

ÖZ DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

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 ilk 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, 6 Dr. Öğretim Üyesi, 1 Dr. Arş. Gör ve 1 Arş Gör. olmak üzere toplam 11 Öğretim elemanı bulunmaktadır.

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

1-ÖĞRENCİLER

Gıda Mühendisliği Programına kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (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 göz önüne alınan göstergeler her yıl başta danışmanları ve ders veren öğretim üyelerince izlenmekte ve bu çıktıların yıllara göre gelişimi değerlendirilmektedir.

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü Birinci Örgün 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.

1.1-

1.1.1. Programa hangi nitelikte öğrenci kabul edildiğini açıklayınız. Son beş yılda programa alınan hazırlık sınıfı öğrencisi (varsa), program öğrencisi ve mezun sayılarını gösteren Tablo 1.1’i doldurunuz.

Tablo 1.1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

Öğrenci / Mezun	[4. sınıfların programa girdiği yıl]	[3. sınıfların programa girdiği yıl]	[2. sınıfların programa girdiği yıl]	[1. sınıfların programa girdiği yıl]	[İçinde bulunulan yıl]
Hazırlık Öğrencisi				8	5
Öğrenci	213	160	112	147	69
Mezun	42	43	47	52	5

1.1.2. Tablo 1.2’e son beş yıla ilişkin kontenjanları, programa yeni kayıt yaptıran öğrencilerin sayılarını, giriş puanlarını ve başarı sırasını yazınız.

Tablo 1.2 Lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl ¹	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Puanı		Giriş Başarı Sırası		Yerleştirme puan türü
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük	
2021-2022	21	7	-	248,7671	-	296.647	SAY
2020-2021	31	3	-	293,8232	-	270,381	SAY
2019-2020	31	7	-	-	-	-	SAY
2018-2019	62	11	-	-	-	-	SAY
2017-2018	62	30	-	241,7314	-	235,252	SAY

¹İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

1.1.3. 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, 2021-2022 yılında 25 öğrenci kayıt yaptırmıştır.

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

1.2. 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. Dr.Öğr. Üyesi Mehmet KILINÇ (Üye)
- 2 Arş. Grv Dr.. Çiğdem AŞÇIOĞLU (Üye)
- 3 Arş. Grv. Teslime EKİZ ÜNSAL (Üye)

Bölüm Dikey Geçiş Komisyonu

- 1 Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK (Başkan)
2. Dr.Öğr. Üyesi Mehmet KILINÇ (Üye)
3. Arş. Grv. Dr. Çiğdem AŞÇIOĞLU (Üye)
4. Arş. Grv. Teslime EKİZ ÜNSAL (Üye)

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 eksiği 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-yonetmeliği-universitemizdeki-2/> adresinde yer almaktadır.

Tablo 1.3 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri

Akademik Yıl ^{1,2}	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programda Çift Anadala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde Çift Anadala Başlamış Olan Program Öğrenci Sayısı
[İçinde bulunulan akademik yıl]	1	3	-	-
[1 önceki yıl]	-	3	-	-
[2 önceki yıl]	1	6	-	-
[3 önceki yıl]	7	4	-	1
[4 önceki yıl]	4	2	-	-

¹İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

²Sayılar ilgili akademik yılda geçiş yapmış ya da çift anadala başlamış olan öğrenci sayılarıdır.

Tablo 1.4 Muafiyet ve İntibak Not Dönüşüm Tablosu

Üniversite Başarı Katsayısı	Üniversite Başarı Notu	Diğer Karşılıklar				Üniversite Başarı Notu Aralığı
4,0	AA	5	A	Mükemmel / Excellent	> 3,50	90 – 100
3,5	BA	4	B	Pekiyi / Very Good	3,25 – 3,50	85 – 89
3,0	BB	3	C	İyi / Good	2,75 – 3,24	75 – 84
2,5	CB	2	D	Orta / Good Satisfactory	2,50 – 2,74	70 – 74
2,0	CC	1	E	Geçer / Satisfactory	2,00 – 2,49	60 – 69
1,5	DC		FX-F	Şartlı Geçer / Pass / Sufficient	1,50 – 1,99	50 – 59
1,0	DD			Başarısız / Fail	1,00 – 1,49	40 – 49
0,5	FD			Başarısız / Fail	0,50 – 0,99	30 – 39
0,0	FF			Başarısız / Fail	< 0,50	0 – 29

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

Bölüm bazında anlaşma olmamakla birlikte Mühendisliği Fakültesi kapsamında öğrenciler Devlet ve özel pek çok üniversitenin ilgili bölümlerine MEVLANA değişim programı kapsamında başvuru hakkına sahiptirler.

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

Tablo 1.5 Lisans Düzeyinde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Ülke
Lomza State University of Applied Sciences	Polonya

Tablo 1.6 Lisansüstü Düzeyde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Ülke

1.3.2 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. Bu kapsamda ilgili komisyonlarda görev yapan öğretim elemanları Tablo 1.3.2.1.'de yer almaktadır.

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 isterse mezuniyet sonrasında katılma imkânı sağlamaktadır.

Tablo 1.7 Erasmus Bilgilendirme Toplantıları

Toplantı Konusu	Tarih	Yer
Erasmus Bilgilendirme	Ekim, 2022	Mühendislik Fakültesi Laboratuvarlar Binası

Tablo 1.8 Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

Gittiği ülke ve üniversite	Giden öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Lomza State University of Applied Science	Lisans	4	1
Toplam			1

Tablo 1.9 Erasmus Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği

Geldiği ülke ve üniversite	Gelen öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Toplam			

Tablo 1.10 Farabi Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

Gittiği üniversite	Giden öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Uludağ Üniversitesi	Gıda Mühendisliği	3	1
Bolu Abant İzzet Baysal Üni.	Gıda Mühendisliği	2	1
Yıldız Teknik Üni.	Gıda Mühendisliği	3	1
Pamukkale Üni	Gıda Mühendisliği	2	1
Toplam			4

Tablo 1.11 Farabi Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği

Geldiği üniversite	Gelen öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Pamukkale Üni	Gıda Mühendisliği	4	1
Niğde Ömer Halisdemir Üni.	Gıda Mühendisliği	3	1
Toplam			2

1.4.1 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.

1.4.2 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. Bu kapsamda Tablo 1.4.2.1.'de sınıflar ve öğrenci sayıları ile danışmanlık hizmeti veren öğretim elemanlarına ilişkin bilgiler sunulmuştur.

Tablo 1.12 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı

ÖĞRENCİ DANIŞMANLIKLARI		
GİRİŞ YILI	DANIŞMAN	SAYI
2022	Doç. Dr. Erman DUMAN	13
2021	Dr. Öğr. Üyesi Senem GÜNER	19
2020	Doç. Dr. Dilek DEMİRBÜKER KAVAK	12
2019	Dr. Öğr. Üyesi Bilge AKDENİZ	25
ARTIK YIL	Doç. Dr. Gökhan AKARCA	7

1.5.1 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.

1.5.2 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 dağıtımı 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.

Tablo 1.13 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	Hazırlık	Sınıf ²				Öğrenci Sayıları ³			Mezun Sayıları ³		
		1.	2.	3.	4.	L	YL	D	L	YL	D
2022-2023	5	13	19	12	32	69			5		
2021-2022	10	14	12	12	41	79			9		
2020-2021	8	13	8	20	71	112			52		
2019-2020		20	20	71	61	160			47		
2018-2019		20	71	61	61	213			43		

¹İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

²Kurumca tanımlanan "sınıf" kavramını burada açıklayınız.

³L: Lisans, YL: Yüksek Lisans, D: Doktora

1.6.2 İlk mezunlarını 2008-2009 eğitim öğretim döneminde veren Gıda Mühendisliği Bölümü öğrenci ve mezun sayılarına ilişkin bilgiler Tablo 1.6.1.1.'de 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 f6y6 diploma basımı için 6ğrenci 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.

1.6.3 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.

2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

Program Eğitim Amaçları: Program mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentilerdir (FEDEK, 2017; MÜDEK, 2019). Bir programın eğitsel misyonunu nasıl planlamayı sağladığını ve paydaşlarının gereksinimlerini nasıl karşılayacağını bildiren açık ve genel ifadelerdir. Programın eğitim amaçları, mezunların bir programı bitirmelerini izleyen birkaç yıl içinde gerçekleştirmeleri beklenenleri tanımlayan ifadelerdir (YÖKAK, 2019).

Tablo 2.1 Program Eğitim Amaçları

No	Program Eğitim Amaçları
PEA1	Alanı ile ilgili temel bilgileri edinen, çağdaş mühendislik bilgilerini kullanarak kamu ve özel sektör kurumlarında çalışabilen,
PEA2	Gıda üretim süreçlerinin tasarlanmasında ve kalite yönetiminde aktif rol alabilen, meslek hayatının değişken ve rekabetçi koşullarına uyum sağlayabilen,
PEA3	Çevresel, ekonomik ve sosyal etkenler ile etik değerleri de göz önünde bulunduran,
PEA4	Yaşam boyu öğrenme bilincini benimseyen, yönetici ve liderlik görevi üstlenebilen,
PEA5	Kendine güvenli, yenilikçi iş fikirleriyle araştırmaya ve geliştirmeye odaklı çalışabilen,
PEA6	İşletme yönetimi, işçi sağlığı ve güvenliği konularında bilgi ve bilince sahip olan gıda mühendisleri yetiştirmektir.

2.2.1 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.

2.3.1 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.

2.3.2 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.

2.3.3 Gıda Mühendisliği Bölümünün Program öğretim amaçları ile bölüm özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum Tablo 2.2.3.1.'de ele alınmıştır.

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.

Program Öğretim Amaçları ve Üniversite Özgörevlerinin Uyumunu

Gıda Mühendisliği Bölümünün Program öğretim amaçları ile Afyon Kocatepe Üniversitesi özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum Tablo 2.3.1.2.1'de ele alınmıştır.

Fakülte Özgörevleri

Mühensilik 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 eğitimli 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 yayınlanmaktadır.

Program Öğretim Amaçları ve Fakülte Özgörevlerinin Uyum

Gıda Mühendilsigi Bölümünün Program öğretim amaçları ile Mühendislik Fakültesi özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum Tablo 2.3.2.2.1.’de ele alınmıştır.

Tablo 2.2 Program Eğitim Amaçlarının Kurum, Fakülte, Bölüm Vizyon ve Misyonu ile Uyumunu

	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ		MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ		GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	
	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon
Program Eğitim Amaçları (PEA)	Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen, nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.	Bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerin de kaliteyi sürekli artırarak bölgesel kalkınmaya katkı sunan, yenilikçi projelerle ulusal düzeyde girişimci üniversiteler arasında yer almak ve uzun vadede uluslararası tanınır bir üniversite haline gelmektedir.	Resmi ve özel kurumların ilgili uzmanlık alanlarındaki farklı mühendislik konularına katkıda bulunur. Bu görev, bölgemizde pek çok yeni fırsatların doğmasına katkıda bulunacak ve dünyadaki bilimsel gelişmelere yönelmemizde yeni hedefler belirleyecektir. Yakın gelecekte yeni mühendislik alanlarının kurulması, milli ekonomiye de katkı sağlayacak ve Afyonkarahisar iline yararlı olacaktır.	Öğrencilerin mühendislik yeteneklerini geliştirmek ve günümüzün modern mühendislik dünyası ile mühendislik temellerinin bütün alanlarında başarılı öğrenciler yetiştirmektedir. Fakültemiz ayrıca dinamik, modern ve yenilikçi eğitim sistemi uygulayarak, iyi eğitilmiş ve tecrübeli öğretim ve araştırma kadrosu ile birçok araştırma projesini üstlenmektedir.	Gıdaların nitelik ve niceliklerini en az yitirecekleri biçimde islenmesi, korunması ve dağıtımında çağdaş ve bilimsel yöntemlerin uygulanmasını amaçlar. Görevlerimiz içinde, gıda endüstrisindeki besinin, ham maddeden başlayan ve tüketiciye kadar uzanan zincirinin, tüm teorik ve pratik uygulamalarını geliştirmek ve bu sayede elde edilen bilgileri, öğrencilerimiz aracılığıyla devlet ve sektöre kazandırmak bulunmaktadır.	Özellikle lokasyonel avantajımızı değerlendirerek, gıdanın ulaştığı her alana faydamızın dokunmasını sağlamak; bu uğurda öğrencilerimize en iyi ve kaliteli eğitimi sunarak gıda endüstrisi için iyi gıda mühendisleri yetiştirmek ve milletimize fayda sağlamak; ve AKÜ Gıda Mühendisliği bölümünü, Türkiye'nin en prestijli ve tercih edilen okullarından biri haline getirmektir.
PEA1.	5	5	5	5	5	5
PEA2.	5	5	5	4	5	4
PEA3.	4	3	4	4	4	4
PEA4.	4	5	4	5	4	5
PEA5.	4	4	5	5	5	4

PEA6.	3	3	4	3	4	4
-------	---	---	---	---	---	---

2.4.1 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.

Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç Paydaşların Katkısı

Gıda Mühendisliği Bölümü iç paydaşlarının program öğretim amaçlarına sağladığı katkılar Tablo 2.4.1.1.1.'de belirtilmektedir.

Programın Dış Paydaşları

Gıda Mühendisliği Programının Dış Paydaşları aşağıdaki şekildedir;

Yasal Kuruluşlar (Milli Eğitim 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, profesör temsilcileri, dış paydaşlar ve birim öğrenci temsilcisinden 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.

Tablo 2.3 Dış Paydaşlar

GIDA MÜHENDİSLİĞİ PROGRAMI DIŞ PAYDAŞ LİSTESİ	
Ad-Soyad*	Çalıştığı Kurum
Ercan İŞLEK	İşlek Gıda San.
Kadir ALTINKAYA	Aftaş
Melih YURTER	Deşetiler Makine ve Yonca Yem
*Liste alfabetik olarak sıralanmıştır.	

2.5.1 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.

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.

2.6.1 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 ve ikinci öğretim programlarımızdan toplam 869 öğrencimiz mezun olmuştur. İlgili öğrencilerden gönüllülük esasıyla elde edilen ve mezunlara ait temel bilgileri içeren veri setine ilişkin bilgiler Tablo 2.6.3.1.'de sunulmaktadır.

Tablo 2.6.3.1. incelendiğinde, Gıda Mühendisliği Bölümü mezunlarının % 72,03'ü kadın % 27,97'si ise erkektir.

Mezunlardan çalışanların istihdam alanlarına bakıldığında büyük bir kısmının 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.

3-PROGRAM ÇIKTILARI

Program Çıktıları:	Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri, deneyim ve davranışları tanımlayan ifadelerdir (FEDEK, 2017).
Ölçme:	Bu ölçüte ilişkin ölçme, program çıktılarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri ve kanıt tanımlama, toplama ve düzenleme sürecidir (FEDEK, 2017).
Değerlendirme:	Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir. Değerlendirme süreci, program çıktılarına erişim düzeylerini vermeli, elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır (FEDEK, 2017).

3.1.1 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.

Gıda Mühendisliği Program Çıktıları

Gıda Mühendisliği Bölümü program çıktılarının oluşturulması sürecinde Türkiye Yükseköğretim 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

PC1: Matematik, temel bilimler ve mühendislik bilgilerini Gıda Mühendisliği alanında kullanabilme becerisinin kazanılması.

PC2: Gıda Mühendisliği ile ilgili mühendislik problemlerini tanımlama, modelleme ve çözme becerisinin kazanılması.

PC3: Bir sistemi ya da süreci tanımlanmış hedef doğrultusunda çözümleyebilme ve tasarlayabilme becerisinin kazanılması.

PC4: 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

PC5: Gıda mühendisliği problemlerinin veya araştırma konularının incelenmesi için deney tasarlama, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisi kazandırılması.

PC6: Disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi; bireysel çalışma becerisi kazandırılması

PC7: 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.

PC8: Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki 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

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 3.2.1.1.'de yer almaktadır. Program çıktılarının değerlendirilmesi amacıyla kullanılan bir diğer yöntem ise mezun durumdaki öğrencilerden anket yolu ile program çıktılarına yönelik değerlendirmeler ve istatistiki veriler elde edilmesidir.

Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Sürecinin Sağlanma Düzeyi

Program çıktılarının sağlanma düzeyinin tespit edilmesi amacıyla Tablo 3.2.2.1.'de 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 Tablo 3.2.2.1.'e ilişkin kanıtlar ve anketler bölüm kurulunda değerlendirilmektedir

Tablo 3.1 Program Çıktıları

No	Program Çıktısı
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 teknolojideki 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

3.1.2 Program Çıktılarını Sağlamak İçin Yaklaşım ve Uygulamalar

Program çıktılarının her biri için o çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak Tablo 3.3.1.1.'de 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, bütünlük 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 bütünlük 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.

Tablo 3.2 TYYÇ-Program Yeterlilikleri İlişkisi (<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/>) adresinden ulaşılabilir.

Temel Alan	Program Yeterlilikleri											Ulusal Yeterlilik		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11			
Bilgi	1	X	X										1	Bilgi
Beceriler	1			X									1	Beceriler
Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme	1			X									1	Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme
Yetkinlikler Öğrenme	1												1	Yetkinlikler Öğrenme
Yetkinlikler İletişim ve Sosyal	1												1	Yetkinlikler İletişim ve Sosyal
Yetkinlikler Alana Özgü	1												1	Yetkinlikler Alana Özgü

Bir program yeterliliği,

- Bir temel alan yeterliliği ile ilişkili ise ilgili kutucuğa (turuncu renk ile belirtilmiş) X işareti koyunuz.
- Bir ulusal yeterlilik ile ilişkili ise ilgili kutucuğa (gri renk ile belirtilmiş) X işareti koyunuz.
- Aynı kutucukta hem (turuncu renk ile belirtilmiş) X hem de (gri renk ile belirtilmiş) X işareti kullanılabilir ki bu, program yeterliliğinin hem temel alan hem de ulusal yeterlilik ile ilişkili olduğunu gösterir.

Tablo 3.3 Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumu

Program Eğitim Amaçları (PEA)	Program Çıktıları (PÇ)												
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
PEA1	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5
PEA2	3	4	5	5	4	5	5	4	4	4	5	5	5
PEA3	2	3	4	4	3	4	5	5	5	5	5	4	4
PEA4	3	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	3
PEA5	3	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	4
PEA6	2	4	3	3	3	5	4	4	5	4	5	4	5

*Uyum düzeyleri 1 (çok düşük) ve 5 (çok yüksek) arasında ifade edilmiştir.

3.2.1 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 3.2.1.1.'de yer almaktadır. Program çıktılarının değerlendirilmesi amacıyla kullanılan bir diğer yöntem ise mezun durumdaki öğrencilerden anket yolu ile program çıktılarına yönelik değerlendirmeler ve istatistiki veriler elde edilmesidir.

3.2.2 Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Sürecinin Sağlanma Düzeyi

Program çıktılarının sağlanma düzeyinin tespit edilmesi amacıyla Tablo 3.2.2.1.'de 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 Tablo 3.2.2.1.'e ilişkin kanıtlar ve anketler bölüm kurulunda değerlendirilmektedir

3.3.1 Program Çıktılarını Sağlamak İçin Yaklaşım ve Uygulamalar

Program çıktılarının her biri için o çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak Tablo 3.3.1.1.'de 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.

3.3.2 Program Çıktısı Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

Gıda Mühendisliği Bölümü program çıktılarının ölçme ve değerlendirilmesinde Şekil 3.2.2.1.'de belirtilen 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. Bu kapsamda 2020-2021 eğitim öğretim yılı mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilere ve bölüm mezunlarına uygulanan anket sonuçlarına Tablo 3.3.2.1.'de yer verilmiştir. Program çıktılarına ilişkin dördüncü sınıf öğrencileri ve mezunların görüşleri karşılaştırıldığında dördüncü sınıf öğrencilerinin görüşlerinin, mezunların görüşlerine göre daha yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir. Dördüncü sınıf öğrencilerinin program çıktıları açısından görüşleri değerlendirildiğinde, en yüksek düzeyde katılım gösterdikleri çıktılar 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 olmuştur.

3.3.3 Gıda Mühendisliği Bölümü program çıktılarının her biri için çıktının karşılandığına dair kanıtlayıcı belgeler listesi karşılaştırmalı olarak Tablo 3.3.3.1.'de sunulmuştur.

4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1.1 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 özevleri, 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.

4.2.1 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 özevleri, 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 öz görevleri, 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

5-EĞİTİM PLANI

Kredi: Bir kredi, yarıyıl boyunca her hafta düzenli olarak verilen bir saatlik teorik dersin ya da yapılan iki ya da üç saatlik uygulama veya pratik / laboratuvar çalışmalarının öğretim yüküne eşdeğerdir.

AKTS Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

Kredisi:

**Tablo 5.1 Öğretim Planı
GIDA MÜHENDİSLİĞİ**

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi) ³				
			Alanına uygun temel öğretim	Alanına uygun öğretim	Seçmeli Dersler		Diğer ⁴
					Alan içi	Alan dışı	
1. Yarıyıl							
101	Matematik I	Türkçe	6				
103	Fizik I	Türkçe	6				
119	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Türkçe	2				
121	Türk Dili I	Türkçe	2				
123	Genel Kimya I	Türkçe	4				
175	Gıda Mühendisliğine Giriş	Türkçe		2			
177	Teknik Resim	Türkçe	5				
SG101	Seçmeli Ders-I	Türkçe				2	
SG102	Seçmeli Ders (Yabancı Dil-I) (İngilizce)	Türkçe	3				
2. Yarıyıl							
104	Fizik II	Türkçe	4				
118	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Türkçe	2				
120	Türk Dili II	Türkçe	2				
124	Genel Kimya II	Türkçe	4				
134	Gıda Mühendisliğinde Laboratuvar İşlemleri	Türkçe		4			
136	Gıda Kimyası	Türkçe		5			
138	Matematik II	Türkçe	5				
140	İş Sağlığı ve Güvenliği-I	Türkçe	1				
SB103	Seçmeli Ders (Yabancı Dil-II) (İngilizce)	Türkçe	3				
3. Yarıyıl							
207	Termodinamik	Türkçe		4			
217	Diferansiyel Denklemler	Türkçe	5				
223	Gıda Analizleri-I	Türkçe		4			
233	Sayısal Analiz	Türkçe	4				
235	Gıda Biyokimyası	Türkçe		4			
ALN901	Alan Dışı Seçmeli Ders I	Türkçe				2	
SG126	Seçmeli Ders -II	Türkçe			3		
4. Yarıyıl							
200	Staj 1	Türkçe		9			
228	Genel Mikrobiyoloji	Türkçe		4			
250	Gıda Analizleri-II	Türkçe		4			
252	Kütle ve Enerji Denklikleri	Türkçe		5			
254	Gıda Mühendisliği Temel İşlemler	Türkçe		4			
256	Gıda Katkı Maddeleri	Türkçe		3			
ALN902	Alan Dışı Seçmeli Ders-II	Türkçe				2	

SB127	Seçmeli Ders-III	Türkçe			2		
5. Yarıyıl							
305	Gıda Mikrobiyolojisi 1	Türkçe		3			
307	Enstrümental Analizleri	Türkçe		4			
345	Akışkanlar Mekaniği	Türkçe		4			
SG114	Seçmeli Ders V güz dönemi	Türkçe			4		
SG115	Seçmeli Ders VI güz dönemi	Türkçe			4		
SG116	Seçmeli Ders VII güz dönemi	Türkçe			4		
SG128	Seçmeli Ders IV güz dönemi	Türkçe		3			
6. Yarıyıl							
300	STAJ II	Türkçe		9			
326	Yağ Teknolojisi	Türkçe		4			
340	Beslenme İlkeleri	Türkçe		3			
342	Meyve ve Sebze Ürünleri Üretim Teknolojisi	Türkçe		3			
SB117	Seçmeli Ders IX bahar dönemi	Türkçe			4		
SB118	Seçmeli Ders X bahar dönemi	Türkçe			4		
SB119	Seçmeli Ders XI bahar dönemi	Türkçe			4		
SB129	Seçmeli Ders VIII bahar dönemi	Türkçe			3		
7. Yarıyıl							
403	Hububat Teknolojisi	Türkçe		3			
407	Süt Teknolojisi	Türkçe		3			
471	Gıda Mühendisliğinde Tasarım	Türkçe		6			
SG120	Seçmeli Ders XIII güz dönemi	Türkçe			5		
SG121	Seçmeli Ders XIV güz dönemi	Türkçe			5		
SG122	Seçmeli Ders XV güz dönemi	Türkçe			5		
SG130	Seçmeli Ders XII güz dönemi	Türkçe		3			
8. Yarıyıl							
404	Tahıl Ürünleri İşleme Teknolojisi	Türkçe		3			
406	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi	Türkçe		3			
450	Gıda Mühendisliği Uygulamaları	Türkçe		6			
486	İş Sağlığı ve Güvenliği II	Türkçe		5			
SB123	Seçmeli Ders XVII bahar dönemi	Türkçe			5		
SB124	Seçmeli Ders XVIII bahar dönemi	Türkçe			5		
SB131	Seçmeli Ders XVI bahar dönemi	Türkçe		3			
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI ⁵			58	120	57	6	
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ							
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ							
Toplamlar bu satırlardan en az birini sağlamalıdır		En düşük AKTS kredisi	60	90	60		
		En düşük yüzde	% 25	% 37,5	% 25		

¹Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe veriniz.

²Öğretim dilini yazınız.

³Yukarıdaki kategoriler için derslerin ilgili akreditasyon kuruluşunun ölçütlerini sağlama kontrolü öğretim malzemeleri ve öğrenci çalışmalarına bakılarak yapılacaktır.

⁴Diğer: Yukarıdaki 3 kategoriye girmeyen dersler. Örnekler: Temel Bilgisayar Kullanımı ve Programlama, 2547 sayılı Kanununun 5(i) maddesi kapsamında okutulan dersler, bireysel beceri geliştirmeye yönelik spor, müzik vb.

⁵Toplam krediler ve yüzdeleri hesaplanırken; zorunlu derslerin tümü kullanılmalıdır. Seçmeli derslerin ise sadece öğretim planında yer aldığı sayı kadar kullanılmalıdır.

Tablo 5.2 Yarıyılar Temelinde Ders Planı

yyyy/yyyy AKADEMİK YILI DERS PLANI^{1,2}

I. YARIYIL / GÜZ					II. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ³			AKT S	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
101 MATEMATİK I	3	1	0	6	104 FİZİK II	2	1	0	4
103 FİZİK I	2	1	0	4	118 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	0	2
119 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0	0	2	120 TÜRK DİLİ II	2	0	0	2
121 TÜRK DİLİ I	2	0	0	2	124 GENEL KİMYA II	3	1	0	4
123 GENEL KİMYA I	3	1	0	4	134 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE LAB.İŞL.	2	1	0	4
175 GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ	1	0	0	2	136 GIDA KİMYASI	2	0	0	5
177 TEKNİK RESİM	1	2	0	5	138 MATEMATİK II	3	1	0	5
SG101 SEÇMELİ DERS-I	2	0	0	2	140 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ I	1	0	0	1
SG102 SEÇMELİ DERS (YABANCI DİL-I) (İNGİLİZCE)	3	0	0	3	SB103 SEÇMELİ DERS (YABANCI DİL-II) (İNGİLİZCE)	3	0	0	3
Toplam Kredi				30	Toplam Kredi				30
III. YARIYIL / GÜZ					IV. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN ADI	Haftalık ders saati			AKT S	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
207 TERMODİNAMİK	3	0	0	4	200 STAJ I	0	0	0	9
217 DİFERANSİYEL DENKLEMLER	2	1	0	5	228 GENEL MİKROBİYOLOJİ	2	1	0	4
223 GIDA ANALİZLERİ I	2	1	0	4	250 GIDA ANALİZLERİ II	2	1	0	4
233 SAYISAL ANALİZ	2	1	0	4	252 KÜTLE VE ENERJİ DENKLİKLERİ	2	1	0	5
235 GIDA BİYOKİMYASI	2	0	0	4	254 GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEMELİŞLEMLER	2	1	0	4

ALN901 SEÇMELİ DERS I	ALAN DIŞI	2	0	0	2	256GIDA KATKI MADDELERİ	2	0	0	3	
SG126SEÇMELİ DERS -II		3	0	0	3	ALN902 ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS-II	2	0	0	2	
						SB127 SEÇMELİDERS-III	3	0	0	3	
Toplam Kredi					26	Toplam Kredi					34
V. YARIYIL / GÜZ						VI. YARIYIL / BAHAR					
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKT S	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS		
	T	U	L			T	U	L			
305 Gıda Mikrobiyolojisi I	2	1	0	3	300 STAJ II	0	0	0	9		
307 Enstrümental Analizleri	2	1	0	4	326 Yağ Teknolojisi	2	1	0	4		
345 Akışkanlar Mekaniği	2	1	0	4	340 Beslenme İlkeleri	2	0	0	3		
SG114 Seçmeli Ders V güz dönemi	2	1	0	4	342 Meyve ve Sebze Ürünleri Üretim Teknolojisi	2	1	0	3		
SG115 Seçmeli Ders VI güz dönemi	2	1	0	4	SB117 Seçmeli Ders IX bahar dönemi	2	1	0	4		
SG116 Seçmeli Ders VII güz dönemi	2	1	0	4	SB118 Seçmeli Ders X bahar dönemi	2	0	0	4		
SG128 Seçmeli Ders IV güz dönemi	2	1	0	3	SB119 Seçmeli Ders XI bahar dönemi	2	0	0	4		
					SB129 Seçmeli Ders VIII bahar dönemi	2	1	0	3		
Toplam Kredi					30	Toplam Kredi					30
VII. YARIYIL / GÜZ						VIII. YARIYIL / BAHAR					
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKT S	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS		
	T	U	L			T	U	L			
403 Hububat Teknolojisi	2	1	0	3	404 Tahıl Ürünleri İşleme Teknolojisi	2	1	0	3		
407 Süt Teknolojisi	2	1	0	3	406 Et Ürünleri İşleme Teknolojisi	2	1	0	3		
471 Gıda Mühendisliğinde Tasarım	0	2	0	6	450 Gıda Mühendisliği Uygulamaları	0	2	0	6		
SG120 Seçmeli Ders XIII güz dönemi	2	1	0	5	486 İş Sağlığı ve Güvenliği II	2	0	0	5		
SG121 Seçmeli Ders XIV güz dönemi	2	0	0	5	SB123 Seçmeli Ders XVII bahar dönemi	2	1	0	5		
SG122 Seçmeli Ders XV güz dönemi	2	0	0	5	SB124 Seçmeli Ders XVIII bahar dönemi	2	0	0	5		
SG130 Seçmeli Ders XII güz dönemi	2	1	0	3	SB131 Seçmeli Ders XVI bahar dönemi	2	1	0	3		

Toplam Kredi	30	Toplam Kredi	30
---------------------	-----------	---------------------	-----------

¹Seçmeli dersleri, yarıyılında, tek satırda ve kod yazmadan *Seçmeli Ders* olarak yazınız. Yazılan AKTS, o yarıyılıda alınması gereken seçmeli derslerin AKTS kredilerinin toplamı olmalıdır.

²Alınabilecek seçmeli derslerin (Alan içi/Alan dışı) tümünü yarıyıl bazında Tablo 5.3'te veriniz.

³**T:** Teorik, **U:** Uygulama (problem çözümü, alan çalışması, tartışma vb.), **L:** Laboratuvar

Tablo 5.3 Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler
(Her yarıyıl için yeteri kadar satır eklenebilir)

I. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKT S	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
SG101SEÇMELİ DERS-I	2	0	0	2		Evet
SG102SEÇMELİ DERS (YABANCI DİL-I) (İNGİLİZCE)	3	0	0	3		Evet
Toplam Kredi						
II. YARIYIL /BAHAR						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKT S	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
SB103 SEÇMELİ DERS (YABANCI DİL-II) (İNGİLİZCE)	3	0	0	3		Evet
Toplam Kredi						
III. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKT S	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
ALN901 ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS I	2	0	0	2		Evet
SG126SEÇMELİ DERS -II	3	0	0	3	Evet	
Toplam Kredi						
IV. YARIYIL /BAHAR						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKT S	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
ALN902 ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS-II	2	0	0	2		Evet
SB127 SEÇMELİ DERS-III	3	0	0	3	Evet	
Toplam Kredi						
V. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKT S	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
SG114 Seçmeli Ders V güz dönemi	2	1	0	4	Evet	
SG115 Seçmeli Ders VI güz dönemi	2	1	0	4	Evet	
SG116 Seçmeli Ders VII güz dönemi	2	1	0	4	Evet	
SG128 Seçmeli Ders IV güz dönemi	2	1	0	3	Evet	
Toplam Kredi						
VI. YARIYIL /BAHAR						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKT S	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
SB117 Seçmeli Ders IX bahar dönemi	2	1	0	4	Evet	
SB118 Seçmeli Ders X bahar dönemi	2	0	0	4	Evet	
SB119 Seçmeli Ders XI bahar dönemi	2	0	0	4	Evet	
SB129 Seçmeli Ders VIII bahar dönemi	2	1	0	3	Evet	
Toplam Kredi						

VII. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKT S	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
SG120 Seçmeli Ders XIII güz dönemi	2	1	0	5	Evet	
SG121 Seçmeli Ders XIV güz dönemi	2	0	0	5	Evet	
SG122 Seçmeli Ders XV güz dönemi	2	0	0	5	Evet	
SG130 Seçmeli Ders XII güz dönemi	2	1	0	3	Evet	
Toplam Kredi						
VIII. YARIYIL /BAHAR						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKT S	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
SB123 Seçmeli Ders XVII bahar dönemi	2	1	0	5	Evet	
SB124 Seçmeli Ders XVIII bahar dönemi	2	0	0	5	Evet	
SB131 Seçmeli Ders XVI bahar dönemi	2	1	0	3	Evet	
Toplam Kredi						

Afyon Kocatepe Üniversitesi

..... Enstitüsü / Fakültesi / Yüksekokulu / Meslek Yüksekokulu

..... Bölümü / Programı

Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS
---------	-------------	------------	-----	--------------	------

Dersin Detayları	
Dersin Dili	
Dersin Düzeyi	Ön Lisans / Lisans / Tezsiz Yüksek Lisans / Tezli Yüksek Lisans / Doktora / Sanatta Yeterlilik
Bölümü / Programı	
Öğrenim Türü	NÖ / İÖ / UÖ
Dersin Türü	Zorunlu/Seçmeli yazılabilir.
Dersin Amacı	Ders ile öğrencilere kazandırılmak istenen hedefleri ifade eden birkaç cümle yazılabilir.
Dersin İçeriği	Dersin amacından ve derste işlenecek konulardan yola çıkılarak birkaç cümlelik kısa bir tanım yazılabilir.
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	

Ders Kaynakları	
Ders Notları	
Kaynaklar	Öğrencilerin kullanabilecekleri kitaplar, ders notları ve makaleler yazılabilir. En fazla 5-6 adet kaynak yazılması yeterlidir.
Dokümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

Ders Yapısı	
Matematik ve Temel Bilimler	%
Mühendislik Bilimleri	%
Mühendislik Tasarımı	%
Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%
Fen Bilimleri	%
Sağlık Bilimleri	%
Alan Bilgisi	%

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları	

Değerlendirme Ölçütleri			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı		% Katkı
Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Devam			
Uygulama			
Proje			
Yarıyıl Sonu Sınavı			
Toplam			% 100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (x14)			
Laboratuvar			
Uygulama			
Derse özgü staj (varsa)			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi			
Sunum / Seminer Hazırlama			
Proje			
Ödevler			
Ara Sınavlara hazırlanma süresi			
Yarıyıl Sonu Sınavına hazırlanma süresi			
Toplam İş Yüğü		AKTS Kredisi :

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama

Ö1	Dersi başarı ile tamamlayan öğrencilerin kazanacakları bilgi, beceri ve yetkinlikler yazılmalıdır. Öğrenme çıktılarının sayısı genelde 4- 8 arasında olmalı, öğrenme çıktıları tanımlanırken aktif fiiller kullanılmalıdır.
Ö2	
Ö3	
Ö4	
Ö5	
Ö6	

Programın Öğrenme Çıktıları	Program çıktılarının sayısı genelde 10- 15 arasında olmalı, TYYÇ program yeterlilikleri ile uyumlu tanımlanmalıdır. Bu Programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
P1	
P2	
P3	
P4	
P5	
P6	
P7	
P8	
P9	
P10	
P11	

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8	ARASINAV	
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16	FİNAL	

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktısına Katkısı															
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
TÜM															
Ö1															
Ö2															
Ö3															
Ö4															
Ö5															
Ö6															
Ö7															
Ö8															
Katkı Düzeyi	1=Çok Düşük		2=Düşük		3=Orta		4=Yüksek		5=Çok Yüksek						

6-ÖĞRETİM KADROSU

Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti
[GIDA MÜHENDİSLİĞİ]

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ, Y Z, DSÜ ¹	Son iki yarıyılıda verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam etkinlik dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴
Ramazan ŞEVİK	TZ	2021-2022 GÜZ GDM 5001 GIDA ENDÜSTRİSİNDE ISIL OLMAYAN İŞLEME TEKNOLOJİLERİ GDM 5024 SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNİKLERİ ALN 901 GIDA MUHAFAZA METODLARI (NÖ) ALN 901 GIDA MUHAFAZA METODLARI (İÖ) ODA071-A ŞEHİR VE ÜNİVERSİTE YAŞAMINA UYUM 450 GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI 465 GIDA PAZARLAMA VE SATIŞ YÖNTEMLERİ 471 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM 487 SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ 2021-2022 BAHAR ALN 902 BESLENME İLKELERİ (NÖ) ALN 902 BESLENME İLKELERİ (İÖ) GID112 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ 1 338 GIDA MUHAFAZA METODLARI 340 BESLENME İLKELERİ 450 GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI 486 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ 2 GDM5013 GIDA ENDÜSTRİSİNDE SU KALİTESİ GDM6022 YETERLİ VE DENGELİ BESLENME TEKNİKLERİ	40	40	20
Harun DIRAMAN	TZ	2021-2022 GÜZ GID 105 GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ GD 209 GIDA ANALİZLERİ I GID 305 ENSTRÜMENTAL ANALİZLERİ GID 327 GIDA AMBALAJLAMA İLKELERİ GID 405 HUBUBAT TERKNOLOJİSİ GID GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI 2021-2022 BAHAR GID 202 GIDA ANALİZLERİ II GID 302 YAĞ TEKNOLOJİSİ GID 434 FIRIN TEKNOLOJİSİ ve EKİPMANLARI GID 406 TAHİL ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM	70	20	10

Dilek DEMİRBÜK ER KAVAK	TZ	<p>2021-2022 Güz GDM-5042 ENZİM MÜHENDİSLİĞİNİN TEMELLERİ 207 TERMODİNAMİK 345 AKIŞKANLAR MEKANİĞİ 471 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM</p> <p>2021-2022 Bahar GDM-5010 İLERİ KURUTMA TEKNİKLERİ 214 ISI VE KÜTLE AKTARIMI 252 KÜTLE VE ENERJİ DENKLİKLERİ 254 GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEMEL İŞLEMLER 450 GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI</p>	60	35	5
Gökhan AKARCA	TZ	<p>Güz 2021-2022 GDM-5043 MİKROORGANİZMA METABOLİZMASI GDM-5051 FERMANTASYON MİKROBİYOLOJİSİ GID109 TEKNİK RESİM 305 GIDA MİKROBİYOLOJİSİ I 357 İÇECEK TEKNOLOJİSİ 461 FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ 471 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM 481 MİKROBİYAL KALİTE KONTROL</p> <p>Bahar 2021-2022 GDM-5052 GIDALARDA MİKROBİYOLOJİK ANALİZ TEKNİKLERİ GDM-6057 MİKROORGANİZMA İZOLASYON VE İDENTİFİKASYONU GDM-6059 MİKROORGANİZMALARDA HÜCRE YAPISI VE FONKSİYONLARI 228 GENEL MİKROBİYOLOJİ 306 GIDA MİKROBİYOLOJİSİ II 364 ÖZEL GIDALAR 428 GIDA HİJYEN VE SANİTASYON 450 GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI 456 PEYNİR TEKNOLOJİSİ</p>	40	50	10
Erman Duman	TZ	<p>Güz 2021-2022 GDM 5040 LİPİD KİMYASI GDM 5050 TIBBİ AROMATİK BİTKİ VE UÇUCU YAĞLAR 449 GIDA TOKSİKOLOJİSİ 471 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM 477 GIDA SANAYİSİNDE YENİ GELİŞMELER</p> <p>Bahar 2021-2022 GDM 5031 ŞEKER VE ŞEKERLİ MAMULLER TEKNOLOJİSİ GDM5039 KROMATOGRAFİK YÖNTEMLER 308 PROSES UYGULAMALARI II 366 FABRİKA ORGANİZASYON VE YÖNETİMİ 444 TIBBİ VE FONKSİYONEL GIDALAR 450 GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI</p>	75	25	

Bilge AKDENİZ	TZ	Güz 2021-2022 463 DUYUSAL ANALİZ 347 MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ 439 END.YEMEK ÜRETİMİ 471 GIDA MÜH TSRM 329 FERMENTASYON TEKNOLOJİSİ GDM5006 DUYUSAL ANALİZ TEKNİĞİ GDM-6046 MEYVE VE SEBZELERDE BİYOKİMYASAL DEĞİŞMELER	40	50	10
		Bahar 2021-2022 466 TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ 342 MEYVE SEBZE ÜRÜN ÜRETİM TEKNİKLERİ 358 GIDA MEVZUATI 450 GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI GDM 5027 GIDALARDA RENK VE RENK MADDELERİ			
Senem GÜNER	TZ	Güz 2021-2022 FBE 5001 BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ SD405 GIDA KATKI MADDELERİ 231 GIDA BİYOKİMYASI 323 ORGANİK KİMYA 450 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM	50	50	
		Bahar 2021-2022 GDM 6030 GIDA BİYOTEKNOLOJİSİNDE GELİŞMELER 108 GIDA KİMYASI 358 KÜTLE AKTARIMI 450 GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI 355 GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ			
Mehmet KILINÇ	TZ	Güz 2021-2022 407 SÜT TEKNOLOJİSİ GDM-6025 SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİNDE GELİŞMELER	40	50	10
		Bahar 2021-2022 GDM-5003 DONDURMA TEKNOLOJİSİ GDM-6009 SÜT BİYOKİMYASI GID110 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE LAB.İŞL. 402 SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ			
Azize ATİK	TZ	2021-2022 Bahar GDM5026 GIDA MUHENDSİLİĞİNDE REOLOJİK METODLARI GDM 5008 İLERİ PAKETLEME TEKNİKLERİ 452 FERMENTE ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ 450 GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI 460 YENİ GIDA ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ			
Çiğdem AŞÇIOĞLU	TZ	GÜZ 2021-2022 405 ET TEKNOLOJİSİ	40	40	20
		2021-2022 BAHAR 346 GIDA İŞLETMELERİ VE ÇEVRE 406 ET ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ			

Teslime EKİZ ÜNSAL	TZ	-----	50	50	
-----------------------	----	-------	----	----	--

¹TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

²Her öğretim elemanı için son iki yarıyıl da verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerekğinde satır ekleyiniz.

³Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.

⁴Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.

Tablo 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi
[Program Adı]

Öğretim elemanının adı ve soyadı ¹	Unvanı	TZ, YZ, DSÜ ²	Aldığı son akademik unvan	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet Yılı	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi ³ (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumda ki deneyimi	Mesleki kuruluşlarda	Araştırma da	Dış paydaşlara verilen danışmanlık ta
Ramazan ŞEVİK	Prof. Dr.	TZ	Prof.	Atatürk Üni. Fen bil Ens., 1993	36	35	19	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Harun DIRAMAN	Prof. Dr.	TZ	Prof.	Trakya Üniv.FEB. Gıda Müh. ABD	26	Trakya Üniv. Tekrdağ Ziraat Fak . Gıda Müh. 1996-97 1 yıl CBÜ DSÜ 10 Yıl (2002-12)	8	Yüksek Tarım ve Orman Bakanlığı Komisyon Üyelik	Yüksek	Yüksek TÜBİTAK, KOSGEB
Dilek DEMİRBUKER KAVAK	Doç.Dr.	TZ	Doçent	İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü/2011	23	23	12	yüksek	yüksek	düşük
Gökhan AKARCA	Dr. Öğr. Üyesi.	TZ	Dr. Öğr. Üyesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü 2013	7	23	23	Yüksek	Yüksek	yüksek
Erman Duman	Dr. Öğr. Üyesi.	TZ	Dr. Öğr. Üyesi	Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Doktora - 2012	17	13	10	yüksek	yüksek	yüksek
Bilge AKDENİZ	Dr. Öğr. Üyesi.	TZ	Dr. Öğr. Üyesi	EGE ÜNİVERSİTESİ FEN BİL ENST. 27.12.2010	16/3	11	10	yüksek	yüksek	düşük
Senem GÜNER	Dr. Öğr. Üyesi.	TZ	Dr. Öğr. Üyesi	Florida Üniversitesi, 2016	2	6	6	yüksek	yüksek	yüksek

Mehmet KILINÇ	Dr. Öğr. Üyesi.	TZ	Dr. Öğr. Üyesi	Necmettin Erbakan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü - 2015	6	6	6	Yüksek	Yüksek	düşük
Azize ATİK	Dr. Öğr. Üyesi.	TZ	Dr. Öğr. Üyesi	Namık Kemal Üniv. Fen Bil.Enst. 2020	11	11	7	Yüksek	Yüksek	yok
Çiğdem Aşçıoğlu	Arş.Grv. Dr.	TZ	Doktor	AKÜ Fen Bilimleri Enst- Doktora	13	-	12	Yüksek	Yüksek	yok
Teslime EKİZ ÜNSAL	Arş.Grv.	TZ	-	AKÜ Fen Bilimleri Enst.-Yüksek Lisans	9	-	9	Yüksek	Yüksek	yok

¹Tabloyu programdaki her öğretim üyesi için doldurunuz. Gerekiyorsa ek sayfa kullanabilirsiniz.

²TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

³Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

6.1.2 Gıda Mühendisliği Bölümü, iki profesör doktor, üç doçent doktor, dört doktor öğretim üyesi, bir doktor araştırma görevlisi, bir araştırma görevlisi ve öğretim görevlisi olmak üzere oniki 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 katılımları ile dersler eksiksiz olarak sürdürülmektedir.

6.1.3 Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim kadrosunun analizi ekteki tablolar yardımıyla gösterilmektedir.

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

6.2.2 Ders vermekle yükümlü olan öğretim üyesi ve öğretim görevlilerinin özet özgeçmişlerini belirtilen formata uygun olarak veriniz.

Programı yürüten bölümdeki tüm öğretim üyelerinin, öğretim görevlilerinin ve DSÜ öğretim elemanlarının özgeçmişlerini veriniz. Özgeçmişler aynı formatta olmalı, verilen bilgi kişi başına iki sayfayı geçmemeli ve en az aşağıdaki hususları içermelidir:

- Adı, soyadı ve unvanı
- Aldığı dereceler (alan, kurum ve tarih bilgisi ile)
- Kurumdaki hizmet süresi, ilk atama tarihi ve unvan terfi tarihleri
- Diğer iş deneyimi (Öğretim, kamu/özel sektör, vb.)
- Danışmanlıkları, patentleri, vb.
- Son beş yıldaki belli başlı yayınları

- Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar
- Aldığı ödüller
- Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler
- Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri

ÖZGEÇMİŞ

ADI-SOYADI	
UNVANI	

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans			
Yüksek lisans			
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	
Kurumdaki hizmet süresi	
<i>Kurumda alınan unvanlar</i>	Birim

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

1. ...

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

6.3.1 Öğretim üyesi atama ve yükseltmeler Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesi esaslarına yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönetmeliği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma 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 Atanma 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-Atanma-Yönergesi-1.pdf>) bulunmaktadır. Puanlamaya dayalı ön değerlendirmenin gerektirdiği koşulların sağlanmış olması, akademik atamalarda adaylar için bir hak oluşturmaz.

7-ALTYAPI

Tablo 7. 1 Program Tarafından Kullanılan Sınıflar

Bulunduğu Kat	Mekan Adı (Derslik)	Büyüküğü (m ²)	Sıra Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
1	Derslik 106	103,48	45	90
1	Derslik 108	103	43	86
1	Derslik 110	67,03	30	60
1	Derslik 104	66,85	28	56
1	Derslik 109	67,32	24	48

7.1.2 Gıda Mühendisliği bölümü öğrencilerinin kullandığı sınıflara ait bilgileri tabloda belirtilmiştir.

Tablo 7.2 Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekanın Adı (Derslik/Lab)	Büyüküğü (m ²)	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
1.kat	126	Mikrobiyoloji Analiz Laboratuvarı	126,81	4	30
1.kat	132	Enstrümental Analiz Laboratuvarı	81,82	4	30
1.kat	131	Gıda Uygulama Laboratuvarı	110,46	4	30
1.kat	133	Gıda Analiz Laboratuvarı	138,88	8	40

7.2.1 Ders Dışı Etkinliklere İlişkin Ortam ve Altyapı

Mühendislik Fakültesinde öğrencilerin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için, atıştırmalıklar 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 Küçükkurt 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 Konservatuarı İbrahim Alimoğlu Müzik Müzesi'nde öğrencilerin ücretsiz ziyaretine açık tutulmaktadır.

Mühendislik Fakültesinde öğrencilerin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için, atıştırmalıklar ve çeşitli sıcak soğuk içeceklere 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 Küçükkurt 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 Konservatuarı İbrahim Alimoğlu Müzik Müzesi'nde öğrencilerin ücretsiz ziyaretine açık tutulmaktadır

Gıda Mühendisiği Bölümünün öğrenim amaçlarından birincisi; ham maddeden mamul maddeye her kademedede 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 bir 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.

Gıda Mühendisliği bölüm laboratuvarlarında;

1. 2 adet binoküler mikroskop
2. 5 adet monoküler mikroskop
3. 4 adet inkübatör
4. 1 adet etüv
5. 1 adet vakum etüv
6. 1 adet kontrollü atmosferik inkubatiör
7. 1 adet class 3 ekim kabini
8. 1 adet rotary evaporatör
9. 1 adet içme suyu mikrobiyal analiz cihazı
10. 1 adet çalkalayıcı
11. 1 adet renk tayin cihazı
12. 2 adet hassas terazi
13. 1 adet homojenizatör
14. 1 adet vortex
15. 1 adet manyetik karıştırıcılı ısıtıcı
16. 1 adet saf su cihazı
17. 2 adet otoklav
18. 1 adet fırın
19. 1 adet mikrodalga fırın
20. 1 adet stomacher
21. 1 adet koloni sayma cihazı
22. 3 adet buzdolabı
23. 2 adet derin dondurucu

yer almaktadır.

7.2.2 Mühendislik Fakültesi öğretim elemanlarının kendilerine ait genelde bir veya ikişer kişilik ofisleri bulunmaktadır. Ofisler oldukça geniş ve havadar aynı zamanda öğrencilerin

7.3.2 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.

7.4.1 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-çıkartma 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. pek çok veri tabanına ulaşım imkanı da sağlamaktadır.

Kütüphanede sunulan diğer olanaklar Tablo 7.4.3.'te, kütüphane personeli ve nitelikleri Tablo 7.4.4.'te, kütüphane çalışma saatleri ise Tablo 7.4.5.'te sunulmaktadır.

Tablo 7.3 Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar

KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (BASILI) :			
Merkez Kütüphane	Basılı Yayınlar		Adet
	Basılı Süreli Yayınlar (Dergiler)		Çeşit
	Tezler		Adet
	Kitap Dışı Kaynaklar (Ekler, Proje vb.)		Adet
	Nadir Eserler (Matbu)		Adet
	Nadir Eserler (El Yazması)		Adet
İslami İlimler Fakültesi (Şube)	Basılı Yayınlar		Adet
TOPLAM			
KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (ELEKTRONİK) :			
Merkez Kütüphane	E-kitap (abone + satın)		Adet
	E-dergi (abone)		Adet
	E-tez (abone)		Adet
TOPLAM			

Tablo 7.4 Veritabanları ve Deneme Veritabanları

VERİTABANLARI
AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)
Bmj Journals
Cab Abstract (ULAKBİM)
EBSCO e - Books
EBSCO (EKUAL) Veritabanları
Elsevier e - Book
Emerald e - Journals Premier
Grammarly Premium Aboneliği
IEEE Xplore
IEEE MIT e - Books Library
IGI Global
IThenticate
İdealonline Elektronik Veritabanı
JSTOR Archive Journal Content
Legal Online Veri Tabanı
Mendeley
Nature Journals
Ovid - LWW
ProQuest Dissertations & Theses
Sage
ScienceDirect
Scopus
Sobiad - Sosyal Bilimler Atıf Dizini
Springer Link
Taylor & Francis Online Journals (Informaworld)
Turnitin
VETİS
Wiley Online Library
Wiley E-Book Library
World eBook Library
WoS - Web of Science
DENEME VERİTABANLARI
CABI Vetmed Resource Veri Tabanı Deneme Erişimi
Education Source Deneme Erişimi
Engineering Source Deneme Erişimi
Humanities Source Ultimate Deneme Erişimi
Rosetta Stone Library Solution Veritabanı Deneme Erişimi

7.5.1 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 47 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. Ayrıca laboratuvar binasında bulunan her laboratuvarda yine periyodik olarak bakım ve dolumu yapılan yangın tüpleri yer almaktadır.

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 İlkyardım Önlemleri

İlkyardım hizmetleri kapsamında tüm akademik ve idari birimlerde Yangın ve İlkyardım 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. Acil durumlar halinde önceden belirlenmiş olan ve Şekil 7.5.2.1.1.'de belirtilen ilk yardım ekibi panolarda ilan edilmiştir.

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.

7.5.2 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 laboratuvar 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

8.1.1. 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

Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar
[Afyon Kocatepe Üniversite-Gıda Mühendisliği]

Harcama kalemi	Mali Yıl		
	Önceki yıl (Gerçekleşen) (TL)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki yıl (Bütçelenen) (TL)
Ücretler ¹	851,587	1018,275	1201,564
Yolluklar	-	-	2004
Hizmet alımları	-	-	-
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	4500	5000	6000
Bakım ve onarım giderleri	10000	2000	6000
Yatırım harcamaları	-	-	-
Döner Sermaye gelirleri ²	-	-	-
Öğrenci harçlarından düşen pay ³	-	-	-
Diğer ⁴	-	-	-

¹Öğretim elemanlarının ek ders, döner sermaye vs. dâhil tüm gelirlerini belirtiniz.

²Döner sermaye gelirlerinden program kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.

³Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız.

⁴Miktar ve kaynak belirtiniz.

8.2.2 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. Bunun yanı sıra bölüm öğretim elemanlarına 8.2.2'de belirtilen akademik ve mesleki gelişim olanakları sunulmaktadır. Bu süreçte öğretim elemanının bir önceki yıldaki performansına bağlı olarak proje destek ödemeleri artırılabilir.

8.3.1 Altyapı ve Donanımı 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, işlerliğin aksatılmaması için üniversite yönetiminden ek bütçe desteği alınmaktadır.

8.4.1 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. Programa destek veren idari personelin katıldıkları hizmet içi eğitim programlarına Tablo 8.4.2.1.'de yer verilmiştir

İdari Personele Sağlanan Bütçe Olanakları

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

9.1.1 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.

Kurulan Ölçme Değerlendirme Sisteminin Sürekli İyileştirilmesi

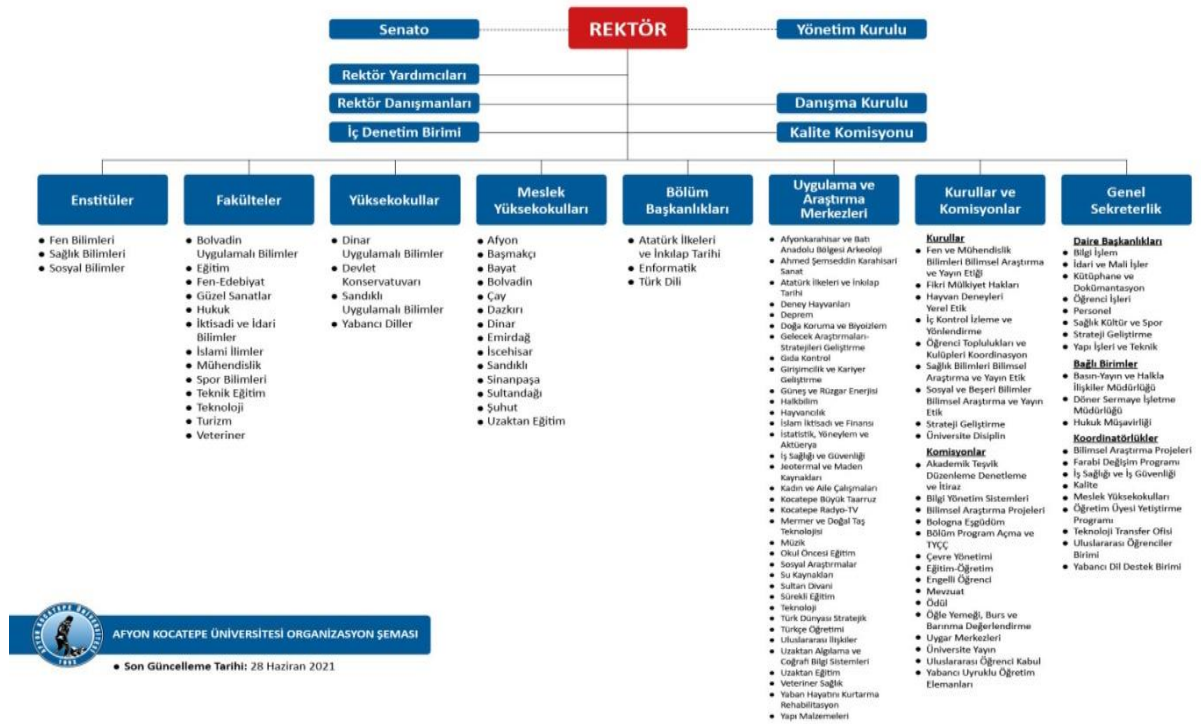
Gıda Mühendisliği Bölümünün sürekli iyileştirme kapsamında yaptığı çalışmalara ekteki şekilde yer verilmektedir. Gıda Mühendisliği Bölümünde eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Bu kapsamda, öncelikli olarak 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

görülmektedir. 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.

Tablo 9.1 Üniversite Organizasyon Şeması



10-PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1.1 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.

Programa Özgü Ölçütlere ulaşılabilir Web adresleri:

MÜDEK	http://www.mudek.org.tr/tr/ana/ilk.shtm
TEPDAD	http://www.tepdad.org.tr/
FEDEK	http://www.fedek.org.tr/
VEDEK	http://www.vedek.org.tr/
EPDAD	https://epdad.org.tr/
HEPDAK	https://www.hepdak.org.tr/
İLAD-İLEDAK	http://iledak.ilad.org.tr/
SABAK	https://www.sabak.org.tr/index.php/tr/
TUADER-TURAK	https://turak.org/
ECZAKDER	https://www.eczakder.org.tr/
TPD	https://akreditasyon.psikolog.org.tr/tr/