD Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Programı (Tezsiz, 2. Öğretim)
Programı Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
Program Direktörü	Muhammet ARICI
Programın Türü	Yüksek Lisans Programı - Tezsiz
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 (Tezsiz, 2. Öğretim) alanında Yüksek Lisans Derecesi (Fen Bilimleri) almaya hak kazanmaktadırlar.
Eğitim Türü	Tam zamanlı
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 kaydolun 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 daha kapsamlı bilgi birikimine sahip öğrenci yetiştirir.
Mezunların Mesleki Profili	Mezunar; süt, et, tahıl, meyve-sebze gibi gıda endüstrisinde çeşitli üretim ve kalite kontrol mühendisliği, satış ve pazarlama gibi görevleri yerine getirmekte, çeşitli bilimsel kuruluşlarda uzman olarak görev almaktadırlar.
Bir Üst Dereceye Geçiş	Bu programdan mezun olan öğrenciler doktora programlarında öğrenim görmek üzere başvuruda bulunamazlar.
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, laboratuvar raporu veya benzeri uygulama çalışması biçiminde yapılabilir. (3) Yarıyıl sonunda dersin bütünüyle ilgili bir sınav yapılır. İlgili dersin öğretim üyesince, 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)																																	
	<table><tr><td>Yüzlük Değer</td><td>Başarı Notu</td><td>Sayısal Değer</td></tr><tr><td>90-100</td><td>AA</td><td>4.00</td></tr><tr><td>80-89</td><td>BA</td><td>3.50</td></tr><tr><td>70-79</td><td>BB</td><td>3.00</td></tr><tr><td>60-69</td><td>CB</td><td>2.50</td></tr><tr><td>50-59</td><td>CC</td><td>2.00</td></tr><tr><td>40-49</td><td>DC</td><td>1.50</td></tr><tr><td>30-39</td><td>DD</td><td>1.00</td></tr><tr><td>20-29</td><td>FD</td><td>0.50</td></tr><tr><td>0-19</td><td>FF</td><td>0.00</td></tr><tr><td>Devamsız</td><td>F0</td><td>0.00</td></tr></table>	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
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 teknolojisindeki problemlerini kurgulamak ve çözmek için yöntem geliştirme ve çözümlerde yenilikçi yöntemler uygulama yeteneği kazanır
3	Yeni ve/veya özgün fikir ve yöntemler geliştirme; sistem, parça veya süreç tasarımlarında yenilikçi çözümler geliştirme yeteneği kazanır

4	Çok disiplinli takımlarda liderlik yapma, karmaşık durumlarda çözüm yaklaşımları geliştirmek ve sorumluluk alma yeteneği kazanır.
5	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
6	Mühendislik uygulamalarının sosyal ve çevresel boyutlarını betimleme becerisi kazanır
7	Gıda bilimi ve teknolojisinin farklı konulardaki bilgi düzeylerini artırır

Müfredat							
1. Yıl - Güz Yarıyılı							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	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
SEC0005		Seçmeli 5	3	0	0	3	7.5
SEC0006		Seçmeli 6	3	0	0	3	7.5
						Toplam:	45
1. Yıl - Bahar Yarıyılı							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
SEC0007		Seçmeli 7	3	0	0	3	7.5
SEC0008		Seçmeli 8	3	0	0	3	7.5
SEC0009		Seçmeli 9	3	0	0	3	7.5
SEC0010		Seçmeli 10	3	0	0	3	7.5
GDM5002		Dönem Projesi	0	2	0	0	15
GDM5004		Araştırma Yöntemleri ve Bilimsel Etik	2	0	0	2	5
						Toplam:	50
						Program Toplam AKTS:	95
Seçmeli Dersler							
Kodu	Önk.	Ders Adı	Ders	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDM5116		Laktik Asit Bakterileri	3	0	0	3	7.5
GDM5111		Gıda Toksikolojisi	3	0	0	3	7.5
GDM5117		Mikotoksijenik Küfler Ve Mikotoksinler	3	0	0	3	7.5
GDM5102		Bilimsel Araştırmalar Ve Etik	3	0	0	3	7.5
GDM5107		Fonksiyonel Gıdalar	3	0	0	3	7.5
GDM5106		Fermente Süt Ürünleri Ve Probiyotikler	3	0	0	3	7.5
GDM5103		Bilimsel Makale Ve Proje Hazırlama Teknikleri	3	0	0	3	7.5
GDM5119		Modern Gıda Muhafaza Yöntemleri	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
GDM5112		Gıda Ve Beslenme İlkeleri	3	0	0	3	7.5
GDM5105		Dondurma Teknolojisi	3	0	0	3	7.5

GDM5104		Biosensörler Ve Gıda Uygulamaları	3	0	0	3	7.5
GDM5108		Gıda Analizinde Moleküler Teknikler	3	0	0	3	7.5
GDM5113		İleri Et Ürünleri İşleme Teknolojisi	3	0	0	3	7.5
GDM5101		Bilgisayar Tabanlı Matematiksel Yöntemler Ve Gıda Uygulamaları	3	0	0	3	7.5
GDM5109		Gıda Mühendisliğinde İstatistiksel Metotlar	3	0	0	3	7.5
GDM5110		Gıda Reolojisi-1	3	0	0	3	7.5
GDM5118		Mikrobiyolojik Sayım Yöntemleri	3	0	0	3	7.5

Diğer Notlar	
--------------	--