

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
2025 YILI
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

LİSANS PROGRAMLARI İÇİN ÖZ DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

0.1-PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

1. İletişim Bilgileri

Program ile ilgili iletişim kurulabilecek sorumlu kişiyi (Bölüm Başkanı ya da onun tayin edeceği bir kişi) belirtiniz; adını, telefon ve faks numaralarını ve e-posta adresini veriniz.

Bölüm Başkanı: Prof. Dr. Harun DIRAMAN

Telefon: (+90) 272 228 12 34 / Dahili:2340

Faks: (+90) 272 228 12 35

E-posta: gida@aku.edu.tr

Adres: Afyon Kocatepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, ANS Kampüsü, 03200 Afyonkarahisar

2. Program Başlıkları

Opsiyonlar dahil olmak üzere, not belgelerinde (transkriptlerde) ve diplomalarda yer aldığı biçimde program çerçevesinde verilen tüm derecelerin adlarını yazınız ve gerekli açıklamaları veriniz.

Lisans Programı:

Derece Adı: Gıda Mühendisliği Lisans Diploması

Transkriptte Yer Alan Resmi Ad: Gıda Mühendisliği Lisans Programı

Yüksek Lisans/Doktora Programları:

Tezli Yüksek Lisans: Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Diploması

Doktora: Gıda Mühendisliği Doktora Diploması

3. Programın Türü

Programın türünü (normal öğretim, ikinci öğretim gibi) belirtiniz.

Normal Öğretim

4. Yönetim Yapısı

Programın, bölüm, fakülte ve üniversite üst yönetimiyle yönetsel ilişkisini organizasyon şeması da kullanarak açıklayınız.

Afyon Kocatepe Üniversitesi'nde Gıda Mühendisliği Bölümü, akademik ve idari yapılanmada Mühendislik Fakültesi çatısı altında konumlanmıştır. Fakültenin genel yönetimi ise Üniversite Rektörlüğü tarafından koordine edilmektedir. Gıda Mühendisliği Bölümünde Gıda Teknolojisi ve Gıda Bilimleri olmak üzere iki bilim dalı çatısı altında 2 Profesör, 3 Doçent, 3 Dr. Öğretim Üyesi, 1 Dr. Arş. Gör olmak üzere toplam 9 Öğretim elemanı bulunmaktadır.

Gıda Mühendisliği Bölümü'nün organizasyon yapısı şu şekildedir:

-Bölüm Başkanlığı

-Bölüm Kurulu

-Akademik komisyonlar

-Laboratuvar birimleri

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.

5. Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler

Programın kısa bir tarihçesini veriniz ve programda yapılan büyük çaplı son değişiklikleri açıklayınız.

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.

6. Önceki Yetersizliklerin ve Gözlemlerin Kaldırılması Yönünde Alınan Önlemler

Bir önceki öz değerlendirme sırasında programda bir takım yetersizlikler ve/veya gözlemler bildirildiyse, bunların tümünü teker teker yazınız ve her birisi için alınan önlemleri ayrı ayrı belirtiniz. Bir önceki öz değerlendirme sırasında saptanan yetersizlikler ve/veya gözlemler, tüm programlar için ortak olsalar da (kurumsal kaygılar gibi), her programa ait öz değerlendirme raporunda bunlardan ayrı ayrı söz edilmelidir. Program ilk defa değerlendirilecek ise, bu başlıkta sadece bu durumu belirtmeniz yeterlidir.

a) Bölüm Bütçe Yetersizliği:

Tespit: Bölümümüzde araştırma faaliyetleri ve laboratuvar altyapısının geliştirilmesinde bütçe kısıtları yaşanmıştır.

Alınan Önlemler:

- Üniversite bütçesinde AR-GE payının artırılması önerilmektedir
- TÜBİTAK , TAGEM, BAP projelerine başvurular teşvik edilmektedir
- Sanayi işbirlikleri geliştirilerek laboratuvar ekipman desteği temin edilmeye çalışılmaktadır

b) Bölüm Tercihlerinde Azalma:

Tespit: Son yıllarda bölümümüzün öğrenci tercih sıralamasında göreceli düşüş gözlemlenmiştir.

Alınan Önlemler:

- Tanıtım faaliyetleri (liselerde kariyer günleri, sosyal medya kampanyaları, AKÜ-FEST için kapsamlı bölüm tanıtım çalışmaları)
- Bir sonraki eğitim yılı için Müfredatın endüstri ihtiyaçlarına uygun şekilde güncellenmesinin değerlendirilmesi

c) Uluslararası Öğrencilerin Türkçe Yeterlilik Sorunu:

Tespit: Bölüm öğrencilerinin çoğunluğu Yabancı uyruklu öğrencilerden oluşması, bu öğrencilerin Türkçe dil becerilerinin akademik başarıyı etkilemesi

Alınan Önlemler:

- Yoğunlaştırılmış Türkçe hazırlık programı uygulanmasında öğrencilerin daha yetkin bir düzeyde Türkçe ile bölüme başlamaları için ders program çıktılarında Fakülte yönetimine durumun iletilmesi
- Talep öğrenciler için İngilizce destekli ders materyallerinin sağlanması
- Akademik danışmanlık sistemi ile bireysel takip mekanizması

1-ÖĞRENCİLER

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

Gıda Mühendisliği Programına kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği 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 Kanunun 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. 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	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024	2024-2025
Hazırlık Öğrencisi		8	5	1	3
Öğrenci	112	147	69	73	57
Mezun	47	52	5	6	16

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	
2024-2025	10	3	317,581	290,199			SAY
2023-2024	20	2	312,669	311,316			SAY
2022-2023	20	3	315,971	301,759			SAY
2021-2022	21	7	-	248,7671	-	296.647	SAY
2020-2021	31	3	-	293,8232	-	270,381	SAY

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

1.1.3. Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayılarıyla bu öğrencilerle ilgili göstergelerin yıllara göre değişiminin bir değerlendirmesini veriniz. Programa kabul edilen öğrencilerin, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya ne düzeyde sahip olduklarının bir değerlendirmesini veriniz.

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. En son eğitim öğretim yılında ise 3 öğrenci kayıt yaptırmıştır.

1.1.4. Programa kabul edilen öğrenciler için hazırlık sınıfı varsa, bu uygulamayla ilgili düzenlemeleri açıklayınız ve program öğrencilerinin hazırlık sınıfındaki başarı durumuna ilişkin istatistiksel bilgi veriniz. Bu amaçla tablo kullanabilirsiniz.

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

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

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)
3. Dr. Öğr. Üyesi Çiğdem AŞÇIOĞLU (Üye)
4. Arş. Grv. Dr. Teslime EKİZ ÜNSAL (Üye)

Bölüm Dikey Geçiş Komisyonu

1. Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK (Başkan)
2. Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KILINÇ (Üye)
3. Dr. Öğr. Üyesi Çiğdem AŞÇIOĞLU (Üye)
4. Arş. Grv. Dr. 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 eksikliği olan dilekçeler işleme alınmaz.
3. Son başvuru tarihini takip eden bir hafta içerisinde Birim/Bölüm Muafiyet ve İntibak Komisyonları tarafından değerlendirilerek Bölüm Yönetim Kurulu tarafından karara bağlanması beklenir.
4. Öğrenci intibak ve muafiyet sonuçlarına Bölüm Yönetim Kurulu kararının öğrenciye tebliğ tarihinden itibaren 5 iş günü içerisinde itiraz edebilir. İtirazlar, komisyonlar tarafından yeniden incelenir varsa değişiklik Bölüm Yönetim Kurulu ile karara bağlanır. İtirazlar varsa komisyon tarafından tekrar incelenir ve Birim yönetim Kurulu tarafından karara bağlanır.
5. Alınan kararlar birim öğrenci işlerine iletilerek öğrencinin muaf tutulduğu derslerin harf notu karşılıkları eklenir ve öğrenci muafiyet işlemleri tamamlanır.

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

Ayrıca yandal ve çift anadala ilişkin olarak birinci yarıyıl da 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.

Detaylı bilgiler aşağıda verilen adreslerde yer almaktadır.
<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=13948&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>
<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/74340>

1.2.1 Tablo 1.3'ü son beş yıl için doldurunuz.

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
2024-2025	2	1	-	-
2023-2024	-	1	-	-
2022-2023	1	2	-	
2021-2022	-	3	-	
2020-2021	1	6	-	

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

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

1.2.2 Yatay geçiş, dikey geçiş, çift anadal ve yandal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikaları özetleyiniz ve bu politikaların nasıl uygulandığını açıklayınız.

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			Şartlı Geçer / Pass / Sufficient	1,50 – 1,99	50 – 59
1,0	DD			Başarısız / Fail	1,00 – 1,49	40 – 49
	FD		FX-F	Başarısız / Fail	0,50 – 0,99	30 – 39
0,5						
0,0	FF			Başarısız / Fail	< 0,50	0 – 29

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

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.

1.3.1 Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ve kurulan ortaklıkları belirtiniz.

Tablo 1.5 Lisans Düzeyinde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Ülke
LomzaStateUniversity of AppliedSciences	Polonya

Tablo 1.6 Lisansüstü Düzeyde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Ülke

1.3.2 Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak düzenlemeleri özetleyiniz.

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, çalışmaları veya ağ kurma faaliyetlerinde bulunmaları için fırsatlar yaratan, toplumsal ihtiyaçları karşılamayı hedefleyen yeni bir Avrupa Birliği girişimidir. Türkiye’de bu sertifikaya sahip 45 üniversiteden biri olarak 18-30 yaş arasındaki öğrencilerimizin herhangi bir AB ülkesinde veya kendi ülkesinde 2 haftadan 12 aya kadar gönüllülük programlarına ister yaz dönemlerinde isterlerse mezuniyet sonrasında katılma imkânı sağlamaktadır.

Tablo 1.7 Erasmus Bilgilendirme Toplantıları

Toplantı Konusu	Tarih	Yer

--	--	--

1.3.3 Değişim programlarından yararlanan öğrenciler hakkında sayısal ve niteliksel bilgi veriniz.

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			

Tablo 1.9 Erasmus Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği

Geldiği ülke ve üniversite	Gelen öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Arnavutluk	Gıda Mühendisliği	Yüksek Lisans ders dönemi	2
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-Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

1.4.1 Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz.

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

1.4.2 Öğretim üyelerinin danışmanlık hizmetlerine katkılarını sayısal ve niteliksel olarak açıklayınız.

Tablo 1.12 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı

ÖĞRENCİ DANIŞMANLIKLARI		
GİRİŞ YILI	DANIŞMAN	SAYI
2024	Dr. Öğr. Üyesi Çiğdem AŞÇIOĞLU	4
2023	Doç. Dr. Dilek DEMİRBÜKER KAVAK	10
2022	Doç. Dr. Gökhan AKARCA	10
2021-Artık yıl	Dr. Öğr. Üyesi Senem GÜNER- Doç. Dr. Erman DUMAN	24

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

1.5.1 Öğrencilerin derslerdeki ve diğer etkinliklerdeki başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz.

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 dördlük 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 Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

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. Bu kurallar aşağıdaki şekildedir:

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, sırasinda, 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.

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

1.6.1 Programdaki öğrenci ve mezun sayılarının yıllara göre değişimini gösteren Tablo 1.4’ü doldurunuz.

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
2024-2025	3	4	10	10	30	57	12	2	16	16	7
2023-2024	1	5	12	19	36	73	19	4	6	32	4
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		

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 Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntem(ler)i özetleyiniz.

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 föyü diploma basımı için Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına gönderilir.

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

1.6.3 Bu yöntem(ler)in güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

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.

Mezuniyet Komisyonu:

1. Doç. Dr. Gökhan AKARCA (Başkan)
2. Dr. Öğr. Üyesi Senem GÜNER (Üye)
3. Dr. Öğr. Üyesi Çiğdem AŞÇIOĞLU (Üye)

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).

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

2.1.1 Programın eğitim amaçlarını burada listeleyiniz.

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-Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentiler tanımına uymalıdır.

2.2.1 Program eğitim amaçları ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) tanımına uymalı ve mezunların bilgi, beceri ve davranışlarını ifade eden bireysel nitelikler içermemelidir. "Yakın gelecek"ten kasıt, 3-5 yıl süresinde bir zamandır. Program eğitim amaçlarının yazım şekli bölüm özgörevi (misyonu) şeklinde değil, program mezunlarının kariyerlerine odaklı olmalıdır.

Örneğin, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programının eğitim amaçları (PEA) şöyle belirtilmiştir:

- PEA1: Mezunlarımız meslek hayatında teknolojik, sosyal ve etik şartları gözeterek turizm, hizmet ve yiyecek içecek sektörlerinde, kamu ve özel kuruluşlarda görev alırlar.
- PEA2: Program mezunları aşçı yardımcısı, aşçı, baş aşçı, yiyecek içecek servis elamanı, gastronomi yazarı, yemek stilisti ve fotoğrafçısı, restoran işletmecisi, mutfak eğitimcisi, yiyecek içecek danışmanlığı gibi görevlerde etkin bir lider ve uyumlu bir takım üyesi olarak meslek hayatını sürdürürler.
- PEA3: Mezunlarımız sürekli eğitim anlayışı ile akademik gelişimlerine devam eder ve kamu ve üniversitelerin ihtiyaç duyduğu alanlarda başarılı bir şekilde görev alırlar.

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-Kurumun, fakültenin ve bölümün ölgörevleriyle (misyonu) uyumlu olmalıdır.

2.3.1 Kurumun, fakültenin ve bölümün ölgörev(ler)i (misyonu) varsa, bunları veriniz.

Gıda Mühendisliğı Bölümünün Ölgörevi; "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 mühendisliğı mesleğine ve etiğine uygun mesleki ve kişisel nitelikler kazanmalarını sağlamak ve gıda proseslerinin sağlık, gıda güvenliğı, çevre ve sosyal etkilerini dikkate alarak analizi ve tasarımı için gerekli bilgi ve beceriyi kazandırmak" şeklindedir.

2.3.2 Bu ölgörevlerin (misyonun) nerede yayımlanmış olduklarını belirtiniz.

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

2.3.3 Program eğitim amaçlarının kurumun, fakültenin ve bölümün ölgörevleriyle (misyonu) ne ölçüde uyumlu olduğunu ayrı ayrı irdelleyiniz. Program eğitim amaçlarının bileşenleriyle, kurumun, fakültenin ve bölümün ölgörevlerinin (misyonunun) bileşenleri aralarındaki çapraz ilişkileri açıklayınız. Bu amaçla tablo(lar) kullanmanız önerilir.

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

Üniversitenin Ölgörevleriyle Tutarlılık Üniversite Ölgörevleri

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

Üniversite Ölgörevlerinin Yayımlanması

Afyon Kocatepe Üniversitesi Ölgörevleri 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 Ölgörevlerinin Uyumu

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

Fakülte Ölgörevleri

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

Fakülte Ölgörevlerinin Yayımlanması

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

Program Öğretim Amaçları ve Fakülte Ölgörevlerinin Uyumu

Gıda Mühendisliği Bölümünün Program öğretim amaçları ile Mühendislik Fakültesi ölgörevlerinin 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 Uyum

	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ		MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ		GIDA 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 faaliyetlerinde 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 bulunmaktadır. 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 katkı sağlayacak ve Afyonkarahisar iline yararlı	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 eğitimli ve tecrübeli öğretim ve araştırma kadrosu ile birçok araştırma projesini üstlenmeyi hedeflemektedir.	Gıdaların nitelik ve niceliklerini en az yitirecekleri biçimde islenmesi, korunması ve dağıtımında çağdaş ve bilimsel yöntemlerin uygulanmasına aracı olmaktadır. 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 getirmektedir.

			olacaktır.		r.	
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-Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.

2.4.1 Programın iç ve dış paydaşlarını sıralayınız.

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;

1. Gıda Mühendisliği Lisans Programı öğrencileri,
2. Gıda Mühendisliği Lisans Programı öğrenci temsilcisi,
3. Gıda Mühendisliği Lisans Programı öğretim elemanları,
4. Gıda Mühendisliği Tezli Yüksek Lisans ve Doktora Programı öğrencileri,
5. Gıda Mühendisliği Tezli Yüksek Lisans ve Doktora Programı öğretim elemanları,
6. Fakülte bünyesindeki diğer bölümlerin (Kimya Mühendisliği) öğrencileri,
7. Fakülte bünyesindeki diğer bölümlerin (Kimya Mühendisliği) öğretim elemanları,
8. Mühendislik Fakültesi Dekanlığı,
9. Mühendislik Fakültesi İdari Birimleri (Fakülte Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Ayniyat, Tahakkuk),
10. 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;

1. Yasal Kuruluşlar (Milli Eğitim Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi),
2. Mezunlar,
3. Sektör İşletmeleri,
4. Meslek Odaları/Birlikler (TMMOB Gıda Mühendisleri Odası),

5. Diğer Üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölümleri,
6. 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.	

2.4.2 Program eğitim amaçlarının iç ve dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız. Bu amaçla kullanılmış olan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır.

2.5-Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

2.5.1 Program eğitim amaçlarının kolayca erişilebilecek şekilde nerede yayımlanmış olduğunu belirtiniz.

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

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

2.6.1 Program eğitim amaçlarının iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda hangi aralıklarla ve nasıl güncellendiğini/güncelleneceğini kanıtlarıyla açıklayınız. Bu amaçla kullanılan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır.

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 işlenişi 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 veriş sıklıkla yapılmaktadır. Bu kapsamda bölüm öğretim müfredatındaki uygulamalı derslerin sayı ve kredilerinin artırılması, pratiğe yönelik uygulamalar bu gruptaki dış paydaşların önerileri ile geliştirilmiştir.

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

3.1.1 Tanımlanan program çıktılarını burada sıralayınız. Program çıktıları ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK,

TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) tanımına uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve davranışlardan oluşmalıdır.

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.

PROGRAM ÇIKTILARI

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

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

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

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

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

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

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

PÇ8: Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiye 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. Program çıktılarının değerlendirilmesi amacıyla kullanılan bir diğer yöntem ise mezun durumdaki öğrencilerden anket yolu ile program çıktılarına yönelik değerlendirmeler ve istatistiki veriler elde edilmesidir.

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 teknolojiye 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 çıktılarının ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) çıktılarının tümünü eksiksiz bir şekilde nasıl kapsadığını gösteriniz. Eğer program çıktıları, ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) çıktılarından farklı bir şekilde tanımlanmışsa, bileşen bazında ayrıntılı bir çapraz ilişki tablosu kullanılmalıdır.

Örneğin Mühendislik Fakültesindeki herhangi bir lisans programının çıktılarının aşağıda sıralanan 11 MÜDEK çıktısı ile uyumlu yazılması gerekmektedir:

1. Matematik, fen bilimleri ve kendi dalları ile ilgili mühendislik konularında yeterli bilgi birikimi; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri mühendislik problemlerini modelleme ve çözme için uygulayabilme becerisi.
2. Karmaşık mühendislik problemlerini saptama, tanımlama, formüle etme ve çözme becerisi; bu amaçla uygun analiz ve modelleme yöntemlerini seçme ve uygulama becerisi.
3. Karmaşık bir sistemi, süreci, cihazı veya ürünü gerçekçi kısıtlar ve koşullar altında, belirli gereksinimleri karşılayacak şekilde tasarlama becerisi; bu amaçla modern tasarım yöntemlerini uygulama becerisi. (Gerçekçi kısıtlar ve koşullar tasarımın niteliğine göre, ekonomi, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal ve politik sorunlar gibi öğeleri içerirler.)
4. Mühendislik uygulamaları için gerekli olan modern teknik ve araçları geliştirme, seçme ve kullanma becerisi; bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi.
5. Mühendislik problemlerinin incelenmesi için deney tasarlama, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisi.
6. Disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi; bireysel çalışma becerisi.
7. Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi; en az bir yabancı dil bilgisi.
8. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.
9. Mesleki ve etik sorumluluk bilinci.
10. Proje yönetimi ile risk yönetimi ve değişiklik yönetimi gibi iş hayatındaki uygulamalar hakkında bilgi; girişimcilik, yenilikçilik ve sürdürülebilir kalkınma hakkında farkındalık.
11. Mühendislik uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlarda sağlık, çevre ve güvenlik üzerindeki etkileri ile çağın sorunları hakkında bilgi; mühendislik çözümlerinin hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

Program çıktılarının her biri için o çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak Tablo 3.2.'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.

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
				X								
Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme	1											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.

3.1.3 Program çıktılarının program eğitim amaçlarıyla uyumunu irdeleyiniz ve program eğitim amaçlarına erişilmesini nasıl desteklediğini aralarındaki ilişkileri kullanarak açıklayınız.

Tablo 3.3 Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumunu

	Program Çıktıları (PÇ)												
Program Eğitim Amaçları (PEA)	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.

3.1.4 Program çıktılarını belirleme yöntemini anlatınız.

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

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

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

3.1.5 Program çıktılarını dönemsel olarak gözden geçirme ve güncelleme yöntemini anlatınız.

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

3.2.1 Program çıktılarının her biri için ayrı ayrı olmak üzere, sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini anlatınız. Bu amaçla kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci sistematik olmalı, doğrudan ölçüm yöntemlerinin kullanımına imkân verecek şekilde, ağırlıklı olarak öğrenci çalışmalarına ve

somut verilere dayanmalıdır. Yalnızca anketler ve/veya öğrenci ders başarı notları gibi, dolaylı ölçüm yöntemlerine dayalı süreçler yeterli sayılmayacaktır. Normal Örgün Öğretim yanında İkinci Örgün Öğretim programının da bulunması durumunda, bu süreç Normal Örgün Öğretim ve İkinci Örgün Öğretim programları için ayrıştırılmış sonuçlar verecek şekilde uygulanmalıdır.

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

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

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

3.2.2 Bu sürecin işletildiğine dair kanıtlarınızı sununuz.

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

3.3.1 Program çıktılarının her biri için o çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak açıklayınız.

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 Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş olan her bir öğrencinin o program çıktısına ne düzeyde ulaştığını açıklayınız ve bu amaçla kurulmuş olan ölçme ve değerlendirme sisteminden elde edilen somut kanıtları özetleyiniz.

3.3.3 Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, o çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve o çıktının sağlandığının kanıtı olarak ayrıca sunulacak belgeleri (öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler, vb.) listeleyiniz. Kanıt olarak sunulacak belgeler ile program çıktıları arasında nasıl bir ilişki kurulacağını örneklerle açıklayınız.

Gıda Mühendisliği Bölümü program çıktılarının ölçme ve değerlendirilmesinde sistematik yaklaşımdaki her bir unsur dikkate alınmaktadır. Bunun yanı sıra mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilere uygulanan, program çıktılarına ulaşma düzeyini belirlemeye yönelik anket ile elde edilen veriler doğrultusunda ölçülmektedir. Bu kapsamda 2020-2021 eğitim öğretim yılı mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilere ve bölüm mezunlarına uygulanan anket sonuçlarına göre, 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 olabilmek. PÇ12: İnsan beslenmesi ve besinlerin metabolizmaları ile ilgili temel bilgilere sahip olma, bu bilgileri beslenme ile ilgili sorunlara çözüm üretmede kullanma becerisi kazandırılması olmuştur.

4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

4.1.1 Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemleri aracılığı ile programlarda son 3-5 yıl içinde somut verilere dayalı olarak belirlenen sorunları ve bu sorunları gidermek için programla ilgili yaptığınız sürekli iyileştirme çalışmalarını kanıtlarıyla açıklayınız. Bu kanıtlar, sürekli iyileştirme için oluşturulan çözüm önerilerinin, bu önerileri uygulamaya alan sorumluların, bu uygulamaların gerçekleştirilme zamanlarının, gerçekleştirilenlerin izlenmesinin ve yapılan iyileştirmelerin yeterlilik değerlendirilmesinin kayıtlarıdır.

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.

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

4.2.1 Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarının, başta Ölçüt 2 (Program Eğitim Amaçları) ve Ölçüt 3 (Program Çıktıları) ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen kanıtlar ile ilgili bilgi veriniz.

Gıda Mühendisliği Bölümünün sürekli iyileştirme kapsamında yaptığı çalışmalar, aşağıdaki şekilde yer almaktadır. 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 ve Milli Eğitim Bakanlığı ve tarafından çıkarılan yasa ve yönetmeliklere göre bölümde değişiklikler/düzenlemeler yapılmaktadır. Ayrıca, bölüm öğretim elemanları İstihdam ve Kariyer Günlerine katılan işletme temsilcileri ile görüşmeler yapmakta ve görüşlerini almaktadırlar.

Bölüm başkanlığı tarafından iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler, bölüm kalite komisyonu tarafından analiz edilerek raporlanıp Bölüm Kuruluna sunulmaktadır. Bölüm Kuruluna sunulan bu görüş ve öneriler, bölüm öğretim elemanları tarafından tartışılıp görüşülerek bir karara bağlanmaktadır.

Bölüm Kurul toplantılarında iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler dışında, bölüm özgörevleri, program öğretim amaçları, program çıktılarının belirlenmesi, öğretim planı (müfredat) ve içeriğinin oluşturulması, eğitim-öğretim kadrosunun belirlenmesi ve eğitim-öğretim altyapısının geliştirilmesi konuları görüşülmektedir.

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

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 Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

5.1.1 Öğretim planını Tablo 5.1, Tablo 5.2, Tablo 5.3 ve Tablo 5.4'ü doldurarak veriniz. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz. Tablo 5.1'deki "Alanına Uygun Temel Öğretim" kategorisinin genellikle 1. sınıf ve kısmen 2. sınıftaki ve genellikle programın tümüne hazırlayan derslerden oluşması beklenmektedir. "Alanına Uygun Öğretim" kategorisinin ise, genellikle 2. sınıfta başlayan ve üst sınıflarda yoğunlaşan derslerle karşılanması beklenmektedir.

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 Denklıkları	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 I	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 kadarı** 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	104FİZİK II	2	1	0	4		
103 FİZİK I	2	1	0	4	118ATATÜRK 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	124GENEL KİMYA II	3	1	0	4		
123 GENEL KİMYA I	3	1	0	4	134GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE LAB.İŞL.	2	1	0	4		
175 GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ	1	0	0	2	136GIDA KİMYASI	2	0	0	5		
177 TEKNİK RESİM	1	2	0	5	138MATEMATİK II	3	1	0	5		
SG101SEÇMELİ DERS–I	2	0	0	2	140İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ I	1	0	0	1		
SG102SEÇMELİ 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			
207TERMODİNAMİK	3	0	0	4	200STAJ I	0	0	0	9		

217DİFERANSİYEL DENKLEMLER	2	1	0	5	228GENEL MİKROBİYOLOJİ	2	1	0	4
223GIDA ANALİZLERİ I	2	1	0	4	250GIDA ANALİZLERİ II	2	1	0	4
233SAYISAL ANALİZ	2	1	0	4	252KÜTLE VE ENERJİ DENKLİKLERİ	2	1	0	5
235GIDA BİYOKİMYASI	2	0	0	4	254GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEMELİŞLEMLER	2	1	0	4
ALN901 ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS I	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.

³T: 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						

¹T: Teorik, U: Uygulama (problem çözümü, alan çalışması, tartışma vb.), L: Laboratuvar.

Tablo 5.4 Ders ve Sınıf Büyüklükleri
GIDA MÜHENDİSLİĞİ

[illegible]

5.1.2 Öğretim planının, öğrenciyi meslek kariyerine veya aynı disiplinde öğretimi sürdürmeye nasıl hazırladığını, program eğitim amaçlarına ve program çıktılarına erişimi nasıl desteklediğini açıklayınız. Burada, öğretim planında yer alan her dersin, program eğitim amaçları ve program çıktıları bileşenlerine katkılarını gösteren bir tablo kullanılması önerilir. Program çıktılarının her biri için, o çıktıyı tüm öğrencilere edindirmek amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak açıklayınız.

Tablo 5.5'te Ders-Program Çıktısı ilişkisi verilmiştir. Daha detaylı bilgi, <https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=29&curSunit=2908#> adresinde verilmiştir.

Tablo 5.5 Ders-Program Çıktısı İlişkisi

[illegible]

[illegible]

3.Yarıyıl Ders Planı

[illegible]

4.Yarıyıl Ders Planı

[illegible]

[illegible]

7.Yarıyıl Ders Planı														
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
300	STAJ II	-	1	3	1	3	1	1	3	1	2	2	1	3
GID401	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM	-	4	3	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3
GID403	SÜT TEKNOLOJİSİ	-	2	3	2	3	3	3	3	3	4	3	3	3
GID405	HUBUBAT TEKNOLOJİSİ	-	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
PF401	ÖĞRETMENLİK UYGULAMASI	-	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	-	-
SG115	SEÇMELİ DERS XII GÜZ DÖNEMİ													
SG117	SEÇMELİ DERS XIII GÜZ DÖNEMİ													
SG119	SEÇMELİ DERS XIV GÜZ DÖNEMİ													
SG121	SEÇMELİ DERS XV GÜZ DÖNEMİ													
8.Yarıyıl Ders Planı														
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
GID402	GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI	-	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	-
GID404	ET ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	-	3	3	3	2	2	2	2	3	2	3	4	4
GID406	TAHİL ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	-	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3
GID408	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ II	-	4	4	3	4	4	3	4	4	3	3	3	3
SG114	SEÇMELİ DERS XVI BAHAR DÖNEMİ													
SG116	SEÇMELİ DERS XVII BAHAR DÖNEMİ													
SG118	SEÇMELİ DERS XVIII BAHAR DÖNEMİ													

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

5.1.3 Öğretim planının Ölçüt 10’da verilen programa özgü bileşenleri içerdiğini gösteriniz. Örneğin başlığında “istatistik” nitelemesi bulunan temel bilim programlarının öğretim planının/içeriğinin aşağıdaki bileşenleri (FEDEK, 2017) içerdiği gösterilmelidir:

- Veri düzenlenmesi ve yorumlanması
- Olasılık kuramı
- İstatistik kuramı
- Tahmin
- Hipotez testleri
- Parametrik olmayan testler
- Lineer modeller
- Varyans analizi
- Çok değişkenli analiz
- Bu alanları genişletecek ve tamamlayacak nitelikte, matris kuramı, optimizasyon, kategorik veri analizi, örnekleme ve anket tasarımı, istatistiksel paket programlar, nümerik analiz ve benzeri ilgili konularda seçmeli ve/veya zorunlu derslerle alınacak bilgiler.

5.1.4 Öğretim planında yer alan tüm derslerin (bölüm dışı dersler dahil) izlencelerini, belirtilen formata uygun olarak veriniz.

Ders izlenceleri için kullanılacak format her ders için aynı olmalı, verilen bilgi ders başına iki sayfayı geçmemeli ve aşağıdaki hususları içermelidir:

- Bölüm, kod ve ders adı
- Zorunlu/seçmeli ders bilgisi
- Dersin AKTS kredisi
- Önkoşul(lar)/eşkoşul(lar)
- Dersin amaçları
- Ders içeriği
- Ders kitabı (kitapları) ve/veya diğer gerekli malzeme
- Öğretim yöntem ve teknikleri
- Dersin öğrenim çıktıları
- İşlenen konular
- Dersin alan öğretimini sağlamaya yönelik katkısı
- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri
- Hazırlayan kişi(ler) ve hazırlanma tarihi
- Belirtmeyi gerekli gördüğünüz diğer hususlar

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	Lisans
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 çıktıların 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	

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

5.2.1 Öğretim planının uygulanmasında kullanılan öğretim yöntemlerini (derse dayalı, modüler, probleme dayalı, alan çalışmasına bağlı, işyeri uygulamalı gibi) anlatınız. Öğretim planındaki derslerin/modüllerin (varsa) alınma sırasını gösteriniz.

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

5.3.1 Öğretim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemini anlatınız. Burada, programı yürüten

bölümün, bölüm başkanlığı düzeyinde ve/veya öğretim elemanlarından oluşan komiteler aracılığıyla, lisans programı öğretim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması beklenmektedir.

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

5.4.1 Öğretim planının "alanına uygun temel öğretim" bileşenini nasıl sağladığını Tablo 5.1, Tablo 5.2, Tablo 5.3 ve Tablo 5.4'te verilen sayısal verileri de kullanarak açıklayınız.

5.4.2 Bu bileşen seçmeli derslerle karşılanıyorsa, bu bileşenin tüm öğrenciler tarafından sağlandığının nasıl garanti edildiğini açıklayınız.

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

5.5.1 Öğretim planının "alanına uygun öğretim" bileşenini nasıl sağladığını Tablo 5.1, Tablo 5.2, Tablo 5.3 ve Tablo 5.4'te verilen sayısal verileri de kullanarak açıklayınız.

5.5.2 Bu bileşen seçmeli derslerle karşılanıyorsa, bu bileşenin tüm öğrenciler tarafından sağlandığının nasıl garanti edildiğini açıklayınız.

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

5.6.1 Programın amaçları doğrultusunda, program içeriğini tamamlayan %25 oranındaki seçmeli derslerin yapılandırılmasını açıklayınız.

5.6.2 Mezuniyet için en az 240 AKTS iş yükünün sağlandığını gösteriniz.

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

5.7.1 Öğrencilerin, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullandığı, ilgili alan yeterliliklerini ve gerçekçi koşulları/kısıtları (ekonomi, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal ve politik sorunlar gibi) içeren bilgi ve deneyimi nasıl kazandığını kanıtlarıyla açıklayınız.

5.7.2 Alan uygulama deneyimi bazı seçmeli derslerle karşılanıyorsa, bu deneyimin tüm öğrenciler tarafından edinildiğinin nasıl garanti edildiğini açıklayınız.

6-ÖĞRETİM KADROSU

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

6.1.1 Tablo 6.1 ve 6.2'yi doldurunuz. Bu tablolarda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz.

Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti
GIDA MÜHENDİSLİĞİ

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ,Y Z, DSÜ ¹	Son iki yarıyıda verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam etkinlik dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer 4
Harun DIRAMAN	TZ	2024-2025 Güz GDM 6014 TAHIL TEKNOLOJİSİNDE ÖĞÜTME SİSTEMLERİ (3+0) (DR) GDM 5058 GIDA ANALİZLERİNDE KROMATOĞRAFİK YÖNTEMLER (3+0) (YL) GDM 5057 TAHIL KİMYASI (3+0) (YL) GID 105 GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ (1+0) GID 209 GIDA ANALİZLERİ I (2 +1) GID 305 ENSTRÜMENTAL ANALİZLERİ (3+0) GID 327 GIDA AMBALAJLAMA İLKELERİ (3+0) GID 405 HUBUBAT TEKNOLOJİSİ (2 +1) GID 401 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM (0+2) 2024-2025 Bahar GDM 6060 ZEYTİN BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİNDE YENİ GELİŞMELER (3+0) (DR) GDM 5059 GIDA AROMALARI (3+0) (YL) HGDM 55001 GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ (1+0) GID 202 GIDA ANALİZLERİ II (2 +1) GID302 YAĞ TEKNOLOJİSİ (2+1) GID 406 TAHIL ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ (2+1) GID 402 GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI (0+2)	60	35	5

Ramazan ŞEVİK	TZ	2024-2025 Güz GDM 5001 GIDA ENDÜSTRİSİNDE ISIL OLMAYAN İŞLEM TEKNOLOJİLER (3+0) GDM 5013 GIDA ENDÜSTRİSİNDE SU KALİTESİ (3+0) GID 401 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM (0+2) SD 425 GIDA PAZARLAMA VE SATIŞ YÖNTEMLERİ (2+0) 2024-2025 BAHAR GDM 5015 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE ISIL İŞLEMLER (3+0) GDM 5019 SOĞUKTA DONDURARAK MUHAFAZA (3+0) GID 112 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ I (1+0) GID 304 BESLENME İLKELERİ (2+0) GID 402 GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI (0+2) GID 408 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ II (2+0) SD 330 GIDA MEVZUATI (2+1)	60	35	5
Dilek DEMİRBÜK ER KAVAK	TZ	2024-2025 Güz GDM-5042 ENZİM MÜHENDİSLİĞİNİN TEMELLERİ (3+0) (YL) GID 207 TERMODİNAMİK (3+0) GID 345 AKIŞKANLAR MEKANİĞİ (2+1) GID 401 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM (0+2) 2024-2025 Bahar GDM-5010 İLERİ KURUTMA TEKNİKLERİ (3+0) (YL) SD 214 ISI VE KÜTLE AKTARIMI (2+0) GID 252 KÜTLE VE ENERJİ DENKLİKLERİ (2+1) GID 254 GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEMEL İŞLEMLER(2+1) GID 402 GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI (0+2)	60	35	5

Gökhan AKARCA	TZ	2024-2025 Güz GDM-5052 GIDALARDA MİKROBİYOLOJİK ANALİZ TEKNİKLERİ (3+0) (YL) GDM-5061 ÖZEL MİKROBİYOLOJİ I (3+0) (YL) GID 301 GIDA MİKROBİYOLOJİSİ I (2+1) GID 109 TEKNİK RESİM (2+1) GID 401 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM (0+2) 2024-2025 Bahar GDM-5062 ÖZEL MİKROBİYOLOJİ II (3+0) (YL) GDM-5070 TEMEL UYGULAMALI MİKROBİYOLOJİ (3+0) (YL) GID 204 GENEL MİKROBİYOLOJİ (2+1) GID 321 GIDA MİKROBİYOLOJİSİ I (2+1) SD 414 GIDA HİJYEN VE SANİTASYON (1+1) GID 402 GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI (0+2)	60	35	5
Erman Duman	TZ	2024-2025 Güz GID401 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM 0+2 SD437 GIDA SANAYİSİNDE YENİ GELİŞMELER 2+0 SD407 GIDA TOKSİKOLOJİSİ 1+1 NNT-5023 GIDALARDA NANOTEKNİK VE NANO UYGULAMALAR 3+0 (YL) GDM-5040 LİPİD KİMYASI 3+0 (YL) GDM-5050 TIBBİ AROMATİK BİTKİ VE UÇUCU YAĞLAR 3+0 (YL) (TEZLİ) 2024-2025 Bahar SD326 FABRİKA ORGANİZASYON VE YÖNETİMİ 3+0 GID210 GIDA KATKI MADDELERİ 2+0 GDM-6037 GIDA LİPİTLERİ 3+0 (DR) GID402 GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI 0+2 ALN902 GIDA VE SAĞLIK (MÜH) 2+0 GDM-5039 KROMATOĞRAFİK YÖNTEMLER 3+0 (YL) SD308 PROSES UYGULAMALARI II 1+2 GDM-5031 ŞEKER VE ŞEKERLİ MAMULLER TEKNOLOJİSİ 3+0 (YL) SD420 TIBBİ VE FONKSİYONEL GIDALAR 2+0	60	35	5

Senem GÜNER	TZ	2024-2025 Güz FBE 5001 BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ (3+0) 231 GIDA BİYOKİMYASI (2+0) GMS 732 GIDA KATKI MADDELERİ (3+0) SD 450 GIDA KATKI MADDELERİ (3+0) SD 205 MESLEKİ YABANCI DİL (3+0) SD301 MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ (2+1) 323 ORGANİK KİMYA (1+3) GID 401 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM (0+2) 2024-2025 Bahar FBE 5001 BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ (3+0) GDM 5006 DUYISAL ANALİZ TEKNIĞI (3+0) 108 GIDA KİMYASI (2+0) GID110 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE LAB. İŞL. (2+1) GID 450 GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI (0+2) GID 306 MEYVE VEE SEBZE ÜRÜNLERİ ÜRETİM TEKNOLOJİSİ (2+1)	60	35	5
Mehmet KILINÇ	TZ	2024-2025 Güz GDM 5003 DONDURMA TEKNOLOJİSİ (3+0) GDM 5011 FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ (3+0) GID403 SÜT TEKNOLOJİSİ (2+1) GID 401 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM (0+2) 2024-2025 Bahar GDM 5002 İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ (3+0) GDM 5014 PEYNİR ÜRETİM TEKNOLOJİSİ (3+0) SD 402 SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ (2+1) GID 450 GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI (0+2)	40	50	10
Çiğdem AŞÇIOĞLU	TZ	2024-2025 Güz GDM 5021 GIDALARDA KALİTE KONTROL VE STANDARDİZASYONU (3+0) GDM 5038 ET VE ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ (3+0) PF 401 ÖĞRETMENLİK UYGULAMASI (1+8) SD 401 ET TEKNOLOJİSİ (2+1) GID 401 GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM (0+2) 2024-2025 Bahar GDM 5037 KESİM SONRASI FİZYOJİSİ (3+0) GDM 5065 GIDA İŞLETMELERİNDE YENİ EĞİLİMLER (3+0) GID 404 ET ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ (2+1) GID 402 GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI (0+2) PF 401 ÖĞRETMENLİK UYGULAMASI (1+8)	65	35	5

Teslime EKİZ ÜNSAL	TZ	----	50	50	

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

²Her öğretim elemanı için son iki yarıyılıda verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerekliğinde 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
Harun DIRAMAN	Prof. Dr.	TZ	Prof.	Trakya Üni. Fen Bilimleri Enstitüsü/1995	28	11	10	Yüksek	Yüksek	yüksek
Ramazan ŞEVİK	Prof. Dr.	TZ	Prof.	Atatürk Üni. Fen Bilimleri Enstitüsü/ 1993	38	37	21	Yüksek	Yüksek	yüksek
Dilek DEMİRBÜKER KAVAK	Doç.Dr.	TZ	Doçent	İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Fen Bilimleri Enstitüsü/2011	25	25	14	yüksek	yüksek	orta
Gökhan AKARCA	Doç.Dr.	TZ	Doçent	Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü / 2013	23	23	23	Yüksek	Yüksek	orta
Erman Duman	Doç.Dr.	TZ	Doçent	Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü / 2012	19	15	12	yüksek	yüksek	orta
Senem GÜNER	Dr. Öğr. Üyesi.	TZ	Dr. Öğr. Üyesi	Florida Üniversitesi/ 2016	4	8	8	yüksek	yüksek	orta
Mehmet KILINÇ	Dr. Öğr. Üyesi.	TZ	Dr. Öğr. Üyesi	Necmettin Erbakan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü / 2015	8	8	8	Yüksek	Yüksek	orta
Çiğdem Aşçıoğlu	Dr. Öğr. Üyesi.	TZ	Dr. Öğr. Üyesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü/	15	14	14	Yüksek	Yüksek	orta

Teslime EKİZ ÜNSAL	Arş.Grv. Dr..	TZ	-	Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü/	9	9	9	Yüksek	Yüksek	yok
--------------------------	------------------	----	---	--	---	---	---	--------	--------	-----

¹Tabloyu programdaki her öğretim üyesi için doldurunuz. Gerekliyse 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 Öğretim kadrosunun Ölçüt 6.1’de belirtilen etkinlikleri yürütecek biçimde, sayıca yeterliliğini irdeleyiniz.

Gıda Mühendisliği Bölümü, iki profesör doktor, üç doçent doktor, dört doktor öğretim üyesi, bir doktor araştırma görevlisi 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. Bölümümüz öğretim kadrosu, öğretim üyelerinin unvan dağılımı ve akademik kıdemleri dikkate alındığında öğretim, araştırma ve toplumsal katkı faaliyetlerini yürütebilecek sayısal yeterliliğe sahiptir. Kadro yüksek teknik bilgiye sahip olup, özellikle gıda üretimi ve kalitesi konularında uzmanlaşmışlardır. Öğretim üyelerimizin yıllık deneyimi ve aktif araştırma profilleri (BAP, TÜBİTAK vb.) programın sürdürülebilirliği açısından yeterlidir.

6.1.3 Öğretim kadrosunun programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde, sayıca ve nitelik bakımından yeterliliğini irdeleyiniz.

Öğretim kadromuz, gıda mühendisliği müfredatımızdaki temel alanları (gıda işleme, gıda kimyası, mikrobiyoloji, proses tasarımı vb.) tamamen kapsayacak şekilde uzmanlık dağılımına sahiptir. Her bir ders, alanında en az 8-10 yıllık deneyime ve ilgili yayınlara sahip öğretim üyeleri tarafından verilmektedir. Özellikle gıda üretimi ve kalitesi konusundaki endüstri deneyimleriyle teorik ve pratik eğitimi bütünleştirmektedir. Kadroda bulunan yurt dışı deneyimli, mesleki kuruluşlardaki aktif rollere sahip hocalar programın güncel endüstri ihtiyaçlarına uyumunu desteklemektedir.

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

Kadro yüksek teknik bilgiye sahip olup, özellikle gıda üretimi ve kalitesi konularında uzmanlaşmışlardır. Öğretim üyelerimizin yıllık deneyimi ve aktif araştırma profilleri programın sürdürülebilirliği açısından yeterlidir.

6.2.1 Öğretim kadrosunun sahip olduğu niteliklerin yeterliğini ve programın sürdürülmesi, değerlendirilmesi ve geliştirilmesi yönündeki yaklaşım ve uygulamalarını Ölçüt 6.2’de belirtilen özellikleri de göz önüne alarak irdeleyiniz.

Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim kadrosunun ders verme dışındaki niteliklerine ilişkin bilgiler ekteki tablolar yardımıyla gösterilmektedir. Öğretim üyelerimizin kamu/özel sektör deneyimi, verilen derslerin endüstriyel uygulamalarla entegrasyonunu sağlamaktadır. Kadronun tamamına yakını en az 9 yıllık öğretim deneyimine sahip olup, ulusal/uluslararası mesleki kuruluşlarda (Kodeks Komisyonu) yönetim kurulu üyesi/danışman olarak görev

yapmaktadır. Son yıllarsa tamamlanan 1adet TÜBİTAK/Sanayi projesi ve danışmanlık hizmeti, kadronun araştırma ve toplumsal katkı kapasitesini kanıtlamaktadır. Yönetim kadrosunun düzenli katıldığı akreditasyon eğitimleri ve müfredat güncelleme toplantıları, programın sürekli iyileştirilmesini garanti altına almaktadır.

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	Harun DIRAMAN
UNVANI	Prof. Dr.

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Tarım Ürünleri Teknolojisi	Atatürk Üniversitesi. Ziraat Fakültesi	1986
Yüksek lisans	Tarım Ürünleri Teknolojisi	Trakya Üniversitesi.Fen Bilimleri Enst.	1989
Doktora	Gıda Mühendisliği	Trakya Üniversitesi.Fen Bilimleri Enst	1995

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	24.02.2015		
Kurumdaki hizmet süresi			
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Doç. Dr.		Mühendislik Fak. Gıda Mühendisliği	24.02.2015
Prof. Dr.		Mühendislik Fak. Gıda Mühendisliği	24.09.2020

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Zeytincilik Araştırma Enstitüsü (İzmir)	1999- 2015	Mühendis – Bölüm Başkanlığı
Tarım ve Köyişleri Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı (Tekirdağ)	1996-1999	Müdür
Tarım ve Köyişleri Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı (Tekirdağ)	1991 -1996	Mühendis – Bölüm Şefi
Devlet Su İşleri X.Bölge Müdürlüğü 101 Teknik Şube (Diyarbakır)	1989 - 1991	Mühendis
Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı İl Müdürlüğü (Bitlis)	1987 - 1989	Mühendis – Şube Müdürü

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2022	Yüksek Lisans	Asiye ŞAHİN ŞAHAN. Ön kızartma işleminde kullanılan palm yağlarına (nane, kekik ve biberiye) uçucu yağların ilave edilmesinin etkileri	2024
2022	Yüksek Lisans	Kutalmış Gökhun TURAN. Süt ürünlerinde yağ asidi profili ve bazı sterolik (Kolesterol ve Beta- Sitosterol) fraksiyonlarının apolar kolon kullanılarak belirlenmesi	2024
2021	Yüksek Lisans	Kübra Azel BAYAR. Farklı Demleme Sıcaklıklarında Hazırlanan Echinaceae purpurea L ve Matricaria chamomilla L. ' nın bitkisel çay ekstralarının bazı biyaktif aktivitelerinin incelenmesi	2023
2020	Yüksek Lisans	Mehmet Ali EL. Ekmeklik buğdaylarda bazı mikotoksinlerin (aflatoksin - okratosin A -zearalenon) belirlenmesi	2023
2020	Yüksek Lisans	Sadi GÜR. Bazı ekmeklik buğday çeşitlerinin teknolojik, reolojik ve ekmeklik özellikleri ile glutopik parametreleri arasındaki ilişkiler.	2023

2019	Yüksek Lisans	Tuğçe YALÇINKAYA. Milas ve Bodrum (Muğla) yörelerinde üretilen doğal zeytinyağlarının kemometrik karakterizasyonu ve duyuşal özellikleri	2022
2019	Yüksek Lisans	Damla KARATAŞ.Kırmızı pancar (Beta vulgaris L.)'dan sirke üretimi ve kırmızı pancar sirkelerinin bazı fizikokimyasal ve duyuşal özellikleri	2022
2018	Yüksek Lisans	İrem ERDEM Kurutulmuş brokoli kök dilimlerinin rehidrasyon davranışının incelenmesi: Katma değerli bir ürünün kinetik modellemesi ve kalitesi	2022
2017	Yüksek Lisans	Emine Türk AVCI Soğuk Pres Tekniğıyle Elde Edilen Haşhaş (Papaver somniferum L.) Yağlarının Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi	2021
2017	Yüksek Lisans	Ahmet Fatih ÜNSAL. Afyonkarahisar ve Konya illerinde yetiştirilen tıbbi adaçayı (Salvia officinalis L.) yapraklarının toplam fenolik madde miktarı ile antioksidan kapasitelerinin ve uçucu yağ profilinin belirlenmesi	2020
2016	Yüksek Lisans	Betül ŞEVİK. Düşük Basınç Uygulamasının Etlerde Bazı Kalite Özellikleri ve Antimikrobiyal Etkilerinin Araştırılması	2019
2016	Yüksek Lisans	A. Mesut TERZİ .Kraker Üretiminde Sodyum Metabilsüfit Kullanımının Çeşitli Enzimler ve Maya Ekstrakti ile İkame Edilmesi	2019

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
2020	5.Ulusal Altın Zeytin Ödülü 13 Temmuz 2020	Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi. Kitabı Editörler: Erkan Susamcı, Semih Ötleş ,Harun Dıraman İzmir 2017 Nisan (ISBN 978-605-9175-73-9) Kültür Bakanlığı Sertifika no. 32001 Kitabından dolayı Yayın Ödülü	Bursa Büyük Şehir BB ve Orhangazi Kaymakamlığı

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev
Türk Bilim Tarihi Kurumu (İstanbul)	1997	Üye – Denetleme Kurulu Üyesi
YABİTED (Yağ Bilimi ve Teknolojisi Derneğı) Turkish Lipid Forum	2016	Üye

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2018	Bölüm Başkan Yardımcısı	2018	2020
2016	Gıda Müh.Bölümü. Farabi Koordinatörü	2016	Devam ediyor
2015	Merkez Müdürü. AKÜ. Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama. Merkezi	2015	2019
2023	Bölüm Başkanı	2023	Devam Ediyor

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Diraman H, Özdemir D 2025. Geographical Classification and Characterization of Turkish Gemlik Virgin Olive Oils from Two Locations (Salihli – Manisa and Gemlik – Bursa) based on their Glyceridic Profiles. LA RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE - VOL 103: 79 – 92, APRILE/GIUGNO (2025)
2. Gür, S., Diraman, H., 2024. Using the GlutoPeak Tester in Determining the Quality Characteristics of Some Bread Wheat Varieties. KSU J. Agric Nat 27(4), 929-939. <https://doi.org/10.18016/ksutarimdogavi.1323445> (WoS)
3. Soltanbeigi A, Yıldız M, Diraman H, Terzi H, Sakartepe E, Yıldız E. 2021. Growth responses and essential oil profile of *Salvia officinalis* L. Influenced by water deficit and various nutrient sources in the greenhouse. " Saudi Journal of Biological Sciences. Volume 28, Issue 12: Pages: 7327-7335 (2021) <https://doi.org/10.1016/j.sjbs.2021.08.034> (Q2)
4. Diraman H. 2021. The bouillon tables from Turkey: Determination of cis-trans fatty acid profiles by capillary gas chromatography. " Food Science and Technology. 2021. Vol.15, Issue 3. P.86-93 (2021) DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v15i3.2177> (WoS)
5. Soltanbeigi, A., Diraman, H., Hassanpouraghdam, M. 2021. Chemical components of volatile oil and fatty acids of wild *Bunium persicum* Boiss B Fedtsch and cultivated *Cuminum cyminum* L populations . Acta agriculturae Slovenica 117, 2, 1–11 (2021). (Alan İndeksi)
6. Irmak Ş, Diraman H. 2021. Chemometric characterization of raw olives from important Turkish table olive cultivars Cvs. using HPLC–DAD method based on their biophenolic profiles. Journal of Food Science and Technology DOI 10.1007/s13197-021-05190-6. (2021) (Q3)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Ramazan ŞEVİK		
UNVANI	Prof. Dr.		
ALINAN DERECEL	ER		
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Ziraat Fakültesi Zootečni bölümü	Atatürk Üniversitesi	1983-1987
Yüksek lisans	Ziraat Fakültesi Zootečni bölümü	Atatürk Üniversitesi	1987-1989
Doktora	Ziraat Fakültesi Zootečni bölümü	Atatürk Üniversitesi	1989-1993
KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER	ER		
Kuruma ilk atanma tarihi	2006		
Kurumdaki hizmet süresi	19 sene		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Profesör	Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2006	
DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2022	Yüksek Lisans	Keçiboynuzunda GC/MSMS ile etilen oksit analizi metot geliştirme ve validasyon çalışmaları	2024
2021	Yüksek Lisans	İki farklı bitkinin esansiyel yağları ile sucukta yenilebilir kaplama uygulaması	2023
2021	Yüksek Lisans	Sucuklarda ultrason destekli nitrit/nitrat ekstraksiyonunun optimizasyonu ve HPLC ile tayini	2023
2020	Doktora	Mikroenkapsüle L.acidophilus ilave edilerek üretilen dondurmaların depolanması sırasında bazı fizikokimyasal, tekstürel, termal ve mikroyapısal özelliklerindeki değişimlerin belirlenmesi	2021
2013	Doktora	Kuru ve yaş olgunlaştırma işlemlerinin Longissimus lumborum kasının bazı kalite kriterleri üzerine etkisi	2021
2018	Yüksek Lisans	Fermente sucukların bazı fizikokimyasal ve mikrobiyolojik kalite kriterleri üzerine zerdeçalın etkisinin belirlenmesi	2020
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. Akarca, G., & Sevik, R. (2021). Biological activities of Citrus limon L. and Citrus sinensis L. peel essential oils. *Journal of Essential Oil Bearing Plants*, 24(6), 1415-1427.

2. Sevik, R., Akarca, G., Kilinc, M., & Ascioğlu, Ç. (2021). Chemical composition of tea tree (*Melaleuca alternifolia*)(Maiden & Betche) cheel essential oil and its antifungal effect on foodborne molds isolated from meat products. *Journal of Essential oil bearing plants*, 24(3), 561-570.
3. Atik, I., Karasu, S., & Sevik, R. (2022). Physicochemical and bioactive properties of cold press wild plum (*Prunus spinosa*) and sour cherry (*Prunus cerasus*) kernel oils: fatty acid, sterol and phenolic profile. *Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse*, 99(1).
4. Akarca, G., Şevik, R., Denizkara, A., Kiliç, M., & Aşçıoğlu, Ç. (2023). Bioactive properties and volatile compounds of the essential oil of the leaves of giant fennel (Çaksır) growing in Türkiye. *Journal of Essential Oil Bearing Plants*, 26(5), 1338-1349.
5. Denktas, S., Yalcin, S., Kayaardi, S., & Sevik, R. (2021). Effect of starter culture type, cooking process and storage time at- 18° C on chemical, color and microbiological qualities of fermented sucuk doner kebab. *Food Chemistry*, 354, 129549.

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. Şevik, R., Akarca, G., Kiliç, M., Güner, S., Ünsal, T. E., Aşçıoğlu, Ç., & Dıraman, H. (2024). UV ve Vakum Uygulamalarının Beyaz Peynirin Kalite Özellikleri ile Raf Ömrü Üzerine Etkileri. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 24(1), 61-70.
2. Ertan, E., & Şevik, R. (2025). Karabuğday Unu İkamesinin Ekmeklerin Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerindeki Etkilerinin İncelenmesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 25(1), 131-136.
3. Şevik, R., Yeşilirmak, H., Akarca, G., Aşçıoğlu, Ç., & Denizkara, A. J. (2024). Quality Features of Afyon Fermented Sausage (Sucuk) and Standards Compliance. *Kocatepe Veterinary Journal*, 17(2), 150-161.

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Dilek DEMİRBÜKER KAVAK		
UNVANI	Doç. Dr.		
ALINAN DERECEL	ER		
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Gıda Mühendisliği	Ege Üniversitesi	2000
Yüksek lisans	Gıda Mühendisliği	İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü	2003
Doktora	Kimya Mühendisliği	İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü	2011
KURUMLA İLGİLİ BİLGİ	ER		
Kuruma ilk atanma tarihi	2011		
Kurumdaki hizmet süresi	14 Yıl		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Dr öğretim Üyesi	Gıda Mühendisliği	2011	
Doç. Dr.	Gıda Mühendisliği	2021-Devam ediyor	
DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
Franko Meyve Sebze AŞ./İZMİR	2000 yılı sezonluk(3 ay)	Kalite denetçisi	
DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2023	YL	FARKLI DONDURMA VE ÇÖZÜNDÜRME TEKNİKLERİNİN ÇİLEKLERİN KALİTE ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ	2023
2022	YL	MODİFİYE ATMOSFERDE PAKETLEME VE DOĞAL ÇEŞNİLERİN KAVURMANIN RENK STABİLİTESİ VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ	2022
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
3 yıl	İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Gıda Mühendisliği Bölümü Araştırma Görevlisi	01.12.2000	01.09.2003
8 yıl	İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Kimya Mühendisliği Bölümü Araştırma Görevlisi	01.09.2003	11.02.2011

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

Kavak, D.,D., Ogun, S. (2025). Use of quince (*Cydonia oblonga* Mill.) as artificial coloring and flavoring substitute in functional soft candy (lokum) production. *LWT - Food Science and Technology*, 225, 117831. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2025.117831>

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

Kavak, D.D., Akdeniz, B. (2023). Use of quince peel for the production of cookie enriched with dietary fibre. *AKU Journal of Science and Engineering*, 23(6), 1481-1487. <https://doi.org/10.35414/akufemubid.1269471>

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Gökhan AKARCA		
UNVANI	Doç. Dr.		
ALINAN DERECEL	ER		
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Gıda Mühendisliği	Atatürk Üniversitesi	1995
Yüksek lisans	Gıda Mühendisliği	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2009
Doktora	Gıda Mühendisliği	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2013
KURUMLA İLGİLİ BİLGİ	ER		
Kuruma ilk atanma tarihi	01.08.2002		
Kurumdaki hizmet süresi	23 Yıl		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Öğretim Görevlisi	Sultandağı MYO	2002-2010	
Öğretim Görevlisi	Mühendislik Fakültesi	2010-2014	
Dr. Öğretim Üyesi	Mühendislik Fakültesi	2014-2022	
Doç. Dr.	Mühendislik Fakültesi	2022- D.ediyor	
DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
Afyon Gıda San. Tic. A.Ş.	7 Yıl	Fabrika Müdürü	
DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2024	Doktora	Manda ve inek sütünden üretilen quark peynirinde probiyotik ve prebiyotik kullanımı	2024
2024	Doktora	Farklı ambalajlama tekniği ile inek ve manda sütü kullanılarak üretilen probiyotik katkı İzmir tulum peynirlerinin depolanma süresindeki değişimlerinin araştırılması	2024
2024	Doktora	Farklı ambalajlama metodlarıyla ambalajlanan et ürünlerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine manyetik alan uygulamasının etkisi	2024
2024	Doktora	Farklı koşullarda olgunlaştırılmış mozzarella peynirlerinde, postbiyotik metabolitlerin oluşumu üzerine tiger nut (Cyperus esculentus L. var. sativus Boeck). ve probiyotik bakteri ilavesinin etkileri	2024
PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR			
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev	
Gıda Mühendisleri Odası	1997		
KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2023	Gıda Kont. Arş.ve Uyg. Mrk. Md.	2023	

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR**A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler**

- Akarca, G., Atik, A., Atik, İ, Denizkara, A.J. 2023. The use of cold plasma technology in solving the mold problem in Kashar A35. Akarca, G., Denizkara, A.J. 2024. Effects of lactic acid bacteria exposed to

extreme conditions on yoghurt quality Mljekarstvo 74 (2), 116-130. DOI: 10.15567/mljekarstvo.2024.0203

2. Atik, İ., Atik, A., Akarca, G., Denizkara, A.J. (2025). Incorporating Ganoderma lucidum extract and powder with probiotic cultures (Lactobacillus acidophilus and Bifidobacterium animalis subsp. lactis) enhanced the functional, textural, and sensory qualities of yoğurt. Journal of Food Science and Technology 62(4):787–798 <https://doi.org/10.1007/s13197-024-06068-z>
3. Kiliç, M., Akarca, G., & Denizkara, A. J. (2025). Effect of lyophilised sweet potato on the quality and nutritional characteristics of set yoğurt. Food Science and Nutrition, 13(3) e70111.
4. Kahraman Avcı, A., Akarca, G., Denizkara, A.J., Atik, A. (2025). Improvement of the functional properties of albumen exposed to different durations and intensities of magnetic field application, Innovative Food Science & Emerging Technologies 102, 104006.
5. Şevik, R., Yeşilirmak, H., Akarca, G., Aşçıoğlu, Ç., Denizkara, J.A. 2024. Quality Features of Afyon Fermented Sausage (Sucuk) and Standards Compliance Kocatepe Veterinary Journal 17(2), 150-161. DOI: 10.30607/kvj.1435818
6. Akarca G., Atik, A., Atik, İ., Denizkara, J.A. 2024 The Effect of Atmospheric Cold Plasma (ACP) Application on the Physicochemical and Microbiological Quality of Steak Obtained from Beef Musculus Longissimus Dorsi Muscle. Kocatepe Veterinary Journal 17(3), 244-254. DOI: 10.30607/kvj.1500337
7. Akarca G., Denizkara J.A. 2024 Antibiotic Resistance Profile of Yogurt Bacteria Exposed to Various Stress Conditions. Kocatepe Veterinary Journal 17(4), -. DOI: 10.30607/kvj.

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Erman Duman		
UNVANI	Doç.Dr		
ALINAN DERECELER:			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	-	-	-
Lisans	Gıda Mühendisliği	Selçuk Üniversitesi	2005
Yüksek lisans	Gıda Mühendisliği	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2008
Doktora	Gıda Mühendisli	Selçuk Üniversitesi	2012
KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	2013		
Kurumdaki hizmet süresi	12 yıl		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Doktor Öğretim Üyesi	Gıda Mühendisliği Bölümü	2013	
Doçent	Gıda Mühendisliği Bölümü	2022	
DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
Bitkisel Yağ Teknolojisi	3	Kalite Kontrol Sorumlusu	
DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2021	DR	Türkiye'de yetişen farklı tipteki karayemiş (Prunus laurocerasus L.) meyve, çekirdek ve çekirdek yağlarının fizikokimyasal özellikleri	2025
2022	YL	Farklı lokasyonlardan toplanan süs eriği (Pissardii nigra) çekirdek ve çekirdek yağlarının fiziko-kimyasal özellikleri.	2024
2022	YL	Nano bentonit içerikli polilaktik asit (PLA) kapak ambalaj filminin zeytinyağının fizikokimyasal özellikleri üzerine etkisi	2024
PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
-	-	-	-
ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR			
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev	
Gıda Mühendisleri Odası	2004	-	
KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2013	Gıda Arştırma ve Uygulama Merkezi (Müdür)	2013	2015
2015	Gıda Arştırma ve Uygulama Merkezi (Müdür Yardımcısı)	2015	2019

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. MM Özcan, E Duman, S Duman, (2021) Influence of refining stages on the physicochemical properties and phytochemicals of canola oil, Journal of Food Processing

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler 1. Dinç Girgin Benan,Duman Erman,(2024) Some Physicochemical Properties Of The Fruits And Seeds Of

Viburnum L. Species Growing In Turkey, Yayın Yeri:Vi. International Agricultural, Biological & Life Science Conference

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1.Editörler: Meltem SERDAROĞLU, Erman DUMAN, 2024, Current Studies in Food Science and Technology Livre de Lyon, Lyon.

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. TÜR, Özlem EMREM;DUMAN, Erman, Nutritional Properties of Different Types of Cherry Laurel Fruits and Seeds. Kocatepe Veterinary Journal / Kocatepe Veteriner Dergisi, 2024, v. 17, n. 2, p. 122, doi. 10.30607/kvj.1444416

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Senem Güner		
UNVANI	Dr. Öğr. Üyesi		
ALINAN DERECEL	ER		
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Gıda Mühendisliği	Ankara Üniversitesi	2007
Yüksek lisans	Gıda Bilimi ve İnsan Beslenmesi	Florida Üniversitesi	2011
Doktora	Gıda Bilimi ve İnsan Beslenmesi	Florida Üniversitesi	2016
KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER	ER		
Kuruma ilk atanma tarihi	23.08.2017		
Kurumdaki hizmet süresi	8 yıl		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Araştırma Görevlisi Doktor	Gıda Mühendisliği	2017	
Dr. Öğretim Üyesi	Gıda Mühendisliği	2021	
DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2022	Yüksek Lisans	<i>Berberis vulgaris</i> ve <i>Berberis thunbergii</i> türlerinin farklı çözücüler ile elde edilen ekstraktlarının biyokimyasal özelliklerinin karşılaştırılması	2024
2022	Yüksek Lisans	Zencefil, zerdeçal ve kekik içeren keçiboynuzu gamı kaplamasının köfte örneklerinin raf ömrü üzerine etkisi	2024
2020	Yüksek Lisans	Karpuz kabuğundan elde edilen pektinin geleneksel reçel üretiminde kullanılması	2023
2021	Yüksek Lisans	Yulaf unuyla yapılan köftelerde fizikokimyasal özelliklerin belirlenmesi ve akrilamid oluşumuna etkilerinin araştırılması	2023
2021	Yüksek Lisans	Zencefil, zerdeçal ve safran içeren keçiboynuzu gamı kaplamasının elma ve muz örneklerinin raf ömrü üzerine etkisi	2023
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
	Dekan Yardımcısı-Mühendislik Fakültesi	2022	2025
	Merkez Müdür Yardımcılığı-Gıda Kontrol Uygulama ve Araştırma Merkezi	2018	2021
	Erasmus Koordinatörlüğü-Gıda Mühendisliği Bölümü	2017	Halen

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Özcan, S., Işık, S., Işık, H., Güner, S., & Topalcengiz, Z. (2024). Use of dishwashers fails to inactivate foodborne pathogens in home-canned model foods. *International Journal of Food Microbiology*, 418, 110739.

2. Güner, S., Boz, Z., Yağız, Y., Topalcengiz, Z., Welt, B. A., Sarnoski, P., ... & Marshall, M. R. (2021). Investigation of phenolic compounds and antioxidant activity in red and yellow onions and a synergistic utilization of skin extract in modified atmosphere packaging of salmon (*Salmo salar*). *Packaging Technology and Science*, 34(6), 371-382.

3. Guner, S., Yağız, Y., Topalcengiz, Z., Kristinsson, H. G., Baker, G., Sarnoski, P., ... & MARSHALL, M. M. (2020). Effect of pH on lipid oxidation of red onion skin extracts treated with washed tilapia (*Oreochromis niloticus*) muscle model systems. *Turkish Journal of Chemistry*, 44(6), 1528-1538....

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Şevik, R., Akarca, G., Kılınç, M., Guner, S., Ünsal, T. E., Aşçıoğlu, Ç., & Dıraman, H. (2024). UV ve Vakum Uygulamalarının Beyaz Peynirin Kalite Özellikleri ile Raf Ömrü Üzerine Etkileri. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 24(1), 61-70. 2. Gürler, Z., Guner, S., Dedebaş, T., & Ünsal, T. E. (2023). Some physicochemical properties and fatty acid compositions of different originated Anatolian water buffaloes milk samples. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 23(1), 152-159.

3. Işık, S., Işık, H., Aytemiş, Z., Guner, S., Aksoy, A., Çetin, B., & Topalcengiz, Z. (2022). MİKROYEŞİLLİKLER: BESİNSEL İÇERİĞİ, SAĞLIK ÜZERİNE ETKİSİ, ÜRETİMİ VE GIDA GÜVENLİĞİ. *Gıda*, 47(4), 630-649.

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Çiğdem Aşçıoğlu		
UNVANI	Dr. Öğr. Üyesi		
ALINAN DERECEL ER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	Ankara Üniversitesi	2004-2009
Yüksek lisans	Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2011-2013
Doktora	Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2013-2021
KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	2010		
Kurumdaki hizmet süresi	15 sene		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Arş. Grv.		Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2010
Dr. Öğr. Üyesi		Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2024
DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /işletme		Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Çiftçiler Yağ San.		2009-2010	Kalite Kontrol Müdürü
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. Sevik, R., Akarca, G., Kilinc, M., & Ascioğlu, Ç. (2021). Chemical composition of tea tree (Melaleuca alternifolia)(Maiden & Betche) cheel essential oil and its antifungal effect on foodborne molds isolated from meat products. *Journal of Essential oil bearing plants*, 24(3), 561-570.

2. Akarca, G., Şevik, R., Denizkara, A., Kılınç, M., & Aşçıoğlu, Ç. (2023). Bioactive properties and volatile compounds of the essential oil of the leaves of giant fennel (Çaksır) growing in Türkiye. *Journal of Essential Oil Bearing Plants*, 26(5), 1338-1349.

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

1. Aşçıoğlu, Ç., Güner, S., Kılınç, M. Facilities of Utilizing 3 Dimensional (3D) Printers in Food Processes.

II. International Congress on Food researches ICONFOOD 23

2. Aşçıoğlu, Ç., Akarca, G., Şevik, R. Utilization of Nanomaterials in Food Coatings and Packagings. 6th International Cukurova Agriculture and Veterinary Congress, 22-24 December 2023 Adana, Türkiye.

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Şevik, R., Akarca, G., Kılınç, M., Güner, S., Ünsal, T. E., Aşçıoğlu, Ç., & Dıraman, H. (2024). UV ve Vakum Uygulamalarının Beyaz Peynirin Kalite Özellikleri ile Raf Ömrü Üzerine Etkileri. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 24(1), 61-70.

2. Şevik, R., Yeşilirmak, H., Akarca, G., Aşçıoğlu, Ç., & Denizkara, A. J. (2024). Quality Features of Afyon Fermented Sausage (Sucuk) and Standards Compliance. *Kocatepe Veterinary Journal*, 17(2), 150-161.

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

6.3.1 Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterlerini Ölçüt 6.3'te belirtilen hususları da göz önüne alarak açıklayınız.

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/wpcontent/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

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

7.1.1 Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer donanımın program öğretim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olduğunu, nitel ve nicel verilere dayalı olarak gösteriniz. Burada, yalnızca programı yürüten bölümün kendi altyapısı değil, program öğrencileri için destek bölümlerinde kullanılan altyapı da irdelenmelidir.

Tablo 7. 1 Program Tarafından Kullanılan Sınıflar

Bulunduğu Kat	Mekân Adı (Derslik)	Büyüklüğü (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 Lisans öğretiminde kullanılan başlıca öğretim ve laboratuvar donanımını veriniz ve bu donanımın lisans öğretiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız.

Tablo 7.2 Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekânın Adı (Derslik/Lab)	Büyüklüğü (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-Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır.

7.2.1 Öğrencilerin ders dışı etkinliklerine olanak veren ortam ve altyapıları Ölçüt 7.2 kapsamında anlatınız.

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 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

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

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

Bu bağlamda öğrencilere mesleki uygulama becerisi kazandırma açısından fakülte bünyesinde ana binadan ayrı 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. 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 Öğretim elemanları, idari personel ve destek personeline sağlanan ofis olanaklarını anlatınız.

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

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

7.3.1 Öğrencilere çağdaş öğrenim araçlarını kullanmayı öğrenmeleri için sağlanan olanakları anlatınız.

7.3.2 Öğrencilerin ve öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

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

7.4.1 Öğrencilere sunulan kütüphane olanaklarını anlatınız ve bunların yeterliliğini Ölçüt 7.4 kapsamında irdeleyiniz.

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-çıkı 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.

Tablo 7.3 Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar

KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (BASILI) :			
Merkez Kütüphane	Basılı Yayınlar	174.562	Adet
	Basılı Süreli Yayınlar (Dergiler)	22.211	Çeşit
	Tezler	5.965	Adet
	Kitap Dışı Kaynaklar (Ekler, Proje vb.)	3.021	Adet
	Nadir Eserler (Matbu)	1.751	Adet
	Nadir Eserler (El Yazması)	57	Adet
İslami İlimler Fakültesi (Şube)	Basılı Yayınlar	11.266	Adet
TOPLAM			
KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (ELEKTRONİK) :			
Merkez Kütüphane	E-kitap (abone + satın)	4.489.935	Adet
	E-dergi (abone)	53.857	Adet
	E-tez (abone)	5.912.246	Adet
TOPLAM			

Tablo 7.4 Veritabanları ve Deneme Veritabanları

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

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

7.5.1 Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında alınmış olan güvenlik önlemlerini, program türünün gerektirdiği özel önlemleri de belirterek açıklayınız.

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 laboratuvar da 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 ilk yardım 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.

İlk Yardım Önlemleri Kampüste ve Binada Sağlanan İlk Yardım Önlemleri

İlk yardım hizmetleri kapsamında tüm akademik ve idari birimlerde Yangın ve İlk Yardım ekipleri oluşturularak, ilk yardım talimatları kolay görülebilen alanlara asılmış; ecza dolapları ise kullanıma tahsis edilmiş vaziyettedir. Buna ek olarak kampüs içerisinde, Rektörlük Binasında yer alan Mediko Sosyal Merkezi hem üniversite çalışanları hem de öğrencilere sağlık hizmetleri sunmaktadır. Bu merkezde, öğrenciler ile çalışanların beden ve ruh sağlıklarının korunması amacıyla çalışmalar yapmaktadır. Mediko Sosyal Merkezi'ne

başvuruda bulunanların tedavisi yapılmakta, daha ileri tetkik ve tedavi gerektiren durumlarda ise ilgili sağlık kuruluşlarına sevk edilmektedirler. Sağlık hizmetleri kapsamında, sosyal güvencesi bulunmayan öğrencilerin tüm tedavi giderleri, bütçe olanakları ölçüsünde üniversitemizce karşılanmaktadır. Alınan tedbirlere ek olarak Afyon Kocatepe Üniversitesi İş Sağlığı ve İş Güvenliği Birimi eğitim ve denetim faaliyetleri ile iş ortamlarının güvenlik düzeyinin yükseltilmesi konusunda çalışmalarına devam etmektedir. Kampüs genelinde alınmış olan ilkyardım tedbirleri, Mühendislik fakültesi binasında da alınmış olup, ilkyardım talimatları asılmış ve ecza dolabı kullanıma sunulmuştur. Acil durumlar halinde önceden belirlenmiş 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 Engelliler için alınmış olan altyapı önlemlerini anlatınız.

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 ulaşabilmekte, 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 ulaşabilmekte, 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 katında bulunan bilgilendirme panolarında gösterilmiştir. Ayrıca hissedilebilir yollar ile de gösterilmiştir.

8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

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

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

8.1.1. Programın bütçesinin oluşturulma sürecini ve bu sürece kurumun (fakülte, üniversite, mütevelli heyet vb.) sağladığı desteği ve bu desteğin sürdürülebilirliğini anlatınız. Programa

sağlanan parasal desteğin kaynaklarını açıklayınız. Programı yürüten bölüm için Tablo 8.1'i doldurunuz.

Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar
[Üniversite-Program Adı]

Harcama kalemi	Mali Yıl		
	Önceki yıl (Gerçekleşen) (TL)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki yıl (Bütçelenen) (TL)
Ücretler ¹	17.595.226	18.826.548	21.085.710
Yolluklar			
Hizmet alımları			
Tüketim malları ve malzemeleri alımları			
Bakım ve onarım giderleri			
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-Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişimini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.

8.2.1 Nitelikli bir öğretim kadrosunu çekme ve tutma açısından bütçenin yeterliliğini irdeleyiniz.

8.2.2 Öğretim kadrosunun akademik gelişimini sürdürmesi için sağlanan parasal desteğin yeterliliğini açıklayınız.

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

8.3.1 Altyapı ve donanımı temin etmek, bakımını yapmak ve işletmek için sağlanan parasal desteğin yeterliliğini irdeleyiniz.

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

8.4.1 Programa destek veren teknik ve idari personelin sayıca ve nitelik olarak yeterliği konusunda bilgi veriniz.

Mühendislik Fakültesi kapsamında bir fakülte sekreteri, bir dekan sekreteri, üç öğrenci işleri, bir ayniyat ve bir tahakkuk, iki kalite ve üç yazı işleri biriminde olmak üzere on idari personelin yanı sıra altı temizlik personeli bulunmaktadır. Mühendislik Fakültesinde ayrıca her bölümün kendi bünyesinde teknik personellerde bulunmaktadır. Bununla birlikte, ihtiyaç olması halinde Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı birimlerinden ayrıca hizmet alınmaktadır.

Teknik ve İdari Personelin Niteliksel Yeterliliği

Fakültemiz idari personeli görevlerini gerçekleştirmede yeterli niteliksel becerilere sahiptir.

İdari Personele Sağlanan Bütçe Olanaklar

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

9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

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

9.1.1 Programın, bölüm, fakülte ve üniversite üst yönetimiyle yönetsel ilişkisini organizasyon şeması da kullanarak açıklayınız. Fakülte dekanının ve dekan yardımcılarının ve fakültenin üniversite içerisindeki yerini gösteren bir organizasyon şeması hazırlayınız ve şemayı Organizasyon Şeması olarak adlandırınız. Şemada fakültenin bağlı olduğu kişilerin unvanlarını belirtiniz (akademik işlerden sorumlu rektör yardımcısı, dekan gibi).

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 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, 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 özevleri, 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

4

Tablo 9.1 Üniversite Organizasyon Şeması

Tablo 9.2 Birim Organizasyon Şeması (Programın bağlı olduğu ana bilim/sanat dalının ve bölümün yer aldığı birime ait organizasyon şemasını ekleyiniz)

10-PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1-Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

10.1.1 Program öğretim planı, dersler ve diğer uygulamalarda ölçme-değerlendirme aracılığıyla programa özgü ölçütlerin nasıl sağlandığını anlatınız.

Örneğin, adlarında “nükleer” ve benzeri nitelemeler bulunan programlara özgü ölçütler şöyle belirtilmiştir (MÜDEK, 2020):

- İleri matematik, atom ve çekirdek fiziği ile radyasyonun madde ile taşınımı ve etkileşimi konuları dahil olmak üzere, temel bilimler ve mühendislik bilimleri bilgilerini nükleer sistem ve süreçlere uygulama becerisi;
- Nükleer ve radyoaktif süreçleri ölçebilme becerisi;
- Nükleer mühendisliğin alt alanlarından birinde profesyonel olarak çalışabilme becerisi.

Adlarında “gıda” ve benzeri nitelemeler bulunan programlara özgü ölçütler ise şunlardır (MÜDEK, 2020):

- Türevsel denklemleri de içerecek biçimde matematik, kimya, biyoloji, tepkime kinetiği, kütle ve enerji denklilikleri, ısı ve kütle transferi, biyolojik malzemeler, bilişim sistemleri, süreç yönetimi ve kontrolü, gıda standartları konularında bilgi;
- Gıda işleme sistemleri uygulama ve tasarlama becerisi.

Yukarıda listelenen ölçütlerin program öğretim planı, dersler, uygulamalar ile nasıl karşılandığı, ölçme-değerlendirme ile karşılandığının nasıl anlaşıldığı açıklanmalıdır.

Not: Programa özgü ölçütlere ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) lisans programları değerlendirme ölçütlerinden ulaşılabilir.

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 ulaşılacak 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/