

Öz Değerlendirme Raporu

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR.

Prof. Dr Ramazan ŞEVİK (Başkan)

Öğretim Görevlisi Gökhan AKARCA (Uye)

Öğretim Görevlisi Senem GÜNER (Uye)

1.07.2021-9.08.2021

0. GİRİŞ

0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

Gıda Mühendisliği Bölümü ilk olarak 2004 yılında bir kürsü olarak Afyon Kocatepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi çatısı altında açılmıştır. Aynı yıl Mühendislik Fakültesi bünyesinde ayrı bir bölüm haline gelmiş ve İlk öğrencilerini, 2005-2006 eğitim öğretim yılında almıştır. Gıda Mühendisliği Bölümü ilk mezunlarını ise 2008-2009 Eğitim Öğretim yılında vermiştir.

Gıda Mühendisliği Bölümünde İkincil öğretim programı da 2008-2009 öğretim yılı ile birlikte açılmış ancak yeterli öğrenci sayısına ulaşamaması nedeniyle 2017-2018 eğitim ve öğretim yılında kapanmıştır.

Gıda Mühendisliği Bölümünde; Gıda Mühendisliği Ana Bilim dalı altında yüksek lisans ve doktora programları da yer almaktadır. Yüksek Lisans programına 2006-2007, doktora programına ise 2010-2011 öğretim yılından itibaren öğrenci alınmaya başlanmıştır. Her iki programda aktif olarak eğitim ve öğretime devam etmektedir.

Gıda Mühendisliği Bölümünde, Gıda Teknolojisi ve Gıda Bilimleri olmak üzere iki bilim dalı çatısı altında 2 Profesör, 1 Doçent, 4 Dr. Öğretim Üyesi, 2 Dr. Arş. Gör ve 1 Arş Gör. olmak üzere toplam 10 Öğretim elemanı bulunmaktadır.

Gıda Mühendisliği Bölümünde gıda analiz, enstrümental analiz, genel ve gıda mikrobiyolojisi analiz, gıda uygulamaları laboratuvarı ve yağ teknolojisi analiz laboratuvarları olmak üzere beş laboratuvar bulunmaktadır.

Kantlar

[Gıda Mühendisliği Bölüm Genel Tanıtım Bilgileri Fakülte Web Sayfası.png](#)

1. ÖĞRENCİLER

1.1. Programa kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktılarını (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olmalıdır. Öğrencilerin kabulünde göz önüne alınan göstergeler izlenmeli ve bunların yıllara göre gelişimi değerlendirilmelidir.

Gıda Mühendisliği Programına kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktılarını (bilgi, beceri, davranış, pratik düşünme ve sorun çözme) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olmalıdır.

Öğrencilere verilen eğitimler, bu hususlarda öğrenciyi geliştirmeye yönelik teorik ve pratik bilgiler içermektedir.

Öğrencilerin kabulünde gözönüne alınan göstergeler her yıl başta danışmanları ve ders veren öğretim üyelerince izlenmekte ve bu çıktılarının yıllara göre gelişimi değerlendirilmektedir.

Kantlar

[1.1. Programa Alınan Öğrenci ve Mezunlar.docx](#)

[1.2. Lisans Giriş Dereceleri.docx](#)

1.2. Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü Dönme ve Döğme Öğretim Programına öğrenci kaydı, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından uygulanan merkezi sınav sonuçlarına göre yapılmaktadır.

ÖSYM tarafından yapılan sınav sonuçlarına göre bölümümüze yerleştirilen öğrencilerin kesin kayıtları, Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK), ÖSYM ve Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler (2547 Sayılı Yükseköğretim Kanununun Eğitim ve Öğretim ile İlgili Yükseköğretime Giriş Maddeleri) uyarınca istenen belgelerle, her yıl belirlenen ve ilan edilen tarihlerde, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından yürütülmektedir.

Kayıt için zamanında başvurmayan veya gerekli belgeleri zamanında sağlamayan öğrenciler kayıt hakkını kaybetmektedirler.

Kayıt için sunulan belgelerde eksiklik veya tahribat olduğunun belirlenmesi, öğrencinin başka bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı olması veya başka bir yükseköğretim kurumundan çıkarma cezası almış olması hallerinde, kesin kayıt yapılmış olsa bile kayıt iptal edilmektedir.

Ayrıca, öğrenciler kayıt işlemlerini kendileri E-devlet üzerinden gerçekleştirebilmektedirler.

Yabancı öğrencilerin bölüme kabulü ise “Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası Öğrenci Kabul Yönergesi” esaslarına göre yapılmaktadır.

İlgili yönerge <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/160237> adresinde yer almaktadır

Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Genel Değerlendirmesi

2005- 2006 eğitim öğretim döneminde ilk öğrencilerini kabul eden bölüme 34 öğrenci kayıt yaptırmıştır. Takip eden akademik yıllardan; 2006-2007 yılında 32 öğrenci, 2007-2008 yılında 34 öğrenci, 2008-2009 yılında 45 öğrenci, 2009 – 2010 yılında 45 öğrenci, 2010 -2011 yılında 50 öğrenci, 2011 – 2012 yılında 57 öğrenci, 2012-2013 yılında 67 öğrenci, 2013-2014 yılında 64 öğrenci , 2014-2015 yılında 63 öğrenci, 2015-2016 yılında 61 öğrenci , 2016-2017 yılında 61 öğrenci, 2017-2018 yılında 64 öğrenci, 2018-2019 yılında 22 öğrenci, 2019-2020 yılında 24 öğrenci, 2020-2021 yılında 27 öğrenci kayıt yaptırmıştır.

Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Hazırlık Sınıfına İlişkin Bilgiler

Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencileri için hazırlık sınıfı eğitimi isteğe bağlı olarak gerçekleşmektedir.

Yatay Geçiş ve Dikey Geçiş Ders Muafiyet Uygulamaları

Gıda Mühendisliği Bölümü yatay geçiş ve dikey geçiş hakkı kazanan öğrencilerin intibak işlemleri bölüm yatay geçiş ve muafiyet komisyonu tarafından yapılmaktadır.

Bölüm kurulu kararı ile dekanlık makamına bildirilen ve öğrencilerin yatay geçiş ve dikey geçiş ders muafiyet uygulamalarını gerçekleştiren ilgili komisyonlarda görev yapan öğretim elemanları şu şekildedir:

Bölüm Yatay Geçiş Komisyonu

1 Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK (Başkan)

2 Arş. Grv. Dr. Çiğdem AŞÇIOĞLU (Üye)

3 Arş. Grv. Teslime EKİZ ÜNSAL (Üye)

4. Arş. Grv. Dr. Mehmet KILINÇ

Bölüm Dikey Geçiş Komisyonu

1 Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK (Başkan)

2 Arş. Grv. Dr. Çiğdem AŞÇIOĞLU (Üye)

3 Arş. Grv. Teslime EKİZ ÜNSAL (Üye)

4. Arş. Grv. Dr. Mehmet KILINÇ

Ders muafiyeti kapsamında, yatay geçiş, dikey geçiş, çift anadal ve yandal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesi Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliğinin esaslarına ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Muafiyet İşlemleri Yönergesi esaslarına göre uygulanmaktadır.

Yönerge esaslarına göre intibak işlemleri aşağıdaki basamaklar izlenerek yapılmaktadır:

1. ÖSYM yerleştirme sonuçlarına son kayıt tarihinden sonra iki hafta içerisinde birim öğrenci işlerine dilekçe ile intibak ve muafiyet başvurusu öğrenci tarafından yapılır. Yatay geçiş öğrencilerinin ayrıca başvuru yapmasına gerek yoktur.

2. Dilekçeye öğrencinin daha önce başarılı olduğu ders içerikleri (mühürlü, kaşeli ve imzalı) ve not belgesi eklenmesi zorunludur. Belge eksikliği olan dilekçeler işleme alınmaz.

3. Son başvuru tarihini takip eden bir hafta içerisinde Birim/Bölüm Muafiyet ve İntibak Komisyonları tarafından değerlendirilerek Bölüm Yönetim Kurulu tarafından karara bağlanması beklenir.

4. Öğrenci intibak ve muafiyet sonuçlarına Bölüm Yönetim Kurulu kararının öğrenciye tebliğ tarihinden itibaren 5 iş günü içerisinde itiraz edebilir. İtirazlar, komisyonlar tarafından yeniden incelenir varsa değişiklik Bölüm Yönetim Kurulu ile karara bağlanır. İtirazlar varsa komisyon tarafından tekrar incelenir ve Birim yönetim Kurulu tarafından karara bağlanır.

5. Alınan kararlar birim öğrenci işlerine iletilerek öğrencinin muaf tutulduğu derslerin harf notu karşılıkları eklenir ve öğrenci muafiyet işlemleri tamamlanır.

Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerinin fakülte içerisinde farklı bölümlerde (Kimya Mühendisliği) çift anadal ve yandal yapabilmesi amacıyla ilgili bölümler tarafından yandal ve çift anadal müfredatları oluşturulmuştur.

Ayrıca yandal ve çift anadala ilişkin olarak birinci yarıyılıda yer alan Akademik Oryantasyon dersinde bölüm öğrencilerine bilgilendirme yapılmaktadır.

Bölümde yandal ve çift anadal uygulamaları "Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal İle Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik" doğrultusunda oluşturulan "Afyon Kocatepe Üniversitesi Yatay Geçiş Yönergesi"ne göre uygulanmaktadır.

İlgili yönerge <https://ogrenci.aku.edu.tr/yuksekogretim-kurumlarinda-onlisans-velisans-duzeyindeki-programlar-arasinda-gecis-cift-anadal-yan-dal-ile-kurumlar-arasi-kredi-transferiyapilmasi-esaslarina-iliskin-yonetmeligi-universitemizdeki-2/> adresinde yer almaktadır.

Kanıtlar

[1.3. Yatay ve Dikey Geçiş, Çift Anadal.docx](#)

[1.4. Muafiyet ve İntibak.docx](#)

1.3. Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır.

Anlaşma Yapılan Kurum ve Kuruluşlar

Öğrenci değişimi kapsamında Mühendislik Fakültesi, ERASMUS öğrenci hareketliliği, FARABI değişim programı uygulamaları ve MEVLANA değişim programı uygulamaları gerçekleştirilmektedir.

Bölüm bazında anlaşma olmamakla birlikte Mühendisliği Fakültesi kapsamında öğrenciler farklı üniversitelerde MEVLANA değişim programı kapsamında başvuru hakkına sahiptirler.

Kurumlar ile yapılan anlaşmalar kapsamında staj hareketliliği amacıyla Türkiyede bulunan Tarım ve Orman Bakanlığına ait İl ve İlçe Müdürlükleri ve Gıda Kontrol Laboratuvarları ile protokoller gerçekleştirilmiştir.

Öğrenci Hareketliliğini Teşvik Edecek Düzenlemeler

Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi tarafından öğrenci hareketliliği programları hakkında her yıl bilgilendirme seminerleri düzenlenmektedir.

Bilgilendirme seminerleri kapsamında Erasmus hareketlilik türleri anlatılmakta ve izlenecek süreçler hakkında bilgi verilmektedir. Erasmus kapsamında Mühendislik Fakültesi Erasmus Koordinatörü tarafından toplantılar düzenlenmekte ve Erasmus hareketliliğine katılmak için öğrenciler yönlendirilmektedir.

Daha önce Erasmus programına katılan öğrencilerin bilgi ve tecrübelerini aktarmaları için de ayrıca toplantılar düzenlenmekte bu programlara yeni katılacak öğrencilerin karşılaşılabileceği olası sıkıntı ve problemlere çözüm yolları önerilmektedir..

Akademik Oryantasyon dersi kapsamında ulusal ve uluslararası düzeydeki Erasmus, Mevlana ve Farabi gibi değişim programları hakkında bilgilendirmeler birinci yarıyıl itibari ile yapılmaktadır.

Eğitim hareketliliğinin yanı sıra öğrencilere Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi tarafından ESC-52 Gençlik Projeleri de sunulmaktadır. Avrupa Dayanışma Programı, gençlerin kişisel, eğitimsel, sosyal, sivil ve mesleki gelişimlerini teşvik ederken, kendi ülkelerinde veya yurtdışında topluma yarar sağlayan projelerde gönüllü olmaları, çalışmalarını veya ağ kurma faaliyetlerinde bulunmaları için fırsatlar yaratan, toplumsal ihtiyaçları karşılamayı hedefleyen yeni bir Avrupa Birliği girişimidir. Türkiye’de bu sertifikaya (Resim 1.3.2.1) sahip 45 üniversiteden biri olarak 18-30 yaş arasındaki öğrencilerimizin herhangi bir AB ülkesinde veya kendi ülkesinde 2 haftadan 12 aya kadar gönüllülük programlarına ister yaz dönemlerinde isterlerse mezuniyet sonrasında katılma imkânı sağlamaktadır.

Kantlar

[1.11. Farabi Gelen Öğrenci.docx](#)

[1.5. Lisans Erasmus Üniversiteleri.docx](#)

[1.6. Lisansüstü Erasmus Üniversiteleri.docx](#)

[1.8. Erasmus Giden Öğrenci.docx](#)

[1.9. Erasmus Gelen Öğrenci.docx](#)

[1.10. Farabi Giden Öğrenci.docx](#)

1.4. Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

Danışmanlık Hizmetleri

Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencileri üniversiteye kayıt oldukları zaman diliminden başlamak üzere mezun oluncaya kadar akademik danışman kontrolünde eğitimlerine devam etmektedir.

Akademik danışman öğrencilerin kariyer hedefleri doğrultusunda öğrencilere yardımcı olmaktadır. Öğrencilerin gelecek planları doğrultusunda ders seçimleri ve etkinlikler konusunda öğrencileri yönlendirmektedir. Mühendislik Fakültesi ders müfredatında yer alan şehir ve üniversite yaşamına uyum dersi ile Akademik Oryantasyon eğitimi kapsamında öğrencilere üniversite, fakülte ve en özelde kendi bölümleri ile ilgili bilgiler verilmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatlardan faydalanmak için yapması gerekenlerin bilgisi verilmektedir.

Ayrıca öğrencilere staj yeri bulmak, mezuniyet sonrası iş imkanları sağlamak adına fırsat sunan kariyer günleri etkinlikleri düzenlenmektedir. Bu amaçla 60 iş günü zorunlu staj ile gıda sanayisini yakından tanıtmak için fırsatlar verilmekte, gelecek planlarını yapmaları konusunda yardımcı olunmaktadır.

Ayrıca bölüm bazında alanında uzman kişiler tarafından konferanslar, seminerler, paneller ve uygulamalı sertifika eğitimleri de düzenlenmektedir. Özellikle gıda sanayisinde çalışan mühendislerin almak zorunda olduğu ISO, HACCP, vb. zorunlu sertifikalar konusunda da öğrencilere kolaylıklar sağlanmaktadır.

Ülke çapında sektörü daha yakından tanıyabilecekleri Gıda fuarları, Gıda Mühendisleri Odası öğrenci toplantıları, ulusal ve uluslararası kongreler ile paydaşların bir araya geldiği etkinliklere de öğrencilerin katılımı sağlanmaktadır.

Öğretim Üyelerinin Danışmanlık Hizmetlerine Katkıları

2020-2021 eğitim öğretim yılı öncesinde Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerine yönelik akademik danışmanlık hizmetleri öğretim elemanları tarafından yürütülmekte iken, 2020-2021 eğitim öğretim yılı güz döneminden itibaren her sınıf için bir öğretim üyesi ile bölüm öğrencilerine danışmanlık yapmak üzere görevlendirilmesi ile ilgili bölüm kurulu kararı alınmıştır.

Bu doğrultuda, 2020-2021 eğitim öğretim yılından itibaren danışmanlık hizmetlerinin yürütülmesinden öğretim üyeleri sorumlu olmuşlardır. Akademik danışmanlık kapsamında öğretim üyelerimiz öğrencilerin ders seçimlerini sağlıklı bir şekilde yapmasını sağlamanın yanı sıra, staj danışmanlığı ile öğrencilerin staj ile ilgili konularda da bilgilendirilmesini sağlamaktadırlar. Ayrıca danışman öğretim üyelerimiz öğrencilerimizin akademik gelişimlerini takip etmek etmekte yıl içerisinde bu konular ile ilgili toplantılar düzenlemektedirler.

Kanıtlar

[1.12. Öğrenci Danışmanlıkları.docx](#)

1.5. Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir.

Başarı Değerlendirmesi

Başarı Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi

Öğrencilerin derslerdeki başarıları, sınav, ödev, sunum ve proje ödevleri gibi araçlarla ölçülmektedir. Öğrencilerin derslerdeki başarılarının değerlendirilmesinde hangi araçların kullanılacağı ve ağırlıklarının ne kadar olacağı, dersi verecek öğretim elemanı tarafından her yarıyıl başında sistemde tanımlanarak öğrenciye ilan edilmektedir.

İlgili ders için öğrencilerin sorumlu olacakları yarıyıl içi sınavı, kısa sınavlar, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı vb. araçlar ve başarı oranlarına etkileri tanımlanmaktadır. Yarıyıl içerisinde yapılması gereken tüm sınavların programları önce taslak olarak hazırlanmakta, öğrencilerden ve öğretim elemanlarından gelen geribildirimler doğrultusunda son halini almakta Fakülte Yönetim Kurulu onayını aldıktan sonra kesinleşmekte ve herkese duyurulmaktadır.

Öğrencinin başarısı, yarıyıl başında tanımlanmış olan başarı değerlendirme araçlarında aldığı notların belirtilen oranlar dâhilinde hesaplanması ile elde edilmektedir. Yarıyıl sonunda öğrencilerin 100 üzerinden elde ettikleri notlar, genel başarı düzeyi de göz önüne alınarak, harf notuna dönüştürülmekte ve dörtlük sistemdeki karşılıkları hesaplanmaktadır.

Başarı ölçme ve değerlendirme yöntemleri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına göre değerlendirilmektedir.

Öğrenci başarısını ifade eden notların sayısal değerleri ve onlara karşılık gelen harf notları ile başarıyı tanımlayan özel koşullar yönetmelik çerçevesinde tanımlıdır. İlgili yönetmelik <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519> adresinde yer almaktadır.

Ölçme ve Değerlendirme Yöntemlerinin Uygulanması

Sınavlar öğrencilerin görebileceği ilan panolarında, web sitesinde ve her katta bulunan ekranlarda ilan edilen kurallar çerçevesinde, gözetmen eşliğinde öğrenci sayısına uygun sınıflarda gerçekleştirilmektedir. Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencileri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin sınavlar ve değerlendirme esasları çerçevesinde teorik ve uygulamalı derslerde ara sınav ve yarıyıl sonu sınavlarına girmektedirler.

Ara sınav ve yarıyıl sonu sınav uygulamasının yanı sıra ders içerisinde verilen ödevler, devam durumu ve öğrencinin başarısı göz önüne alınmaktadır. Diğer taraftan uygulama dersleri kapsamında öğrencilere uygulama notları da ilgili dersin öğretim elemanı tarafından verilebilmektedir.

Öğrencilerin açıklanan sınav sonuçlarına, sınav sonuçlarının ilan tarihini izleyen beş iş günü içerisinde dilekçe ile itiraz etme hakkı bulunmaktadır.

Sınavların adil ve şeffaf olmasını sağlamak amacıyla aşağıda listelenen Mühendislik Fakültesi Sınav Kuralları uygulanmaktadır ve bu kurallar yazılı olarak ilan edilmektedir. Sınav kuralları aynı zamanda sınavların gerçekleştirildiği salonların kapılarına da asılmaktadır.

1. Sınava girecek öğrencilerin kimlik kartlarını sıranın üzerinde bulundurmaları gerekmektedir. Kimliksiz öğrenciler sınava alınmaz.
2. Sınava girecek öğrencilerin yanlarında cep telefonu vb. iletişim ve elektronik cihazlarını sınav salonuna getirmemeleri gerekmektedir. Zorunlu nedenlerden dolayı getirmek zorunda olanların tüm cep telefonu ve diğer cihazlarını kapalı hale getirerek sınav gözetmeninin gösterdiği yere bırakmaları zorunludur. Sınav sırasında öğrencinin üzerinde, sırasında, çanta vb. yanında bulunduğunun tespiti

halinde gözetmen tarafından öğrencinin sınav kâğıtları alınarak tutanak tutulur. Yanında cep telefonu vb. cihaz getirenlerin bu cihazlarının kaybolması durumunda Mühendislik Fakültesi sorumlu değildir, sorumluluk tamamıyla öğrencilere aittir.

3. Öğrenciler sınava Fakülteye sınavdan en az 15 dakika önce gelmek ve hangi salonda sınavı gireceğini bölüm duyuru panosundan öğrenmekle yükümlüdür. Salondan öğrenci çıkışına izin verilebilecek sınavın ilk 15 dakikasından sonra gelen öğrenciler sınava alınmaz. Yanlış salonda veya yanlış dersin sınavına girilmesi durumunda sorumluluk tamamıyla öğrencilere ait olup herhangi bir hak talep edemez.

4. Sınav salonunda oturma düzeninden sınav görevlileri yetkilidir. Sınav başlamadan veya sınav esnasında gerekli gördüğü durumlarda öğrencinin yerini değiştirebilir.

5. Sınav esnasında her ne sebeple olursa olsun salondan çıkan öğrenci tekrar sınava alınmaz.

6. Soruların dağıtım sırasında sınıfta olan öğrenciler sınava girmiş sayılır. Sınav tutanağını imzalamadan ve sınav kâğıdını teslim etmeden sınavdan çıkması mümkün değildir.

7. Sınav süresince sınavı yürüten görevlilere sorularda oluşabilecek hatalar dışında soru sormak yasaktır.

8. Sınav sırasında cevap kâğıtlarındaki kimlik bilgilerinin doldurulması ve imzaların tükenmez kalemle atılması zorunludur.

9. Dersi yürüten öğretim elemanının izniyle; sınav sırasında hesap makinesi, sözlük, hesap planı gibi araçlar kullanılabilir (Cep telefonları hesap makinesi olarak kullanılamaz). Ayrıca sınav esnasında silgi, kalem ve hesap makinesi gibi araçların değiştirilmesi yasaktır.

10. Sınav görevlileri; sınav kurallarını, düzenini ve işleyişini bozan, sınavın yapılmasını engelleyen ve sınav görevlilerine hakaret eden öğrenciler hakkında tutanak tutar ve bu öğrenciler hakkında işlem yapabilirler.

11. Sınava girerken sıraların veya diğer demirbaşların üzerine yazılan yazılar o sıralarda oturan öğrenciler tarafından silinmelidir. Aksi takdirde mesuliyet bizzat öğrenciye aittir.

12. Sınav görevlileri tarafından, kopya çeken veya kopya çekmeye teşebbüs eden öğrencilerin tespit edilmesi halinde tutanak tutularak ders sorumlusu öğretim elemanına teslim edilir. Kopya çeken veya teşebbüs eden öğrenciler uyarılmak zorunda değildir.

Sınavlarda kopya çeken, kopyaya teşebbüs eden, kopya veren; ödev, rapor, bitirme tezi ve benzeri çalışmalarda referans vermeden alıntı yapan öğrenci o dersten başarısız sayılmaktadır.

Ayrıca öğrenci hakkında disiplin işlemi yapılmaktadır. Öğrencilerle ilgili disiplin süreci 18/8/2012 tarihli ve 28388

sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği” hükümleri uyarınca yürütülmektedir. Bu kapsamda bölümde yürütülen disiplin süreci aşamaları genel olarak şu şekildedir:

1. Disiplinsiz davranışlarda bulunan öğrencilerin tespit edilmesi durumunda ilgili öğretim elemanı tarafından konu hakkında tutanak tutulması ve fakülte dekanlığına teslim edilmesi,

2. Fakülte dekanı tarafından disiplin işlerinden sorumlu soruşturmacı öğretim üyesinin atanması ve disiplinsizlikle ilgili belgelerin ulaştırılması,

3. Soruşturmacı öğretim üyesi tarafından belgelerin incelenmesi, ilgili öğrencinin konu hakkında bilgilendirilmesi, savunmasının talep edilmesi (Öğrencinin 7 gün içerisinde savunmasını teslim etmesi zorunludur.),

4. Soruşturmacı öğretim üyesi tarafından öğrenci savunması ve öğretim elemanı tutanaklarının karşılıklı olarak incelenerek değerlendirilmesi ve fakülte öğrenci işlerinden öğrencinin daha önceki dönemlere ait disiplin cezası durumunun sorgulanması,

5. Soruşturmacı öğretim üyesinin nihai öneri/sonuç raporunu fakülte dekanlığına sunması, Fakülte dekanlığı tarafından disiplin cezasının kesinleştirilmesi ve öğrenciye cezanın tebliğ edilmesi,

Bölümde öğrencilere kopya çekme hususunda verilecek cezalar şu şekildedir:

1. Sınavda kopya çekmeye teşebbüs etmek fiili “Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği”nin 5(d) Maddesi uyarınca Kınama cezası ile,
2. Sınavda kopya çekmek veya çektirmek fiili “Aynı Yönetmeliğin 7(e) Maddesi uyarınca” Yüksek Öğretim Kurumundan bir yarıyıl uzaklaştırma cezası ile,
3. Kendi yerine başkasını sınava sokmak veya başkasının yerine sınava girmek fiili “Aynı Yönetmeliğin 8(d) Maddesi uyarınca” Yüksek Öğretim Kurumlarından İki Yarıyıl uzaklaştırma cezası ile cezalandırılır.

1.6. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Öğrencilerin Mezuniyeti Öğrenci ve Mezun Sayılarına İlişkin Bilgiler

İlk mezunlarını 2008-2009 eğitim öğretim döneminde veren Gıda Mühendisliği Bölümü öğrenci ve mezun sayılarına ilişkin bilgiler ilgili Tabloda verilmiştir.

Mezuniyet Belirleme Yöntemleri

Öğrencilerin mezuniyet karar süreci Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliğinin <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519> diploma ile ilgili esaslara ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönergeye göre düzenlenmektedir.

Bu kapsamda;

1. Bölüm ve programın yükümlülüklerini yerine getiren ve mezuniyetine hak kazanan öğrencilerin seçimi Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden yapılır. OBS üzerinden mezun onayı alınamayan hallerde ilişik kesme işleminin manuel olarak belge düzenlenmesi ve onay verecek birim sorumluların isim ve imzalarının bulunması gerekmektedir.
2. Mezuniyete onay verecek bölüm/program sorumluları OBS üzerinde tanımlanır, tanımlanan onay birimlerince mezuniyet onay işlemi gerçekleştirilir.
3. Mezuniyet onay işlemi sona eren öğrenciler için ilgili birimlerce düzenlenen transkript ve diploma föyleri, oluşturulur.
4. Mezuniyet Komisyonunca incelenerek “Mezuniyet Komisyon Raporu” düzenlenir. Enstitülerde ise Enstitünün Yönetim Kurulu kararına istinaden transkript ve diploma föyleri düzenlenir.
5. Mezuniyet Komisyon Raporu, transkript ve diploma föyü diploma basımı için Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına gönderilir.

Birimlerinden OBS üzerinde alınan “ilişik kesme” belgeleri iki nüsha olarak düzenlenir. Belge üzerindeki imzalar tamamlandıktan sonra bir belge öğrenciye verilir. İkinci nüsha ilgili birimce dönem itibarıyla arşivlenir ve imha edilmez. Enstitülerde ilişik kesme işlemlerinde, ilgili enstitünün ilişik kesme belgesi kullanılır. İlişik kesme belgesi ile başvuran mezuna diploması vb. belgeleri verilir.

Mezuniyet Belirleme Yönteminin Güvenilirliği

Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği beşinci bölüm diploma ile ilgili yönetmelik maddelerine ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge 'ye ilave olarak öğrenci işleri tarafından öğrenci bilgi sistem programında yer alan mezun adayların işlemlerinde;

1. AGNO kontrolü,
2. Kredi kontrolü,
3. AKTS kontrolü, zorunlu ders kontrolü,
4. Seçmeli ders kontrolü,
5. Başarısız ders kontrolü,
6. Staj kontrolü yapılır ve mezun öğrencilerin listesi oluşturulur.

Mezun listesinin oluşturulmasında otomasyon kullanılması tüm öğrenciler için eşit ve güvenilir bir sonuç ortaya çıkartmaktadır. Mezun öğrencilerin listesi öğrencilerin akademik danışmanına öğrenci bilgi sistemi üzerinden gönderilmektedir ve danışman tarafından öğrencilerin mezuniyet şartlarını sağladığına dair onay alınmaktadır. Onaylanan öğrenciler transkriptleri ile birlikte bölüm yönetim kurulunun onayının alınması için bölüme gönderilmektedir. Bölüm yönetim kurulu kararı ile öğrencilerin mezuniyetlerine karar verilmektedir. Sonuç olarak, mezun öğrencilerin belirlenmesi için otomasyon programının kullanılması, akademik danışman onayının alınması ve yönetim kurulu kararının alınması mezuniyet koşullarının sağlanması için güvenilirliği artırmaktadır.

Kantlar

[1.13. Öğrenci ve Mezun Sayıları.docx](#)

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

2.1. Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.

Tanımlanan Program Öğretim Amaçları

Gıda Mühendisliği Bölümünün Amaçları

PÖA1: Gıda sektörünün gelişimine katkı sağlayan ve yön veren ulusal ve uluslararası saygın gıda işletmelerinde orta ve üst düzey yönetici olarak görev alırlar,

PÖA2: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı ve T.C. Sağlık Bakanlığı başta olmak üzere diğer kamu kurumlarında ve lisansüstü eğitim ile akademik gelişimlerine devam ederek üniversitelerin ilgili bölümlerinde akademik personel olarak görev alırlar,

PÖA3: Gıda sektörü başta olmak üzere, diğer alanlarda girişimci olarak kendi işletmelerini açarlar,

Program Öğretim Amaçlarının Yayınlanması

Program öğretim amaçlarına Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Sistemi içerisinde yer verilmektedir. Bununla birlikte Gıda Mühendisliği Bölümü program öğretim amaçları <https://gidamuh.aku.edu.tr/bolum/tanitim/> web adresinde yayınlanmaktadır. Bölüm tanıtım sayfasında program öğretim amaçlarına ulaşmak için link verilmiştir.

Kantlar

[2.1. Program Eğitim Amaçları.docx](#)

2.2. Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımına uymalıdır.

Bölüm Özgörevleriyle Tutarlılık

Bölüm Özgörevleri

Gıda Mühendisliği Bölümünün Özgörevi; "Gıda mühendisliğinin ilkeleri ve uygulamaları hakkında geniş kapsamlı birikime sahip mühendisler yetiştirmek, 21. yüzyıldaki teknolojik gelişmelere ayak uydurabilecek ve yeni bilgileri üretebilecek düzeyde temel mühendislik bilgilerini ve gıda mühendisliği mesleğine ve etiğine uygun mesleki ve kişisel nitelikler kazanmalarını sağlamak ve gıda proseslerinin sağlık, gıda güvenliği, çevre ve sosyal etkilerini dikkate alarak analizi ve tasarımı için gerekli bilgi ve beceriyi kazandırmak" şeklindedir.

Bölüm Özgörevlerinin Yayınlanması

Gıda Mühendisliği Bölüm Özgörevleri, Afyon Kocatepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi internet sayfasında yer alan Bölümler sekmesi içerisindeki Gıda Mühendisliği Bölümü sekmesinin altında Bölüm Genel Tanıtımı içerisinde yayımlanmaktadır. İlgili alana <https://gidamuh.aku.edu.tr/bolum/misyon-ve-vizyon/> adresinden ulaşılabilmektedir.

2.3. Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle uyumlu olmalıdır.

Üniversitenin Özgörevleriyle Tutarlılık Üniversite Özgörevleri

Afyon Kocatepe Üniversitesi Özgörevleri; "Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır."

Üniversite Özgörevlerinin Yayınlanması

Afyon Kocatepe Üniversitesi Özgörevleri üniversite web sitesi üniversite hakkında genel bilgiler sekmesi altında misyonumuz ve vizyonumuz başlığı altındaki <https://aku.edu.tr/hakkimizda/universitemizgenel-bilgiler/misyon-vizyonumuz/> belirtilen web adresinde yer almaktadır.

Fakülte Özgörevleri

Mühendislik Fakültesi Özgörevleri; "Adayların mühendislik yeteneklerini geliştirmek ve günümüzün modern mühendislik dünyası ile mühendislik temellerinin bütün alanlarında başarılı mühendisler yetiştirmektir. Fakültemiz ayrıca dinamik, modern ve yenilikçi eğitim sistemi uygulayarak, iyi eğitilmiş ve tecrübeli öğretim ve araştırma kadrosu ile birçok araştırma projesini üstlenmeyi hedeflemektedir."

Fakülte Özgörevlerinin Yayınlanması

Mühendislik Fakültesi özgörevleri fakülte web sitesinde misyonumuz ve vizyonumuz sekmesinin altında <https://muhendislik.aku.edu.tr/genel-tanitim/misyon-ve-vizyon/> adresinde yayımlanmaktadır.

2.4. Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.

Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç ve Dış Paydaşların Rolü

Programın İç Paydaşları

Gıda Mühendisliği Bölümü iç paydaşları arasında; öğrenciler, öğretim elemanları, Mühendislik fakültesi dekanlığı ve birimleri ile rektörlük ve birimleri olmak üzere 4 temel yapıtaşı bulunmaktadır.

Gıda Mühendisliği Programının İç Paydaşları;
Gıda Mühendisliği Lisans Programı öğrencileri,
Gıda Mühendisliği Lisans Programı öğrenci temsilcisi
Gıda Mühendisliği Lisans Programı öğretim elemanları,
Gıda Mühendisliği Tezli Yüksek Lisans ve Doktora Programı öğrencileri,
Gıda Mühendisliği Tezli Yüksek Lisans ve Doktora Programı öğretim elemanları,
Fakülte bünyesindeki diğer bölümlerin (Kimya Mühendisliği) öğrencileri,
Fakülte bünyesindeki diğer bölümlerin (Kimya Mühendisliği) öğretim elemanları,
Mühendislik Fakültesi Dekanlığı,
Mühendislik Fakültesi İdari Birimleri (Fakülte Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Ayniyat, Tahakkuk),
Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü.

Programın Dış Paydaşları

Gıda Mühendisliği Programının Dış Paydaşları aşağıdaki şekildedir;

Yasal Kuruluşlar (Milli Eğitim Bakanlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi)
Mezunlar
Sektör İşletmeleri
Meslek Odaları/Birlikler (TMMOB Gıda Mühendisleri Odası)
Diğer Üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölümleri
Kısa Süreli İş Ortaklığı İçerisinde Bulunulan Kurumlar

Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde Dış Paydaşların Katkısı

Mühendislik Fakültesi danışma kurulu fakülte dekanı, dekan yardımcıları, bölüm başkanları ve öğrenci temsilcileri ile oluşmaktadır.

Mühendislik Fakültesi Danışma Kurulu toplantısı yılda 2 defa yapılmaktadır.

Gıda Mühendisliği bölümü dış paydaşları ile etkinlikler başta olmak üzere farklı iletişim kanalları yoluyla iletişim kurulmakta ve bu süreçte program ile ilgili görüşleri alınmaktadır. Her bir paydaşa ilişkin faaliyetler aşağıdaki şekildedir.

2.5. Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Program Öğretim Amaçlarının Yayımlanması

Program öğretim amaçlarına Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Sistemi içerisinde yer verilmektedir. Bununla birlikte Gıda Mühendisliği Bölümü program öğretim amaçları <https://gidamuh.aku.edu.tr/bolum/tanitim/> web adresinde yayınlanmaktadır. Bölüm tanıtım sayfasında program öğretim amaçlarına ulaşmak için link verilmiştir.

2.6. Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.

Program Öğretim Amaçlarının İç Paydaşların

Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi Gıda Mühendisliği bölümü program öğretim amaçları esasen öğrencilerin mesleki ve akademik kariyer gelişimlerine mümkün olan en fazla katkıyı verecek şekilde oluşturulmuştur. İç paydaşlardan alınan istek, görüş ve öneriler doğrultusunda program içeriğinde zenginleştirmeler yapılmaktadır.

İç paydaşlardan çeşitli yöntemler ile (memnuniyet anketleri, öğrenci temsilcisi, bölüm öğretim elemanlarının görüşlerinin alınması vb.) elde edilen bilgiler, kalite komisyonunda değerlendirildikten sonra, genellikle bölüm genel kurullarında görüşülerek karara bağlanmakta; gerekli durumlarda fakülte dekanlığına sunulmaktadır. Seçmeli ders havuzunun güncellenmesi, mesleki derslerde uygulama oranının artırılması, sektör temsilcilerinin eğitim süreçlerinde daha aktif olarak katılmasına yönelik uygulamalar (seminer, konferans, uygulamalı dersler, workshop, teknik geziler vb.), iç paydaş gereksinimine göre gerçekleştirilen güncellemeler arasında değerlendirilebilir.

Program Öğretim Amaçlarının Dış Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi

Gıda Mühendisliği Bölümünde dış paydaşların gereksinimlerine göre güncelleme yöntemleri aşağıdaki şekildedir;

MEB, YÖK ve ÖSYM gibi yasal kuruluşlarca getirilen yeni düzenlemeler doğrultusunda gerekli değişiklik ve güncellemeler ivedilikle yerine getirilmektedir.

Mezunlardan alınan bilgiler doğrultusunda program içeriğinde ne gibi zenginleştirmeler yapılabileceği hususunda bölüm başkanlığı ve öğretim elemanları arasında fikir alışverişler yapılmaktadır.

Gıda üretici firmalarından gelen talepler ve gıda sanayisi alanında yaşanan teknolojik gelişmeler gözetilerek mesleki derslerin sayısının artırılması (seçmeli ders havuzunda), ders işleniş sürecinde uygulamalara daha çok yer verilmesi, yabancı dil eğitiminde kalitenin artırılması çabaları devam etmektedir.

Diğer üniversitelerin Gıda mühendisliği bölümlerinin müfredatı dönemsel olarak takip edilmekte, kıyaslama tekniği ile program öğretim amaçlarını iyileştirici unsurlar tespit edilmesi durumunda bölüm müfredatına uygulanması için çalışmalar gerçekleştirilmektedir.

Ayrıca Mühendislik fakültesi dekanlarının ve Gıda Mühendisliği Bölüm başkanlarının yer aldığı whatsapp grupları üzerinden fakülte dekanımız diğer Mühendislik fakültesi dekanlarıyla ve bölüm başkanımız ise diğer Gıda mühendisliği bölüm başkanları ile anlık iletişim kurabilmekte ve tüm fakülteleri ve bölümleri ilgilendiren konularda görüş alışverişinde bulunularak süreçlerin ortak akılla yürütülmesine zemin hazırlanabilmektedir.

Sektör temsilcileri bölüm öğrencileri ile buluşturulmakta ve sektörün işleyişi, güncel uygulamalar ve geleceğe yönelik eğilimler hakkındaki paylaşımlarından elde edilen bilgiler bölüm kurullarında görüşülmektedir.

Ders içeriklerinde yeni gelişmelerin işlenmesi (post-modern yönetim yaklaşımları, maliyet, gıda sanayisinde dijitalleşme, yeni teknolojiler, hurdle teknolojiler vb.), güncel otomasyon programlarının takip edilmesi,

yabancı dil eğitim kalitesinin konuşma odaklı artırılması çalışmaları ve mesleki uygulama becerilerinin artırılması gibi hususlar gıda işletmelerinin profesyonel yöneticilerinden alınan görüşler doğrultusunda gerçekleştirilen güncellemelere örnek teşkil etmektedir.

Kısa süreli iş ortaklığı içerisinde bulunan sektör işletmeleri (Afyonkarahisar sınırları içerisinde ve yakın illerde faaliyet gösteren gıda işletmeleri) yöneticileri ile fikir alış verişi sıklıkla yapılmaktadır. Bu kapsamda bölüm öğretim müfredatındaki uygulamalı derslerin sayı ve kredilerinin artırılması, pratiğe yönelik uygulamalar bu gruptaki dış paydaşların önerileri ile geliştirilmiştir.

Program Öğretim Amaçlarına Ulaşma

Gıda Mühendisliği Bölümünde program öğretim amaçlarına ulaşılma durumu öncelikle mezun öğrencilere yönelik uygulanan memnuniyet anketleri ve istihdam profillerinin takibi ile ölçülmektedir.

2005-2006 Eğitim Öğretim yılından bu güne kadar birinci (532) ve ikinci öğretim (337) programlarımızdan toplam 869 öğrencimiz mezun olmuştur.

Gıda Mühendisliği Bölümü mezunlarının %78'si kadın %22'ü ise erkektir. Mezunların %14'ü akademik kariyerine lisansüstü düzeyde devam etmektedir.

Mezunlardan çalışanların istihdam alanlarına bakıldığında büyük bir kısmının (%95) gıda sektöründeki işletmelerde (fabrika, catering vb.) çeşitli pozisyonlarda (Üretim mühendisi, Kalite Mühendisi, İşletme Müdürü vb.) çalıştıkları görülmektedir. Gıda sektörünün yanı sıra mezunların girişimci olarak, kamu kurumlarında ve özel sektörde farklı alanlarda istihdama katıldıkları belirlenmiştir.

Program Öğretim Amaçlarının Tespiti İçin Süreç Yönetimi

Gıda Mühendisliği Bölümü program öğretim amaçlarının tespiti sürecinde iç ve dış kaynaklardan alınan bilgiler ile periyodik olarak gerçekleştirilen ders içerik analizleri ve birim kalite komisyonu çalışmaları aylık olarak düzenlenen bölüm kurulu toplantılarında tartışılmaktadır.

Bölüm kurulu toplantılarında öğretim amaçlarına ulaşılma durumu gözden geçirilerek, bölüm içerisinde gerçekleştirilebilecek faaliyetler için eyleme geçilirken, hem bölüm içi eylem faaliyetleri hem de fakülte bazında gerçekleştirilecek iyileştirme faaliyetleri için dönem başı ve sonlarında gerçekleştirilen Fakülte Akademik Kurul toplantılarında konu gündeme getirilmektedir.

Aylık Bölüm Kurulu toplantıları ve Fakülte Akademik Kurul toplantılarında alınan kararlar neticesinde gerekli durumlarda program öğretim amaçları için (gerekli durumlarda) iyileştirme çalışmaları gerçekleştirilmektedir.

3. PROGRAM ÇIKTILARI

3.1. Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamlı ve ilgili (MÜDEK,FEDEK,SABAK,EPDAD vb. gibi) Değerlendirme Çıktılarını da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, program eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.

Gıda Mühendisliği Program Çıktıları

Gıda Mühendisliği Bölümü program çıktılarının oluşturulması sürecinde Türkiye Yükseköğrenim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), Mühendislik Eğitim Programları Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği (MÜDEK) lisans düzeyi ortak çıktı ölçütleri ve Gıda Mühendisliği programı çıktı ölçütleri dikkate alınmıştır. Bununla birlikte program çıktıları taslak olarak iç ve dış paydaşlara form olarak gönderilmiş ve gelen yanıtlar program çıktısı oluşturma sürecine dâhil edilmiştir.

Nitekim Gıda Mühendisliği Bölümü için öngörülen program çıktıları bölüm kurulunda görüşüldükten sonra iç ve dış paydaşlara da gönderilerek çıktıların hem akademik boyutta hem de sektörel boyutta daha

nitelikli hale getirilmesi sağlanmıştır.

Elde edilen yanıtlar doğrultusunda program çıktılarının bazılarında yasal çerçeveyi oluşturan hususlar çıkartılarak sadeleştirmelere gidilmiş, diğer bazı çıktılarda ise gelen öneriler doğrultusunda zenginleştirmeler gerçekleştirilmiştir. Kapsamlı bir inceleme sonucunda oluşturulan çıktılar aşağıdaki tabloda verilmektedir.

PROGRAM ÇIKTILARI

PÇ1: Matematik, temel bilimler ve mühendislik bilgilerini Gıda Mühendisliği alanında kullanabilme becerisinin kazanılması.

PÇ2: Gıda Mühendisliği ile ilgili mühendislik problemlerini tanımlama, modelleme ve çözme becerisinin kazanılması.

PÇ3: Bir sistemi ya da süreci tanımlanmış hedef doğrultusunda çözümleyebilme ve tasarlayabilme becerisinin kazanılması.

PÇ4: Gıda mühendisliği uygulamalarında karşılaşılan problemlerin analizi ve çözümü için gerekli olan modern teknik ve araçları geliştirme, seçme ve kullanma becerisi; bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi kazandırılması

PÇ5: Gıda mühendisliği problemlerinin veya araştırma konularının incelenmesi için deney tasarlama, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisi kazandırılması.

PÇ6: Disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi; bireysel çalışma becerisi kazandırılması

PÇ7: Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi; en az bir yabancı dil bilgisi; etkin rapor yazma ve yazılı raporları anlama, tasarım ve üretim raporları hazırlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi kazandırılması.

PÇ8: Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazandırılması.

PÇ9: Etik ilkelerine uygun davranma, mesleki ve etik sorumluluk bilinci; gıda mühendisliği uygulamalarında kullanılan standartlar hakkında bilgi sahibi olma ve uygulama anlayışının kazanılması.

PÇ10: Gıda mühendislik uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlarda sağlık, çevre ve gıda güvenliği üzerindeki etkileri ve çağın mühendislik alanına yansıyan sorunları hakkında bilgi edinme beceri kazandırılması.

PÇ11: Proje, risk ve değişiklik yönetimleri gibi, iş hayatındaki uygulamalar hakkında bilgi; girişimcilik, yenilikçilik hakkında farkındalık; sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi sahibi olabilme.

PÇ12: İnsan beslenmesi ve besinlerin metabolizmaları ile ilgili temel bilgilere sahip olma, bu bilgileri beslenme ile ilgili sorunlara çözüm üretmede kullanma becerisi kazandırılması

PÇ13: Gıda üretim prosesleri hakkında temel bilgilere sahip olma, bu bilgileri proses aşamalarında sorun çözme ve çözüm üretme alanlarında kullanım becerisi kazandırılması

Kanıtlar

[3.1 Program Çıktıları.docx](#)

3.2. Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci oluşturulmuş ve işletiliyor olmalıdır.

Program Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi

Gıda Mühendisliği Bölümü program çıktılarının madde bazında dönemsel olarak takibinde mümkün olduğunca somut kanıtlar elde edilmeye çalışılmaktadır. Buna ilişkin kullanılan ölçme ve değerlendirme yöntemleri Tablo da yer almaktadır.

Program çıktılarının değerlendirilmesi amacıyla kullanılan bir diğer yöntem ise mezun durumdaki öğrencilerden anket yolu ile program çıktılarına yönelik değerlendirmeler ve istatistik veriler elde edilmesidir.

Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Sürecinin Sağlanma Düzeyi

Program çıktılarının sağlanma düzeyinin tespit edilmesi amacıyla Tabloda belirtilen araç ve teknikler kullanılmaktadır.

Buna bağlı olarak elde edilen bulguların/kanıtların yanı sıra mezun durumdaki öğrencilere anket uygulanarak dolaylı veriler elde edilmektedir. Sonraki aşamada Tabloda ilişkin kanıtlar ve anketler bölüm kurulunda değerlendirilmektedir.

Kanıtlar

[3.2 TYYÇ-Program Yeterlilikleri İlişkisi.docx](#)

3.3. Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarını kanıtlamalıdır.

Program Çıktılarını Sağlamak İçin Yaklaşım ve Uygulamalar

Program çıktılarının her biri için o çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak Tablo da açıklanmıştır.

Program çıktılarının karşılığında yer alan derslerden başarılı olan öğrencilerin bu çıktılara ulaştıkları düşünülmektedir. Derslerin ölçme değerlendirme yöntemi, Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ne göre yapılmaktadır. Buna göre öğrencilere; ara sınav, küçük sınav, yarıyıl/yılsonu sınavı, staj sonu sınavı, bütünleme sınavı, tek ders sınavı ve mazeret sınavı yapılmaktadır. Her ders için en az bir ara sınav ve yarıyıl/yılsonu veya staj sonu sınavı yapılır. Bu sınavlar sonunda DC, DD, FD, FF veya YZ harf notu alanlar için bütünleme sınavı açılır. Sınavlar yazılı, sözlü ve/veya uygulamalı yapılabileceği gibi, alan ve zorluk düzeyine göre tasnif edilerek güvenli biçimde saklanan bir soru bankasından, her bir adaya farklı zamanlarda farklı soru sorulmasına izin verecek şekilde elektronik ortamda da yapılabilir. Seminer, proje, tez ve sanat alanlarındaki performanslara yönelik sınavlar ile sunumlar jüri/sınav komisyonu önünde de yapılabilir. İlgili öğretim elemanının talebi ve bölüm/program başkanlığının önerisi ile birim kurulu sınav türlerinden hangisinin uygulanacağını ve bunların her birinin başarı notuna katkısını yarıyılın ilk iki haftası içerisinde belirleyerek ilan eder.

Program Çıktısı Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

Gıda Mühendisliği Bölümü program çıktılarının ölçme ve değerlendirilmesinde sistematik yaklaşımdaki her bir unsur dikkate alınmaktadır. Bunun yanı sıra mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilere

uygulanan, program çıktılarına ulaşma düzeyini belirlemeye yönelik anket ile elde edilen veriler doğrultusunda ölçülmektedir. Program çıktılarına ilişkin dördüncü sınıf öğrencileri ve mezunların görüşleri karşılaştırıldığında dördüncü sınıf öğrencilerinin ($\bar{x} = ??$) görüşlerinin, mezunların ($\bar{x} = ??$) görüşlerine göre daha yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir. Dördüncü sınıf öğrencilerinin program çıktıları açısından görüşleri değerlendirildiğinde, en yüksek düzeyde ($\bar{x} = ??$) katılım gösterdikleri çıktılar PÇ11: Proje, risk ve değişiklik yönetimleri gibi, iş hayatındaki uygulamalar hakkında bilgi; girişimcilik, yenilikçilik hakkında farkındalık; sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi sahibi olabilmek. PÇ12: İnsan beslenmesi ve besinlerin metabolizmaları ile ilgili temel bilgilere sahip olma, bu bilgileri beslenme ile ilgili sorunlara çözüm üretmede kullanma becerisi kazandırılması olmuştur.

Mezunlar program çıktıları açısından görüşleri incelendiğinde ise en yüksek düzeyde ($\bar{x} = 4,24$) katılım gösterdikleri çıktı PÇ13: Gıda üretim prosesleri hakkında temel bilgilere sahip olma, bu bilgileri proses aşamalarında sorun çözme ve çözüm üretme alanlarında kullanım becerisi kazandırılması olmuştur

Kanıtlar

[3.3 Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumu.docx](#)

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1. Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır.

Kurulan Ölçme Değerlendirme Sisteminin Sürekli İyileştirilmesi

Gıda Mühendisliği Bölümünün sürekli iyileştirme kapsamında yaptığı çalışmalara ekteki şekilde yer verilmektedir. Gıda Mühendisliği Bölümünde eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Bu kapsamda, öncelikli olarak iç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Gıda Mühendisliği Bölümünün iç paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, bölüm öğretim üyeleri ve fakültedeki diğer bölüm öğretim elemanlarından bölüm özgörevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında anket/görüş formu aracılığıyla görüş ve önerileri alınmaktadır. Ayrıca, iç paydaşlardan olan Mühendislik Fakültesi Dekanlığı ve Rektörlükten alınan bilgi ve talimatlar doğrultusunda bölümde yapılan/yapılacak olan faaliyet ve uygulamalara yönelik düzenlemeler ve değişiklikler yapılmaktadır.

Dış paydaşlar olarak belirlenen bölüm mezunları, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerdeki akademisyenler ve yerel yönetimlerden bölüm program çıktılarının ve program öğretim amaçlarının belirlenmesi konularında görüş ve önerileri alınmaktadır. Yine dış paydaşlardan olan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, YÖK, ÖSYM, Tarım ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Milli Eğitim Bakanlığı ve tarafından çıkarılan yasa ve yönetmeliklere göre bölümde değişiklikler/düzenlemeler yapılmaktadır. Ayrıca, bölüm öğretim elemanları İstihdam ve Kariyer Günlerine katılan işletme temsilcileri ile görüşmeler yapmakta ve görüşlerini almaktadırlar.

Bölüm başkanlığı tarafından iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler, bölüm kalite komisyonu tarafından analiz edilerek raporlanıp Bölüm Kuruluna sunulmaktadır. Bölüm Kuruluna sunulan bu görüş ve öneriler, bölüm öğretim elemanları tarafından tartışılıp görüşülerek bir karara bağlanmaktadır. Bölüm Kurul toplantılarında iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler dışında, bölüm özgörevleri, program öğretim amaçları, program çıktılarının belirlenmesi, öğretim planı (müfredat) ve içeriğinin oluşturulması, eğitim-öğretim kadrosunun belirlenmesi ve eğitim-öğretim altyapısının geliştirilmesi konuları görüşülmektedir.

Bölüm kurulunda görüşülen konular ve alınan kararlar eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Ara sınav ve dönem sonu sınavları, öğrenci anketleri, mezun anketleri, staj

anketleri, bölüm kurul toplantıları, akademik kurul toplantıları, bölümdeki diğer komisyonların faaliyetleri, öğretim üyelerinin görüşleri ve dış paydaş görüşleri eğitim ve öğretimin sürdürülmesinde ve değerlendirilmesinde dikkate alınmaktadır. Bu kapsamda elde edilen bilgiler bölüm başkanlığı tarafından doğrudan değerlendirilmekle birlikte, aynı zamanda kalite komisyonu tarafından düzenli olarak analiz edilerek dönemlik, yıllık ve beş yıllık sonuçlar oluşturulmaktadır. Bölüm başkanlığının tespitleri ile bölüm kalite komisyonu raporları doğrultusunda gerekli durumlarda eğitim öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesine yönelik düzeltici ve geliştirici önlemler alınmaktadır

4.2. Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.

İyileştirme Çalışmalarının Sistematiği ve Kanıtlara Dayanması

Gıda Mühendisliği Bölümü sürekli iyileştirme çalışmaları, Toplam Kalite Yönetimi gereğince belirlenmiş temel alanlarda kalite geliştirme hedefi doğrultusunda sürdürülmektedir.

5. EĞİTİM PLANI

5.1. Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) olmalıdır. Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir.

Öğretim Planı (Müfredat) Gıda Mühendisliği Lisans Öğretim Planı

Gıda Mühendisliği Bölümü lisans öğretim planında yer alan dersler Tablo yardımıyla gösterilmiştir.

Kanıtlar

[5.1 Öğretim Planı.docx](#)

5.2. Eğitim planının uygulanmasında kullanılacak eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını garanti edebilmelidir.

Öğretim Planını Uygulama Yöntemi

Öğretim Planının Uygulanmasında Kullanılan Öğretim Yöntemleri

Bölüm Eğitim Planında bulunan derslerin öğrenciye etkin bir biçimde aktarılabilmesi için teorik konuların yanında uygulamalar, projeler, teknik geziler vb. faaliyetler gerçekleştirilmektedir.

Gıda Mühendisliği eğitiminin temelini ifade eden içerikler, teorik olarak konu bazında öğrencilere anlatılırken, konunun daha iyi kavratılabilmesi için örneklemeler, iş hayatındaki güncel ve gerçek uygulamalar dersin sorumlu öğretim üyesi tarafından kullanılmaktadır. Dersler yarıyıl bazında sekiz dönem halinde öğrencilere verilmekte, yarıyıl içerisindeki dersler 15 hafta üzerinden işlenmektedir. Tüm dersler 100

puan üzerinden değerlendirilmekte ve başarı katsayısı 4.0 üzerinden hesaplanmaktadır.

Öğretim planında yer alan derslerin içeriğine bağlı olarak öğretim yöntemi belirlenmektedir. Teorik dersler derse dayalı olarak işlenmekte, uygulamalı dersler ise laboratuvar ortamında öğretim üyesi ve öğretim elemanları tarafından yada gerçekleştirilen teknik gezilerde alan çalışmasına bağlı olarak işlenmektedir.

Öğretim planı doğrultusunda bölümde kullanılan öğretim yöntemleri (anlatım, tartışma, gösterip yaptırma, sorun (problem) çözme, işbirlikli öğrenme, gösteri, benzetişim (simülasyon), proje, gezi, görüşme, beyin fırtınası, ders notları ve kitaplar, stajlar, işbaşı uygulamalı eğitim) şunlardır:

Anlatım

Öğretim üyesinin merkezde olduğu yöntemlerin başında gelmektedir. Öğretim üyesinin konuyu aktif olarak anlattığı, öğrencinin ise pasif dinleyici olduğu bir yöntemdir. Bu yöntemle ders; rapor, betimleme ve açıklama şeklinde işlenmektedir. Uygun olan derslerde çağdaş sunum tekniklerinin kullanılması sayesinde derslerin görsel zenginliği artırılmakta, daha etkin sınıf içi iletişim kurulmakta ve ders süresi daha verimli kullanılabilir.

Tartışma

Duruma göre sınıftaki bütün öğrencilerin ya da sınıflarda oluşturulan gruplar vasıtasıyla öğrencilerin katılımını sağlayan bir yöntemdir. Bu yöntemde, grup üyeleri tartışma konusunu çeşitli görüş noktalarına göre ele alarak tartışmakta ve problem çözme ile ilgili alternatif görüşler ortaya çıkarmaktadırlar. Tartışmada esas olan noktalardan biri; grubun birlikte düşünme ve düşüncelerini belli bir mantık örüntüsü içinde ifade etme çabasıdır. Öğrencilerin düşünme, ifade becerileri ve demokratik tutum geliştirmelerine katkı sağlamaktadır.

Gösterip Yaptırma

Bu yöntem özellikle uygulamalı derslerinde (Laboratuvar işlemleri, Gıda Analizleri, Genel ve Gıda Mikrobiyolojisi, Teknoloji Dersleri vb.) öğretim üyesi ve elemanı sınıf önünde yaparak göstermekte ve sonrasında öğrencilerin yapmaları sağlanmaktadır. Öğrenciler sadece bakarak ve izleyerek değil, aynı zamanda yaparak ve deneyerek öğrenmeye çalışmaktadırlar.

Sorun (Problem) Çözme

Özellikle teknoloji derslerinde kullanılan yöntemlerden birisidir. Bir konuyu başından sonuna kadar ele alması ve irdelemesi sağlanmaktadır.

Bu kapsamda; (a) Sorun belirlenir, (b) Sorun tanımlanır, (c) Olası çözüm yolları aranır ve hipotez geliştirilir, (d) Çözüm yolu sınanır, (e) Sınama doğru çözüme götürürse hipotez doğrulandığı için genellemeye gidilir, (f) Sınama doğru çözüme götürmezse, geriye dönülerek sınama etkinlikleri gözden geçirilir, seçilen diğer bir hipotez tekrar sınanır. Bu yöntem öğrencinin problem çözme, bağımsız çalışma, yaratıcı düşünme, eleştirel düşünme gibi yeteneklerini geliştirmektedir.

İşbirlikli Öğrenme

İşbirlikli öğrenme, öğrencilerin ortak bir amaç için birlikte çalışmalarına esasına dayanan bir öğrenme türüdür. Farklı yeteneklere sahip öğrenciler, heterojen gruplarda bir araya gelerek birbirlerine yardımcı olmakta ve birlikte öğrenmektedirler. İşbirliği kurma sırasında yardım etme ve yardım alma, içinde bulunduğu grup birliğinin farkına varma gibi önemli deneyimler edinilmektedir. Böylece gelecekte iş yaşamında çok önemli bir beceri olan ekip çalışmasına yatkınlık konusunda kazanımlar gerçekleşmektedir.

Proses Tasarımı, Gıda Mühendisliğinde Tasarım ve Gıda MÜhendisiği Uygulamaları gibi derslerde öğrenciler belirli gruplar halinde ekip çalışması ile bir hizmet sürecini yürütmesi veya bir ürün hazırlaması işbirlikçi öğrenme ile sağlanmaktadır.

Gösteri

Uygulamalı derslerde (Teknoloji dersleri, Genel ve Gıda Mikrobiyolojisi vb) çoğu zaman öğretim elamanının örneğini gösterdiği şekilde hizmet süreçleri veya ürünlerin öğrenciler tarafından yapılması sağlanmaktadır.

Bazı durumlarda ise sadece eğitmen tarafından ilgili konunun gösterilmesi sağlanır.

Benzetişim (Simülasyon)

Özel sektörde öğrencilerin karşılaşacağı ancak eğitim döneminde öğrenemeyecekleri etkinlikler benzeşim tekniği ile öğrenciye aktarılmaktadır. Burada özel sektörde uygulanan yöntemler öğrenci tarafından uygulanmaktadır. Örneğin, Gıda sanayisinde fabrika kuruluş aşamaları öncesinde hazırlanan fizibilite raporaları öğrencilere hazırlanmakta bu sayede kurulması planlanan fabrikanın tüm hazırlık aşamaları gelir gider tabloları, kar ve zarar durumlarının belirlenmesi sağlanmaktadır.

Proje

Proje tabanlı öğrenim, öğrencileri ilginç sorunlarla uğraşmaya ve bunun sonunda sıra dışı ürünler oluşturmaya yönlendiren bir öğretim yoludur. Öğrencilerin yaratıcılıklarını kullanmalarına olanak sağlar ve olaylara geniş açıdan bakmalarını gerektirir. Bu kapsamda eğitim planında yer alan başta Gıda MÜhendisliği Uygulamaları dersinde bu yöntem kullanılmaktadır.

Gezi

Öğrenmeyi sınıf dışına taşıyan bir yöntemdir. Fabrika deneyimlerinin kazanılması için teknik geziler, fuar, kongre ve sempozyum gibi etkinlikler ile öğrencilerin yerinde gözlem, doğrudan gözlem yapmaları ve bilgi edinmeleri sağlanmaktadır.

Görüşme

Öğrencilerin bilgiyi kaynağından alması için sektör temsilcilerinin ve alanında uzman kişilerin ders kapsamında eğitim vermesi sağlanmaktadır. Bu kapsamda her eğitim öğretim yılında ortalama 5 sektör temsilcisi bölüm öğrencilerine bilgi aktarmak için davet edilmekte ve etkinlik düzenlenmektedir. Ayrıca dersler kapsamında verilen araştırma konuları ile ilgili, öğrencilerin sektör temsilcileri ile birebir görüşmeleri sağlanmaktadır.

Beyin Fırtınası

Beyin fırtınası, değerlendirme ya da sınırlama olmaksızın bir sorunun çözümüne ilişkin mümkün olduğunca çok çözüm yollarını elde etmek için düzenlenmiş olan bir grup çalışması sürecidir. Beyin fırtınasının amacı, öğrencilerin fikir üretmelerini sağlamak ve kendilerini ifade etmelerini kolaylaştırmaktır. Bu teknik, üst düzey tartışma tekniği olarak kullanılmaktadır.

Ders Notları ve Kitapları

Öğretim planındaki tüm derslerde, ilk hafta ders içeriği ve akışı doğrultusunda ders kapsamında kullanılacak temel ve yardımcı kaynaklar, ders notları ve diğer materyaller hakkında bilgi verilmektedir. Bu bilgiler ayrıca Bologna Bilgi Sistemi ve Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden öğrenciler ile paylaşılmaktadır.

Staj

Staj, öğrencilerin derslerde edindikleri teorik ve uygulamalı bilgileri sektördeki işletmelerde uygulama imkanı buldukları bir öğrenme yöntemidir.

Bu amaçla öğrenciler eğitim süreleri içerisinde öncelikle ikinci ve üçüncü yıllarının yaz dönemlerinde her biri 30 iş günü olan işletme ve laboratuvarından oluşan toplam 60 işgünü staj yapmaktadırlar.

Öğretim Planında Derslerin Alınması İlişkisi

Yabancı dil dersleri 1. ve 2. yarıyıllarda, Mesleki İngilizce ise 3. yarıyıldan itibaren verilmektedir. Genel olarak birbirini takip eden dersler aynı akademik yıl içerisinde verilmektedir. Müfredat dersleri içerisinde ön ders şartı yer almamaktadır. Ancak 7 ve 8. yarıyıllarda yer alan Gıda Mühendisliği Tasarım ve Gıda Mühendisliği Uygulamaları derslerini alabilmek için öğrencinin ilk 4 dönemden dersinin kalmama şartı aranmaktadır.

öğrencinin alt yarıyıldan dersi kalması durumunda danışman öğretim elemanı tarafından ders kayıtları esnasında öncelikli olarak bu derslerin verilmesi sağlanmaktadır. Öğrencinin bilgi birikiminin tümdengelim yöntemi ile aşamalı olarak geliştirilmesi stratejisi izlenmektedir.

Öğretim Planı

Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim planı tündengelim yöntemi ile oluşturulmuştur. Bununla birlikte, öğretim planının oluşturulması sürecinde Türkiye’de ve bazı ülkelerde Gıda MÜhendisliği alanında lisans düzeyinde eğitim veren diğer üniversitelerin öğretim planları da incelenmiştir. Öğretim planı oluşturulmasında dikkat edilen diğer hususlar ise Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi Uyumu ve Müfredat Revizyonu Kılavuzu’nda belirtilen kriterlerdir. Bölüm öğretim planındaki derslerin dağılımı ise genel dersleri takiben, temel mühendislik derslerinin verilmesi ardında ise mesleğe yönelik teknoloji derslerin verilmesi doğrultusunda bütünleşik program mantığı ile yerleştirilmesi şeklinde gerçekleştirilmektedir.

Gıda MÜhendisliği Bölümü öğretim planının ilk yarıyılı, öğrenciyi üniversite hayatına ve mühendisliğe hazırlayıcı nitelikte temel dersleri içermektedir. İkinci yarıyıl dersleri de birinci yarıyılı destekler nitelikte devamı olup bu yarıyıldan öğrenciyi gıda mühendisliği ile temel bazı dersler (Gıda Kimyası, Laboratuvar İşlemler vb) anlatılmaktadır, İlk iki yarıyıldan itibaren

temel mühendislik dersleri verilmeye başlanmaktadır. Dördüncü yarıyıldan üçüncü yarıyla ek olarak ise yine temel gıda mühendisliği dersleri (Genel Mikrobiyoloji vb) dersleri verilmektedir. beşinci yarıyıldan itibaren öğrencilere temel mühendislik ve gıda mühendisliği derslerine ilave olarak teknoloji dersleride verilemeye başlanmaktadır. Bu dönemden itibaren seçmeli ders havuzları oluşturulmuş olup, her havuzda öğrencinin ilgilendiği alanlara göre ders dağılımları yapılmıştır. Böylece öğrencinin mezun oluncaya kadar ilgilendiği gıda teknolojisi alanındaki dersleri seçebilmesine, kendisini istediği alanlarda geliştirmesine olanak sağlanmıştır.

Yukarıdaki açıklamalar doğrultusunda, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümünde eğitim alan öğrenciler, öncelikle lisans düzeyi eğitime adapte edilmekte, sonrasında gıda sektörü ile ilgili genel bilgilere erişmekte, bunları takiben ise Gıda MÜhendisliği alanına yönelik ihtiyaç duyacakları bilgileri belirli bir sistematik dâhilinde almaktadırlar. Öğretim planında derslerin kalitesi ve kapsamı dönemsel olarak bölüm kurullarında görüşülmekte, ayrıca derslere ilişkin öğrenci memnuniyet anketlerinden elde edilen veriler doğrultusunda dersi veren öğretim üyesi ile bilgi alışverişi gerçekleştirilmektedir. Öğretim planında kalitenin sağlanması amacı ile aynı zamanda güncel gelişmeler takip edilerek uygun derslerde bu gelişmeler öğrencilere aktarılmaktadır. Öğretim planının etkinliğinin artırılması amacı ile teknolojik gelişmeler de öğretim yöntemlerinde destek unsur olarak kullanılmaktadır

Kanıtlar

[5.2 Yarıyıllar Temelinde Ders Planı.docx](#)

5.3. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır.

Öğretim Planı Yönetim Sistemi **Öğretim Planının Geliştirilmesine Yönelik Yönetim Sistemi**

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü kuruluşundan bugüne kadarki süreçte Öğretim Planını sürekli iyileştirme ve geliştirme çabası içinde olmuştur. Öğretim Planı, Bölüm Başkanı ve öğretim üyelerinden oluşan Bölüm Kurulu tarafından sürekli olarak incelenmektedir. Bu kurul, tüm bölüm öğretim elemanlarını Öğretim Planı konusunda bilgilendirmekte ve Akademik Kurulda alınan kararlar doğrultusunda çalışmalarını yürütmektedir.

Her akademik yılda açılması planlanan derslere yönelik öğretim üyesi görevlendirmesi Bölüm Kurul kararı ve Fakülte onayı ile gerçekleştirilmektedir. Güz ve bahar yarıyılları sonunda yapılan Bölüm Kurul

toplantılarında, o yarıyılın değerlendirilmesi yapılmakta ve gelecek yarıyıl için de görüş ve öneriler alınmaktadır. Öğretim planının yürütülmesinde, akademik açılış ve kapanış toplantılarına ilave olarak bölümde görevli tam zamanlı, yarı zamanlı ve ders saati ücretli öğretim elemanları ile belirli aralıklarla toplantılar yapılmaktadır. Düzenlenen bu toplantılarda, fakülte yönetiminden, öğretim elemanlarından ve öğrencilerden gelen geri bildirimlere göre planlama yapılmaktadır.

Öğretim planında yer alan derslerin içerik, değerlendirme, öğrenim çıktıları, ders planı vb. bilgilerinin standart bir şekilde sunumu ve uygulama birliği için her derse ait ders planı Bologna Bilgi Sistemine tanımlanmaktadır. Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim planı AKÜ Bologna Bilgi Sistemi ile yürütülmektedir. Bölüm öğretim planında yer alan tüm bilgiler (ders çıktıları, ders içerikleri, ders kaynakları vb.) dönem başında bu sistem yardımı ile güncellenmektedir. Ayrıca Gıda Mühendisliği Bölümü ders içeriklerini paylaşma, duyurular vb. için fakülte web sayfası ve AKÜ Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) ders yönetim sistemi kullanılmaktadır.

Kanıtlar

[5.3 Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler.docx](#)

5.4. Eğitim Planı, En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir.

Öğretim Planında "Temel Bilim Eğitimi" Düzeyi

Öğretim planında yer alan temel bilimler 60 AKTS düzeyindedir.

5.5. En az bir buçuk yıllık ya da en az 48 kredi ya da en az 90 AKTS kredisi tutarında temel (mühendislik, fen, sağlık...vb.) bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek eğitimi. İçermelidir.

Öğretim Planında İlgili Disipline Uygun Mesleki Eğitim Düzeyi

Öğretim planında yer alan ilgili disipline uygun mesleki eğitim öğretimi sağlayan derslerin AKTS toplamı 200'dür.

5.6. Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitim olmalıdır.

5.6.1. Öğretim Planının Program Öğretim Amaçları ve Çıktılarına Erişim Desteği

Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrencileri, gıda mühendisliğinin temel bilimleri ve teknik içeriği öğrenirler. Bu öğrendiklerinin yanı sıra, öğrenciler proje tasarım ve yönetimini ve işletme konularını öğrenerek programın amaçlarını kavrarlar. Aldıkları 8 yarıyıllık temel, teknolojik, tasarım ve uygulama eğitimleri sonucunda, programın şartlarını yerine getiren öğrenciler gıda mühendisliği uygulamasına hazır hale gelirler.

5.7. Öğrenciler, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek bir ana uygulama/tasarım deneyimiyle, hazır hale getirilmelidir.

Öğretim Planı Uygulama Deneyimi

Gıda MÜhendisliği Bölümü öğretim planında, alınan teorik ve uygulamalı derslerin yanı sıra alına bu

eğitimlerin alanda uygulanmasına yönelik “Staj” (Zorunlu) dersi de bulunmaktadır. “

Staj” kapsamında, öğrenciler sektör işletmelerinde ve laboratuvarlarda dönem içerisinde aldıkları teorik ve uygulamalı dersleri staj eğitiminde uygulamalı olarak gerçekleştirmekte ve bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirerek güncel tutmakta ve gerçekçi koşullar ile öğrendiklerini birleştirmektedirler.

Staj

Staj, öğrencilerin derslerde edindikleri teorik ve uygulamalı bilgileri sektördeki işletmelerde uygulama imkanı buldukları bir öğrenme yöntemidir. Bu amaçla öğrenciler eğitim süreleri içerisinde (Özellikle ikinci ve üçüncü yıllarının sonlarında yaz aylarında) 30 iş günü işletme ve 30 iş günü de laboratuvar olmak üzere 60 iş günü staj yapmak zorundadırlar.

Kanıtlar

[5.5 Ders-Program Çıktısı İlişkisi.docx](#)

6. ÖĞRETİM KADROSU

6.1. Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.

Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

Gıda Mühendisliği Bölümü, iki profesör doktor, bir doçent doktor, dört doktor öğretim üyesi, iki doktor araştırma görevlisi ve bir araştırma görevlisi olmak üzere on kişilik akademik kadrosu ile bölüm faaliyetlerini yürütmektedir.

Bölüm öğretim elemanları haricinde Mühendislik Fakültesi bünyesindeki Kimya ve Biyomedikal Mühendisliği Bölümleri öğretim elemanları ile üniversitenin diğer birimlerinden öğretim elemanlarının katılımı ile dersler eksiksiz olarak sürdürülmektedir.

Kanıtlar

[6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti.docx](#)

6.2. Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olmalı ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamalıdır.

Öğretim Kadrosunun Nitelik Bakımından Yeterliliği

Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim kadrosunun analizi ekteki tablolar yardımıyla gösterilmektedir.

Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri

Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim kadrosunun ders verme dışındaki niteliklerine ilişkin bilgiler ekteki tablolar yardımıyla gösterilmektedir.

Kanıtlar

[6.2. Öğretim Kadrosunun Analizi.docx](#)

6.3. Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralananları sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Öğretim Üyesi Atama ve Yükseltme Kriterleri

Öğretim üyesi atama ve yükseltmeler Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi esaslarına yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönetmeliği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi kapsamında istenen bilgi ve belgeler ile akademik çalışmalarının yer aldığı dosyayı ilanda belirtilen ilgili birime sunar. Ayrıca başvuru sahibi, dosyasındaki yayınların ve etkinliklerin yer aldığı dijital kopyayı içeren jüri sayısı kadar taşınabilir belleği, başvuru dosyasına ilave eder.

İlan edilen kadroya başvuran adayların dosyaları, Rektör tarafından belirlenecek Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonunca ön incelemeye alınır. Bir rektör yardımcısının başkanlığında, ilandaki unvanlar da dikkate alınarak, en az üç öğretim üyesinden oluşan Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonu, adayların dosyalarını bu yönergede atanma için şart koşulan asgari koşulları sağlayıp sağlamadığı yönünden inceler ve hazırlayacağı raporu Rektörlüğe sunar. Ön görülen asgari koşulları sağlayan adayın ilan edilen kadrolara başvurusu kabul edilir. Asgari koşullar açısından dosyası reddedilen adaylar, tebliğ tarihinden itibaren yedi gün içerisinde Komisyona sunulmak üzere itirazlarını Rektörlüğe yaparlar. Komisyon yapılan itirazı üç gün içerisinde karara bağlar. Kabul edilen başvuru için Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesinin ilgili maddesine göre süreç başlamış olur. İlgili yönerge Afyon Kocatepe Üniversitesi web sitesinde (<https://aku.edu.tr/wp-content/uploads/2019/01/Afyon-Kocatepe-Üniversitesi-Öğretim-Üyeliğine-Yükseltme-ve-Atama-Yönergesi-1.pdf>) bulunmaktadır. Puanlamaya dayalı ön değerlendirmenin gerektirdiği koşulların sağlanmış olması, akademik atamalarda adaylar için bir hak oluşturmaz.

7. ALTYAPI

7.1. Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmalıdır.

Sınıf Donanımları

Gıda Mühendisliği bölümü öğrencilerinin kullandığı sınıflara ait bilgilerin tabloda belirtilmiştir.

Kanıtlar

[7.1. Program Tarafından Kullanılan Sınıflar.docx](#)

7.2. Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır.

Ders Dışı Etkinliklere İlişkin Ortam ve Altyapı

Mühendislik Fakültesinde öğrencilerin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için, atıştırma alanları ve çeşitli sıcak soğuk içeceklerle ulaşabilecekleri ve vakit geçirebilecekleri fakülte kafeteryası bulunmaktadır. Fakülte bahçesinde on adet altışar kişilik kamelya bulunmaktadır. Ayrıca kampüs içerisinde yer alan üniversite öğrencilerinin kullanımına açık Sosyal Tesis, Merkezi Yemekhane ve Kafeler de öğrencilerin sosyalleşmesi için hizmet vermekte olan işletmelerdir.

Öğrencilerin sosyal ve sportif faaliyet içerisinde bulunabilecekleri çeşitli alanlarda basketbol sahaları, yüzme havuzu, futbol sahaları, tenis kortları, koşma alanları, kapalı spor salonları, fitness merkezi bulunmaktadır.

Ders dışı sosyal ve bilimsel etkinlikler için Atatürk Kongre Merkezi, Prof. Dr. Sabri Bektöre Konferans Salonu, Erdal Akar Konferans Salonu, Abdullah Kaptan Konferans Salonu, İbrahim Küçük Kurt Konferans Salonu, M. Rıza Çerçel Kültür Merkezi öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır. Bununla birlikte Türkiye'nin ilk ve tek çalgı müzesi olma özelliğini taşıyan Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Devlet Konservatuvarı İbrahim Alimoğlu Müzik Müzesi'nde öğrencilerin ücretsiz ziyaretine açık tutulmaktadır

7.3. Programlar öğrencilerine modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.

Gıda Mühendisliği Bölümünün öğrenim amaçlarından birincisi; ham maddeden mamul maddeye her kademede güvenli ve yüksek kalitede gıdaları ekonomik olarak üretebilecek, gerekli sistemleri tasarlayabilecek ve yönetebilecek, çağın teknolojik değişimlerine ayak uydurabilecek, yenilikçilik anlayışına sahip olabilecek, öğrenmeyi ve analitik düşünmeyi öğrenmiş, gıda sanayisinin ihtiyaç duyduğu nitelikler ile donatılmış, iş hayatına ve topluma faydalı olmaya hazırlanmış, mesleki etik bilincine sahip, konuşma hâkim gıda mühendisleri yetiştirebilmektir.

Gıda Mühendisliği, uygulamalı bir mühendislik alanı olduğu için mühendis adaylarının teknik yetenek olarak ifade edilen mesleki uygulama becerilerine sahip olması zorunludur.

Bu bağlamda öğrencilere mesleki uygulama becerisi kazandırma açısından fakülte bünyesinde ana binadan ayrı laboratuvar bloğu bulunmaktadır.

Laboratuvar bloğunda gıda mühendisliği bölümüne ait gıda analiz, enstrümantal analiz, genel ve gıda mikrobiyolojisi analiz, gıda uygulamaları laboratuvarı ve yağ teknolojisi analiz laboratuvarları olmak üzere beş laboratuvar bulunmaktadır.

Temel laboratuvar teknikleri, gıda analizleri ve teknoloji derslerine ait uygulamalı eğitimler gıda analiz laboratuvarında gerçekleştirilmektedir.

Enstrümantal analiz ve ileri uygulamalı analiz derslerinin uygulamalı eğitimleri ise enstrümantal analiz laboratuvarında yapılmaktadır.

Genel ve gıda mikrobiyolojisi, Mikrobiyolojik kalite kontrol ve Gıda Hijyen ve Sanitasyon derslerinin uygulamalı eğitimleri genel/gıda mikrobiyolojisi analiz laboratuvarında yapılmaktadır.

Teknoloji dersleri kapsamında gerçekleştirilen tüm pilot üretimler (Yoğurt, peynir, sucuk, dondurma vb.) gıda uygulamaları laboratuvarında yapılmaktadır.

Öğretim Elemanlarının Olanakları **Öğretim Elemanlarının Ofis Olanakları**

Mühendislik Fakültesi öğretim elemanlarının kendilerine ait genelde bir veya ikişer kişilik ofisleri bulunmaktadır. Ofisler oldukça geniş ve havadar aynı zamanda öğrencilerin ihtiyaç duyduklarında kolayca erişebilecekleri noktalarda konumlandırılmış ve tasarlanmıştır.

Öğretim Elemanlarına Ofislerde Sağlanan Donanımlar

Öğretim elemanlarına ofislerinde çalışma masası, bilgisayar masası, ofis koltuğu, masaüstü bilgisayar, diz üstü bilgisayar (öğretim üyelerine tahsis edilmektedir), yazıcı, kitaplık, misafir koltukları, sehpa, giysi dolabı, internet, telefon, masa üzeri kırtasiye ekipmanları gibi olanaklar sağlanmaktadır. Ayrıca

kırtasiye malzemeleri desteği de verilmektedir. Öğretim elemanlara sağlanan destekler gerek bilimsel araştırma faaliyetlerinin yürütülmesi gerekse öğretim amaçlı derslerin yürütülmesinde ihtiyaç duyulan talebi karşılayacak niteliktedir.

Kanıtlar

[7.2. Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar.docx](#)

7.4. Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeyde olmalıdır.

Kütüphane

Afyon Kocatepe Üniversitesi Kütüphanesi; görevlerini en iyi şekilde yerine getirmek ve üniversitenin en önemli bilgi yuvalarından biri haline gelmek için özverili, kararlı ve her türlü imkânı seferber eden bir prensip anlayışı ile çalışmaktadır.

Bu amaçla teknolojik gelişmelere paralel olarak, gerek ulusal gerekse uluslararası standartlar takip edilerek, üniversite ve araştırmacılara hizmet verilmektedir. Bütün bu çalışmaların sonucunda üniversite ve araştırmacılar için oluşturulan koleksiyonda ekte yer verilen olanaklar yer almaktadır.

Kütüphanede bulunan basılı yayınlar, süreli yayınlar, elektronik kaynaklar ve diğer kütüphane kaynakları öğrencilerin kullanımına sunulmuştur. Ayrıca kütüphane içinde bulunan genel çalışma alanları, grup çalışma odaları, 7/24 çalışma salonu, bilgisayar salonu, self-check cihazı (otomatik ödünç-iade makinesi), katalog tarama bilgisayarları, internet erişimi ve fotokopi-çıkıtı hizmetinden öğrencilerimiz faydalanabilmektedir.

Engelli bireylerin kütüphane olanaklarından yararlanmalarını sağlamak ve kolaylaştırmak amacıyla kütüphane girişinde engelli giriş yolları, anonslu asansör ve bina içerisinde her katta engelli tuvaletleri bulunmaktadır.

Kütüphane ayrıca kampüs içinden ve dışından tüm öğrencilerine Science Direct, Elsevier, Wiley, WOS vb. pekçok veri tabanına ulaşım imkanı da sağlamaktadır.

Kanıtlar

[7.3 Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar.docx](#)

[7.4 Veritabanları ve Deneme Veritabanları.docx](#)

7.5. Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmış olmalıdır. Engelliler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.

Güvenlik Önlemleri **Kampüste ve Binada Alınan Güvenlik Önlemleri**

Kampüs girişinde güvenlik görevlileri bulunmaktadır. Aynı zamanda, üniversite girişinde turnikeler yer almaktadır. Fakülte binası girişinde de görev yapan toplamda dört güvenlik görevlisi bulunmaktadır.

Ayrıca bina içi ve çevresi 20 adet güvenlik kamerası ile 24 saat izlenmektedir.

Programın Gerektirdiği İlave Güvenlik Önlemleri

Program ilave güvenlik önlemleri gerektirmemektedir; ancak uygulama alanları kamera kaydı ile kontrol edilmektedir.

Yangın Önlemleri

Kampüs Ortamı ve Eğitim Binasında Alınan Yangın Önlemleri

Afyon Kocatepe Üniversitesi Ahmet Necdet Sezer Kampüsü'nde yer alan tüm akademik, idari ve sosyal amaçlı binalarda 26735 sayılı Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik doğrultusunda yangın önlemleri alınmış durumdadır. Bu kapsamda Mühendislik Fakültesi ve Laboratuvar binaları da dâhil olmak üzere, binaların her katında periyodik olarak bakım ve dolumu yapılan yangın tüpler ve yangın dolapları bulunmaktadır. Bunlara ek olarak olası bir yangın durumunda uygulanması gereken yönergeler de bulunmaktadır.

Bu tedbirlere ek olarak İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı bünyesinde bir adet kampüs içi kullanım amaçlı itfaiye aracı bulunmaktadır.

Ayrıca tüm akademik ve idari birimlerde Yangın ve İlk Yardım ekipleri oluşturularak, yangın talimatları kolay görülebilen alanlara asılmış vaziyettedir. Diğer yandan olası iş kazalarının (yangın ve ilkyardım dahil) önlenmesi amacı ile 30/06/2012 tarih 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nun 4.,5.,11.,12.,13. maddeleri ile İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmeliğin 8. Maddesine dayanılarak, Afyon Kocatepe Üniversitesi Senatosu'nun 31/12/2014 tarih ve 2014/110 sayılı kararı ile Afyon Kocatepe Üniversitesi İş Sağlığı ve İş Güvenliği Birimi kurulmuştur. Mühendislik fakültesi bünyesinde oluşturulan Yangın ekibi Şekil 7.5.2.1.1.'de gösterilmektedir.

Programın Gerektirdiği İlave Yangın Önlemleri

Gıda Mühendisliği Bölümü laboratuvarlarında ayrıca yine periyodik olarak bakım ve dolumu yapılan yangın tüpleri yer almaktadır.

İlkyardım Önlemleri

Kampüste ve Binada Sağlanan İlk Yardım Önlemleri

İlkyardım hizmetleri kapsamında tüm akademik ve idari birimlerde Yangın ve İlk Yardım ekipleri oluşturularak, ilk yardım talimatları kolay görülebilen alanlara asılmış; ecza dolapları ise kullanıma tahsis edilmiş vaziyettedir. Buna ek olarak kampüs içerisinde, Rektörlük Binasında yer alan Mediko Sosyal Merkezi hem üniversite çalışanları hem de öğrencilere sağlık hizmetleri sunmaktadır. Bu merkezde, öğrenciler ile çalışanların beden ve ruh sağlıklarının korunması amacıyla çalışmalar yapmaktadır. Mediko Sosyal Merkezi'ne başvuruda bulunanların tedavisi yapılmakta, daha ileri tetkik ve tedavi gerektiren durumlarda ise ilgili sağlık kuruluşlarına sevk edilmektedirler. Sağlık hizmetleri kapsamında, sosyal güvencesi bulunmayan öğrencilerin tüm tedavi giderleri, bütçe olanakları ölçüsünde üniversitemizce karşılanmaktadır. Alınan tedbirlere ek olarak Afyon Kocatepe Üniversitesi İş Sağlığı ve İş Güvenliği Birimi eğitim ve denetim faaliyetleri ile iş ortamlarının güvenlik düzeyinin yükseltilmesi konusunda çalışmalarına devam etmektedir. Kampüs genelinde alınmış olan ilkyardım tedbirleri, Mühendislik fakültesi binasında da alınmış olup, ilkyardım talimatları asılmış ve ecza dolabı kullanıma sunulmuştur.

Buna ek olarak laboratuvar binasında bulunan tüm laboratuvarlarda ayrı ayrı ecza dolapları bulunmaktadır. Ayrıca her laboratuvara ilk yardım talimatları asılmış ve olası bir kazaya karşı iş

güvenliği kapsamında gerekli olan tüm düzenlemeler yapılmıştır.

Engelliler için Önlemler

Afyon Kocatepe Üniversitesi Engellilere yönelik gerçekleştirmiş olduğu çalışmalar doğrultusunda “Engelsiz Üniversite” Belgesi almıştır. Bu kapsamda fakülte ve üniversite genelinde engelliler için geniş çaplı düzenlemeler gerçekleştirilmiştir. Bunun sonucunda da üniversitemiz “Engelsiz Üniversite Ödülleri 2020”de Birincilik Ödülüne layık görülmüştür.

Kampüs Ortamında Rampaların Varlığı

Fakülte ve laboratuva binalarında engelliler için hissedilebilir engelli yolları, her katta bina planını gösteren kabartmalı yönlendirme sistemleri, bina girişinde tekerlekli sandalye rampası ve bina içerisinde bir adet ana engelli asansörü, her katta ayrı ayrı birer tane olmak üzere 3 adet engelli asansörü, laboratuvar binasında ise 2 adet engelli asansörü bulunmaktadır. Üniversitemiz YÖK tarafından Engelsiz Üniversite Belgesine sahiptir. Bu kapsamda engelliler için fakülte ve üniversite genelinde yeterli düzenlemeler mevcuttur.

Eğitim ve Laboratuvar Binalarında Rampaların Varlığı

Eğitim ve laboratuvar binaları girişinde tekerlekli sandalye rampaları bulunmaktadır.

Eğitim ve Laboratuvar Binalarında Engelli Asansörü Varlığı

Ana eğitim binası içerisinde bir adet ana engelli asansörü bulunmaktadır. Bireylerin bina içerisinde üst katlara çıkması için kullanılan engelli asansörüne giriş kapısından itibaren hissedilebilir engelli yolu ile ulaşılabilenkte, asansör her katta zemin ile aynı hizada açılarak tekerlekli sandalyeler ve diğer engelli bireyler için dizayn edilmiş ekipman için kolay hareket imkânı sağlamaktadır.

Ayrıca her katta öğretim üyelerinin odalarının bulunduğu kısımlarda bulunan merdivenlerin yan kısımlarında da 3 adet engelli asansörü yer almakta olup, asansörlere giriş kapısından itibaren hissedilebilir engelli yolu ile ulaşılabilenkte, ayrıca asansör çıkışında bu yollar tüm öğretim üyelerine kadar ulaşmaktadır.

Laboratuvar binasında da benzer şekilde 2 adet engelli asansörü mevcuttur. Giriş kapılarından itibaren tüm bina ve koridorlarda hissedilebilir yollar mevcuttur. BU yollar her laboratuvara, lavabolara ve laboratuvarlara yol gösterir şekildedir.

Her iki bina girişinde de bilgilendirici panolar bulunmaktadır. Tüm öğretim üyeleri, sınıflar ve laboratuvar kapılarında ilgili yerin adı belirten engellilere yönelik yazılarda yer almaktadır.

Eğitim ve Laboratuvar Binalarında Engelli Lavabolarının Bulunurluğu

Her iki bina içerisinde, her katta erkek ve kızlar için ayrı ayrı olmak üzere birer adet engelli lavabosu bulunmaktadır. İlgili lavaboların yerlerini binalarının zemin kattında bulunan bilgilendirme panolarında gösterilmiştir. Ayrıca hissedilebilir yollar ile de gösterilmiştir.

8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1. Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.

Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek Program Bütçesinin Oluşturulma Süreci

Gıda Mühendisliği Bölümü program bütçesi Mühendislik Fakültesi bütçesi içerisinde yer almaktadır. Aşağıda belirtilen kalemlerden oluşan Mühendislik Fakültesi bütçesi her yıl Temmuz ayında teklif olarak

Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'na iletilmekte, ilgili daire başkanlığı mali yılsonunda (Aralık ayı) Mühendislik Fakültesi bütçesini netleştirmekte ve takip eden yılın ilk ayında (merkezi bütçe onayına bağlı olarak) onaylamaktadır. Fakülte bütçesi içerisinde mali yıl süresince gelir ve giderlerin takibi yapılmakta ve ilgili daire başkanlığına bildirilmektedir. Gıda Mühendisliği Bölümü program bütçesi gelirlerinin tamamı döner Sermaye olmaksızın Afyon Kocatepe Üniversitesi merkezi bütçesinden sağlanan destekle oluşmaktadır. İlgili destek her mali yıl, kanun ve yönetmelikler doğrultusunda değişen oranlarda düzenli olarak bölüme tahsis edilmektedir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Bütçe Kalemleri ise;

Temel Maaşlar

Taban Aylığı

Zamlar ve Tazminatlar

Ödenekler

Sosyal Haklar

Ek Çalışma Karşılıkları

Ek Ders Ücretleri

Sosyal Güvenlik Primi Ödemeleri

Sağlık Primi Ödemeleri

Sosyal Güvenlik Primi ödemeleri

Sağlık Primi Ödemeleri

Sosyal Güvenlik Primi Ödemeleri

Kırtasiye Alımları

Temizlik Malzemesi Alımları

Yurtiçi Geçici Görev Yollukları

Yurtiçi Sürekli Görev Yollukları

Posta ve Telgraf Giderleri

Bilgisayar, Bilgisayar Sistemleri ve Yazılımları Kiralaması Giderleri

Büro ve İşyeri Makine ve Teçhizat Alımları

Diğer Dayanıklı Mal ve Malzeme Alımları

Makine Teçhizat Bakım ve Onarım Giderleri

Okul Bakım ve Onarımı Giderleri

Ek Ders Ücretleri

Kanıtlar

[8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar.docx](#)

8.2. Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişimini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.

Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

Öğretim Kadrosu Açısından Bütçenin Yeterliliği

Bölüm öğretim kadrosunun yapılanması ve kısa-orta ve uzun dönemli akademik kadro gelişim planlamaları Mühendislik Fakültesi Dekanlığı ve Gıda MÜhendisliği Bölüm Başkanlığı'nın ortak çalışmaları ile her yıl belirlenmekte ve bu doğrultuda Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü'ne yıllık olarak kadro ihtiyacı bildirilmektedir. Rektörlük makamı onayı ve merkezi bütçe olanakları doğrultusunda bölüme kadro tahsisi gerçekleştirilmekte, tahsis sürecinde tahsise ilişkin bütçe de sağlanmaktadır. Bu süreçte öğretim elemanının bir önceki yıldaki performansına bağlı

olarak proje destek ödemeleri artırılabilir.

8.3. Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek parasal kaynak sağlanmalıdır.

Altyapı ve Donanım Desteği **Altyapı ve Donanım Temin Etmek İçin Parasal Desteğin Yeterliliği**

Bölümde ihtiyaç duyulan altyapı ve donanımın temini, ilgili altyapı ve donanımın bakımı ve işletilmesi amacıyla Mühendislik Fakültesi Dekanlığı Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü merkezi bütçesinden finansman talep edilmektedir. Üniversite tarafından fakülte için tahsis edilen bütçe teorik ve uygulamalı derslerin sürdürülebilmesi, gerekli ekipman ve malzemelerin tahsisi, makine ve teçhizatın düzenli bakımı, uygulamalı dersler için gerekli malzemelerin temini ve paket programların kiralanması için yeterli düzeydedir. Fakültede asansör, laboratuvarlarda bulunan teçhizatın bakımı periyodik olarak sağlanan bütçeden yaptırılmaktadır. Buna ek olarak, dersliklerdeki öğretim donanımı (projeksiyon cihazı, perde vb.) her dönem belirli aralıklarla gözden geçirilmekte ve olası aksaklıklar ve sorunlara anında müdahale imkanı edinilmektedir. Bu konularda bütçe planlaması dönem başında yapılmakta ve sağlanan bütçenin yetersiz kaldığı durumlarda, işlerin aksatılmaması için üniversite yönetiminden ek bütçe desteği alınmaktadır.

8.4. Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler sağlanmalıdır. Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarını sağlamaya destek verecek sayı ve nitelikte olmalıdır.

Teknik ve İdari Personelin Sayıca Yeterliliği

Mühendislik Fakültesi kapsamında bir fakülte sekreteri, bir dekan sekreteri, üç öğrenci işleri, bir ayniyat ve bir tahakkuk, iki kalite ve üç yazı işleri biriminde olmak üzere on idari personelin yanı sıra altı temizlik personeli bulunmaktadır.

Mühendislik Fakültesinde ayrıca her bölümün kendi bünyesinde teknik personellerde bulunmaktadır. Bununla birlikte, ihtiyaç olması halinde Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı birimlerinden ayrıca hizmet alınmaktadır.

Teknik ve İdari Personelin Niteliksel Yeterliliği

Fakültemiz idari personeli görevlerini gerçekleştirmede yeterli niteliksel becerilere sahiptir.

İdari Personele Sağlanan Bütçe Olanaklar

İdari personelin mesleki becerilerinin gelişimini sağlamak amacıyla üniversite bünyesinde yapılan hizmetiçi eğitimlere katılımları sağlanmaktadır. İlgili eğitimlerin giderleri üniversite rektörlüğü bütçesinden karşılanmakta olup fakülte bünyesinden idari personel için ilave bütçe ayrılmamaktadır.

9. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

9.1. Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.

ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.

Kurulan Ölçme Değerlendirme Sisteminin Sürekli İyileştirilmesi

Gıda Mühendisliği Bölümünün sürekli iyileştirme kapsamında yaptığı çalışmalara ekteki şekilde yer verilmektedir. Gıda Mühendisliği Bölümünde eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Bu kapsamda, öncelikli olarak iç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Gıda Mühendisliği Bölümünün iç paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, bölüm öğretim üyeleri ve fakülte'deki diğer bölüm öğretim elemanlarından bölüm özgörevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında anket/görüş formu aracılığıyla görüş ve önerileri alınmaktadır. Ayrıca, iç paydaşlardan olan Mühendislik Fakültesi Dekanlığı ve Rektörlükten alınan bilgi ve talimatlar doğrultusunda bölümde yapılan/yapılacak olan faaliyet ve uygulamalara yönelik düzenlemeler ve değişiklikler yapılmaktadır.

Dış paydaşlar olarak belirlenen bölüm mezunları, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerdeki akademisyenler ve yerel yönetimlerden bölüm program çıktılarının ve program öğretim amaçlarının belirlenmesi konularında görüş ve önerileri alınmaktadır. Yine dış paydaşlardan olan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, YÖK, ÖSYM, Tarım ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı tarafından çıkarılan yasa ve yönetmeliklere göre bölümde değişiklikler/düzenlemeler yapılmaktadır. Ayrıca, bölüm öğretim elemanları İstihdam ve Kariyer Günlerine katılan işletme temsilcileri ile görüşmeler yapmakta ve görüşlerini almaktadırlar. Bölüm başkanlığı tarafından iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler, bölüm kalite komisyonu tarafından analiz edilerek raporlanıp Bölüm Kuruluna sunulmaktadır.

Bölüm Kuruluna sunulan bu görüş ve öneriler, bölüm öğretim elemanları tarafından tartışılıp görüşülerek bir karara bağlanmaktadır. Bölüm Kurul toplantılarında iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler dışında, bölüm özgörevleri, program öğretim amaçları, program çıktılarının belirlenmesi, öğretim planı (müfredat) ve içeriğinin oluşturulması, eğitim-öğretim kadrosunun belirlenmesi ve eğitim-öğretim altyapısının geliştirilmesi

konuları görüşülmektedir. Bölüm kurulunda görüşülen konular ve alınan kararlar eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Ara sınav ve dönem sonu sınavları, öğrenci anketleri, mezun anketleri, staj anketleri, bölüm kurul toplantıları, akademik kurul toplantıları, bölümdeki diğer komisyonların faaliyetleri, öğretim üyelerinin görüşleri ve dış paydaş görüşleri eğitim ve öğretimin sürdürülmesinde ve değerlendirilmesinde dikkate alınmaktadır. Bu kapsamda elde edilen bilgiler bölüm başkanlığı tarafından doğrudan değerlendirilmekle birlikte, aynı zamanda kalite komisyonu tarafından düzenli olarak analiz edilerek dönemlik, yıllık ve beş yıllık sonuçlar oluşturulmaktadır. Bölüm başkanlığının tespitleri ile bölüm kalite komisyonu raporları doğrultusunda gerekli durumlarda eğitim öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesine yönelik düzeltici ve geliştirici önlemler alınmaktadır.

Kanıtlar

[9.1 Üniversite Organizasyon Şeması.docx](#)

10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1. Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER **Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.** **Programa Özgü Ölçütlerin Sağlanma Yöntemi**

Gıda Mühendisliği Bölümünde programa özgü ölçütlerin sağlanmasında öğretim planı dersleri temel alınmaktadır. Bu kapsamda derslerden öğrenilen bilgi ve becerilerin ölçümü için ara sınavlar ve dönem sonu sınavları somut ölçüm yöntemi olarak kullanılmaktadır. Öğrencilerin dersler ile elde ettiği bilgi beceri ve yetkinliklerin ölçümünde sınavlara ek olarak ödev ve proje hazırlama etkinlikleri, sınıf ortamında belirli bir konunun sunumu, grup aktiviteleri, mesleki uygulamalar, il içi ve/veya dışı teknik

geziler ve dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından bağımsız olarak ya da sınavlar içerisinde değerlendirilmektedir. Programa özgü ölçütlerin sağlanmasında destekleyici diğer unsurlar ise; Öğrencilerin belirli aralıklarla sektör temsilcileri ile buluşturulması, Öğrencilere yönelik istihdam ve kariyer günü etkinlikleri düzenlenmesi, Derslerden bağımsız olarak organize edilen il dışı geziler, Bölüm öğretim elemanlarının Gıda Bilimleri ve Gıda Teknolojisi ile ilgili ulusal ve uluslararası kongrelere katılımı ve buradan elde edilen bilgileri öğrenciler ile paylaşılmasıdır.

Kanıtlar

[10.1. Programa Özgü Ölçütlere ulaşılabilir Web adresleri.docx](#)

SONUÇ
SONUÇ

Afyon Kocatepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye'nin en büyük gıda şehri olan Afyonkarahisar'da bulunmaktadır. Şehir ayrıca UNESCO tarafından da gastronomi şehri olarak kabul edilmiştir. Şehrin bir gıda şehri olması, gıda mühendisliği bölümünün öncelikli bölümler içerisine alınmasına da neden olmuştur.

Gıda Mühendisliği bölümü her geçen sene altyapı, laboratuvar ve araştırma olanaklarını geliştirmektedir. Bölüm güçlü ve zayıf yönlerini çok iyi analiz ederek, zayıf yönlerinin güçlendirmeye, kuvvetli yönlerinin ise daha da geliştirmeye yönelik adımlar atmaktadır.

Gıda Mühendisliği bölümü ait olduğu şehrin büyük desteği ile birlikte geleceğe emin adımlarla ilerlemeye ülkemizin ihtiyacı olan mühendis, araştırmacı ve bilim insanlarını yetiştirmeye devam etmektedir.