

BİTİRME TEZİ GENEL KURALLAR

- 1- Her eğitim –öğretim döneminin başında, bitirme ödevi alacak toplam tahmini öğrenci sayısı, öğretim üyesi sayısına bölünerek her öğretim üyesinin asgari alabileceği öğrenci sayısı Bölüm Başkanlığı tarafından belirlenir.
- 2- Bölüm öğretim üyeleri tarafından hazırlanmış çalışma konu başlıkları Eğitim – Öğretim yılının 2. Haftasında ilan edilir.
- 3- Öğrenciler çalışmak istediği konuyu belirleyen “tercih formunu (EK-1)” istedikleri 3 konuyu tercih sırasına göre doldurduktan sonra 2.Haftanın sonuna kadar bölüm sekreterliğine bırakırlar.
- 4- Seçilen konularda yığılma olması durumunda Bölüm akademik kurulu öğrenci istek durumunu değerlendirerek eşit dağılımı sağlar.
- 5- Öğrencilerin çalışacakları konu ve grup üyeleri belirlendikten sonra çalışma takvimleri kendi danışmanları ile hazırlanır
- 6- Bitirme ödevleri “Bitirme Ödevi Yazım Kuralları (EK-2)” dikkate alınarak hazırlanır
- 7- Guruplar hazırlanmış oldukları bitirme ödevlerinin birer kopyasını bölüm akademik kurulu tarafından belirlenen jüri üyelerine belirtilen tarihte teslim ederler.
- 8- Gruplar hazırladıkları ödevi, bölüm akademik kurulu tarafından belirlenen jüriye belirtilen yer ve tarihte sunumunu yaparlar.
- 9- Sunum sonrası öğrenci notları danışman ve jüri onayıyla çizelge 1 de belirtilen kriterler dikkate alınarak **gruptaki her öğrenci için ayrı ayrı** belirlenir.
- 10- Bitirme tezinin sunumunu yapan her grup jürinin gerekli gördüğü düzeltmeleri yaptıktan ve danışman onayını aldıktan sonra, bitirme tezi arşivi için tezlerinin basılı bir nüshasını ve CD ye kopyalanmış halini belirtilen tarihe kadar bölüm sekreterliğine teslim eder.
- 11- Bitirme tezini tamamlayan her grup, “Poster Hazırlama Kuralları”na göre hazırladıkları posterlerini bölüm başkanlığı tarafından belirlenecek yer ve tarihte sunarlar.
- 12- Her grup basılmış tezlerini bölüm sekreterliğine teslim ettikten sonra, danışmanlar jüri üyelerinin onayı ile belirlenen geçme notlarını ilan edilen tarihe kadar bölüm başkanlığına iletirler.
- 13- Bitirme tezi hazırlayan gruplar düzeltilmiş ve danışman onayını aldıkları tezlerinin basılı nüshalarını bölüm sekreterliğine teslim etmedikleri sürece bu gruptaki öğrencilerin notları sisteme girilmez.

- 14- Tamamlanmış bitirme tezleri kayıt altına alınarak, bölümde arşivlenir. Tamamlanmış bitirme tezleri listesi bölüm web sayfasında da sunulur.

Çizelge 1. Bitirme Ödevi Değerlendirme Kriterleri

Çalışmasının Yeterliliği ve Öğrencinin Konuya Hakimiyeti (30 PUAN)

- a. Seçilen konu ile ilgili amaçların belirlenmiş olması, kaynak araştırmalarının yeterliliği
- b. Çalışmanın belirlenen amaçlar doğrultusunda tasarlanmış olması
- c. Elde edilen sonuçların değerlendirilme ve yorumlanma kalitesi dikkate alınarak değerlendirilir.
- d. **Sözlü sunumda** Jüri üyelerinin sorduğu sorulara gruptaki her öğrencinin verdiği yanıtları dikkate alınır.

Sözlü Sunum (20 PUAN)

- a. Çalışmanın sunum biçimi ve süresi dikkate alınır.
- b. Her çalışmanın sunuş süresi 15 dakikadır.
- c. Süre aşımı veya belirtilen süreden daha kısa süre kullanımı puan kaybına neden olur.

Bitirme Ödevi Yazım Kalitesi (15 PUAN)

- a. Bitirme ödevinin yazım kılavuzuna uygunluğu, yazım şekli, basım kalitesi.
- b. Kaynak kullanımının doğruluğu (Jüri üyesinin kontrolü ile) dikkate alınır.

Danışman Öğretim Üyesinin Değerlendirilmesi (20 PUAN)

- a. Danışman öğretim üyesi gruptaki her öğrencinin yıl içi performansını, seçilen konuya ilgisi, aktivitesi, düzeni ve becerilerini dikkate alarak ayrı ayrı değerlendirir.

Öğrencilerin grup içi performans değerlendirmesi (15 PUAN)

- a. Her öğrenci bitirme ödevi grubundaki diğer arkadaşlarının performansını 15 Puan üzerinden değerlendirerek bitirme ödevi danışmanına iletir.
- b. Danışman verilen notların ortalamasını alarak grup elemanlarının bireysel performansını 15 puan üzerinden son nota katar.

EK-1. TERCİH FORMU

EK-2. BİTİRME TEZİ YAZIM KURALLARI

EK-2.1. İçindekiler Dizini

EK-2.2. Dış Kapak Örneği

EK-2.3. Araştırma Tipinde Bitirme Tezleri Yazım Planı

EK-2.4. Derleme Tipinde Bitirme Tezi Yazım Planı

EK-1. Tercih Formu

**CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ BİTİRME ÖDEVİ TERCİH FORMU**

Örgün/ II.Öğretim :

Öğrenci No :

Öğrenci Adı-Soyadı:

Tercih Sırası	Bitirme Ödevi	
	Sıra No	Konu Başlığı
I.		
II.		
III.		

EK-2. BİTİRME TEZİ YAZIM KURALLARI

1. Bitirme tezleri A4 boyutlarındaki beyaz kağıdın tek yüzü kullanılarak ve her sayfanın sol kenarında 35 mm, diğer tüm kenarlarda 25 mm boşluk bırakılarak hazırlanır.
2. Bitirme tezlerinin yazımında **Times New Roman** ya da **Arial** yazı tipi kullanılmalıdır. Yazı boyutu **Times New Roman** için 12 punto, **Arial** için 10 punto ve satır aralığı 1,5 olmalıdır. Ancak içindekiler ile çizelgeler, şekiller, simge ve kısaltmalar dizinleri, çizelge ve şekil başlıkları, dipnotlar, denklemler, kaynaklar tek satır aralığı kullanılarak yazılmalıdır. Başlıklardan önce 2 satır aralığı boşluk bırakılmalıdır.
3. Sayfa numaraları, sayfanın altına ve orta kısma konulmalıdır
4. Bitirme tezinin onay, özet, teşekkür, içindekiler, şekiller, çizelgeler, simgeler ve kısaltmaları belirten başlangıç sayfaları (ii, iii, iv,v,...) şeklinde küçük harf Romen rakamları ile, giriş bölümü ile başlayan diğer sayfaları ise (1,2,3,...) şeklinde numaralandırılmalıdır. Başlangıçtaki onay sayfası sayılmalı ancak numaralandırılmamalıdır.
5. İçindekiler dizini EK-2.1. uygun düzenlenmelidir.
6. Anlatımda üçüncü tekil şahıs ağzı kullanılmalıdır. İfadeler öz ve bilimsel olmalıdır.
7. Bitirme ödevinin yazımında noktalama ve yazım düzenlemeleri doğru kullanılmalı ve birimler *International System of Units (SI)* birim sistemine uygun verilmelidir.
8. Bitirme ödevinde yer alan tüm şekiller ve çizelgeler bölüm numarası gözetilerek ve bölümler içerisinde ardışık olarak numaralandırılmalıdır. Bu durum ekler için de geçerlidir, Örneğin Şekil 4.1, Şekil 5.3 veya Çizelge 3.1, Çizelge 4.2.
9. Çizelgeler, şekiller metin içerisinde bahsedildikleri yere en yakın olacak şekilde ancak sayfanın en üstüne ya da en altına gelecek şekilde uygun bir bölgeye konulmalıdır.
10. Şekil başlıkları, şeklin altına ve şekilden sonra bir satır boşluk bırakılarak yazılmalıdır. Başlığın ilk harfi büyük, diğer tüm harfleri küçük olmalıdır.
11. Çizelge başlıkları, çizelgenin üzerinde ve başlığın ilk harfi büyük, diğer tüm harfleri küçük olmalıdır.
12. Denklemler, metin içerisinde bahsedildikleri yere en yakın olacak şekilde yerleştirilmeli ve bir denklem düzenleyici paket aracılığıyla, okunaklı ve anlaşılır şekilde yazılmalıdır.
13. Dış kapak
 - Dış kapağın hazırlanmasında Times New Roman ya da Arial yazı tipi, yazı boyutu Times New Roman için **14 punto**, Arial için **12 punto** ve **kalın harfler** kullanılmalıdır.
 - Dış kapak EK-2.2. e uygun olmalıdır.
14. Metnin düzenlenmesi
 - Araştırma Tipinde Bitirme Tezleri için Yazım Planı EK-2.3. ye, Derleme Tipinde Bitirme tezlerinin yazım planı EK-2.4. göre hazırlanmalıdır.
 - Birinci derece bölüm başlıkları bulunduğu sayfanın başında yer alacak şekilde, büyük harfle ve koyu olarak yazılmalıdır.
 - İkinci ve üçüncü derece bölüm başlıklarında (2.1, 3.4, 4.3.2, 6.2.4, vb.) bağlaçlar (ve, ile, vb.) dışında başlığın tüm kelimelerinin ilk harfleri büyük harfle ve koyu olarak yazılmalıdır.
15. Metin içinde kaynak gösterimi
 - Metin içinde atıflar (değİnmeler) soyadı-yıl kullanılarak verilmeli ve atıflar için aşağıdaki yollar izlenmelidir.
 - Sinamik asitle asillenmiş kırmızı turp antosiyaninlerinin pH' dan kaynaklanan renk değİşikliklerine karşı dayanıklı olduğu saptanmıştır (Kırca, 2004).

- Kırca (2004), sinamik asitle asillenmiş kırmızı turp antosiyaninlerinin pH' dan kaynaklanan renk değişikliklerine karşı dayanıklı olduğunu belirtmiştir.
- Kırca'ya (2004) göre kırmızı turp antosiyaninleri sinamik asitle asillendirildiklerinde pH' dan kaynaklanan renk değişikliklerine karşı daha dayanıklıdır.
- Metin içinde kaynaklara değinmelerde aşağıdaki yollar izlenmelidir.
 - **İki yazarlı yayınlara değinmelerde**
...cümlelerin sonunda (Topçu ve Saldamlı, 2006).
Topçu ve Saldamlı'ya (2006) göre
 - **Üç ve daha fazla yazarlı yayınlara değinmelerde**
(Solís-méndez vd., 2013) veya (Solís-méndez ve ark., 2013)
Solís-méndez vd.'ne (2013) göre... veya Solís-méndez ve ark.'na (2013) göre...
 - **Aynı anda birden fazla yayınlara değinmelerde**
(Gunesekaran, 2003; Caner ve Aday, 2008; Solís-méndez vd., 2013).
 - **Aynı yazar(lar)ın farklı yıllarda yaptığı yayınlara değinildiğinde**
(Gunesekaran, 2000, 2003, 2010)
 - **Aynı yazar(lar) tarafından aynı yılda yapılan yayınlara değinildiğinde**
(Gusti ve Worsltad, 2003a, 2003b)
 - **Yazarı belirsiz olan veya bir komisyon ya da kuruluş tarafından hazırlanan yayınlara yapılan değinmelerde**
(Anonim, 2010) veya
yayını hazırlayan komisyon/kurum adı yazılarak verilir. Örneğin (WHO, 2010) .
 - **Bir yayın içinde değinilen diğer bir yayına değinme**
Rosch tarafından 1985 yılında yapılan çalışmada, ultrafiltrasyon uygulandıktan sonra üretilen elma suyu konsantreleri sulandırıldıklarında bulanma olmadığı aynı berraklıkta elma suyu elde edildiği belirtilmiştir (Cemeroğlu ve Karadeniz, 2001).

16. Kaynaklar dizini

- Metin içerisinde değinilen tüm yayınların burada bulunması, bu bölümde verilen tüm yayınlara metin içerisinde değinilmiş olması gerekmektedir.
- Kaynaklar dizini; soyadı-yıl sistemine göre yazar soyadı esas alınarak, alfabetik sıralama ile hazırlanmalıdır. Soyadı-yıl sisteminde aynı yazar(lar)ın farklı yıllardaki eserleri, en eski yayından günümüze doğru koşuluyla verilmelidir.

➤ **Tek yazarlı makaleler**

Velioğlu, S.(2000). Doğal antioksidanların insan sağlığına etkileri. Gıda, 25, 167-176.

Van Boekel, M.A.J.S. (2002). On the use of the Weibull model to describe thermal inactivation of microbial vegetative cells. International Journal of Food Microbiology, 74, 139–159.

➤ **İki ve çok yazarlı makaleler**

Gomez-Lopez, V.M., Ragaert, P., Debevere, J. and Devlieghere, F. (2007). Pulsed light for food decontamination: a review. Trends Food Science and Technology. 18, 464–473.

Giusti M. M. and Wrolstad R. E., (2003). Acylated anthocyanins from edible sources and their applications in food systems. Biochemical Engineering Journal, 14, 217-225.

Erginkaya, Z. ve Hammes, W.P. (1992). Şalgam suyu fermantasyonu sırasında mikroorganizmaların gelişimi ve izole edilen laktik asit bakterilerinin tanımlanmaları üzerine bir araştırma. Gıda, 17(5), 311-314.

➤ **Kitaplar**

Jay, J.M. (1992). Modern Food Microbiology. Chapman & Hall, London, 701p.

Metin, M. (1998).Süt Teknolojisi. E. Ü. Müh. Fak. Yayınları, No:28, 530s.

Walstra, P., Wouters, Jan T. M. and Geurts, T. J. (2005). Dairy Science and Technology. Food Science and Technology Series, CRC Taylor& Francis, New York, 808 p.

➤ **Editörlü kitaplar**

Nawar, W.W. (1985). Lipids. Food Chemistry, Fennema, O.R. (Ed.). Marcel Dekker inc., New York, 140-244.

Köksel, H. (1998). Karbonhidratlar. Gıda Kimyası, Saldamlı, İ. (Ed.), Hacettepe Üniversitesi yayınları Ankara,223-238 .

➤ **Ulusal veya uluslar arası kuruluşların kaynaklarına değinme**

T.S.E., (2003). TS 11149 Şalgam Suyu Standardı. Türk Standardları Enstitüsü, Ankara.

Veya

Anonim (2003). TS 11149 Şalgam Suyu Standardı. Türk Standardları Enstitüsü, Ankara.

➤ **İnternette kaynak verme**

Yazar ismi belli ise;

Mandal A.(2010). What are Antioxidants? <http://www.news-medical.net/health/What-are-Antioxidants.aspx>

Yazar belirsiz ise

Anonim (2013).Antioxidant. <<<http://en.wikipedia.org/wiki/Antioxidant>>>. erişim tarihi: 01.01.2014.

EK-2.1. İÇİNDEKİLER DİZİNİ

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	ii
TEŞEKKÜR.....	iii
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	iv
ÇİZELGELER DİZİNİ.....	v
SİMGELER DİZİNİ	vi
1 GİRİŞ.....	1
2 KAYNAK ARAŞTIRMASI.....	4
2.1 Şalgam Suyu Üretiminde Kullanılan Hammaddeler.....	4
2.1.1 Bulgur unu.....	5
2.2. Şalgam Suyu Üretim Teknikleri.....	10
2.2.1 Geleneksel Yöntem İle Şalgam Suyu Üretimi.....	10
2.3 Şalgam Suyu Üretiminde Rol Oynayan Mikroorganizmalar.....	11
.	.
.	.
.	.
2.9 Matematiksel Modelleme.....	32
3 MATERYAL VE YÖNTEM	
3.1 Materyal.....	35
3.1.1 Şalgam Suyu.....	35
3.1.2 Çalışmada Kullanılan Besiyerleri.....	35
3.2 Yöntem.....	38
3.2.1 Şalgam Suyunun Hazırlanması.....	38
3.2.2 Şalgam Suyuna Uygulanan Fiziksel Ve Kimyasal Analizler.....	38
3.2.2.1 Toplam asitlik.....	39
3.2.3 Bozulma, Maya Tanımlaması ve İnaktivasyon Çalışması.....	42
3.2.3.1 Şalgam suyunda bozulma yapan mayaların izolasyonu	42
3.2.3.2 Maya suşlarının tanımlanması.....	43
5 SONUÇ VE ÖNERİLER.....	102
KAYNAKLAR.....	106
EKLER.....	118

EK-2.2. Dış Kapak Örneği

**T.C.
CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ**

**PEYNİR ALTI SUYUNUN KEFİR İÇECEĞİ
ÜRETİMİNDE KULLANILABİLİRLİĞİNİN
İNCELENMESİ**

BİTİRME TEZİ

HAZIRLAYANLAR

**KADER BAŞER
MEHMET SİĞİRCİ
MUSTAFA ŞAHİN**

DANIŞMAN

Prof.Dr. Nursel DEVELİ İŞİKLİ

Sivas, 2014

EK-2.3. Araştırma Tipinde Bitirme Tezleri Yazım Planı Örneği

ONAY SAYFASI
ÖZET
TEŞEKKÜR
İÇİNDEKİLER DİZİNİ
ŞEKİLLER DİZİNİ
ÇİZELGELER DİZİNİ
ŐİMGELER DİZİNİ
KISALTMALAR DİZİNİ
1.GİRİŞ
2. KAYNAK ARAŞTIRMASI Alt Derece Bölüm Başlıkları (2.1, 2.1.1....
3. MATERYAL VE YÖNTEM Alt Derece Bölüm Başlıkları (3.1, 3.1.1.... ve 3.2., 3.2.1....)
4. BULGULAR VE TARTIŐMA Gerekirse Alt Derece Bölüm Başlıkları (4.1, 4.1.1.... ve 4.2.,
5. SONUÇ ve ÖNERİLER
KAYNAKLAR
EKLER

EK-2.4. Derleme Tipinde Bitirme Tezi Yazım Planı

ONAY SAYFASI
ÖZET
TEŞEKKÜR
İÇİNDEKİLER DİZİNİ
ŞEKİLLER DİZİNİ
ÇİZELGELER DİZİNİ
ŐİMGELER DİZİNİ
KISALTMALAR DİZİNİ
1.GİRİŞ
2. BİRİNCİ DERECE BÖLÜM BAŞLIğI Alt Derece Bölüm Başlıkları (2.1, 2.1.1.... 2.2, 2.2.1....)
3. SONUÇ ve ÖNERİLER
KAYNAKLAR
EKLER

Not: Bitirme tezinin içeriğine göre bölüm sayısı arttırılabilir ve takip eden bölümlerin numaraları değiştirilebilir.

POSTER

- POSTER BOYUTLARI 70x90 cm olmalı
- Posterde
 - ❖ Çalışmanın Başlığı
 - ❖ Çalışmayı yapan öğrencilerin Adı-Soyadı
 - ❖ Özet: en fazla 100 kelime
 - ❖ Giriş, amaç,
 - ❖ araştırma çalışmalarında; materyal-yöntem (), bulgular, sonuç ve öneriler; derleme tipi çalışmada: birinci derecede bölüm başlıkları, sonuç ve öneriler.
 - ❖ Danışman öğretim üyesinin Adı-Soyadı

Bölmelerinden oluşmalıdır.