

Öz Değerlendirme Raporu

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

LİSANSÜSTÜ PROGRAMI

Öz Değerlendirme Takımı

Başkan: Prof. Dr. Harun DIRAMAN

Üye: Doç. Dr. Gökhan AKARCA

Üye: Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KILINÇ

1. GİRİŞ

Gıda Mühendisliği Bölümünde Gıda Mühendisliği Ana Bilim dalı altında lisansüstü programı yer almaktadır. Lisansüstü programı aktif olarak eğitim ve öğretime devam etmektedir.

Ana bilim dalımız Lisans seviyelerinde aldıkları temel eğitime ek olarak, lisansüstü programımızda özel konularda bilgi seviyelerini artırarak bu sayede hem özel hem de kamu sektöründe aranan bireyler olmalarını sağlamak, üniversitelerimizin bilim adamı ve araştırmacı ihtiyacını karşılamak ve kendi alanında uzmanlaşmış insanlar yetiştirerek, ülkemizi bilim ve teknoloji alanında rekabet edebilirliğini sağlamak amacıyla açılmıştır.

Gıda Mühendisliği A.B.D. Lisansüstü Programı Misyonu:

Gıda Yüksek Mühendisliği mesleğinin gerektirdiği bilgi, beceri ve tecrübeye sahip, geçmişin ve güncelin kaynaklarına en etkin yollarla ulaşan, kaynakların yetersiz olduğu alanlarda yeni ve özgün verileri üretebilen, sorunların çözümünde pratik bilgiye sahip, mesleki ve etik sorumluluk sahibi doktorlar yetiştirerek, kendi uzmanlık alanlarında çalışmalar yaparak, bu alandaki bulguları dünyaya sunabilen, ülkenin ihtiyacı olan gıda alanlarında yeterli donanıma sahip bilim insanı yetiştirirerek, bilim ve teknolojinin ülkede ve dünyada gelişmesine ve yayılmasına katkı sağlamaktır.

0.1 PROGRAMA AİT BİLGİLER

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. Grv. olmak üzere toplam 9 Öğretim elemanı bulunmaktadır.

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

Gıda Mühendisliği A.B.D. yüksek lisans ve doktora programının eğitim dili Türkçedir. Yüksek lisans programını tamamlayan öğrenciler yüksek mühendis ünvanını alır. Doktora programını tamamlayan öğrenciler felsefe doktor diploması ve doktor unvanı alır.

0.1.1. Programın Kısa Tarihçesi ve Sahip Olduğu İmkanlar

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü 11.07.1992 tarih ve 21281 sayılı Resmi Gazete 'de yayımlanan 3837 sayılı Kanununun 18. Ek Maddenin c) fıkrası gereğince

kurulmuştur. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Mühendislik Bilimleri Alanında kurulan Gıda Mühendisliği Anabilim Dalımız, 2009 -2010 Akademik Yılı itibari ile doktora programına öğrenci almaya başlamıştır.

Gıda mühendisliği ana bilim dalı yüksek lisans programı; Gıda Mühendisliği lisans eğitimini tamamlayan gıda ile ilgili herhangi bir alanda literatür bilgisi toplama, bunları belli program dahilinde inceleme, yorumlama ve bu bilgilerle yapacağı araştırmalardan elde edeceği sonuçları kıyaslama ve sentez yapabilme becerisi kazanması hedefleme ve bilim insanı yetiştirme amaçları doğrultusunda açılmıştır.

Gıda mühendisliği ana bilim dalı doktora programı; Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı tezli yüksek lisans programını tamamlayan öğrencilerin gıda ile ilgili herhangi bir alanda literatür bilgisi toplama, bunları belli program dahilinde inceleme, yorumlama ve bu bilgilerle yapacağı araştırmalardan elde edeceği sonuçları kıyaslama ve sentez yapabilme becerisi kazanması hedefleme ve bilim insanı yetiştirme amaçları doğrultusunda açılmıştır.

Tablo 1.0 Bölüm iletişim bilgileri

Görevi	Adı Soyadı	Email Adresi	İletişim Bilgisi	Ulaşım Bilgisi
Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Başkanı	Prof. Dr. Harun DIRAMAN	hdiraman@aku.edu.tr	0 272 218 23 70	Afyon Kocatepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gazlıgöl Yolu ANS Kampüsü, 03200 AFYONKARAHİSAR
Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Başkan Yardımcısı	Doç. Dr. Gökhan AKARCA	gakarca@aku.edu.tr	0 272 218 23 25	Afyon Kocatepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gazlıgöl Yolu ANS Kampüsü, 03200 AFYONKARAHİSAR
Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Başkan Yardımcısı	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KILINC	mkilinc@aku.edu.tr	0 272 218 23 25	Afyon Kocatepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gazlıgöl Yolu ANS Kampüsü, 03200 AFYONKARAHİSAR

Gıda Mühendisliği A.B.D. lisansüstü programlarımızda öğrencilere; alanında ileri düzeydeki problemleri tanımlamak ve çözümlenebilmek için gerekli bilgiyi kavrama ve kullanma, alanında ileri düzeydeki problemleri çözebilmek için yöntem geliştirme, alanındaki yeni konulara ilişkin özgün fikir ve yöntemleri geliştirme ve uygulama, bilimsel ve teknolojik gelişmelerle ilgili bilgilere erişme ve sürekli yenileme becerileri kazandırır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek lisans Programı; ders alma ve tez araştırmasını kapsar. Öğrenciler özgün araştırma yaptıktan sonra tezlerini yazmakta ve tamamlamış oldukları çalışmayı sözlü olarak savunmaktadır. Yüksek lisans programı lisans eğitiminden sonra yaklaşık olarak dört yarıyıl sürmektedir. Bu programlar, çalışma alanının tüm teorik ve pratik öğretilerini kapsamayı ve öğrencilerini, Gıda Mühendisliği alanlarının birinde uzmanlaşma şansını vermeyi, öğrencileri o alanda araştırma yapma yeteneği ile donatmayı, ülkenin ihtiyacı olan araştırmacı, yönetici ve bilim insanı yetiştirilmesini amaçlar.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı doktora programı; ders alma, yeterlilik ve tez araştırmasını aşamalarını kapsar. Öğrenciler özgün araştırma yaptıktan sonra tezlerini yazmakta ve tamamlamış oldukları çalışmayı sözlü olarak savunmaktadır. Doktora programı yüksek lisans eğitiminden sonra yaklaşık olarak sekiz yarıyıl sürmektedir. Bu program, çalışma alanının tüm teorik ve pratik öğretilerini kapsamayı ve öğrencilerini, Gıda Mühendisliği alanlarının birinde uzmanlaşma şansını vermeyi, öğrencileri o alanda araştırma yapma yeteneği ile donatmayı, ülkenin ihtiyacı olan araştırmacı, yönetici ve bilim insanı yetiştirilmesini amaçlar.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı'mızda 2 Profesör, 3 Doçent, 3 Dr. Öğretim Üyesi, 1 Dr. Arş. Gör olmak üzere toplam 9 Öğretim elemanı bulunmaktadır.

Anabilim Dalımızda; Gıda kimyası, mikrobiyoloji, gıda mikrobiyolojisi, tıbbi ve aromatik bitkiler, et ve et ürünleri teknolojisi, süt ve süt ürünleri teknolojisi, tahıl ve tahıl ürünleri teknolojisi, meyve sebze ve meyve sebze ürünleri teknolojisi, yağ teknolojisi ve temel gıda mühendisliği alanlarında çalışmalar yürütülmektedir.

Gıda Mühendisliği A.B.D. lisansüstü programlarının eğitim dili Türkçedir. Yüksek lisans programını tamamlayan öğrenciler yüksek mühendis ünvanını alır. Doktora programını tamamlayan öğrenciler ise doktor diplomasını alır ve doktor Gıda mühendisi ünvanı verilir.

1.ÖĞRENCİLER

1.1 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.

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Fen bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Doktora programlarına öğrenci kabulü, *Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği* doğrultusunda yapılmaktadır.

Lisansüstü programlara başvurular, Enstitü Anabilim Dalı Bölüm Başkanı'n önerisi üzerine enstitü kurulunun belirlediği ve Senatonun onayladığı niteliklere göre yapılır. Başvurular sırasında uyulacak esaslar şunlardır:

1. Yüksek lisans programına başvurabilmek için adayların;
 - İlanda belirtilen kesin kayıt tarihi itibarıyla ilgili lisans mezuniyet/geçici mezuniyet belgesine (veya barkotlu e-Devlet çıktısı) ya da lisans mezuniyet transkriptine sahip olmaları gerekir.
 - Başvurduğu programın ilan edilen puan türünde ALES'ten en az 55 almış olmaları gerekir.

Yüksek lisans programına başvuran adayların başvurularının değerlendirilmesi ve programa yerleştirilmesinde uygulanacak esaslar şunlardır:

1. Enstitü Anabilin Dalı Başkanın önerisi üzerine Enstitü Yönetim Kurulunun belirlediği en az üç kişiden oluşan jüri tarafından bilimsel değerlendirme sınavına katılmış olmaları gerekir.
2. Başarı değerlendirmesinde; yüksek lisans için ALES puanı karşılığının %50'si, lisans mezuniyet not ortalamasının %20'si, bilimsel değerlendirme sınavı sonucunun %30'u toplamının 100 üzerinden olmak kaydı ile en az 60 puan olması gerekir.

2. Doktora programına başvurabilmek için adayların;
 - Adayların yüksek lisans not ortalamasının en az 100 lük sistemde 75 olması gerekmektedir.
 - ilanda belirtilen kesin kayıt tarihi itibarıyla ilgili üniversitelerin gıda mühendisliği yüksek lisans mezuniyet/geçici mezuniyet belgesine (veya barkotlu e-Devlet çıktısı) ya da yüksek lisans (Gıda Mühendisliği)mezuniyet transkriptine sahip olmaları gerekir.

- Başvurduğu programın ilan edilen sayısal puan türünde ALES'ten en az 65 puan almış olmaları gerekir. Ayrıca YOKDİL ve UDS sınavından en az 55 yada eşdeğer sınavlardan bu puanın karşılığı puanı almış olmaları gerekir.
- Adayların almış olduğu ALES ve Yabancı dil puanlarının geçerlilik süresi içerisinde olması gerekmektedir.

Doktora programına başvuran adayların başvurularının değerlendirilmesi ve programa yerleştirilmesinde uygulanacak esaslar şunlardır:

3. Enstitü Anabilin Dalı Başkanın önerisi üzerine Enstitü Yönetim Kurulunun belirlediği en az üç kişiden oluşan jüri tarafından bilimsel değerlendirme sınavına katılmış olmaları gerekir.
4. Başarı değerlendirmesinde; doktora için ALES puanı karşılığının %50'si, lisans mezuniyet not ortalamasının %20'si, bilimsel değerlendirme sınavı sonucunun %30'u toplamının 100 üzerinden olmak kaydı ile doktora da en az 75 puan olması gerekir.

Lisansüstü programımıza son beş yılda kabul edilen öğrenci sayıları ve son beş yılda programdan mezun olan öğrenci sayıları Tablo 1.1'de yer almaktadır.

Tablo 1.1 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	Öğrenci Sayıları			Mezun Sayıları		
	Tezsiz Yüksek Lisans	Tezli Yüksek Lisans	Doktora/Sanatta Yeterlik	Tezsiz Yüksek Lisans	Tezli Yüksek Lisans	Doktora/Sanatta Yeterlik
2024	-	2	-	-	2	1
2023	-	10	-	-	20	-
2022	-	12	4	-	8	-
2021	-	14	1	-	11	2
2020	-	18	8	-	6	2

Doktora programımıza başvurabilmek ise; ilgili üniversitelerin Gıda Mühendisliği bölümü lisans ve gıda mühendisliği yüksek lisans mezunu olmak şartı bulunmaktadır. Bunun dışında herhangi bir bölüm mezunları doktora programımıza başvuru yapamamaktadırlar.

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.

Başka bir yükseköğretim kurumunda öğrenime başlayan doktora öğrencilerinin yatay geçiş ile kabulü *Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği* esaslarına göre yapılmaktadır. Yatay geçiş kontenjanları Enstitü Anabilim Dalı başkanlığının önerisi ve Enstitü Yönetim Kurul kararı doğrultusunda her yarıyılın başlangıcından bir ay öncesinde belirlenir ve enstitünün internet sayfasında ilan edilir. Enstitü tarafından ilan edilen kontenjanlar ve başvuru süresi dâhilinde öğrenci başvuruları alınır.

Doktora programımıza yatay geçiş yapmak isteyen öğrencinin;

- Doktora programına için en az bir yarıyılı tamamlamış, ancak dördüncü yarıyılına başlamamış olması,
- Başarısız olduğu dersinin bulunmaması,
- Yönetmelikte yüksek lisans programı için belirtilen ALES puanına veya GRE ya da GMAT gibi sınavlardan aldığı puanının ALES puanı karşılığına sahip olması,
- Disiplin cezası almamış olması

gerekir.

Son beş yılda yüksek lisans programımıza yatay geçiş ile kabul edilen öğrenci sayıları Tablo 1.2’de yer almaktadır.

Tablo 1.2 Yatay Geçiş Bilgileri

Akademik Yıl	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı
	Doktora Programı
2021-2022	0
2020-2021	1
2019-2020	1
2018-2019	0

Yatay geçiş yapan öğrencinin başka bir yükseköğretim kurumunda alınan dersi/dersleri lisansüstü programında alınması gereken derslerin toplam sayısının %50’sini geçmemek koşuluyla (tez hazırlık, tez çalışması, uzmanlık alan ve seminer dersleri hariç) Enstitü Anabilim Dalı kurulunun önerisi ve Enstitü Yönetim Kurulu kararıyla yatay geçiş yaptığı programındaki dersin/derslerin yerine sayılabilir. Bu şekilde dersin/derslerin kodları, adları ile birebir sayılan dersin/derslerin başarı notları için Üniversitenin uyguladığı 4’lük not sistemi

karşılığındaki harf notu uygulanır. AKTS kredileri mevcut programdaki AKTS kredilerine intibak edilir.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalımıza yüksek lisans ve doktora eğitimi için kabul edilen öğrencilerin giriş derecelerine ilişkin bilgiler Tablo 1.2a'da ve Tablo 1.2b'de verilmiştir.

Tablo 1.2a Yüksek Lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl (1)	ALES puan türüne göre kabul edilen öğrenci sayısı	ALES Yüzdellik Dilim		ALES Puanı		Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı
		En düşük	En yüksek	En düşük	En yüksek	
2024	6					2
2023	13					10
2022	16					12
2021	24					14
2020	2					18

Tablo 1.2b Doktora/Sanatta Yeterlik Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl (1)	ALES puan türüne göre kabul edilen öğrenci sayısı	ALES Yüzdellik Dilim		ALES Puanı		Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı
		En düşük	En yüksek	En düşük	En yüksek	
2024	0					0
2023	0					0
2022	4					4
2021	8					1
2020	-					8

Kanıtlar

[Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)

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 Anabilim Dalımızda ERASMUS öğrenci hareketliliği, FARABİ değişim programı uygulamaları ve MEVLANA değişim programı uygulamaları gerçekleştirilmektedir.

ERASMUS Öğrenci Değişimi

Doktora programlarında öğrenim gören öğrencilerimiz Erasmus öğrenim ve staj hareketliliği kapsamında anlaşmalı olduğu yurt dışındaki bir yükseköğretim kurumunda en az bir en fazla iki yarıyıl eğitim- öğretim faaliyetlerine devam edebilmektedir.

Öğrenci değişim programı amacına yönelik olarak bölümümüzün Tablo 1.3’de verilen üniversitelerle ikili anlaşmaları bulunmaktadır.

Tablo 1.3 Lisansüstü Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Program	Ülke
West Pomerian University of Technology	Dr	Polonya
Warsaw University of Technology	Dr	Polonya

ERASMUS değişim programı ile gönderilen öğrencilerin gitmeden önce yurt dışında alacakları derslere göre öğrenim anlaşmaları hazırlanır ve bu derslerin döndüklerinde hangi derslere eşdeğer sayılacağı tanınma belgesi ile garanti altına alınır. Erasmus değişim programı süreçleri ile ilgili öğrencilere toplantı yapılmaktadır. Erasmus değişim süreçlerinden yararlanacak öğrenciye Bölüm Erasmus Koordinatörümüz (Prof. Dr. Harun DIRAMAN) yardımcı olmaktadır.

Erasmus değişim programı ile ilgili tüm bilgilere üniversitemiz web sayfasından <https://uim.aku.edu.tr/> linkinden ulaşabilirsiniz.

FARABİ Öğrenci Değişimi

Farabi Değişim Programı, öğrencilerin bir veya iki yarıyıl süresince kendi kurumlarının dışında bir yükseköğretim kurumunda eğitim ve öğretim faaliyetlerine devam etmelerini amaçlamaktadır. FARABİ değişim programı ile ilgili tüm bilgilere ve ikili anlaşmamız olan üniversitelerin listesine üniversitemiz web sayfasından <https://farabi.aku.edu.tr/> linkinden ulaşabilirsiniz. Öğrencilerimize FARABİ değişim programı hakkında bölümümüz FARABİ koordinatörü (Prof. Dr. Harun DIRAMAN) yardımcı olmaktadır.

MEVLANA Öğrenci Değişimi

Mevlana Değişim Programı, yurtiçinde eğitim veren yükseköğretim kurumları ile yurtdışında eğitim veren yükseköğretim kurumları arasında öğrenci ve öğretim elemanı değişimini

gerçekleştirmeyi amaçlayan bir programdır. Mevlana değişim programı kapsamında Tablo 1.4’de yer alan üniversiteler ile ikili anlaşmalarımız bulunmaktadır.

Tablo 1.4 Mevlana Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Program	Ülke
Oleksandr Dovzhenko Hlukhiv National Pedagogical University	DR.	Ukrayna

Kanıtlar

<https://uim.aku.edu.tr/>

<https://farabi.aku.edu.tr/>

<https://uim.aku.edu.tr/mevlana/>

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

Her öğrenciye en geç birinci yarıyılın sonuna kadar, akademik takvimde belirtilen süre içinde alacağı derslerin belirlenmesi, kayıt işlemleri ve tez çalışmaları için öğrencinin de görüşü alınarak, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı kurulunun önerisi ve Enstitü Yönetim Kurulu’nun onayı ile Üniversite kadrosunda bulunan bir öğretim üyesi danışman olarak atanır. Danışman atanıncaya kadar bu görevi anabilim dalı başkanı yürütür. Tez konusu belirlendikten sonra, tez çalışması niteliğinin birden fazla danışmanı gerektirdiği durumlarda, Anabilim Dalı kurulunun gerekçeli önerisi ve Enstitü Yönetim Kurulu’nun onayı ile ikinci tez danışmanı atanabilir. İkinci tez danışmanı Üniversite kadrosu dışındaki öğretim üyeleri arasından da atanabilir. Öğrencinin alacağı derslerin belirlenmesi, tez çalışmaları, atanan danışman tarafından yürütülür. Danışman, lisansüstü programda açılması kararlaştırılan dersler arasından, öğrencinin alacağı dersleri belirler.

Öğrenci Danışmanlıklarına İlişkin Tablolar EK1- Yüksek Lisans Danışmanlıklar ile EK2-Doktora Danışmanlıklar şeklinde ek tablolarla verilmiştir.

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

Lisansüstü programlarımızda derslerin ölçme ve değerlendirmesinde kullanılan sınav türleri; ödev, ara sınav, mazeret sınavı, yarıyıl sonu sınavı ve tek ders sınavıdır. Bu sınavlar ders programlarında belirtildiği gibi yazılı, sözlü, sözlü ve yazılı ya da uygulamalı olarak yapılır.

Anabilim Dalı Başkanlığı, ders başarılarını ölçen tüm sınavları, kâğıt ortamında ve eş zamanlı olarak yapabileceği 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 yapabilir ve ölçmenin hangi sınav türü ile yapılacağına dersi yürüten öğretim üyesi karar vererek yarıyıl başında enstitüye bildirir. Bir yarıyıldan tez hazırlık çalışması, tez çalışması ve uzmanlık alan dersi hariç olmak üzere her ders için en az bir ara sınav yapılır. Her yarıyıl sonunda, akademik takvim yılı içerisinde belirlenen ve ilan edilen tarihler arasında tez hazırlık çalışması, tez çalışması ve uzmanlık alan dersi hariç olmak üzere her ders için yarıyıl sonu sınavı yapılır. Tüm sınavlar 100 puan üzerinden değerlendirilir. Ara sınav ve yarıyıl sonu sınav notlarının ders başarı puanının hesaplanmasında esas alınacak katkı oranları, dersi veren öğretim üyesi tarafından Enstitüye ilgili yarıyıl başlarında yazılı olarak bildirilir. Öğrencinin bir dersten başarı notu, dersi veren öğretim üyesi tarafından belirlenir ve harf notu olarak takdir edilir. Bu amaçla bağlı değerlendirme ve mutlak değerlendirme yöntemlerinden istatistiksel ölçütlere göre uygun olan yöntem kullanılır. Başarı notlarının ifade ettikleri başarı dereceleri ve katsayıları *Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nde* yer almaktadır.

Kanıtlar

[Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)

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

Yüksek lisans programı en az yedi ders ve 21 kredi ile uzmanlık alan dersi, seminer, tez hazırlık çalışması ve tez çalışması olmak üzere toplam en az 120 AKTS kredisinden oluşur. Öğrenci, azami dört yarıyıl sonunda öğretim planında yer alan kredili derslerini en az CC ve seminer dersini YT (yeterli) başarı notuyla tamamlamak durumundadır. Tezli yüksek lisans programında öğrencinin başarılı sayılabilmesi için, aldığı tüm derslerden CC veya bunun üzerinde bir not alması ve seminer, uzmanlık alan, tez hazırlık çalışması ve tez çalışması derslerinden YT (yeterli) notu alması gerekir. Öğrencilerin kredilerini tamamlayıp tamamlamadıkları, başarı durumları, zorunlu uygulamaları yapıp yapmadıkları, yeterlilik durumları Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğrenci Bilgi Sistemi (akademik) otomasyonunca izlenebilmektedir. Ayrıca Fen Bilimleri Enstitüsü öğrenci bilgi sistemince de öğrencinin durumu izlenebilmektedir. Öğrencilerin lisansüstü süreçte teslim etmeleri gereken belgeler,

formlar danışmanları tarafından onaylanarak enstitüye teslim edilmekte ve enstitü yetkililerince kontrol edilerek sisteme işlenmekte ve arşivde saklanmaktadır.

Doktora programı, tezli yüksek lisans derecesi ile kabul edilmiş öğrenciler için en az onbir ders ve 24 kredi (uzmanlık alan dersi, seminer, tez hazırlık çalışması ve tez çalışması hariç) ile uzmanlık alan dersi, seminer, tez hazırlık çalışması ve tez çalışması olmak üzere toplam en az 240 AKTS kredisinden ve yeterlik sınavından oluşacak şekilde düzenlenir. Seminer, uzmanlık alan, tez hazırlık çalışması ve tez çalışması dersleri kredisiz olup başarılı veya başarısız olarak değerlendirilir. Derslerini ve seminerini başarıyla tamamlayan öğrenci doktora yeterlik aşamasına geçebilir.

Doktora yeterlik sınavı, güz yarıyılı için Aralık, bahar yarıyılı için ise Haziran ayları içerisinde olmak koşulu ile yılda iki kez yapılır

Ayrıca Fen Bilimleri Enstitüsü öğrenci bilgi sistemince de öğrencinin durumu izlenebilmektedir. Öğrencilerin lisansüstü süreçte teslim etmeleri gereken belgeler, formlar danışmanları tarafından onaylanarak enstitüye teslim edilmekte ve enstitü yetkililerince kontrol edilerek sisteme işlenmekte ve arşivde saklanmaktadır.

Kanıtlar

<https://fenbil.aku.edu.tr/>

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/akademik/login.aspx>

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

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

Kurumun, enstitünün ve anabilim dalının öz görevleri ile uyumu dikkate alınarak programın eğitim amaçları aşağıdaki gibi belirlenmiştir:

PEA1: Ulusal ve uluslararası düzeyde nitelikli bilimsel araştırmalarda aktif rol almaları, deneysel çalışmalar tasarlayabilmeleri, elde ettikleri sonuçları yazılı/sözlü olarak sunabilen mezunlar yetiştirmek.

PEA2: Yaşam boyu öğrenme bilincine sahip, girişimci, mesleki ve toplumsal sorumluluklarının bilincinde olan mezunlar yetiştirmek.

PEA3: Kazandığı yetkinliklerle sektörde tercih edilen Gıda Yüksek Mühendisleri yetiştirmektir.

Kanıtlar

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

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı doktora programını, başarılı bir şekilde tamamlandıktan sonra, program yeterlilikleri sağlandığında Gıda Mühendisliği Bilimi Alanında doktor ünvan derecesine sahip olunur. Gıda Mühendisliği Anabilim Dalından mezun olan öğrenciler, gıda, tarım, sağlık, askeri, gibi birçok alanda yüksek gıda mühendisi olarak çalışabilir. Ayrıca sağlık, tarım ve orman bakanlığı, belediyeler, devlet ve vakıf üniversitelerinin gıda ve gıda ile ilgili birimlerinde eğitim ve öğretim faaliyetlerinde akademisyen olarak ta çalışabilmektedir.

2.3. Kurumun, fakültenin ve bölümün öz görevleriyle uyumlu olmalıdır.

Afyon Kocatepe Üniversitesi'nin, Fen Bilimleri Enstitüsü'nün ve Gıda Mühendisliği A.B.D.'nin görevleri şu şekilde tanımlanmıştır:

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

Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü: Enstitü bünyesinde açılan programlarda kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetlerinde bulunmak, yönetmelikler doğrultusunda şeffaflık, etik ve akademik işleyiş ilkelerine bağlı kalarak lisansüstü tez çalışmalarının yürütülmesini sağlamak, Ulusal ve Uluslararası ihtiyaçları göz önüne alarak üniversite, sanayi ve kamu üçgeninde işbirliğini artırmak ve disiplinler arası araştırma faaliyetlerini destekleyerek lisansüstü programlarda gerekli düzenlemeleri yapmaktır.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği A.B.D.: Gıda Mühendisliği mesleğinin gerektirdiği bilgi ve becerilere sahip, geçmişin ve güncelin kaynaklarına en etkin yollarla ulaşan, kaynakların yetersiz olduğu alanlarda yeni ve özgün verileri üretebilen, mesleki ve etik sorumluluk sahibi mezunlar yetiştirerek, bilim ve teknolojinin ülkede ve dünyada gelişmesine ve yayılmasına katkı sağlamaktır.

Anabilim Dalımız, Afyon Kocatepe Üniversitesi'nin öz görevi ile uyumlu olarak, Gıda Mühendisliği mesleğinin her alanında hizmet verebilecek bilgi ve becerilerle donatılmış,

çağdaş mühendisler yetiştirmeyi, evrensel nitelikte verdiği eğitim ve yaptığı araştırmalarla topluma hizmet etmeyi öz görev edinmiştir.

Eğitim amaçlarının yapılandırılmasında üniversitenin, enstitünün ve anabilim dalının öz görevi göz önüne alınmış, tüm paydaşlarla yapılan toplantılarda dile getirilen, çeşitli anketlerde yansıtılan değerlendirmeler tartışılarak bu amaçlar sürekli gelişim çalışmaları çerçevesinde güncellenmek üzere netleştirilmiştir. Program eğitim amaçlarının kurumun, enstitünün ve anabilim dalının öz görevleriyle ne ölçüde uyumlu olduğu, Tablo 2.1’de irdelenmiştir.

Tablo 2.1 Program Eğitim Amaçlarının Kurum, Enstitü, Anabilim Dalı Vizyon ve Misyonu ile Uyumu

	AFYON ÜNİVERSİTESİ KOCATEPE		FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ		GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI		
	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.	Enstitü bünyesinde açılan programlarda kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetlerinde bulunmak, yönetmelikler doğrultusunda şeffaflık, etik ve akademik işleyiş ilkelerine bağlı kalarak lisansüstü tez çalışmalarının yürütülmesini sağlamak. Ulusal ve Uluslararası ihtiyaçları göz önüne alarak üniversite, sanayi ve kamu üçgeninde işbirliğini artırmak ve disiplinler arası araştırma faaliyetlerini destekleyerek lisansüstü programlarda gerekli düzenlemeleri yapmaktır.	Üniversitemiz vizyonu doğrultusunda, araştırmayı ön plana alarak eğitim ve öğretim kalitesinden asla ödün vermeden, ulusal ve uluslararası yararlılık ve etik prensiplerine bağlı, alanlarında uzman bireyler yetiştiren, uluslararası rekabet edebilir seçkin bir kurum olmaktır.	Gıda Mühendisliği mesleğinin gerektirdiği bilgi ve becerilere sahip, geçmişin ve güncelin kaynaklarına etkin yollarla ulaşan, kaynakların yetersiz olduğu alanlarda yeni ve özgün verileri üretebilen, mesleki ve etik sorumluluk sahibi mezunlar yetiştirerek, bilim ve teknolojinin ülkede ve dünyada gelişmesine ve yayılmasına katkı sağlamaktır.	Eğitim ve araştırma hedeflerini Türkiye'nin güncel gereksinimleri doğrultusunda belirleyen, sanayi ve teknolojimize verimlilik ve rekabet üstünlüğü sağlayan, çevre dostu yenilikçi yapının geliştirildiği, uluslararası saygınlık kazanmış bir bölüm haline gelmek olarak belirlenmiştir.	
	PEA1.	UYUMLUDUR	UYUMLUDUR	UYUMLUDUR	UYUMLUDUR	UYUMLUDUR	UYUMLUDUR
	PEA2.	KISMEN UYUMLUDUR	KISMEN UYUMLUDUR	KISMEN UYUMLUDUR	KISMEN UYUMLUDUR	UYUMLUDUR	UYUMLUDUR
	PEA3.	UYUMLUDUR	UYUMLUDUR	UYUMLUDUR	UYUMLUDUR	UYUMLUDUR	UYUMLUDUR

Kanıtlar

<https://aku.edu.tr/hakkimizda/universitemizgenel-bilgiler/misyon-vizyonumuz/>

<https://fenbil.aku.edu.tr/misyon-vizyon/>

<https://gidamuh.aku.edu.tr/misyon-ve-vizyon/>

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

Programımızın gelişebilmesi, eğitim kalitesini artırabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesi ancak tüm paydaşlarının desteği ile mümkün olabilecektir. Bu amaçla paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak programın eğitim amaçları belirlenmiştir. Programın iç paydaşları Akademik Personel, İdari personel, aktif öğrencilerimiz ve mezun öğrencilerimiz, programın dış paydaşları ise YÖK, ÖSYM gibi kamu kurumlarıdır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalımızın özgörevi ve eğitim amaçları programımızın tüm iç ve dış paydaşlarının görüşü alınarak belirlenmiş ve gerekli zamanlarda çağın gerekliliklerine göre yeniden tüm paydaşların fikirleri alınarak güncellenmektedir.

2.5. Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Tüm iç ve dış paydaşlarımız ve özellikle öğrencilerimiz ile öğrenci aday arkadaşlarımız Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı misyon, amaç, hedef, detaylı öğretim planı ve ders içeriklerine programımızın web sayfasından ve ayrıca Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi'nden kolaylıkla ulaşabilmektedirler.

Kanıtlar

<https://gidamuh.aku.edu.tr>

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

Program öğretim amaçlarının tespiti sürecinde iç ve dış kaynaklardan alınan bilgiler ile periyodik olarak gerçekleştirilen ders içerik analizleri ve birim kalite komisyonu çalışmaları, periyodik düzenlenen anabilim dalı kurulu toplantılarında tartışılmaktadır. Anabilim dalı kurulu toplantılarında öğretim amaçlarına ulaşılma durumu gözden geçirilerek, anabilim dalı içerisinde gerçekleştirilebilecek faaliyetler için eyleme geçilirken, hem anabilim dalı içi eylem faaliyetleri hem de enstitü bazında gerçekleştirilecek iyileştirme faaliyetleri için dönem başı ve sonlarında gerçekleştirilen Enstitü Akademik Kurul toplantılarında konu gündeme getirilmekte ve gerekli durumlarda program öğretim amaçları için iyileştirme çalışmaları gerçekleştirilmektedir.

3. PROGRAM ÇIKTILARI

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

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Doktora Programının çıktıları, programlarının eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamakta ve ilgili değerlendirme çıktıları da içerecek şekilde tanımlanmıştır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Doktora Programının çıktıları, Tablo 3.1’de tanımlanmıştır.

Tablo 3.1 Program Çıktıları

No	Program Çıktısı
PC1	Lisans ve yüksek lisans alanındaki bilgilerini güncel ve teknik yöntemler ile derinlemesine geliştirerek ileri gıda mühendisliği alanında bilgiye ulaşma, değerlendirme, yorumlama ve uygulama becerisi kazanmak.
PC2	Gıda Mühendisliği alanında edindiği uzmanlık düzeyindeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanarak, karmaşık problemleri tanımlama ve çözümüne yönelik analitik, modelleme ve deneysel esaslı araştırmaları tasarlamak, uygulamak ve yorumlayabilmek.
PC3	Gıda Mühendisliği alanındaki bir sorunu bağımsız olarak kurgulamak, yeni bilgi oluşturmak, tasarım yaparak çözüm yöntemleri geliştirmek, çözmek, sonuçları değerlendirmek ve gerektiğinde uygulayabilmek.
PC4	Gıda Mühendisliği ile ilgili bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilmek, öğrenmeyi yönlendirebilmek, ileri düzey çalışmaları bağımsız olarak yürütebilmek.
PC5	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetmek.
PC6	Çalışmalarının süreç ve sonuçlarını, gıda mühendisliği alanı veya alan dışındaki paydaşlarına ulusal ve uluslararası ortamlarda sistematik ve açık bir şekilde Türkçe ya da en az bir yabancı dilde yazılı ya da sözlü olarak aktarabilmek.

PÇ7	Disiplinler arası ya da disiplin içi takım çalışmalarında verimli çalışabilme, gerektiğinde liderlik yapma, öncelik kullanma ve sorumluluk yüklenebilme becerisi kazanmak.
PÇ8	Gıda Mühendisliği uygulamalarının ekonomik, sosyal, çevresel, güvenlik ve sağlık boyutlarını anlama, değerlendirme ve katkı koyabilme becerisi edinmek.

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

Program çıktılarının sağlanma düzeyini ölçme ve değerlendirme amacına yönelik bir uygulamamız bulunmamaktadır. İleriki yıllarda öğrencilere yapılacak ders anketleri aracılığıyla bu çıktılara ne ölçüde ulaşıldığının değerlendirilmesi düşünülmektedir.

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

Mezuniyet aşamasına gelmiş veya mezun olan öğrencilerimize uygulanan, program çıktılarına ulaşma düzeyini belirlemeye yönelik bir çalışmamız bulunmamaktadır. İleriki yıllarda mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilere yapılacak anketler aracılığıyla bu çıktılara ne ölçüde ulaşıldığının değerlendirilmesi düşünülmektedir.

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

Üniversitemiz Eğitim-Öğretim Yönergesinin 18/1/b. maddesi gereği öğrencilere her yarıyıl sonunda her bir ders için Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden Eğitsel Performans Ölçeği uygulanmaktadır. Kalite Yönergesinin 9/1/e. maddesi kurumun hizmet kalitesini ve paydaş memnuniyetini ölçmek" amacıyla Kalite Komisyonu adına Kalite Koordinatörlüğü tarafından yapılan 2021-2022 akademik yılı bahar dönemine ilişkin Eğitsel Performans Ölçeği sonuçları Tablo 4.1 'de yer almaktadır.

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.

Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili değerlendirmelerde kayda değer bir sorun saptanmamıştır. Zaten birçok platformda mezunlarımızın bir üst evre için kolaylıkla kabul edilmeleri programın çıktılarını açısından amacına ulaştığının bir göstergesidir. Üniversite bazında yapılan anketlerle Program Eğitim Amaçlarının ve Program Çıktılarının programın sürdürülebilirliğini sağlamadaki yeterliliği her bir çevrimde gözden geçirilmesi sağlanmaktadır. Programın çıktılarını karşılayan ders (öğrenme) çıktılarına uygun olarak hazırlanması gereken sınav soruları, ödev ve projeler ile elde edilen ders başarıları ölçütlerin sorgulanmasında önemli bir göstergedir. Her dönem ders başarıları Anabilim Dalı Kurulu'nda paylaşılmakta ve ölçütlerin yerine getirilmesi açısından tartışılmaktadır.

Tablo 4.1 Eğitsel Performans Ölçeği sonuçları

.....

5. EĞİTİM PLANI

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

Gıda Mühendisliği A.B.D yüksek lisans programımızda; gerek gıda sanayisinin gereksinimlerine cevap verebilecek ve gerekse evrensel bilime katkıda bulunabilecek uzman mühendis, bilim insanlarını yetiştirmek amacıyla eğitim amaçlarını ve program çıktılarını da destekleyen eğitim planı hazırlanmıştır. Programımızda uygulanan eğitim planı (müfredat) Tablo 5.1'de verilmiştir. Eğitim planımıza aynı zamanda aşağıdaki linkten de ulaşılabilir. (<https://fenbil.aku.edu.tr/ders-cerceve/>).

Gıda Mühendisliği A.B.D doktora programımızda; gerek gıda sanayisinin gereksinimlerine cevap verebilecek ve gerekse evrensel bilime katkıda bulunabilecek uzman mühendis, bilim insanlarını yetiştirmek amacıyla eğitim amaçlarını ve program çıktılarını da destekleyen eğitim planı hazırlanmıştır. Programımızda uygulanan eğitim planı (müfredat) Tablo 5.2'de

verilmiştir. Eğitim planımıza aynı zamanda aşağıdaki linkten de ulaşılabilir.
(<https://fenbil.aku.edu.tr/ders-cerceve/>)

Tablo 5.1 Yüksek Lisans Programı Eğitim Planı

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞI YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

BİRİNCİ YIL

BİRİNCİ YARIYIL

DERSİNKODU	DERSİN ADI	Z/ S	DERSİN KREDİSİ*				
			T	U	TP	K	A
GDM-5501	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
GMM-5601	TEZ HAZIRLIK ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	1
	SEÇMELİ DERS	S	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ DERS	S	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ DERS	S	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ DERS	S	3	0	3	3	5
TOPLAM			20	1	21	12	30

İKİNCİ YARIYIL

DERSİNKODU	DERSİN ADI	Z/ S	DERSİN KREDİSİ*				
			T	U	TP	K	A
GDM-5502	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
GDM-5602	TEZ HAZIRLIK ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	1
GDM-5701	SEMİNER	Z	0	2	2	0	5
	SEÇMELİ DERS	S	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ DERS	S	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ DERS	S	3	0	3	3	5
TOPLAM			17	3	20	9	30

GIDA YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

İKİNCİ YIL

ÜÇÜNCÜ YARIYIL

DERSİNKODU	DERSİN ADI	Z/ S	DERSİN KREDİSİ*				
			T	U	TP	K	A
GDM-5503	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
GDM-5603	TEZ ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	21
TOPLAM			8	1	9	0	30

DÖRDÜNCÜ YARIYIL							
DERSİNKODU	DERSİN ADI	Z/ S	DERSİN KREDİSİ*				
			T	U	TP	K	A
GDM-5504	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
GDM-5604	TEZ ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	21
TOPLAM			8	1	9	0	30

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞI
YÜKSEK LİSANS PROGRAMI
SEÇMELİ DERSLER**

DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/ S	DERSİN KREDİSİ*				
			T	U	TP	K	A
FBE-5001	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	Z	3	0	3	3	5
GDM-5001	GIDA ENDÜSTRİSİNDE ISIL OLMAYAN İŞLEM TEKNOLOJİLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5002	İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5003	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5004	İLERİ İŞLEM HESAPLANMALARI	S	3	0	3	3	5
GDM-5005	MODİFİYE KONTROLLÜ ATMOSFERDE DEPOLAMA	S	3	0	3	3	5
GDM-5006	DUYUSAL ANALİZ TEKNİĞİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5007	FONKSİYONEL GIDALAR	S	3	0	3	3	5
GDM-5008	İLERİ PAKETLEME TEKNİKLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5001	GIDA ENDÜSTRİSİNDE ISIL OLMAYAN İŞLEM TEKNOLOJİLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5002	İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5003	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5004	İLERİ İŞLEM HESAPLANMALARI	S	3	0	3	3	5
GDM-5005	MODİFİYE KONTROLLÜ ATMOSFERDE DEPOLAMA	S	3	0	3	3	5
GDM-5006	DUYUSAL ANALİZ TEKNİĞİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5007	FONKSİYONEL GIDALAR	S	3	0	3	3	5
GDM-5008	İLERİ PAKETLEME TEKNİKLERİ	S	3	0	3	3	5
5009	SÜT VE MAMULLERİ MİKROBİYOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5010	İLERİ KURUTMA TEKNİKLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5011	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5012	SU ÜRÜNLERİNDE ÖN İŞLEME TEKNİKLERİ	S	3	0	3	3	5

GDM-5013	GIDA ENDÜSTRİSİNDE SU KALİTESİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5014	PEYNİR ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5015	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE ISIL İŞLEMLER	S	3	0	3	3	5
GDM-5016	MEYVE VE SEBZE BİYOKİMYASI	S	3	0	3	3	5
GDM-5017	GIDA HİJYENİ VE GIDA GÜVENLİK SİSTEMLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5018	GIDA PROTEİNLERİ VE ELEKTROFORETİK YÖNTEMLERLE AYRILMASI	S	3	0	3	3	5
GDM-5019	SOĞUKTA VE DONDURARAK MUHAFAZA	S	3	0	3	3	5
GDM-5020	BİLİMSEL ARAŞTIRMALARDA BİLGİSAYAR UYGULAMALI İSTATİSTİK	S	3	0	3	3	5
GDM-5021	GIDALARDA KALİTE KONTROL VE STANDARDİZASYON	S	3	0	3	3	5
GDM-5022	GIDA ENDÜSTRİSİNDE TOPLAM KALİTE YÖNETİMİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5023	ET İŞLEMEDE ÖN MUAYENELER	S	3	0	3	3	5
GDM-5024	SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNİKLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5025	İLERİ GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5026	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE REOLOJİK METODLAR	S	3	0	3	3	5
GDM-5027	GIDALARDA RENK VE RENK MADDELERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5028	GIDALARDA RAF ÖMRÜ	S	3	0	3	3	5
GDM-5029	GENETİK OLARAK DEĞİŞTİRİLMİŞ GIDALAR	S	3	0	3	3	5
GDM-5030	HASAT SONRASI UYGULANAN İŞLEMLER	S	3	0	3	3	5
GDM-5031	ŞEKER VE ŞEKERLİ MAMULLER TEKNOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5032	SÜT BİYOKİMYASI	S	3	0	3	3	5
GDM-5033	MODİFİYE YAĞLAR ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5034	SÜT VE MAMÜLLERİ FİZİKOKİMYASI	S	3	0	3	3	5
GDM-5035	MEYVE VE SEBZE SUYU İŞLEME TEKNOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5036	GIDALARDA BİYOKİMYASAL DEĞİŞMELER	S	3	0	3	3	5
GDM-5037	KESİM SONRASI FİZYOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5038	ET VE ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5039	KROMATOGRFİK YÖNTEMLER	S	3	0	3	3	5
GDM-5040	LİPİD KİMYASI	S	3	0	3	3	5
5041	UYGULAMALI ENSTRÜMENTAL ANALİZ TEKNİKLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5042	ENZİM MÜHENDİSLİĞİNİN TEMELLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5050	TIBBİ AAROMATİK BİTKİ UÇUCU YAĞLAR	S	3	0	3	3	5
GDM-5057	TAHİL KİMYASI	S	3	0	3	3	5
GDM-5052	GIDALARDA MİKROBİYOLOJİK ANALİZ TEKNİKLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5058	GIDA ANALİZLERİNDE KROMOTOGRAFİK YÖNTEMLER	S	3	0	3	3	5

GDM-5054	GIDA KAYNAKLI PATOJENLER	S	3	0	3	3	5
GDM-5055	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ MİKROBİYOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5053	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ VE ANTİMİKROBİYALLER	S	3	0	3	3	5
GDM-5055	PROBİYOTİK VE STARTER KÜLTÜR TEKNOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5059	GIDA AROMALARI	S	3	0	3	3	5
GDM-5061	ÖZEL MİKROBİYOLOJİ I	S	3	0	3	3	5
GDM-5062	ÖZEL MİKROBİYOLOJİ II	S	3	0	3	3	5
GDM-5063	FERMENTE İÇECEKLER TEKNOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-5065	GIDA İŞLETMELERİNDE YENİ EĞİLİMLER	S	3	0	3	3	5

Tablo 5.2 Doktora Programı Eğitim Planı

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞI DOKTORA PROGRAMI

BİRİNCİ YARIYIL							
DERSİNKODU	DERSİN ADI	Z/ S	DERSİN KREDİSİ*				
			T	U	TP	K	A
GDM-6501	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
GDM-6601	TEZ HAZIRLIK ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	1
	SEÇMELİ DERS	S	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ DERS	S	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ DERS	S	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ DERS	S	3	0	3	3	5
TOPLAM			20	1	21	12	30

İKİNCİ YARIYIL							
DERSİNKODU	DERSİN ADI	Z/ S	DERSİN KREDİSİ*				
			T	U	TP	K	A
GDM-6502	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
GDM-6602	TEZ HAZIRLIK ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	1
	SEÇMELİ DERS	S	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ DERS	S	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ DERS	S	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ DERS	S	3	0	3	3	5
TOPLAM			20	1	21	12	30

ÜÇÜNCÜ YARIYIL							
DERSİNKODU	DERSİN ADI	Z/ S	DERSİN KREDİSİ*				
			T	U	TP	K	A
GDM-6503	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
GDM-6603	TEZ HAZIRLIK ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	1
GDM-6701	SEMİNER	S	3	0	3	3	5

	SEÇMELİ DERS	S	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ DERS	S	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ DERS	S	3	0	3	3	5
TOPLAM			20	1	21	12	30

DÖRDÜNCÜ YARIYIL							
DERSİNKODU	DERSİN ADI	Z/ S	DERSİN KREDİSİ*				
			T	U	T P	K	A
GDM-6504	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
GDM-6604	TEZ HAZIRLIK ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	1
TOPLAM			8	1	9	0	30

BEŞİNCİ YARIYIL							
DERSİNKODU	DERSİN ADI	Z/ S	DERSİN KREDİSİ*				
			T	U	T P	K	A
GDM-6505	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
GDM-6605	TEZ HAZIRLIK ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	1
TOPLAM			8	1	9	0	30

ALTINCI YARIYIL							
DERSİNKODU	DERSİN ADI	Z/ S	DERSİN KREDİSİ*				
			T	U	T P	K	A
GDM-6506	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
GDM-6606	TEZ HAZIRLIK ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	1
TOPLAM			8	1	9	0	30

YEDİNCİ YARIYIL							
DERSİNKODU	DERSİN ADI	Z/ S	DERSİN KREDİSİ*				
			T	U	T P	K	A
GDM-6507	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
GDM-6607	TEZ HAZIRLIK ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	1

TOPLAM	8	1	9	0	30
---------------	----------	----------	----------	----------	-----------

SEKİZİNCİ YARIYIL							
DERSİNKODU	DERSİN ADI	Z/ S	DERSİN KREDİSİ*				
			T	U	TP	K	A
GDM-6508	UZMANLIK ALAN DERSİ	Z	8	0	8	0	9
GDM-6608	TEZ HAZIRLIK ÇALIŞMASI	Z	0	1	1	0	1
TOPLAM			8	1	9	0	30

DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/ S	DERSİN KREDİSİ*				
			T	U	TP	K	A
FBE-5001	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	Z	3	0	3	3	5
GDM-6001	ÖZEL SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6002	YABANCI PEYNİR ÇEŞİTLERİ TEKNOLOJİLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6003	SÜT ÜRÜNLERİ PROSELERİNDE YENİ TEKNİKLER	S	3	0	3	3	5
GDM-6004	GIDALARDA BOZULMA ETMENLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6005	GIDA KURUTMA TEKNİKLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6006	GIDA SEKTÖRÜNDE PROJE ÇALIŞMALARI	S	3	0	3	3	5
GDM-6008	FIRIN ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6009	SÜT BİYOKİMYASI	S	3	0	3	3	5
GDM-6010	MODİFİYE YAĞLAR ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6011	TAHİL TEKNOLOJİSİNDE ÖZEL KONULAR	S	3	0	3	3	5
GDM-6012	GIDA KURUTMA TEKNİKLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6013	GIDA SANAYİNDE KATKI MADDELERİNİN KULLANIMI	S	3	0	3	3	5
GDM-6014	TAHİL TEKNOLOJİSİNDE ÖĞÜTME SİSTEMLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6015	DOĞAL ANTIOKSİDAN VE ANTIMİKROBİYALLER	S	3	0	3	3	5
GDM-6016	ET BİYOKİMYASI	S	3	0	3	3	5
GDM-6017	ET TEKNOLOJİSİNDE ÜRETİM HATALARI	S	3	0	3	3	5
GDM-6018	ENZİM TEKNOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6019	GIDALARIN FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ VE BİYOLOJİK MADDELER	S	3	0	3	3	5
GDM-6020	ENDÜSTRİYEL MİKROBİYOLOJİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6021	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE ÖZEL KONULAR	S	3	0	3	3	5
GDM-6022	YETERLİ VE DENGELİ BESLENME TEKNİKLERİ	S	3	0	3	3	5

GDM-6024	GIDA MİKROBİYOLOJİSİNDE GELİŞMELER	S	3	0	3	3	5
GDM-6025	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİNDE GELİŞMELER	S	3	0	3	3	5
GDM-6029	ET VE ET ÜRÜNLERİ MİKROBİYOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6030	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİNDE GELİŞMELER	S	3	0	3	3	5
GDM-6031	ALKOL VE YÜKSEK ALKOLLÜ İÇKİLER TEKNOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6032	GIDA GÜVENLİĞİ VE MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER	S	3	0	3	3	5
GDM-6033	SU VE SU ÜRÜNLERİ MİKROBİYOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6034	TAHİL EKSTRÜZYON ÜRÜNLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6035	PROTEİN KİMYASI	S	3	0	3	3	5
GDM-6036	NİŞASTA KİMYASI	S	3	0	3	3	5
GDM-6037	GIDA LİPİTLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6038	İLERİ İŞLEM HESAPLAMALARI	S	3	0	3	3	5
GDM-6041	GIDALARIN TAŞINIM ÖZELLİKLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6042	GIDA TOKSİKOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6043	KANATLI ETLERİ TEKNOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6044	KABUKLU SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6045	PARADATÖR (ORKİNOS V.B.) İŞLEME TEKNİKLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6046	MEYVE VE SEBZELERDE BİYOKİMYASAL DEĞİŞMELER	S	3	0	3	3	5
GDM-6047	MİKOTOKSİNLER	S	3	0	3	3	5
GDM-6048	ET TEKNOLOJİSİNDE ÖZEL KONULAR	S	3	0	3	3	5
GDM-6049	GIDA BULAŞANLARI	S	3	0	3	3	5
GDM-6050	ET TEKNOLOJİSİNDE YENİ GELİŞMELER	S	3	0	3	3	5
GDM-6051	ZEYTİNYAĞI TEKNOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6053	TERMAL ANALİZ TEKNİKLERİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6054	İLERİ YÜZEY KİMYASI	S	3	0	3	3	5
GDM-6055	İLERİ GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6056	MİKROORGANİZMA METABOLİZMASI	S	3	0	3	3	5
GDM-6057	MİKROORGANİZMA İZOLASYON VE İDENTİFİKASYONU	S	3	0	3	3	5
GDM-6058	FERMANTASYON MİKROBİYOLOJİSİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6059	MİKROORGANİZMALARDA HÜCRE YAPISI VE FONKSİYONLARI	S	3	0	3	3	5
GDM-6060	ZEYTİN BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİNDE YENİ GELİŞMELER	S	3	0	3	3	5
GDM-6061	GIDALARDA ENSTRÜMENTAL ANALİZ YÖNTEMLERİ	S	3	0	3	3	5
6062	TAHİL BİLİMİNDE REOLOJİK YÖNTEMLER	S	3	0	3	3	5
EGT-6001	GELİŞİM VE ÖĞRENME	S	3	0	3	3	5

EGT-6002	ÖĞRETİMDE PLANLAMA VE DEĞERLENDİRME	S	3	0	3	3	5
GDM-6063	TEMEL İMMUNOLOJİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6064	EPİDEMİYOLOJİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6065	GIDA ENDÜSTRİ ATIKLARININ BİYOTEKNOLOJİK METOTLARLA DEĞERLENDİRİLMESİ	S	3	0	3	3	5
GDM-6066	GIDA FİTOKİMYASALLARI	S	3	0	3	3	5

Ders planında yer alan tüm derslere ve bu derslerin içeriğine aşağıda linki yer alan üniversitemiz Bologna Bilgi Paketinden erişilebilir.

Kanıtlar

(<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/start.aspx?gkm=09233331537770355003440438960352302197344603333634480>)

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

Eğitim planının uygulanmasında eğitim yöntemlerinden derse dayalı, probleme dayalı, laboratuvar uygulamalı gibi yöntemler kullanılmaktadır. Eğitim planının uygulanmasında yüz yüze anlatım, örnek sorular çözme, soru-cevap, proje, ödev, kısa sınav, laboratuvar uygulaması, rapor yazma ve sunumlar hazırlayıp sınıf ortamında sözlü sunum yapma yer almaktadır. Yüz yüze anlatımlar sınıf ortamında dersin yürütücü öğretim elemanı eşliğinde öğrencilerinde aktif olarak derse katılmalarına olanak sağlayacak şekilde yapılmaktadır. İstenen bilgiyi öğrenciye kazandırmak için öğrencilere ders içeriğine uygun araştırma ödevleri verilmektedir. proje, ödev veya raporları sunum halinde hazırlayıp öğretim elemanları ve dersi alan diğer öğrencilerin karşısında sunarak sunum kabiliyetlerini geliştirmektedirler. Öğrencinin doktora eğitimi sürecinde almış olduğu derslerde gördüğü teorik kavramları pratiğe dökme, cihaz kullanma becerisi ve araştırma makalesi yazabilme kazanması amacıyla labotuar uygulamaları yapılmaktadır. Öğrenci yine tez aşamasına geçtiği süreçte kabul edilen tez önerisi kapsamında yapacağı deneysel çalışmaları laboratuvar ortamında yapmaktadır.

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

Öğrencilerimiz ders almalarında, sorumlu oldukları lisansüstü eğitim planına uygun olarak zorunlu derslere, uzmanlaşmak istedikleri konulara yönelik olarak da seçmeli derslere program danışmanları tarafından yönlendirilmektedirler. Öğrenciler sorumlu oldukları lisansüstü eğitim planını ve derslerin içeriklerini Öğrenci Bilgi Sisteminden ve birim web sitesinden rahatça görebilmektedirler. Öğrenciler her yarıyıl başındaki kayıt dönemlerinde önce Öğrenci Bilgi Sisteminden kendileri ders seçimi yapmakta daha sonra kayıtları danışmanları tarafından kontrol edilerek onaylanmaktadır. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak için öğrenci danışmanları yönlendirici olmanın yanı sıra denetçi olarak da büyük rol oynamaktadırlar. Mezuniyet aşamasına gelmiş tüm öğrencilerin mezuniyet işlemleri, öğrenci danışmanları tarafından başlatılmaktadır. Mezun aşamasındaki öğrencilerin sorumlu oldukları eğitim planına uygun ders alıp almadıkları, mezuniyet koşullarını sağlayıp sağlamadıkları, öğrenci danışmanları ve mezuniyet komisyonu tarafından kontrol edilmektedir.

Eğitim planının sürekli gelişiminin sağlanması amacıyla, Bologna Süreci çalışmaları kapsamında program çıktıları ve derslerdeki öğrenme çıktılarına bağlı olarak içerikler güncellenmekte ve yeni seçmeli dersler programa eklenmektedir.

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.

Yüksek lisans programı en az yedi ders ve 21 kredi ile uzmanlık alan dersi, seminer, tez hazırlık çalışması ve tez çalışması olmak üzere toplam en az 120 AKTS kredisinden oluşur. Seminer, uzmanlık alan, tez hazırlık çalışması ve tez çalışması dersleri kredisiz olup başarılı veya başarısız olarak değerlendirilir. Bilimsel hazırlıkta geçen süre hariç olmak üzere, yüksek lisans programının normal tamamlama süresi her yarıyıl kayıt yaptırılıp yaptırılmadığına bakılmaksızın en az iki yarıyıl ders ve en az iki yarıyıl tez çalışması olmak üzere dört yarıyıldır. Azami süre altı yarıyıl olup, mezuniyete hak kazanabilmek için öğrencinin en az 120 AKTS'yi tamamlaması gerekir. Yüksek lisans programında öğrencinin başarılı sayılabilmesi için, aldığı tüm derslerden CC veya bunun üzerinde bir not alması ve seminer, uzmanlık alan, tez hazırlık çalışması ve tez çalışması derslerinden YT (yeterli) notu alması gerekir.

Doktora programı en az sekiz ders ve 24 kredi (uzmanlık alan dersi, seminer, tez hazırlık çalışması ve tez çalışması hariç) ile uzmanlık alan dersi, seminer, tez hazırlık çalışması ve tez

çalışması olmak üzere toplam en az 240 AKTS kredisinden ve yeterlik sınavından oluşur. Seminer, uzmanlık alan, tez hazırlık çalışması ve tez çalışması dersleri kredisiz olup başarılı veya başarısız olarak değerlendirilir. Derslerini ve seminerini başarıyla tamamlayan öğrenci doktora yeterlik aşamasına geçebilir. Doktora programında, öğrencinin başarılı sayılabilmesi için, aldığı tüm derslerden CB veya bunun üzerinde bir not alması ve seminer, uzmanlık alan, tez hazırlık çalışması ve tez çalışması derslerinden YT (yeterli) notu alması gerekir.

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.

Eğitim planı 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. Eğitim planında yer alan derslerin içerikleri incelendiğinde derslerin mühendislik ve fen bilimleri alanlarına uygun olduğu görülmektedir.

Kanıtlar

(<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/start.aspx?gkm=09233331537770355003440438960352302197344603333634480>)

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

Eğitim planı programın teknik içeriğini bütünleyecek şekilde ve programın amaçları doğrultusunda hazırlanmıştır. Danışmanlar öğrencilerin ders seçimlerinde tez çalışmasına uygun alt yapı oluşturacak derslerin belirlenmesinde yardımcı olurlar. Aynı zamanda öğrenci Fen Bilimleri Enstitüsü bünyesindeki diğer Anabilim Dallarında açılan dersleri de seçebilmektedir.

Kanıtlar

(<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/start.aspx?gkm=09233331537770355003440438960352302197344603333634480>)

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.

Öğrenciler, derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek laboratuvar uygulamaları yapmaktadır. doktora programında ders ve seminer sürecini başarı ile tamamlayan öğrenciler yeterlilik sınavına alınırlar. Yeterlilik sınavını başarı ile geçen öğrenciler tez çalışmasına geçerlerÖğrenci danışman öğretim üyesinin eşliğinde belirlemiş olduğu tez konusunun deneysel çalışmalarını laboratuvar da apar ve elde ettiği verileri yorumlayarak tez halinde dönüştürür.

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.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı doktora Programında 2 profesör, 3 doçent, 3 doktor öğretim üyesi ve 1 doktor araştırma görevlisi olmak üzere toplamda 9 öğretim elemanı mevcuttur. Anabilim Dalımızın öğretim kadrosu Tablo 6.1'de yer almaktadır

Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti

Öğretim elemanının Adı ve soyadı	TZ, YZ, DS Ü ¹	Son iki yarıyılıda verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam etkinlik dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴
Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK	TZ	GDM-5051/3/Güz/2021, GDM-5013/3/Bahar 2022, GDM-6022/3/Bahar/2022	60	40	0
Prof. Dr. Harun DIRAMAN	TZ	GDM-50/3/Güz/2021, GDM-50/3/Bahar 2022, GDM-60/3/Bahar/2022	60	40	0
Doç. Dr. Dilek DEMİRBÜKER KAVAK	TZ	GDM-50/3/Güz/2021, GDM-00/3/Güz/2021,	50	40	10
Doç. Dr. Üyesi Gökhan AKARCA	TZ	GDM-5043/3/Güz/2021, GDM-5051/3/Güz/,2021 GDM-5052 /3/Bahar/,2022 GDM-6057/3/Bahar/,2022 GDM-6059 /3/Bahar/,2022	50	40	10

Doç. Dr. Üyesi Erman DUMAN	TZ	GDM 5040 /3/Güz/2021, GDM 5050 /3/Güz/2021, GDM 5031/3/Bahar/,2022 GDM5039/3/Bahar/,2022	50	40	10
Dr. Öğr. Üyesi Senem GÜNER	TZ	FBE 5001 3/Güz/2021 GDM 6030 /3/Bahar/,2022	50	40	10
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KILINÇ	TZ	GDM-6025/3/Güz/2021 GDM-5003 /3/Bahar/,2022 GDM-6009 /3/Bahar/,2022	50	40	10

Kanıtlar

<https://gidamuh.aku.edu.tr/akademik-personel/>

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

Programımız öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olup, programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamak için gerekli gayreti göstermektedir. Gıda Mühendisliği programı akademik personeli ile ilgili gerekli bilgiler Tablo 6.2 ve özdeğerlendirme raporumuzun EK-3 Ek dosyasından (Bkz. EK-3) akademik personelimizin özgeçmişleri verilmektedir.

Tablo 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi

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 deneyi	Öğretim deneyi mi	Bu kurumda ki deneyimi	Mesleki kuruluşlarda	Araştırma da	Dış paydaşlara verilen danışmanlı
Ramazan ŞEVİK	Prof. Dr.	TZ	Prof.	Atatürk Üni. Fen bil Ens., 1993	35	34	19	Yüksek	Yüksek	Yüksek

Harun DIRAMAN	Prof. Dr.	TZ	Prof.	Trakya Üniv.FEB. Gıda Müh. ABD	Tarım ve Orman Bakanlı ğı 25 yıl	Trakya Üniv. Tekrdağ Ziraat Fak . Gıda Müh. 1996-97 1 yıl CBÜ DSÜ 10 Yıl (2002- 11)	8 yıl	Yüksek Tarım ve Orman Bakanlığı Komisyon Üyelik	Yüksek	Yüksek TÜBİTAK, KOSGEB
Dilek DEMİRBÜKE R KAVAK	Doç.Dr.	TZ	Doçent	İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü/20 11	22	22	12	yüksek	yüksek	düşük
Gökhan AKARCA	Dr. Öğr. Üyesi.	TZ	Dr. Öğr. Üyesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü 2013	6	22	23	Yüksek	Yüksek	yüksek
Erman Duman	Dr. Öğr. Üyesi.	TZ	Dr. Öğr. Üyesi	Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Doktora - 2012	16	12	10	yüksek	yüksek	yüksek
Senem GÜNER	Dr. Öğr. Üyesi.	TZ	Dr. Öğr. Üyesi	Florida Üniversitesi, 2016	1	5	6	yüksek	yüksek	yüksek

Mehmet KILINÇ	Dr. Öğr. Üyesi.	TZ	Dr. Öğr. Üyesi	Necmettin Erbakan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü - 2015	5	5	6	Yüksek	Yüksek	düşük
Çiğdem Aşçıoğlu	Dr. Öğr. Üyesi.	TZ	Doktor	AKÜ Fen Bilimleri Enst-Doktora	12	-	12	Yüksek	Yüksek	yok
Teslime EKİZ ÜNSAL	Arş.Grv. Dr.	TZ	-	AKÜ Sağlık Bilimleri Enst.-Doktora	8	-	9	Yüksek	Yüksek	yok

Kanıtlar

EK-3 ÖZGEÇMİŞLER 2024

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

Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyesi Atama ve Yükseltme Kriterlerine <https://personel.aku.edu.tr/ogretim-uyeligine-yukseltme-ve-atanma-yonergesi/> pdf linkinden ulaşılabilmektedir.

Kanıtlar

<https://personel.aku.edu.tr/ogretim-uyeligine-yukseltme-ve-atanma-yonergesi/>

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.

Sınıflar

Programın fiziksel olanakları yeterli olup Mühendislik Fakültesi yer alan sınıf, toplantı odası ve konferans salonlarında dersler yapılmaktadır. Ayrıca öğretim üyelerinin odalarında yazı tahtası bulunduğu için öğrenci sayısının az olduğu derslerde öğretim üyesi isterse kendi odasında da ders yapabilmektedir. Bunlara ek olarak dersi veren öğretim üyesi gerekli görürse

dersi bölüme ait araştırma laboratuvarlarında da uygulamalı olarak yapabilmektedir. Mühendislik Fakültesinde yer alan sınıfların fiziksel özellikleri Tablo 7.1’de verilmiştir. Programda bir akademik yılda ortalama 15 öğrenci öğrenim görmekte, sınıfların, toplantı ve konferans salonlarının sayısı ve kapasitesi öğrencilerimiz için yeterli olmaktadır.

Bulunduğu Kat	Mekan Adı (Derslik)	Büyüküğü (m ²)	Sıra Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
1	Derslik 106	70	45	90
1	Derslik 108	70	43	86
1	Derslik 110	45	30	60
1	Derslik 104	35	28	56
1	Derslik 109	45	24	48

Tablo 7.1’de belirtilen mevcut sınıflarda projektör, projeksiyon perdesi, dersi veren öğretim elemanının kullanımı için internet bağlantısı, beyaz yazı tahtası ile ergonomik öğrenci masaları ve sıraları yer almaktadır. Bu olanaklar, hem öğretim üyelerinin görsel uygulamalar yapması hem de öğrencilerin derslerde sunum yaparak, sözlü iletişim becerilerini geliştirmeleri için kullanılmaktadır. Derslikler eğitim ve öğretimin verimli ve etkin sürdürülebilmesi için uygundur. Program tarafından kullanılan teorik eğitim amaçlı dersliklerin kapasitesi ve teknik donanımı derslerin sürdürülmesi açısından yeterli düzeydedir. Mühendislik Fakültesinde 100’er kişilik iki adet konferans salonu bulunmaktadır. Farklı organizasyonlarda (Seminer vb.) bu salonlardan da yararlanılmaktadır.

Laboratuvarlar

Anabilim dalımızda öğrencilerimize teorik derslerin uygulamalarını yapmalarına olanak veren, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun temel altyapı bulunmaktadır. Mühendislik Fakültesi bünyesinde ayrı bir blokta ve atölyeler kısmında yer alan laboratuvarlarımızın listesi Tablo 7.2’de verilmiştir. Laboratuvarlarımıza ait tüm bilgilere bölümümüz web sayfasından Laboratuvarlar başlığından ulaşılabilir. Gıda Analiz Laboratuvarı, Enstrümental Analiz Laboratuvarı, Mikrobiyolojik Analiz, Gıda Mikrobiyolojisi Analiz Laboratuvarında, Gıda

Uygulama Laboratuvarı ve Yağ Teknolojileri laboratuvarlarında projektör, öğretim elemanları için ayrı masa ve ofis koltuğu yer almaktadır. Programımızda doktora yapan öğrencilerimiz anabilim dalımızın ve gerektiğinde diğer anabilim dallarının laboratuvar imkanlarından yararlanabilmektedir.

Tablo 7.2 Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekânın Adı (Derslik/Lab)	Büyüküğü (m²)	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
1.kat		Mikrobiyoloji Analiz Laboratuvarı	110	4	30
1.kat		Gıda Mikrobiyolojisi Analiz Laboratuvarı	110	4	30
1.kat		Enstrümental Analiz Laboratuvarı	96		
1.kat		Gıda Uygulama Laboratuvarı	110		
1.kat		Gıda Analiz Laboratuvarı	110		
2.kat		Yağ Teknolojileri Analiz Laboratuvarı	35		

Doktora öğrencilerinin tez ve proje çalışmaları, öğretim elemanlarının araştırma faaliyetleri Tablo 7.2’de belirtilen 6 Laboratuvarda yürütülmektedir. Laboratuvarların büyüklük ve alt yapısı doktora öğrencilerinin çalışması için yeterlidir. Bu laboratuvarlarda, binoküler mikroskop, monoküler mikroskop, inkübatör, etüv, vakum etüv, kontrollü atmosferik inkubatiör, class 3 ekim kabini rotary evaporatör, içme suyu mikrobiyal analiz cihazı, çalkalayıcı, renk tayin cihazı, hassas terazi, homojenizatör, vortex, manyetik karıştırıcılı ısıtıcı, saf su cihazı, otoklav, fırın, mikrodalga fırın, stomacher, koloni sayma cihazı, buzdolabı, derin dondurucu çeker ocak, protein tayin cihazı, yakma ünitesi, gaz kromatografisi, ultrasonik su banyosu, vizkosimetre, pH metre, iletkenlik ölçer, refraktometre,

UV-görünür bölge spektrofotometresi, analitik terazi, kül fırını, fırın, su banyosu, buz makinası, deney setleri, manyetik karıştırıcı ısıtıcı, döner buharlaştırıcı, nem ölçer vb. cihazlar bulunmaktadır. Laboratuvarlarımızdaki cihazların özellikleri ile ilgili tüm bilgiler Ek 'de verilmiştir. Yapılan deneyler aracılığıyla öğrenciler lisans döneminde kazanmış oldukları deney planlama, veri çözümlene, iş güvenliği, kalite ve çevre bilinci gibi yetenekleri doktora çalışmalarının yürütülmesi sırasında kullanabilmektedir. Deneyler öğrencilere teknolojik ve endüstriyel problemlere çözüm getirme yeteneği ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazandırmaktadır.

Kanıtlar

<https://gidamuh.aku.edu.tr/>

[EK Gıda Mühendisliği Laboratuvarları Hk.pdf \(aku.edu.tr\)](#)

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.

Mühendislik Fakültesinde öğrencilerin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için, atıştırmalıklar ve çeşitli sıcak soğuk içeceklere ulaşabilecekleri ve vakit geçirebilecekleri fakülte kantini bulunmaktadır. Fakülte bahçesinde farklı noktalarda toplam 10 adet 6 kişilik kamelya bulunmaktadır. Ayrıca kampüs içerisinde yer alan öğrencilerin 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 Konferans Salonları, Prof. Dr. Sabri Bektöre Konferans Salonu, Erdal Akar Konferans Salonu, Abdullah Kaptan Konferans Salonu, İbrahim Küçükkurt Konferans Salonu, M. Rıza Çerçel Kültür Merkezi lisans ve lisansüstü öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır. Bununla birlikte Türkiye'nin ilk ve tek çalgı müzesi olma özelliğini taşıyan Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Devlet Konservatuvarı İbrahim Alimoğlu Müzik Müzesi de öğrencilerin ücretsiz ziyaretine açık tutulmaktadır.

Öğretim Elemanlarının Olanakları

Anabilim Dalımızdaki öğretim üyelerinin, Mühendislik Fakültesi binasının giriş katında kendilerine ait genelde bir kişilik ofisleri bulunmaktadır. Ofisler oldukça geniş ve havadar aynı zamanda öğrencilerin ihtiyaç duyduklarında kolayca erişebilecekleri noktalarda konumlandırılmış ve tasarlanmıştır. Araştırma görevlileri için Mühendislik Fakültesi Laboratuvar Bloğunda ikişer kişilik ofisler bulunmaktadır.

Öğretim elemanlarına ofislerinde çalışma masası, bilgisayar masası, ofis koltuğu, diz üstü bilgisayar (öğretim üyelerine tahsis edilmektedir), yazıcı, beyaz yazı tahtası, kitaplık, misafir koltukları, sehpa, giysi dolabı, internet, telefon gibi olanaklar sağlanmaktadır. Öğretim elemanlarına sağlanan destekler gerek bilimsel araştırma faaliyetlerinin yürütülmesi gerekse öğretim amaçlı derslerin yürütülmesinde ihtiyaç duyulan talebi karşılayacak niteliktedir.

Ayrıca laboratuvar bloğunda Mühendislik Fakültesinde görev yapan 3 teknikere tahsis edilmiş ofis bulunmaktadır

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.

Üniversitemiz öğretim elemanları çalışma odalarından rahatlıkla internet hizmetinden yararlanarak araştırma yapabilmekte ve aralarında Science Direct, Web of Science ve Scopus gibi önemli veri tabanlarının da bulunduğu 37 veri tabanı kullanılarak basılı 162.393 adet kaynağa ve 9.300.567 adet elektronik kaynağa ulaşabilmektedir

Ayrıca lisansüstü öğrenim yapan öğrenciler üniversite içinde tüm bölgelerde internete kablosuz erişebilmektedir. Bölümümüzde ofislerde, ortak kullanılan laboratuvarlarda ofis yazılımları ve diğer mühendislik araçlarını çalıştırabilecek konfigürasyona sahip Intel Pentium 4 ve Core Duo işlemcili bilgisayarlar bulunmaktadır. Bunun yanında yüksek konfigürasyon istenmeyen laboratuvar çalışmalarında Intel Celeron işlemcili bilgisayarlardan da faydalanılmaktadır.

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

Afyon Kocatepe Üniversitesi Kütüphanesi, teknolojik gelişmelere paralel olarak gerek ulusal gerekse uluslararası standartları takip etmekte, üniversitemize ve araştırmacılara hizmet vermektedir. Bütün bu çalışmalar sonucunda oluşturulan koleksiyonda yer alan kaynaklara ait bilgiler Tablo 7.3 ve Tablo 7.4’te verilmiştir.

Tablo 7.3 Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar

KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (BASILI) :			
Merkez Kütüphane	Basılı Yayınlar	142.310	Adet
	Basılı Süreli Yayınlar (Dergiler)	1.166	Çeşit
	Tezler	3.989	Adet
	Kitap Dışı Kaynaklar (Ekler, Proje vb.)	2.448	Adet
	Nadir Eserler (Matbu)	1.333	Adet
	Nadir Eserler (El Yazması)	57	Adet
İslami İlimler Fakültesi (Şube)	Basılı Yayınlar	11.090	Adet
TOPLAM		162.393	
KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (ELEKTRONİK) :			
Merkez Kütüphane	E-kitap (abone + satın)	4.418.704	Adet
	E-dergi (abone)	40.996	Adet
	E-tez (abone)	4.840.867	Adet
TOPLAM		9.300.567	

Tablo 7.4 Veri tabanları ve Deneme Veri tabanları

VERİTABANLARI
<u>AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)</u>
<u>Bmj Journals</u>
<u>Cab Abstract (ULAKBİM)</u>
<u>EBSCO e - Books</u>
<u>EBSCO (EKUAL) Veritabanları</u>
<u>Elsevier e - Book</u>
<u>Emerald e - Journals Premier</u>
<u>Grammarly Premium Aboneliği</u>
<u>IEEE Xplore</u>
<u>IEEE MIT e - Books Library</u>
<u>IGI Global</u>

IThenticate
İdealonline Elektronik Veritabanı
JSTOR Archive Journal Content
Legal Online Veri Tabanı
Mendeley
Nature Journals
Ovid - LWW
ProQuest Dissertations & Theses
Sage
ScienceDirect
Scopus
Sobiad - Sosyal Bilimler Atıf Dizini
Springer Link
Taylor & Francis Online Journals (Informaworld)
Turnitin
VETİS
Wiley Online Library
Wiley E-Book Library
World eBook Library
WoS - Web of Science
DENEME VERİTABANLARI
CABI Vetmed Resource Veri Tabanı Deneme Erişimi
Education Source Deneme Erişimi
Engineering Source Deneme Erişimi
Humanities Source Ultimate Deneme Erişimi
Rosetta Stone Library Solution Veritabanı Deneme Erişimi

Kütüphanemizin 1. Katında bulunan Multimedya Odası 30 adet bilgisayar ile kullanıcılara hizmet vermektedir. Multimedya Odası'nın koleksiyonu; CD, DVD, VCD, Videokaset, Ses Kaseti ile yayınların eklerinde gelen CD'lerden oluşmaktadır. Bu koleksiyonda bulunan materyallerin ödünç verme işlemleri çalışma saatleri içerisinde ve özel kurallara göre, Multimedya Odası Ödünç Verme Bankosundan yapılmaktadır. Multimedya salonumuzun kullanım önceliği Afyon Kocatepe Üniversitesi öğrencilerine aittir ve öğrencilerin bilişim gereksinimlerini karşılamak amacıyla hizmet vermektedir.

E-Kütüphane; Bilgisayar teknolojilerindeki gelişmelerin, bilgisayar kullanımını ve uygulamalı eğitimi zorunlu kıldığı bir dönemde Merkez Kütüphanesi olarak, kullanıcıların ödev, proje, araştırma gibi aktivitelerini daha iyi yapabilmeleri ve kütüphanemizi daha etkin bir şekilde kullanabilmeleri amacıyla 36 adet bilgisayar ile hizmet vermektedir.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Merkez Kütüphanesinin bilimsel üretkenliğinin yanı sıra sosyal ve kültürel yaşamındaki hareketliliğini artıran, aynı zamanda Afyon'un bilim, kültür ve sanat

Bu uygulama ilkeleri laboratuvarlarının etkin ve güvenli kullanımı, kullanım sıklıklarının takibi ile temizlik işlerinin denetlenmesi amacıyla hazırlanmıştır.

1. Fakülte bünyesinde bulunan laboratuvarlarda çalışacak olan Öğretim Elemanlarının ve/veya öğrencilerin, öncelikle "Laboratuvar Kullanım İstek Formu" (LK 1) ile birlikte laboratuvar güvenliği ile ilgili doğacak tüm sorumluluğu üstlendiğini belirten belgeyi (EK-1) doldurup imzaladıktan sonra Bölüm Başkanına/Laboratuvar sorumlusuna imzalatması gereklidir.
2. Formun doldurulması ile ilgili olarak;
 - İlgili bölüm öğrencisinin kendi bölümüne ait ve/veya başka bir bölüme ait laboratuvarları kullanmak istemesi durumunda çalışma süresi boyunca "Form LF 1" bir kez doldurulacaktır.
 - Kendi bölümü veya kendi bölümüne ait olmayan herhangi bir laboratuvarı kullanmak isteyen öğretim elemanlarının çalışma süresi boyunca bir kez "Form LF 1" i doldurması gerekmektedir.
 - Öğrenci tez çalışmalarında; "Form LF 1" in danışman ve öğrenci tarafından doldurulması gereklidir.
 - Araştırmacının kendi çalışmaları için ilgili çalışma süresi boyunca bir kez bu formu doldurması yeterlidir.
 - Laboratuvarında ders verecek öğretim elemanının ilgili dönem için formu bir kez doldurması yeterlidir.
3. Öğretim elemanları ve/veya ilgili öğrenciler tarafından doldurulan formlar, Bölüm başkanları tarafından onaylandıktan sonra Laboratuvar sorumlusu Tekniker/Teknisyen'e teslim edilmelidir.
4. Öğretim elemanları ve/veya öğrencilerin ilgili formların bir kopyasını alması ve laboratuvar sorumlularının talebi/istemesi halinde ilgili sorumluya bu belgelerin gösterilmesi gerekmektedir.
5. Eğer kullanılacak olan laboratuvarında daimi bir tekniker/teknisyen bulunmuyorsa, ilgili öğretim elemanı ve/veya öğrenci çalışmanın başladığı ve bittiği süreleri ilgili laboratuvar sorumlusu tekniker/teknisyene bildirmekle yükümlüdür. Bu çalışma sırasında anahtar alındıysa, çalışma bitiminde ilgili sorumluya anahtarlar teslim edilmelidir.
6. Laboratuvarında bulunan herhangi bir cihazın kullanılması durumunda, ilgili cihazı kullanan öğretim elemanı ve/veya öğrenci her cihazın yanında yer alacak olan "Laboratuvar cihaz kullanım bilgileri" (Form LF 9) dökümünde istenilen bilgileri yazması gerekmektedir.
7. Laboratuvarında bulunan cihazlarda herhangi bir arıza meydana gelmesi durumunda, arızayı tespit eden ilgili öğretim elemanı "Arıza bildirim formu"nu (Form LF 4) doldurarak Elektrik teknisyenine teslim edecektir.
8. Bölüm laboratuvar sorumlusu öğretim elemanı eşliğinde, cihazın ilk kontrolü elektrik teknisyeni tarafından yapıldıktan sonra tamirat teknisyen tarafından yapılmıyorsa, "Arıza bildirim formu" Dekanlığa iletilecektir. Cihazın tamiratıyla ilgili ön piyasa araştırması yapılarak tamirat işleminin yaklaşık bedeli belirlenecektir. Dekanlık bütçesi uygunsa cihaz tamir işlemleri gerçekleştirilecektir.
9. Laboratuvarlarda bulunan cihazlar ile ilgili arızalar Elektrik Teknisyeni tarafından ayrıca bilgisayar ortamında "Cihaz arıza bildirim envanteri" (Form LF 5) adı altında kayıt altına alınacaktır.
10. Laboratuvar sorumlusu tekniker/teknisyenler, sorumlu oldukları laboratuvarlarda kullanılan cihazlara ait kullanım bilgilerini içeren dökümanları, aylık periyotlarda olacak şekilde bilgisayar ortamında kayıt altına aldıktan sonra ilgili dökümanlar Bölüm Başkanlığına ve Dekanlığa gönderilecektir.
11. Laboratuvarların yedek anahtarları aşağıda verilen tabloda belirtilen Laboratuvar sorumlusu tekniker/teknisyenlerde bulunacaktır. İlgili tekniker/teknisyenler temizlik işlerinin takibinin yanı sıra Bölümlerin Laboratuvar sorumlusu öğretim elemanlarının işlerinin yoğunluğu, izinli veya görevli olmaları durumunda (özellikle sınav dönemlerinde), ilgili Bölüm başkanlığının bilgisi ve izni dâhilinde laboratuvarların açık bulundurulmasından sorumlu olacaklardır. Laboratuvar sorumlusu tekniker/teknisyenler laboratuvar anahtarlarını kesinlikle başka birisine teslim etmeyecek laboratuvarları gerektiği durumda kendileri açık kapayacaklardır. Ayrıca laboratuvarları kimler için açtıklarını "Laboratuvar açma-kapama takip çizelgesi" (Form LF 6) formunu doldurarak yazılı kayıt haline getirip Bölüm Başkanlığına göndereceklerdir.
12. İlgili bölümlere görevlendirilen Tekniker/teknisyenler sorumlu oldukları alanlar ile ilgili her türlü iş ve işlem için Dekanlık adına, Fakülte Laboratuvar koordinatörü ile irtibat kuracaklardır.

LABORATUVAR GÜVENLİĞİ VE ÇALIŞMA KURALLARI

1. Sözlü veya yazılı bütün kurallara dikkatle uyulmalı, anlaşılmayan konular laboratuvar sorumlusuna sorulmalıdır.
2. Laboratuvara önlük giymeden girilmemelidir. Palto, ceket, çanta vb. kişisel eşyalar laboratuvara getirilmemelidir.
3. Uzun saçlar, sallantılı takılar ve bol elbiseler laboratuvar ortamında tehlikeye yol açacaklarından dolayı; uzun saçlar arkada toplanmalı, sallantılı takılar çıkarılmalı, bol elbise giyilmemelidir.
4. Kimyasal madde dökülmesine ve cam kırıklarına tedbir olarak daima kapalı ayakkabı giyilmelidir.
5. Laboratuvarda deney yapılırken laboratuvar sorumlusu mutlaka bilgilendirilmeli ve yapılacak deneyler kendisine anlatılmalıdır. Laboratuvar sorumlusu izin vermediği sürece hiçbir deney düzeneğine, kimyasala ve diğer malzemelere dokunulmamalıdır.
6. Laboratuvarlarda kullanılacak makinelerin önce kullanım kılavuzları okunmalı ve tehlike arz edecek koşullar için gerekli önlemler alınmalıdır. Laboratuvar ekipmanları amacı dışında kullanması kesinlikle yasaktır.
7. Laboratuvarda, kilitlenmiş bir yerde yalnız çalışılmamalıdır. Zorunlu hallerde kişi tek başına çalışıyorsa, yapacağı işleri laboratuvar sorumlusuna ya da danışman öğretim elemanına önceden anlatmalı ve sürekli haber vermelidir.
8. Çalışırken eller yüze sürülmemeli, ağıza herhangi bir şey alınmamalıdır. Deneysel çalışmalar sadece sorumlu öğretim elemanının size anlattığı ve gösterdiği şekilde yapılmalıdır. Asla anlatılan ve gösterilen deney yönteminden farklı bir yöntem izlenmemelidir.
9. Laboratuvarda, gıda maddelerinin bulundurulması ve tüketilmesi kesinlikle yasaktır.
10. Laboratuvar ortamında çalışılırken her türlü açık yara mutlaka yara bandı ile kapatılmalıdır.
11. Laboratuvarlarda düzeni bozacak veya tehlikeye yol açabilecek şekilde hareket edilmemelidir. Laboratuvarda başkalarının da çalıştığı düşünülerek gürültü yapılmamalıdır. Asla el şakası yapılmamalıdır.
12. Laboratuvarda dikkat dağıtacak kadar yüksek sesle müzik dinlenmemeli, deney yapılırken telefon ve benzeri dikkat bozucu cihazlarla uğraşılmamalıdır.
13. Hiçbir sebeple hasarlı cihazlar ile çalışılmamalıdır. Hasarlı cihazlar, laboratuvar sorumlusu teknik personele bildirilmelidir.
14. Laboratuvar sınıfında kullanımınıza sunulan cihazlar dışındaki hiçbir cihaz kullanılmamalıdır. Elektrik tesisatına ve prizlere laboratuvar sorumlusunun izni olmadan müdahale edilmemelidir.
15. 13. Laboratuvarda çalışıldığı sürece çalışmanın özelliğine göre gözlük, yüz maskesi, eldiven vb. gözü ve cildi koruyucu ekipmanlar kullanılmalıdır.
16. Deneydeki devreler kurulurken cihazlar kapatılmalı ve laboratuvar sorumlusu, kurduğunuz devreyi kontrol etmeden cihazlar açılmamalıdır.
17. Yüksek gerilim cihazları kullanılırken, cihazlara yeterli güvenli mesafede kalınmalı, görevli Öğretim Elemanı/Üyesi'nin talimatlarına uyulmalıdır.
18. 13 mA'den büyük akım veya 40 V'dan büyük gerilimler insan sağlığı için tehlike arz etmektedir ve öldürücü etkisi vardır. Laboratuvarda elektrik çarpmalarına karşı gerekli tedbirlerin alınması, enerjilendirilmiş devreye müdahale edilmemesi ve görevlilerin uyarılarına mutlaka uyulması gerekmektedir. Devrenin enerjisi kesildikten sonra gerekli müdahaleler yapılmalıdır. Gerilim seviyesinin yüksek olduğu deneylerde izole eldiven giyilmesi gerekmektedir.
19. Laboratuvar terk edilirken kullanılan malzemelerin, deney düzeneğinin ve deney tezgahının temizliği gereken özenle yapılmalıdır.
20. Laboratuvardan çıkmadan önce cihazların elektrik bağlantısı kontrol edilmeli, vanalar (gaz, su, basınçlı hava) kapatılmalı ve gereksiz ışıklar söndürülmelidir.
21. Laboratuvar dersleri/çalışmaları sonrası elektrik-elektronik malzeme ve ölçü aletleri düzenli şekilde toplanarak muhafaza edilmelidir.
22. Atık çöp kutularının ağzı açık bırakılmamalıdır.
23. Çalışma bittikten sonra eller sabunlu su ve gerektiğinde antiseptik bir sıvı ile yıkanmalıdır.
24. Kaza ve yaralanma durumu olursa paniğe kapılmadan ve vakit geçirilmeden laboratuvar sorumlusu teknik personele haber verilmelidir.

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.

Gerektiği durumlarda Rektörlük ve Dekanlık Bütçesinden destek alınmaktadır. Tablo 8.1'de parasal kaynaklar ve harcamalar verilmiştir.

Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar

Harcama kalemi	0. Mali Yıl		
	1. Önceki yıl (Gerçekleşen) 2. (TL)	3. Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen) 4. (TL)	5. Sonraki yıl (Bütçelenen) 7. (TL)
Ücretler ¹	9. 661,312	10. 768,900	11. 861,168
Yolluklar	13. -	14. -	15. 935
Hizmet alımları	17. -	18. -	19. -
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	21. 3,800	22. 3,500	23. 4,000
Bakım ve onarım giderleri	25. -	26. -	27. -
Yatırım harcamaları	29. -	30. -	31. -
Döner Sermaye gelirleri ²	33. -	34. -	35. -
Öğrenci harçlarından düşen pay ³	37. -	38. -	39. -
Diğer ⁴	41. -	42. -	43. -

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.

Öğretim kadrosunun mesleki gelişimini sürdürebilmesi için ihtiyaç duydukları finansal destekler Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi (BAP) tarafından sağlanmaktadır. Bu kapsamda lisansüstü tez projeleri, tematik projeler, fikri ve sınai mülkiyet hakları destek projeleri BAP tarafından değerlendirmeye alınmakta ve uygun görülen projeler BAP koordinatörlüğünde yürütülmektedir.

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

Anabilim dalımızda gerekli alt yapının oluşturulması ve geliştirilmesi için her yıl fakültemizce belirli bir bütçe bölümümüze sağlanmaktadır. Laboratuvarlarımızdaki cihazların bakım onarımı için gerek duyulduğunda fakültemiz tarafından destek verilmektedir.

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

Laboratuvarlarda deneylerin ön hazırlıkları aşamalarında, cihazların çalışabilir durumda olmasının sağlanmasında ve kontrol edilmesinde istihdam edilmiş 1 adet teknikerimiz bulunmaktadır. Ayrıca anabilim dalımızda eğitim-öğretim faaliyetlerinin yürütülmesinde fakültemiz bünyesinde bulunan idari personeller destek vermektedir.

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.

Program eğitim amaçlarının ve program çıktılarının kazanılması hızlı ve yerinde karar alma süreçleriyle mümkündür. Bu süreçler Rektörlük, Enstitü ve Anabilim Dalı düzeyinde olmaktadır. Görev süresi biten Anabilim Dalı Başkanlığı atamasında Bölüm Ana Bilim Dalının Başkanlarının görüşleri alınarak Dekanlıkça atama yapılır ve Rektörlüğe bilgi verilir. Anabilim Dalına atanacak Dr. Öğr. Üyeleri ile ilgili üniversitede atama ile ilgili ölçütler çerçevesinde Bölüm Başkanlığınca rapor hazırlanır, bu rapor Fakülte Yönetim Kurulunda görüşülmek üzere Dekanlığa gönderilir. Bölüme atanacak Doçent ve Profesörlerle ilgili olarak Rektörlük Makamınca komisyonlar kurulur ve bu komisyonlardan gelecek raporlar doğrultusunda Üniversite Yönetim Kurulunca görüş belirlenir ve bu görüş doğrultusunda Rektörlük Makamınca atama yapılır. Anabilim Dalına alınacak Araştırma Görevlileriyle ilgili olarak, Bölüm Kurulunun teklifi doğrultusunda, Fakülte Yönetim Kurulunca değerlendirme jürileri kurulur ve bu jüriler bölüme alınacak Araştırma Görevlilerini atamak üzere Dekanlık Makamına bildirir. Anabilim Dalında çalışan her kademedeki personel ile ilgili izin işlemleri de ilgilinin talebi Anabilim Dalı Başkanı ve Dekanın onayıyla gerçekleşir. Bu onay aynı

zamanda Rektörlük Makamına da bildirilir. Kongre, sempozyum, çeşitli yurt içi ve yurt dışı görevlendirmeler, Doktor Öğretim Üyesi jürilerinin belirlenmesi, görev sürelerinin uzatılması, Disiplin Kurulu bazındaki soruşturmalar, ders görevlendirmeleri, sınav programları gibi konular Fakülte Yönetim Kurulu'nda karara bağlanmakta ve gerekli olanlar üst onay için Üniversite Yönetim Kurulu'na gönderilmektedir. Üniversitede mali kaynakların kullanım süreci Bölüm 8.1' de açıklandığı gibidir. Bölüme gelen kaynaklar bölümdeki eğitimi en etkili bir şekilde sürdürebilmek için kullanılmaktadır.

Kanıtlar

<https://fenbil.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/115/2021/03/ORGANIZASYON-SEMASI-BASLIK.pdf>

<https://aku.edu.tr/rektorluk/rektorlukyonetim/organizasyon-semasi/>

<https://gidamuh.aku.edu.tr/>

10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1. Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

Programa özgü ölçütleri karşılamak için lisansüstü eğitim planında gıda mühendisliğine özgü dersler yer almaktadır. Lisansüstü öğrenim gören öğrencilerimiz tablo 5.1 de bulunan doktora derslerinden ders dönemlerinde çalışma konularına ve ilgi alanlarına uygun olan dersleri seçebilmektedir. Ayrıca tüm doktora Öğrencilerinin ders döneminde istedikleri yarıyılta almak zorunda olduğu Bilimsel Araştırma Yöntemleri Dersi bulunmaktadır. Tüm doktora öğrencilerinin ders alma sürecinde mutlaka 1 adet Seminer vermesi gerekmektedir. Bunların yanı sıra tüm lisansüstü öğrenciler ilgili dönemde uygun kodlu Uzmanlık Alan Dersi ve Tez Hazırlık Çalışması (Ders döneminde olan öğrenciler için) ya da Tez Çalışması (Tez döneminde olan öğrenciler için) derslerinden kendilerine uygun olan dersi almak zorundadır. Öğrenciler doktora eğitim dönemlerinde 11 teorik ders almaktadır

SONUÇ

Hazırlanan bu lisansüstü öz değerlendirme raporunda, programımızın vizyonu, misyonu, temel değerleri ve amaçları MÜDEK'in değerlendirme ölçütleri kapsamında farklı başlıklar altında durumu analiz edilmiş ve iyileştirmeye açık yönleri ortaya konulmuştur. Öğrenci odaklı bir program olarak, lisansüstü öğrencilerimize sunduğumuz eğitim-öğretim hizmetlerinin kalitesini mümkün olabilecek en üst düzeye ulaştırmayı, bu sayede gerek onlara

gerekse topluma ve ülkeye en yüksek katma değeri sağlamayı amaçlamaktayız. Eğitim-  ğretim sürecini etkili ve verimli Şekilde yürütebilmek adına ilgili komisyonlar oluşturulmuş organizasyon Őemaları yapılmıŐ, görev tanımları ve iş akıŐ Őemaları tamamlanmıŐtır. Bölümümüzde görevli akademik personelimizin özgeçmişleri eklerde sunulmuŐtur. Programın eğitim amaçları, program ıktıları, eğitim planı ve içeriği; TY ve MÜDEK'in değerlendirme  l tleri çerçevesinde belirlenmiş ve i ve dış paydaşların eriŐimine açık olacak Şekilde  niversitemiz web sayfasında yayınlanmıŐtır. Programın eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaŐtıęından ve öğrencilerin ve toplumun ihtiyaçlarına cevap verdiğinden emin olmak için paydaşların düzenli olarak izlenmesi ve programın periyodik olarak gözden geçirilerek güncellenmesi gerekmektedir. Bu amaçla  niversite bazında i ve dış paydaşlarla toplantılar düzenlenip, aktif ve mezun öğrencilere anketler yapılırsa da program bazında dış paydaş toplantıları ve  ğrenci anketleri yapılmamaktadır. İlerleyen süreçlerde Lisansüstü Program Kalite Ekibimizce program amaçlarının ve çıktılarının değerlendirilmesi amacıyla ders anketleri ve mezun anketleri düzenlenmesi planlanmaktadır. Programımızda  ğrenci kabulüne ilişkin yönetmelik ve kriterler tanımlanmış olup  niversite ve Bölüm web sayfalarında ilan edilmiŐtir. Anabilim Dalımıza lisansüstü sınav ile kabul edilen  ğrenci sayılarının son beş yıldaki durumu değerlendirdiğimizde;  ğrenci sayılarında düŐüŐ olduğu görülmektedir. Buna lisans  ğrenci sayılarındaki düŐüŐ'nun sebep olduğunu söyleyebiliriz. Lisansüstü  ğrencileri ders seçerken ilgi alanlarına göre Fen Bilimleri Enstitüsü bünyesindeki ve  niversitenin diğer birimlerinde yürütülen derslerden de belirlenen sayıda seçim yapabilmektedir. Bu sayede programın daha etkin bir Şekilde sürdürülmesi, değerlendirilmesi ve geliştirilmesini sağlanmaktadır. Üniversitemiz Kampüsü, Mühendislik Fakültemiz ve Bölümümüzün fiziki alt yapısı (sınıflar ve laboratuvarlar vb.) eğitim ve  ğretim faaliyetlerinin etkili ve verimli bir Şekilde yürütülmesine olanak verecek Şekilde oluŐturulmuŐtur. Ayrıca yerleŐke içinde tüm öğrencilerin sosyo-kültürel geliŐimlerinin desteklemek amacıyla spor ve kültürel faaliyetlere olanak sağlayan alanlar tesis edilmiŐtir. Mevcut alt yapının iyileŐtirilmesi yönünde çalışmalar yürütülmektedir. Eğitim- ğretim faaliyetlerinin ve araştırma-geliştirme çalışmalarının yürütülmesine Fakültemiz İdari personeli destek vermektedir. Fakültemiz iş yükü/akademik personel, İŞ yükü/idari personel oranının iyileŐtirilmesi gereken yönlerinden biridir. Üniversitemiz Kalite Koordinatörlüğünün alıŐmaları kapsamında, programımızda ilgili program çıktılarının sağlanma düzeyini daha net belirlemek amacıyla  ğrenci ve mezunlar için anket çalışmaları yapılmaktadır. Ayrıca dış paydaşların sürece katılımı konusunda da daha yoğun çalışmaların yapılması hedeflenmektedir. Program tamamen  ğrencilerinin mezuniyetlerine odaklanmış olmayıp; aynı zamanda aldığı kararlar ile

öğrenciler ile sosyal yönden de etkin bir şekilde iletişim içerisinde olmayı başarmıştır. Sonuç olarak programımızda yer alan ilgili tüm yargıları, raporun alt başlıklarına eklenen kanıtlar ile desteklendiği görülmektedir.

Prof. Dr. Harun DIRAMAN
Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Başkanı

T.C.Kimlik No_33311	Oğrenci No_33311	Soyadı_33311	Adı_33311	Fakülte_33311	Program_33311	Sınıf_33311	1.Danışmanı_33311
12476700872	190721501	AKKAYA	EBRU ZÜLEYHA	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Prof. Dr. RAMAZAN ŞEVİK
18905201804	190721502	TOPALOĞLU	ELİF	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi BİLGE AKDENİZ
18469290290	190721503	ARSLAN	SELAHATTİN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Prof. Dr. RAMAZAN ŞEVİK
44533463192	190721504	ATAÇ	HANDE	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Prof. Dr. HARUN DIRAMAN
24571086126	190721505	OL	SULTAN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Doç. Dr. GÖKHAN AKARCA
12817433032	190721506	ARISOY	MERVE	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Doç. Dr. DİLEK DEMİRBÜKER KAVAK
45439469240	190721507	ÖZKAN	BETÜL	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Doç. Dr. GÖKHAN AKARCA
17450495218	200721001	GÜR	SADI	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Prof. Dr. HARUN DIRAMAN
14404425352	200721002	İŞLEK	ŞEYMA	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Prof. Dr. RAMAZAN ŞEVİK
61357208440	200721003	AKDEMİR	SELCAN NUR	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Doç. Dr. GÖKHAN AKARCA
19160198342	200721004	GÜRDAL	FATHİ	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Prof. Dr. RAMAZAN ŞEVİK
31427010020	200721005	EL	MEHMET ALİ	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Prof. Dr. HARUN DIRAMAN
58069351502	200721006	KOLÇAK	SINAN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Prof. Dr. RAMAZAN ŞEVİK
20416210916	200721007	SARIGÜL	ŞEYDA NUR	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Prof. Dr. RAMAZAN ŞEVİK
23075292910	200721008	ERGÜNER	ŞEBNEM ESRA	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi SENEM GÜNER
38188834148	200721009	AYDIN TÜPLEK	AYŞE	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi BİLGE AKDENİZ
23035222896	200721010	TÜRE	ŞULE SÜMEYYE	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Prof. Dr. HARUN DIRAMAN
99143423432	200721011	ALİBRAHİM	OMAR	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Prof. Dr. HARUN DIRAMAN
64435138868	200721012	SOYTÜRK	ENGİN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi SENEM GÜNER
22573153198	200721501	ARAÇ	DERYA	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi SENEM GÜNER
39001623970	200721502	GÖNÜL	FIRAT	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi SENEM GÜNER
11860529686	200721503	KARAHAN	SULTAN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi AZİZE ATİK
15244417446	200721504	GEÇLİ	BÜŞRA	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi BİLGE AKDENİZ
26071733302	200721505	ÇEKİLİ	BUSENUR	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Doç. Dr. ERMAN DUMAN
23542136792	200721506	KAHRAMAN	PINAR	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Prof. Dr. HARUN DIRAMAN
30410044028	210721001	KÖK	SELVER HAZAL	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Doç. Dr. ERMAN DUMAN
25621053464	210721002	SOYTÜRK	SEVİM	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Doç. Dr. GÖKHAN AKARCA
17030953558	210721003	KERVAN	ÇAĞLA	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi SENEM GÜNER
21805140180	210721004	CEYLAN	İSMAIL	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi SENEM GÜNER
27848503524	210721005	BAYAR	KÜBRA AZEL	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Prof. Dr. HARUN DIRAMAN
42631519506	210721006	ÖZKAN	ZEYNEP	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi BİLGE AKDENİZ
61693022830	210721007	ATCA	HASAN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Prof. Dr. RAMAZAN ŞEVİK
14452425670	210721501	İLKILINÇ	GÜLDEN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi MEHMET KILINÇ
19777214794	210721502	UĞUR	ZEYNEP	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi BİLGE AKDENİZ
23560084648	210721503	ÇEVİK	MERVE	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Doç. Dr. GÖKHAN AKARCA
24647032064	210721504	ÇÖREKÇİOĞLU	AYCAN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Doç. Dr. ERMAN DUMAN
53212187830	210721505	MEDETÖĞLU	CAFER	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Prof. Dr. HARUN DIRAMAN
12049503992	210721506	ÇAVDAR	HANİFE	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi SENEM GÜNER
10480517028	210721507	ARI SAYGILI	ŞEHER	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi AZİZE ATİK
41677044980	210721600	DERE BAYRAK	HANİFE	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Prof. Dr. RAMAZAN ŞEVİK
23347146842	210721601	KOÇ	CEYDA	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi SENEM GÜNER
74719021090	210721602	KILIÇ	ERSİN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Dr. Öğr. Üyesi MEHMET KILINÇ
15266909660	210721603	ÇELLİK	HAKAN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi BİLGE AKDENİZ
22649401390	210721604	ÇAYIR	ARZU	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Doç. Dr. DİLEK DEMİRBÜKER KAVAK
17119340590	210721605	ŞAHİN ŞAHAN	ASİYE	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Prof. Dr. HARUN DIRAMAN
30235826830	210721606	ARAS	FATMA	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Prof. Dr. HARUN DIRAMAN
25771007560	210721607	ÇALIŞKAN	HASAN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Prof. Dr. RAMAZAN ŞEVİK
20437180960	210721608	TURAN	KUTALMIŞ GOKHUN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Prof. Dr. HARUN DIRAMAN
22594261124	210721609	DUMAN	MUHAMMET	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi SENEM GÜNER
12533442622	210721610	SAKARYA	ELİF	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Prof. Dr. RAMAZAN ŞEVİK
15154399962	210721611	KARAARSLAN	YAŞAR	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Doç. Dr. ERMAN DUMAN
15223413988	220721001	BAYDEMİR	NUR SEDA	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Doç. Dr. GÖKHAN AKARCA
15641980284	220721002	GÜREN	SİNEM	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Doç. Dr. GÖKHAN AKARCA
23137134004	220721003	KARACAK	SEDA	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Doç. Dr. DİLEK DEMİRBÜKER KAVAK
10210566494	220721004	SONGÜL	DOĞAN CAN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Dr. Öğr. Üyesi MEHMET KILINÇ
44998074858	220721005	BABÜR	SONGÜL	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Dr. Öğr. Üyesi AZİZE ATİK
15832993314	220721500	SOLMAZ	EBRU	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	2	Doç. Dr. ERMAN DUMAN
45727528796	220721501	PALTACI	GİZEM	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Dr. Öğr. Üyesi SENEM GÜNER
10747669910	220721502	KULA	MEHMET DÜNYA	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Prof. Dr. HARUN DIRAMAN
19456965870	220721503	ÖDEN	HÜMEYRA	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Dr. Öğr. Üyesi AZİZE ATİK
31979053254	220721504	KAYA	MEHMET	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Prof. Dr. RAMAZAN ŞEVİK
14209388050	220721505	KILINÇKAYA	FATMA YASEMİN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Doç. Dr. GÖKHAN AKARCA
17119273898	230721001	ÖZTOPRAK	EREN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Dr. Öğr. Üyesi MEHMET KILINÇ
14656776912	230721002	GÜLENC	HATİCE BEYZA	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Dr. Öğr. Üyesi MEHMET KILINÇ
25255988194	230721500	YILDIRIM	MEHMET	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Dr. Öğr. Üyesi MEHMET KILINÇ
29860423958	230721501	KARAER	TUĞBA	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (YL) (TEZLİ)	1	Doç. Dr. DİLEK DEMİRBÜKER KAVAK

T.C.Kimlik No_33311	Öğrenci No_33311	Soyadı_33311	Adı_33311	Fakülte_33311	Program_33311	Sınıf_33311	1.Danışmanı_33311
56053160130	190728501	DİNÇ	BENAN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (DR)	4	Doç. Dr. ERMAN DUMAN
65221052788	190728502	KAHRAMAN AVCI	AYŞİN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (DR)	2	Doç. Dr. GÖKHAN AKARCA
17776280390	190728503	ŞEKER	SÜMEYYE KEVSER	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (DR)	1	Dr. Öğr. Üyesi BİLGE AKDENİZ
46666772486	190728504	DENİZ	ESRA	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (DR)	3	Prof. Dr. HARUN DIRAMAN
52120718174	190728505	ÇEVİK TELEKOĞLU	MEHTAP	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (DR)	4	Doç. Dr. DİLEK DEMİRBÜKER KAVAK
38644161092	190728506	TÜRKARSLAN	NURTEN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (DR)	2	Prof. Dr. RAMAZAN ŞEVİK
11923784724	200728001	ÇELEBİ	RABİYA SAFİYE	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (DR)	4	Doç. Dr. ERMAN DUMAN
20600142016	200728002	ASLAN YILMAZ	BETÜL	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (DR)	3	Doç. Dr. DİLEK DEMİRBÜKER KAVAK
66649212242	210728001	TÜÇEN	ASLIHAN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (DR)	2	Prof. Dr. HARUN DIRAMAN
36511416726	210728501	KESKİN	RABİA HAZAL	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (DR)	2	Prof. Dr. HARUN DIRAMAN
19699209892	210728502	DENİZKARA	AYŞE JANSELİ	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (DR)	2	Doç. Dr. GÖKHAN AKARCA
38774191426	220728001	UĞUZ	AYŞEGÜL BİLGE	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (DR)	1	Prof. Dr. HARUN DIRAMAN
15185678562	220728002	GEZGEL	HAKAN	Fen Bilimleri Ens.	Gıda Mühendisliği (DR)	1	Doç. Dr. ERMAN DUMAN

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Harun DIRAMAN
UNVANI	Prof. Dr. BÖLÜM BAŞKANI

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	-	-	-
Lisans	Ziraat Fakültesi	Atatürk Üniversitesi – Erzurum	1986
Yüksek lisans	Tarım Ürünleri Teknolojisi	Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enst.	1989
Doktora	Gıda Mühendisliği	Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enst	1994

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	24.02.2015	
Kurumdaki hizmet süresi		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
Doç. Dr.	Müh. Fak. Gıda Müh.	24.02.2015
Prof. Dr.		17.09.2020
DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Tarım ve Orman Bakanlığı	25 yıl 8 ay	Mühendis/ Müdür / Lab Şef/ Bölüm Bşk
Devlet Su İşleri	2 yıl 9 ay	Mühendis

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2016	Yüksek Lisans	Kraker üretiminde sodyum metabisülfid kullanımının çeşitli enzimler ve maya ekstraktı ile ikame edilmesi	2019
2017	Yüksek Lisans	Düşük basınç uygulamasının etlerde bazı kalite özellikleri ve antimikrobiyal etkilerinin araştırılması	2019
2018	Yüksek Lisans	Afyonkarahisar ve Konya illerinde yetiştirilen tıbbi adaçayı (Salvia officinalis L.) yapraklarının toplam fenolik madde miktarı ile antioksidan kapasitelerinin ve uçucu yağ profilinin belirlenmesi	2020
2019	Yüksek Lisans	Soğuk pres tekniğiyle elde edilen haşhaş (Papaver somniferum L.) yağlarının fizikokimyasal özelliklerinin belirlenmesi	2021
2020	Yüksek Lisans	Milas ve Bodrum (Muğla) yörelerinde üretilen natürel zeytinyağlarının kemometrik karakterizasyonu ve duyusal özellikleri	2022
2020	Yüksek Lisans	Kırmızı pancar (Beta vulgaris L.)'dan sirke üretimi ve kırmızı pancar sirkelerinin bazı fizikokimyasal ve duyusal özellikleri	2022
2020	Yüksek Lisans	Bazı ekmeklik buğday çeşitlerinin teknolojik, reolojik ve ekmeklik özellikleri ile glutopik parametreleri arasındaki ilişkiler	2022
2019	Yüksek Lisans	Kurutulmuş brokoli kök dilimlerinin rehidrasyon davranışının incelenmesi: Katma değerli bir ürünün kinetik modellemesi ve kalitesi	2022
2021	Yüksek Lisans	Ekmeklik buğdaylarda bazı mikotoksinlerin (aflatoksin - okratosin A - zearalenon) belirlenmesi	2023
2021	Yüksek Lisans	Farklı demleme sıcaklıklarında hazırlanan Echinacea purpurea L. ve Matricaria chamomilla L.'nın bitkisel çay ekstraktlarının bazı biyoaktif aktivitelerinin incelenmesi	2023

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
-----	-------------------	------	-------

2005	AB 6. Çerçeve Planı kapsamında verilen bilimsel teşvik ödülü	Prof. Dr. Yaşar HIŞIL /Ege Üniv) Dr. Harun DIRAMAN (ZAE- İzmir)	TÜBİTAK
2020	5.Ulusal Altın Zeytin Ödülü (Kitap Yazımı)	Erkan Susamcı (ZAE – İzmir) Prof. Dr. Semih ÖTLEŞ (Ege Üniv) Doç. Dr. Harun DIRAMAN (AKÜ)	Bursa Büyük Şehir BB Orhangazi Kaymakamlığı

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev
Avrupa Yağ Bilimi ve Teknolojisi Federasyonu (Euro Fed Lipid) Üyeliği	(2002 –2003 yılları)	Üyelik
Türk Bilim Tarihi Kurumu	1997 -	Üyelik & Yönetim Kurulu Üyeliği
Yağ Bilimi ve Teknolojisi Derneği	2016 -	Üyelik

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2015	AKÜ – BAP Kurul Üyeliği	2015	2018
2015	AKÜ Gıda Kontrol Araş Uygulama Merkez Müdürlüğü	2015	2019
2016	Farabi Bölüm Koordinatörü	2016	
2023	Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı	2023	

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- 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)
- Soltanbeigi A, Yıldız M, Diraman H, Terzi H, Sakarteppe 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)
- Diraman H. 2021.The bouillon tables from Turkey: Determinaton 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)
- SOLTANBEIGI, A., DIRAMAN, H., AND 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)
- 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)

6. Dıraman H, Karaman H, Sefer F, Ersoy N, Arsel AH. 2020. Using Nutritional Lipid and Sensorial Profiles for the Characterization of Turkish Olive (Memecik X Gemlik cv) Hybrids obtained from Controlled Crossbreeding. *Journal American Oil Chemists' Society*, 97: 943–954. (2020) DOI 10.1002/aocs.12363 (Q3)

7. Kaplan M, S. Eskigün S, Levent O, Türk Baydir A, Dıraman H, Atik A, Atik İ and Erdoğan A. 2020. Change of textural properties during fermentation in pickles made from unripened seeds of two domestic apricot cultivars ('Hacıhaliloğlu' and 'Kabaası') in Malatya. *Acta Hort. 1290 Proc. XVII Int. Symp. on Apricot Breeding and Culture Ed.: S. Ercişli 207 – 211 pages*. DOI 10.17660/ActaHortic.2020.1290.36

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

1. Dıraman H. 2021. "Tarımsal Bilimler Tarihi Üzerine Yapılan Bazı Önemli Çalışmaların Bilim Tarihi Metodolojisi Açısından İncelenmesi (An Analysis of Some Important Studies on History of Agricultural Sciences in terms of the History of Science)". Sözlü Sunum (Oral Presentation). İkinci Uluslararası Prof. Dr. Fuat Sezgin İslam Bilim Tarihi Sempozyumu 7-9 Ekim 2021, İstanbul/Türkiye. (2nd International Prof. Dr. Fuat Sezgin Symposium for the History of Science in Islam 7-9 October 2021, İstanbul/Turkey) Bildiri Özetleri Kitabı (Abstract Book): 44 page. İstanbul-Turkey.

http://www.fuatsezginsempozyumu.org/wpcontent/uploads/2021/09/sempozyum.program.ve_ozet_.kitapciği.pdf

2. Kaplan M, Eskigün S, Levent O, **Dıraman H**, Atik A. 2019. "Kabaası Kayısı Çeşidinde β -Karoten Miktarının Belirlenmesi" (Sözlü sunum). 4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019. (20-22 April 2019, TARGİD 2019, Afyonkarahisar /Turkey) Congress Book (Şekeroğlu A, Eleroğlu H and Duman H, Eds). 25 – 29 pages CONGRESS BOOK E-ISBN: 978-605-80461-0-8 http://targid.org/resources/Targid_07082019-S.pdf (TAM METİN)

3. Kaplan M, Eskigün S, Levent O, Dıraman H, Atik İ. 2019. "Taze Malatya 49-Alioğlu Kayısı Çeşidinde Uçucu Bileşenlerin Belirlenmesi" (Sözlü Sunum) . 4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019. (20-22 April 2019, TARGİD 2019, Afyonkarahisar / Turkey) Congress Book (Şekeroğlu A, Eleroğlu H and Duman H, Eds). 63 – 70 pages CONGRESS BOOK E-ISBN: 978-605-80461-0-8 http://targid.org/resources/Targid_07082019-S.pdf (TAM METİN)

4. Kaplan M, Eskigün S, Levent O, Dıraman H, Atik İ. 2019. "Taze Malatya Kabaası ve Hacıhaliloğlu Kayısı Çeşitlerinin Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi" (Sözlü Sunum). 4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019. (20-22 April 2019, TARGİD 2019, Afyonkarahisar /Turkey) Congress Book (Şekeroğlu A, Eleroğlu H and Duman H, Eds). 98 – 103 pages CONGRESS BOOK E-ISBN: 978-605-80461-0-8 http://targid.org/resources/Targid_07082019-S.pdf (TAM METİN)

5. Kaplan M, Eskigün S, Levent O, Dıraman H, Atik İ. 2019. "Farklı Kurutma Yöntemlerinin Hacıhaliloğlu Kayısı Çeşidinde Toplam Fenolik İçeriğine Etkisi" (Sözlü Sunum). 4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019. (20-22 April 2019, TARGİD 2019, Afyonkarahisar /Turkey) Congress Book (Şekeroğlu A, Eleroğlu H and Duman H, Eds). 574 – 578 pages CONGRESS BOOK E-ISBN: 978-605-80461-0-8 http://targid.org/resources/Targid_07082019-S.pdf (TAM METİN)

6. Dıraman H. 2019. "Tarım Bilimleri Tarihi Açısından Zeytin Yetiştiriciliğine Dair Bazı Önemli Ortaçağ Kaynaklarına Genel Bir Bakış (An Overview of Some Important Agricultural Sciences Medieval Sources on the History of Olive Cultivation)". Sözlü Sunum (Oral Presentation). Birinci Uluslararası Prof. Dr. Fuat Sezgin İslam Bilim Tarihi Sempozyumu 13-15 Haziran 2019, İstanbul/Türkiye. (1st International Prof. Dr. Fuat Sezgin Symposium for the History of Science in Islam 13-15 June 2019, İstanbul/Turkey) Bildiri Özetleri Kitabı (Abstract

Book): 47 page. İstanbul-Turkey. <http://www.fuatsezginsempozyumu.org/wp-content/uploads/2019/06/Abstracts.pdf> (POSTER & ÖZET)

7. Diraman H. 2019. "Cis – Trans Fatty Acid Profiles of Commercial Bouillons Produced in Turkey. " (Poster: Analytical, Authenticity and Lipidomics ANAUL-001). 17th Euro Fed Lipid Congress "Driving Science and Technology to New Horizons" (20-23 October 2019, Sevilla - Spain) Abst Book:183 page. (POSTER & ÖZET)

8. Yaman Ş, Telli Karaman H, Pekcan T, Aydogdu E, Çolak Esetlili B, Diraman H. 2019. "Effect of Different Soluble Potassium Fertilizers on Triacyl Glycerol Profiles in Oils of Gemlik Olive Cultivar-Turkey." (Poster: Olive Oil OLIVE-024). 17th Euro Fed Lipid Congress "Driving Science and Technology to New Horizons" (20-23 October 2019, Sevilla - Spain) Abst Book:362 page. (POSTER & ÖZET)

9. Yaman Ş, Telli Karaman H, Pekcan T, Aydogdu E, Çolak Esetlili B, Diraman H. 2019. Effect of Different Soluble Potassium Fertilizers on Triacyl Glycerol Profiles in Oils of Ayvalik Olive Cultivar-Turkey. (Poster: Olive Oil OLIVE-025). 17th Euro Fed Lipid Congress "Driving Science and Technology to New Horizons" (20-23 October 2019, Sevilla - Spain). Abst Book:363 page. (POSTER & ÖZET)

10. Irmak Ş, Diraman H. 2019. "The effect of Table Olives Processing on Olive Oil's PUFA Levels". (Poster: Olive Oil OLIVE-027). 17th Euro Fed Lipid Congress "Driving Science and Technology to New Horizons" (20-23 October 2019, Sevilla - Spain). Abst Book: 365 page. (POSTER & ÖZET)

11. Kaplan M, Eskigün S, Öztürk K, Levent O, Diraman H, Erdogan A. 2019. "Determination of the properties of some dried apricot varieties". (Poster No:11). XVII International Breeding and Culture. 6 -10 July 2019, Malatya -Turkey. Abst Book: 40 (POSTER & ÖZET)

12. Kaplan M, Eskigün S, Levent O, Özden Ç, Diraman H, Atik A, Erdogan A. 2019. "Determination of β -Caroten amount in alkaya apricot variety." (Poster No:43). XVII International Breeding and Culture. 6-10 July 2019, Malatya -Turkey. Abst Book:72 (POSTER & ÖZET)

13. Kaplan M, Eskigün S, Levent O, Özden Ç, Diraman H, Atik İ, Erdogan A. 2019. "Determination of antioxidant activity of malatya fresh Çataloğlu apricot variety ". (Poster No:44). XVII International Breeding and Culture. 6 -10 July 2019, Malatya - Turkey. Abst Book:73 (POSTER & ÖZET)

14. Kaplan M, Eskigün S, Levent O, Diraman H, Erdogan A. 2019. " The determination of total phenolic contents of Kadioğlu apricot variety ". (Poster No:45). XVII International Breeding and Culture. 6 -10 July 2019, Malatya - Turkey. Abst Book:74 (POSTER & ÖZET)

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1.Şevik R , Akarca G , Kılınç M, Güner S , Ekiz Ünsal T , Aşçıoğlu Ç , Dıraman H.2023. UV ve Vakum Uygulamalarının Beyaz Peynirin Kalite Özellikleri ile Raf Ömrü Üzerine Etkileri. AKÜ FEMÜBİD Cilt: 24 Sayı: 1, 61 – 70. <https://doi.org/10.35414/akufemubid.1281021>

2.Harun DIRAMAN, Damla KARATAŞ, Senem GÜNER, Teslime EKİZ ÜNSAL. 023. BİR ÇEŞNİ KAYNAĞI OLARAK KIRMIZI PANCAR SİRKEŞİ: ÜRETİMİ VE ÖZELLİKLERİ. Helal ve Etik Araşt. Derg. 5 (1): 37-50, 2023. Doi: 10.51973/head.1284356

3.Derya ARAÇ Harun DIRAMAN Senem GUNER. 2022. ET VE ET ÜRÜNLERİNDE TÜR TAYİNİNDE KULLANILAN BAZI KROMATOGRAFİK YÖNTEMLER. Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi. Cilt 4, Sayı 1, 62 - 70, <https://doi.org/10.51973/head.1118666>

4.Harun DIRAMAN Aslıhan TUGEN 2022. HELAL BİR GIDA KAYNAĞI OLARAK: NATÜREL ZEYTİNYAĞLARINDA TAKLİT VE TAĞŞIŞ TESPİT ÇALIŞMALARI. Cilt 4, Sayı 2, 43 – 68 <https://doi.org/10.51973/head.1174259>

5.Kahraman Avcı A, Akarca G, **Dıraman H.** 2021. Peynirlerde ve Geleneksel Türk Peyniri Dolaz (Tort) Peynirinde Aroma Oluşumu ve Aroma Profili. Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi. Sayı 26 : 22-29.

6.Dıraman H., Ulaş M. 2021. “Endülüs Agronomi Okulundan Ziraatçı Bir Hekim Abdurrahman İbni Vafid’in Mecmū ‘fi’l-Filāha (Tradato de Agricultura) Eserinde Zeytin İşleme Teknolojisi ”. Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi. Cilt 3(2): 66- 75 Doi: 10.51973/head.984087

7.Türk Baydır A, **Dıraman H.** Palamutoğlu R,Kasnak C. “Afyonkarahisar’da Tüketilen Önemli Yabancı Elma Çeşitlerinin Bazı Kalite ve Antioksidan Özellikleri. ” Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi Sayı 17, S. 927-932(DOI:10.31590/ejosat.917237) <http://dergipark.gov.tr/ejosat> (2019) (**ULAKBİM - TR DİZİN**)

8.Atik İ, Dıraman H. “Yaygın Olarak Tüketilen *Allium* Türlerinin Öne Çıkan Özellikleri ve İnsan Sağlığına Etkileri”, Gıda ve Yem Bilimi - Teknolojisi Dergisi / Journal of Food and Feed Science - Technology 21 (2019/1): 1-8 ISSN 1303-3107 www.arastirma.tarimorman.gov.tr/bursagida (2019)

9.Kaplan M, Eskigün S, Levent O, Dıraman H, Atik A. “Farklı Kurutma Yöntemlerinin Alkaya Kayısı Çeşidinin Toplam Fenolik İçeriğine Etkisi”, Gıda ve Yem Bilimi - Teknolojisi Dergisi / Journal of Food and Feed Science - Technology 22 (2019/2): 37-44 ISSN 1303-3107 www.arastirma.tarimorman.gov.tr/bursagida (2019)

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1.Dursun Ö, **Dıraman H.**2019.Zeytin ve Zeytinyağında Mağnezyum. YABİTED IV. Bitkisel Yağ Kongresi. 18-19 Nisan 2019 Cevahir Hotel Asia/İstanbul. Bildiri Özetleri Kitabı sayfa:53. ISBN: 978-605-67270-5-4 (2019)

2.Irmak Ş, **Dıraman H.** 2019. Sofralık Zeytin İşlemede Toplam Biyofenolik Maddelerde Görülen Değişimler, YABİTED IV. Bitkisel Yağ Kongresi. 18-19 Nisan 2019 Cevahir Hotel Asia/İstanbul. Bildiri Özetleri Kitabı sayfa:54. ISBN: 978-605-67270-5-4 (2019)

3.Dıraman H, Telli Karaman H, Yaman Ş, Sefer F.2019. Ulusal Zeytin Melezleme Programında Geliştirilen Yerli Melez Zeytin Bireylerinde Toplam Fenolik Madde Düzeyleri. YABİTED IV. Bitkisel Yağ Kongresi. 18-19 Nisan 2019 Cevahir Hotel Asia/İstanbul. Bildiri Özetleri Kitabı sayfa:55. ISBN: 978-605-67270-5-4 (2019)

F. Ulusal/Uluslararası Projeler ve Bu Projelerde Alınan Görevler

1.MELEZLEME İLE ELDE EDİLMİŞ ZEYTİN ÇEŞİT ADAYLARININ YAĞ ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ (3. KOMBİNASYON) (TAGEM Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Bornova – İzmir)
HARUN DIRAMAN (Danışman),Filiz SEFER,HANİFE TELLİ KARAMAN,Şenay YAMAN (proje Lideri) (Ulusal proje) 2020

2.Kayısı Yetiştiriciliğinde Seyreltme İle Elde Edilen Çağladan Turşu Üretim Olanaklarının Araştırılması. (TAGEM Z Kayısı Araştırma Enstitüsü Malatya) Yürütücü Mustafa Kaplan
AYŞEGÜL TÜRK BAYDIR,AZİZE ATİK,SEVGİ ESKİGÜN,HARUN DIRAMAN (Danışman) ,Mustafa KAPLAN (Proje Lideri) 2020 (Ulusal proje) 2020

3.Melezleme İle Elde Edilmiş Zeytin Çeşit Adaylarının Sofralık Özelliklerinin Belirlenmesi -II (TAGEM Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Bornova – İzmir) Erkan SUSAMCI,Filiz SEFER,Ayşen Yıldırım,Ferište Öztürk Güngör,Uğur GÜLOĞLU,HARUN DIRAMAN (Danışman), Eyyüp KARTAL,ŞAHNUR IRMAK (Lider) 2020 (Ulusal proje) 2020

4.UV Aydınlatma ve Vakum Sistemlerinin Gıdaların Kalitesine Etkisinin İncelenmesi (20.TEMATİK.0) (Yürütücü: Prof.Dr. Ramazan ŞEVİK) (Yardımcı Araştırmacılar: Doç.Dr. Harun DIRAMAN, Dr.Öğr.Üyesi Dilek Demirbükür KAVAK, Dr.Öğr.Üyesi Bilge AKDENİZ, Dr.Öğr.Üyesi Gökhan AKARCA, Dr.Öğr.Üyesi Erman DUMAN, Arş.Gör.Dr. Senem GÜNER, Arş.Gör.Çiğdem AŞÇIOĞLU, Arş.Gör.Teslime Ekiz ÜNSAL, Arş.Gör. Mehmet KILINÇ). 2022. (AKÜ-BAP)

5.Geleneksel ve Modern (Kontinü) Sistemlerle Farklı Lokasyonlarda Üretilmiş Natürel Zeytinyağlarının Karakterizasyonu (17.KARİYER.236 Kariyer Destek) (Yürütücü: Doç.Dr. Harun DIRAMAN). 2020 (AKÜ – BAP) ULUSAL

6. Afyonkarahisar ve Konya İllerinde Yetiştirilen Tıbbi Adaçayı (Salvia officinalis L.) Yapraklarının Toplam Fenolik Madde Miktarı ile Antioksidan Kapasitelerinin ve Uçucu Yağ Profiline Belirlenmesi (18.FEN.BİL.05 Lisansüstü Tez) (Yürütücü:Doç.Dr. Harun DIRAMAN) (Yardımcı Araştırmacılar: Mühendis Ahmet Fatih ÜNSAL, Arş.Gör.Dr. Senem GÜNER, Arş.Gör. Teslime EKİZ). 2020 (Ulusal – AKÜ-BAP)

7.Türkiye'de Üretilen Çeşitli Gıda Lezzet Arttırıcı Bulyonların Cis -- Trans Yağ Asidi Profillerinin Belirlenmesi (18.KARİYER.169 Kariyer Destek) (Yürütücü: Doç.Dr. Harun DIRAMAN)2020. (Ulusal – AKÜ-BAP)

8.Farklı Konsantrasyonlarda Zeytin Yaprığı Ekstraktı İlave Edilmiş Vakum Paketlenmiş Taze Kaşar Peynirlerinin Kalite Özellikleri (17.FEN.BİL.18 Genel Amaçlı Proje) (Yürütücü: Doç.Dr. Harun DIRAMAN). (Yardımcı Araştırmacılar: Dr.Öğr.Üyesi Gökhan AKARCA, Mühendis Bilge ŞENGÜL). 2019 (Ulusal – AKÜ-BAP)

9.Afyonkarahisar ve Kütahya İllerinde Yetiştirilen Tıbbi Nane (Mentha piperita L.) Yapraklarının Toplam Fenolik Madde Miktarı ile Antioksidan Kapasitelerinin ve Uçucu Yağ Profiline Belirlenmesi. (19.FEN.BİL.48 Genel amaçlı Proje). (Yürütücü: Prof.Dr. Harun DIRAMAN). (Yardımcı Araştırmacılar: Mühendis İrem ERDEM Öğr.Gör.Dr. AmirSOLTANBEIGI, Arş.Gör. Teslime EKİZ, Arş.Gör.Dr. Senem GÜNER) 2021. (Ulusal – AKÜ-BAP)

10.Kırmızı Pancar (Betavulgaris L) 'dan Sirke Üretimi ve Kırmızı Pancar Sirkelerinin Bazı Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri (20.FEN.BİL.37 Lisans üstü Tez) (Yürütücü: Prof.Dr. Harun DIRAMAN) (Yardımcı Araştırmacılar: Arş.Gör. Teslime EKİZ ÜNSAL, Mühendis Damla KARATAŞ, Arş.Gör. Dr.Senem GÜNER). 2022 (Ulusal – AKÜ-BAP)

11.Milas ve Bodrum (Muğla) Yörelerinde Üretilmiş Natürel Zeytinyağlarının Temel Kalite Analizleri ve Bazı Fizikokimyasal Nitelikleri.(20.FEN.BİL.38 Lisans üstü Tez) (Yürütücü: Prof.Dr. Harun DIRAMAN) (Yardımcı Araştırmacılar: Dr.Öğr.Üyesi Senem GÜNER, Arş.Gör.Dr. Senem GÜNER Arş.Gör. Teslime EKİZ, Mühendis Tuğçe YALÇINKAYA) 2022 (Ulusal – AKÜ-BAP)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Ramazan ŞEVİK
UNVANI	Prof.Dr.

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	Ziraat Fak.	Atatürk	1987
Yüksek lisans	Ziraat Fak.	Atatürk	1989
Doktora	Ziraat Fak.	Atatürk	1993

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	Eylül 2004	
Kurumdaki hizmet süresi	20 yıl	
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
Doç. Dr.	Mühendislik Fakültesi	2004
Prof. Dr.	Mühendislik Fakültesi	2006

DiĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Harran Üniversitesi / Bodrum su Ürünleri Araştırma Enst	14 yıl/ 3 Yıl	Arş. Gör. – Doç. Dr. / Müdür

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2024	Yüksek Lisans	AFYONKARAHİSARDA TÜKETİME SUNULAN KREMALİ PASTALARIN MİKROBİYOLOJİK KALİTELERİN DEĞERLENDİRİLMESİ	10.07.2024
2024	Yüksek Lisans	KEÇİBOYNUZUNDA GC/MSMS İLE ETİLEN OKSİT ANALİZİ METOT GELİŞTİRME VE VALİDASYON ÇALIŞMALARI	10.07.2024
2021	Doktora	Kuru ve Yaş Olgunlaştırma İşlemlerinin Longissimus lumborum kasının bazı kalite kriterleri üzerine etkisi	2021

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
2022	Bağışıklık Sistemini Kuvvetlendiren Gıda Takviyesi	Gıda ve Sağlık	Patent / Faydalı Model Başvuru No: 2022/012315

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev
---------------------	----------------	-------

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
3	Dekanlık	2007	2011

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Ramazan Şevik, Ayşe Janseli Denizkara, Gökhan Akarca, Azize Atik & İlker Atik. Physicochemical and Microbiological Properties of Common Carp (Cyprinus carpio) Fillets Marinated with Rosemary and Laurel Essential Oils. Journal of Aquatic Food ..., 2022 - Taylor & Francis
- Ramazan Şevik, Gökhan Akarca, ORCID Simgesi, Mehmet Kılınç & Çiğdem Aşçıoğlu. Chemical Composition of Tea Tree (*Melaleuca alternifolia*) (Maiden & Betche) Cheel Essential Oil and Its Antifungal Effect on Foodborne Molds Isolated from Meat ... Journal of Essential oil ..., 2021 - Taylor & Francis

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Gökhan AKARCA
UNVANI	Doç. Dr.

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Gıda Mühendisliği	Atatürk	1995
Yüksek lisans	Gıda Mühendisliği	Afyon Kocatepe	2009
Doktora	Gıda Mühendisliği	Afyon Kocatepe	2013

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	01.08.2002	
Kurumdaki hizmet süresi	22	
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
Arş. Gör.	Fen Bilimleri Enstitüsü	01.08.2002
Dr. Öğr. Üyesi	Mühendislik Fakültesi	27.05.2014
Doç. Dr.	Mühendislik Fakültesi	22.10.2022

DiĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Afyon Gıda Sanayii ve Tic. A.Ş.	5 Yıl	Fabrika Müdürü

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2014	YL	Farklı ağaç reçineleri ile dış yüzeyleri kaplanan yumurtaların bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite özelliklerinin karşılaştırılması	2016
2015	YL	<i>Lactobacillus acidophilus</i> ve <i>Bifidobacterium bifidum</i> türlerinin manda ve inek sütünden elde edilmiş mozzarella peynirlerinin kalite özellikleri üzerine etkisi	2017
2014	YL	Mercanköşk ve tarçın ekstratları ilave edilmiş beyaz peynirlerde bazı gıda patojenlerinin üreme ve canlı kalma yeteneklerinin incelenmesi	2017
2015	YL	Değişik konsantrasyonlarda ilave edilen tarhun ve mercanköşk ekstraktlarının, hamburger köftelerinde bulunması muhtemel bazı gıda patojenleri üzerine etkileri	2018
2016	YL	Farklı kaplama maddeleri kullanılarak kaplanan tavuk bagetlerinin kalite özelliklerinin belirlenmesi	2019
2016	YL	Fermente sucuklarda nitrit yerine nisin kullanımının bazı gıda patojenleri üzerine etkileri	2019
2018	YL	Değişik bitkilerin taze ve kurusundan elde edilen ekstraktlarının bazı mikroorganizmalar üzerindeki antibakteriyel ve antifungal aktiviteleri	2020
2018	YL	Probiyotik bakteri ilavesi ile üretilen ayranların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri	2021
2020	YL	Geleneksel Afyonkarahisar ekmeği üretiminde kullanılan hamurların fizikokimyasal özellikleri ile hamur fermantasyonunda rol alan mayaların izolasyon ve tanımlanması	2021
2020	YL	Berberis vulgaris ve Berberis thunbergii Türlerinin Farklı Çözücüler ile Elde Edilen Ekstraktlarının Biyokimyasal Özelliklerinin Karşılaştırılması	2024
2020	YL	Kuru olgunlaştırma, tütsüleme, tamburlama, vakumlama ve sürenin kontrfi-le kalite özellikleri üzerine etkilerinin araştırması	2022
2020	YL	İki farklı bitkinin esansiyel yağları ile sucukta yenilebilir kaplama uygulaması	2023
2020	YL	Laktik asit bakterileri ile fermente edilen narenciye sularının fizikokimyasal, mikrobiyolojik özellikleri ve antimikrobiyal etkilerinin belirlenmesi	2023
2020	YL	Çeşitli turuncgil albedosu ve probiyotik kültür ilavesi ile üretilen yoğurtların bazı kalite özellikleri	2023
2020	YL	Soğuk plazma tekniği uygulamasının inek kaymağının fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi	2023
2020	YL	Çözelti plazma tekniği uygulanan çiğ sütte, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik değişimlerin belirlenmesi	2023
2018	YL	Farklı kaplama malzemesi kullanılarak üretilen gouda peynirlerin olgunlaşma	2023

		sürecindeki değişimleri	
2018	YL	Farklı bölgesel süt ürünlerinden izole edilen laktik asit bakterilerinin, biyokimyasal özellikleri ve bazı gıda kaynaklı patojenler üzerindeki antibakteriyel aktivitesinin belirlenmesi	2023
2022	YL	Siğır karkaslarından izole edilen gıda kaynaklı patojen bakterilerin, fizyolojik ve biyokimyasal özelliklerinde mevsimsel değişimlerin etkisi	2024
2018	DR	Manda ve inek sütünden üretilen quark peynirinde probiyotik ve prebiyotik kullanımı	2024
2018	DR	Farklı Ambalajlama Tekniği ile İnek ve Manda Sütü kullanılarak Üretilen Probiyotik Katkılı İzmir Tulum Peynirlerinin Depolanma Süresindeki Değişimlerinin Araştırılması	2024
2019	DR	Farklı Koşullarda Olgunlaştırılmış Mozzarella Peynirlerinde, Postbiyotik Metabolitlerin Oluşumu Üzerine Tiger Nut (<i>Cyperus esculentus</i> L. var. <i>sativus</i> Boeck). ve Probiyotik Bakteri İlavasının Etkileri	2024

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev
Gıda Mühendisleri Odası Üyelik	1997	Üye

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2024	Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama Merkez Müdürü	2024	D.Ediyor

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Tomar, O., Akarca, G., Çağlar, A., Beykaya, M. ve Gök, V. 2020. The effects of kefir grain and starter culture on kefir produced from cow and buffalo milk during storage periods. *Brazilian Journal of Food Technology* 40(1): 238-244. <https://doi.org/10.1590/fst.39418>
- Akarca, G. 2019. Composition and antibacterial effect on food borne pathogens of Hibiscus sarrattensis L. Calyces Essential oil. *Industrial Crops and Products*. 137: 285-289. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2019.05.043>
- Akarca, G. 2020. Lipolysis and Aroma Occurrence in Erzincan Tulum Cheese, which is Produced by Adding Probiotic Bacteria and Ripened in Various Packages *Brazilian Journal of Food Technology*, 40(1): 102-116 <https://doi.org/10.1590/fst.33818>
- Akarca, G., Tomar, O., Güney, İ., Erdur, S., Gök, V. 2019 Determination of Sensivity of some food pathogens to spice extract. *Journal of Food Science and Technology*. 56(12):5253-5261. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03994-1>
- Tomar, O., Akarca, G. Gök, V., Ramadan, M.F. (2020). Composition and Antibacterial Effects of Laurel (*Laurus nobilis* L.) Leaves Essential Oil *Journal of Essential Oil Bearing Plants*.23(2), 414-421. <https://doi.org/10.1080/0972060X.2020.1768903>
- Tomar, O., Akarca, G. Gök, V., Çağlar, M.Y. (2020). The effects of packaging materials on the fatty acid composition, organic acid content, and texture profiles of Tulum cheese. *Journal of Food Science*.85(10), 3134-3140. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15404>
- Tomar O., Akarca, G., Çağlar, A., İstek, Ö., Gök, V. (2021). The effect of plant extracts on antioxidant potential, microbial and sensory attributes of stirred yoghurt. *Mljekarstvo* 71 (1), 35-48 (2021). doi: 10.15567/mljekarstvo.2021.0104
- Tomar O., Akarca, G., İstek, Ö., Ataseven, M. (2021). Investigation of quality properties of chicken eggs collected periodically from different poultry systems depending on the season. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(3), 1-15, e15225 Doi:10.1111/JFPP.15225
- Akarca, G., İstek, Ö., Tomar O. (2021). The effect of resin coating on the quality characteristics of chicken eggs during storage. *Journal of Food Science*.86(4),1243-1257. DOI: 10.1111/1750-3841.15686.

10. Şevik, R., Akarca, G., Kılınç, M., Asçıoğlu, 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. DOI: 10.1080/0972060X.2021.1942232
11. Akarca, G. (2021). Determination of Potential Antimicrobial Activities of Some Local Berries Fruits in Kombucha Tea Production. *Brazilian Archives of Biology and Technology*. 64, e21210023 <https://doi.org/10.1590/1678-4324-2021210023>
12. Akarca, G., Yıldırım, G. (2022). Effects of the probiotic bacteria on the quality properties of mozzarella cheese produced from different milk. *Journal of Food Science and Technology*. 59(9):3408–3418. <https://doi.org/10.1007/s13197-021-05324-w>
13. R. Sevik, Akarca, (2021). Investigation of the Chemical Composition of *Myrtus communis* L. and *Gaultheria procumbens* L. Essential Oils and their Effects on Foodborne Yeasts. *Journal of Essential Oil-Bearing Plants*.24(5), 1146-1158 DOI: 10.1080/0972060X.2021.2010606
14. G. Akarca, R.Şevik, (2021). Biological Activities of Citrus limon L. and Citrus sinensis L. Peel Essential Oils. *Journal of Essential Oil-Bearing Plants*. 24 (6), 1415 – 1427. DOI: : <https://doi.org/10.1080/0972060X.2021.2022000> .
- 15..A. Evcin., B.Coşkun., G.Akarca. (2022). A closer look at silane-based anti-bacterial coatings on polycarbonate: synthesis and characterizations. *International Journal of Environmental Science and Technology*. <https://doi.org/10.1007/s13762-022-03954-x>
16. O.Tomar, G.Akarca, V.Gök, Ö.İştekin (2022). Chemical composition and antifungal potential of apricot, sour cherry, and cherry tree bio-products (resins) against food-borne molds. *Food Bioscience* 47, 101627. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2022.101627>
17. Akarca, G. Özkan, M., Özcan, T. (2022). The impact of combination of solution plasma processing and pulsed electric field on the viability of probiotic bacteria, microbial growth, and structure of yoghurt drink *J Food Process Preserv.* 46(7), e16616 <https://doi.org/10.1111/jfpp.16616>
18. Kılınç, M., Denizkara, A. J., & Akarca, G. (2022). The effects of two lyophilized sweet potato varieties on physicochemical, textural and nutritional properties of ice cream. *Journal of Food Processing and Preservation*, 00, e16982. <https://doi.org/10.1111/jfpp.16982>
19. Ramazan Şevik, Ayşe Janseli Denizkara, Gökhan Akarca, Azize Atik & İlker Atik (2022): Physicochemical and Microbiological Properties of Common Carp (*Cyprinus carpio*) Fillets Marinated with Rosemary and Laurel Essential Oils, *Journal of Aquatic Food Product Technology*, DOI: 10.1080/10498850.2022.2120790
- 20.. Akarca, G., Atik, A., Atik, İ, Denizkara, A.J. 2023. The use of cold plasma technology in solving the mold problem in Kashar cheese. *Journal of Food Science and Technology*. <https://doi.org/10.1007/s13197-022-05661-4>
21. Akarca, G., Atik, A., Atik, İ, Denizkara, A.J. 2023. A comparison study on functional and textural properties of mozzarella cheeses made from bovine and buffalo milks using different starter cultures. *International Dairy Journal* 141 (2023) 105622. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2023.105622>
22. Akarca, G. Baytal, F. 2023. Effects of fermentation on the quality characteristics and biological activities of citrus juices. *Process Biochemistry* 130 (2023) 634–644. <https://doi.org/10.1016/j.procbio.2023.05.005>
23. Atik, İ., Atik, A, Akarca, G., Denizkara, A.J. 2023. Production of high-mineral content of ayran and kefir – Effect of the fishbone powder obtained from garfish (*Belone belone*) *International Journal of Gastronomy and Food Science* 33 (2023) 100786. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100786>
24. Akarca, G., Kılınç, M., Denizkara, A.J. 2024. Quality Specification of Ice Creams Produced with Different Homofermentative Lactic Acid Bacteria. *Food Science and Nutrition* (in press). 10.1002/fsn3.3762
25. Akarca, G., Şevik, R., Kılınç, M., Denizkara, A.J., Asçıoğlu (2023). Chemical Composition and Biological Activity of Juniper (*Juniperus sabina* L.) Essential Oil Growing in the Aegean Region of Türkiye. *Journal of food safety and food quality*. (in press).

26. Akarca, G., Şevik, R., Denizkara, A.J., Kılınc, M., Asçioğlu (2023). Bioactive Properties and Volatile Compounds of the Essential Oil of the Leaves of Giant Fennel (Çakşır) Growing in Türkiye. *Journal of Essential oil bearing plants* 26(5) 1338-1349. <https://doi.org/10.1080/0972060X.2023.2255614> .
27. Akarca, G., Kahraman Avcı, A. 2024 The Effect of Solution Plasma Treatment on the Microbial Safety and Quality Characteristics of Albumen Food Science and Nutrition (in press).
28. Akarca, G., Denizkara, A.J. 2024 Changes of quality in yogurt produced under magnetic field effect during fermentation and storage processes. *International Dairy Journal* (in press)
29. 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
30. Tomar, O. Akarca, G. 2019. Effects of Ice Cream Produced with Lemon, Mandarin, and Orange Peel Essential Oils on Some Physicochemical, Microbiological and Sensorial Properties. *Kocatepe Vet J*, 12(1): 62-70. DOI: 10.30607/kvj.499415 (Research Article)
31. Tomar, O. and Akarca, G. 2019. Afyonkarahisar ilinde farklı sütlerden üretilip, değişik ambalaj malzemeleri içerisinde satışa sunulan Tulum peynirlerinin kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. *Mediterranean Agricultural Sciences*. 32(2): 151-157 DOI: 10.29136/mediterranean.559822 (Research Article).
32. Akarca, G. and Tomar, O. 2019. Investigation of some physicochemical and microbiological quality parameters of toast cheese sold retail in Afyonkarahisar Province. *Kocatepe Vet J*, 12(3): 1-7. DOI: 10.30607/kvj.557787 (Research Article)
33. Akarca, G. and Tomar, O. 2019 Afyonkarahisar İli Semt Pazarlarında Satılan Süzme (Kese) Yoğurtların Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. *Akademik Gıda*. 17(2): 212-216, DOI: 10.24323/akademik-gıda.613569
34. Akarca, G. and Başpınar E. 2019. Nar Kabuğu ve Çekirdeğinin Değişik Çözücülerdeki Ekstraktlarının Antimikrobiyal Etkisinin Belirlenmesi. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 7(sp1): 46-53. DOI: <https://doi.org/10.24925/turjaf.v7isp1.46-53.2689>
35. Akarca, G. and Tomar, O. 2019. Siyah (*Ficus carica*) ve Beyaz (*Ficus alba*) İncirlerden Elde Edilen İncir Sütlerinin Antibakteriyel ve Antifungal etkileri. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 17: 1069-1074. DOI: 10.31590/ejosat. 652029 (Research Article)
36. Tomar, O., Akarca, G., Çağlar, A. 2020. Some Quality Properties of Malt Vinegars Produced with Different Germination Periods. *Kocatepe Veterinary Journal*, 13(1):30-37 , 2020. DOI: 10.3607/kvj.650421
37. Tomar, O., Akarca, G. 2020. The Antibacterial Effects of Çiriş (*Asphodelus aestivus* Brot.) on Some Foodborne Pathogenic Bacteria. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 18: 11-15. DOI: <https://doi.org/10.31590/ejosat.650511> (Research Article)
38. Akarca, G., Tomar, O., Başpınar, E., Yıldırım, G. 2020. Antifungal Effects of Some Raw Purple Vegetables on Foodborne Molds by Ethanol Extracts. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 8(2), 436-441. DOI: 10.24925/ turjaf.v8i2.436-441.3138 (Research Article)
39. Tomar, O., Akarca, G., Başpınar, E. 2020. Determination of Antifungal Effects of Some Berry Fruits Ethanol Extracts by Disc Diffusion Method. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 8(2), 442-448. DOI: 10.24925/ turjaf.v8i2.442-448.3141 (Research Article)
40. Akarca, G., Tomar, O. 2020. The Antibacterial Effects of the Different Extracts of *Oenothera biennis* and *Origanum minutiflorum* O. Schwarz et. P. H. Davis on Food-borne Pathogenic Bacteria. *Selcuk Journal of Agriculture and Food Sciences*. 34(1), 78-83. DOI: 10.15316/SJAFS.2020.198 (Research Article)
41. Çağlar, A., Akarca, G., Tomar, O., Ekmekçi, E. 2020. Some Physicochemical and Sensory Properties of Cactus Fruit (*Opuntia ficus-indica* L.) Vinegar Produced by Traditional Method. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 18: 952-957. DOI <https://doi.org/10.31590/ejosat. 715704> (Research Article)

42. Çağlar, A., Tomar, O., Akarca, G. 2020. Quality characteristics of Tarhana produced with different ratios of whole wheat and buckwheat flour. *The Journal of Food (Gıda)*, 45(3), 421-432. DOI: 10.15237/gida.GD19152 (Research Article)
43. Tomar, O., Çağlar, A., Akarca, G., Vatansever, H. 2020. Physicochemical and Sensory Quality Properties of Yellow Hawthorn Fruit (*Crataegus tanacetifolia*) Vinegar Produced by Traditional Fermentation Method. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 19: 176-181. DOI: 10.31590/ejosat.715699 (Research Article)
44. Akarca, G., Tomar, O., İstek, Ö. 2020. Determination of The Hygienic Quality of Tap Waters of Afyonkarahisar Province. *Kocatepe Veterinary Journal*, 13(2):125-129, DOI: 10.30607/kvj.689204 (Research Article)
45. Akarca, G., Tomar, O., Çağlar, A., İstek, Ö. 2020. Physicochemical and Sensory Quality Properties of Vinegar Produced by Traditional Method from Persian Mazafati Date (*Phoenix dactylifera* L.) *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 18: 952-957. DOI <https://doi.org/10.31590/ejosat.715704> (Research Article)
46. Çağlar, A., Akarca, G., Tomar, O., Gök, V. 2020. The Effect of Figs and Orange Albedo Addition on the Quality Properties of "İncir Uyutması", A Traditional Dairy Dessert . *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*. 30(2):407-418. <http://doi.org/10.29133/yyutbd.713826>
47. Akarca, G., Tomar, O. 2020. Kırmızı ve mor sebzelerle hazırlanan kombucha çaylarının kalite özelliklerinin belirlenmesi. *Mediterranean Agricultural Sciences*. 33(2): 215-222 <https://doi.org/10.29136/mediterranean.680360> (Research Article).
48. Tomar, O., Akarca, G., Çağlar, A. 2020. Physicochemical, Microbiological and Sensory Properties of Red Beet Vinegar. *Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*. 26(7), 1234-1238, doi: 10.5505/pajes.2020.83930 (Research Article).
49. Tomar, O., Akarca, G., İstek, Ö. 2020. Farklı Yaban Mersini Türlerinden Geleneksel Yöntemle Üretilen Sirkenin Bazı Kalite Özellikleri. *İğdir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 10(4): 2595-2603. <https://doi.org/10.21597/jist.704240> (Research Article).
50. Akarca, G., Güney İ. 2021. Tin Free Still (TFS) Ambalajlar İçerisinde Satışa Sunulan İçeceklerin Üst Kapaklarının Mikrobiyolojik Profili. *Kocatepe Vet. J.* 14(2): 247-254. Doi: 10.30607/kvj.874807
51. Kahraman Avcı, A., Akarca, G., Dıraman, H. 2021. Peynirlerde ve Geleneksel Türk Peyniri Dolaz (Tort) Peynirinde Aroma Oluşumu ve Aroma Profili. *Gıda ve Yem Bilimi – Teknolojisi Dergisi / Journal of Food and Feed Science - Technology* 26: 22-29. ISSN 1303-310
52. Akarca, G., Baytal, F. 2021. Turunçgil kabuk ve yapraklarından elde edilen ekstraktların gıda kaynaklı patojen bakteriler üzerindeki antimikrobiyal aktivitesi. *Akademik Gıda*. 19(4), 424-432. DOI: 10.24323/akademik-gida.1050775
53. Denizkara, A.J., Atik, İ., Atik, A., Akarca, G. 2021. Biological Activities of Medlar (*Mespilus germanica*) Extracts Obtained Using Different Solvents. *Rec. Agr. Food. Chem.* 1:1-2, 19-26. DOI: <http://doi.org/10.25135/raf.4.2112.2294>
54. Akarca, G., Ceran, N. 2023 Effects of *Artemisia dracunculoides* L. and *Origanum majorana* L. Extracts Added in Different Concentrations on Some Possible Foodborne Pathogenic Bacteria in Hamburger Patties *Kocatepe Veterinary Journal* (in press)
55. Atik, A., Atik, İ., Akarca, G., Denizkara, J.A. 2023 Examination of Quality Criteria During The Storage of Pikeperch (*Sander lucioperca*) Subjected to Low-Pressure Treatment *Journal of Limnology and Freshwater Fisheries Research* 9(3): 138-146.
56. Şevik, R., Akarca, G., Kılınç, M., Güner S., Ünsal Tekiz, T., Aşçıoğlu, Ç., Dıraman, H. 2024. UV ve Vakum Uygulamalarının Beyaz Peynirin Kalite Özellikleri ile Raf Ömrü Üzerine Etkileri. *AKÜ Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*. 24, 015401, 61-70. <https://doi.org/10.35414/akufemubid.1281021>
57. Atik, A., Atik, İ., Akarca, G., Denizkara, J.A. 2024. Determination of Changes in Physicochemical and Microbiological Properties of Tomato Paste Exposed to Different Gases of Cold Plasma Technique. *KSU J. Agric Nat* 27 (1), 216-227, <https://doi.org/10.18016/ksutarimdog.1201966>

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

1. Gökhan AKARCA Kurutulmuş İhlamur Çiçeklerinin Değişik Çözücülerdeki Ekstraktlarının Bazı Gıda Patojenleri Üzerindeki Etkisinin Disk Difüzyon Metodu İle Belirlenmesi. International Congress of Agriculture, Environment and Health. 26-28 October 2018. Adnan Menderes University, Atatürk Culture Center Aydın, Turkey. (Sözlü Sunum) Tam metin. 1601-1610.
2. Gökhan AKARCA Some Physico Chemmicak Properties of Erzincan Tulum Cheese Produced with Probiotic Bacteria and Ripened in Diffrent Packaging During Storage Period. IV. International Academic Research Congress. 30 October – 03 November 2018 Alanya-Antalya-Turkey. (Sözlü Sunum). Tam Metin 495-502
3. Gökhan AKARCA, Oktay TOMAR, Ömer İSTEK Determination Of Apricot Tree Resin Extracted In Different Solvents For Antimicrobial Effect. 2st International Health Science And Life Congress. 24-27 April 2019. Burdur. Turkey. (Sözlü Sunum) Tam Metin.
4. Tomar, O., Akarca, G., Çağlar, A. and İstek, Ö. 2019. Effect of Vinegar on Health. 5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), P: 291-300, 02-06 Ekim 2019, Ankara/ Turkey. (Oral Presentation)
5. Çağlar, A., Tomar, O., Akarca, G. and Ataseven, M. 2019. Effect of Natural Mineral Waters on Human Health. 5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), P: 301-312, 02-06 Ekim 2019, Ankara/ Turkey. (Oral Presentation)
6. Çağlar, A., Akarca, G., Tomar, O. and Ekmekçi, E. 2019. The Use of Probiotics in Pasta Filata Cheese. 2. Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi (ICAHE 2019), P: 1620-1630, 18-19 Ekim 2019, Aydın/ Turkey. (Oral Presentation)
7. Çağlar, A., Tomar, O., Akarca, G. and Vatansver, H. 2019. Use of Encapsulated Probiotic Bacteria in Cheese Technology. 2. Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi (ICAHE 2019), P: 1642-1651, 18-19 Ekim 2019, Aydın/ Turkey. (Oral Presentation)
8. Güraksın, G.E., Akarca, G. 2019. 3. Semi-automated disk diffusion zone diameters determination Method by using image processing techniques. International Academics Studies Conference, (UBCAK) p: 154-162 14-16. Ekim 2019, Antalya (Oral Presentation) ISBN: 978-605-7736-31-4
9. Akarca, G., Tomar, O., İstek, Ö. 2019. The Effect of Functional Vinegar Varieties in Slimming Diets. III: International Eurasian Agriculture and Natural Science Congress. p: 344-350. 17,20 October 2019, Antalya, Turkey. (Oral Presentation) ISBN: 978-605-69010-1-0
10. Akarca, G., Tomar, O., Başpınar, E. and Yıldırım, G. 2019. Antifungal Effects of Some Raw Purple Vegetables Ethanol Extracts on Foodborne Molds. I. Uluslararası Tarım – Gıda, Bilim ve Teknoloji Dergisi Kongresi (TURJAF 2019), P: 26-33, 08-10 Kasım 2019, Antalya/ Turkey. (Oral Presentation)
11. Tomar, O., Akarca, G. and Başpınar, E. 2019. Determination of Antifungal Effects of Some Berry Fruits Ethanol Extracts by Disc Diffusion Method. I. Uluslararası Tarım – Gıda, Bilim ve Teknoloji Dergisi Kongresi (TURJAF 2019), P: 385-393, 08-10 Kasım 2019, Antalya/ Turkey. (Oral Presentation)
12. Çağlar, A., Akarca, G., Tomar, O. and Gök, V. 2019. The Effect of Figs and Albedo Supplementation on The Quality Properties of “İncir Uyutması”, A Traditional Turkish Dessert. 5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), P: 689, 02-06 Ekim 2019, Ankara/ Turkey. (Oral Presentation)
13. Akarca, G., Tomar, O., Çağlar, A. and İstek, Ö. 2019. Quality Properties of Date Vinegar Produced By Conventional Method. 5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), P: 690, 02-06 Ekim 2019, Ankara/ Turkey. (Oral Presentation)
14. Çağlar, A., Akarca, G., Tomar, O. and Ekmekçi, E. 2019. Investigation of Some Properties of Cactus (*Opuntia ficus inidica* L.) Vinegar Produced by Conventional Method. 5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), P: 691, 02-06 Ekim 2019, Ankara/ Turkey. (Oral Presentation)
15. Tomar, O., Çağlar, A., Akarca, G. and Vatansver, H. 2019. Determination of Some Properties of Hawthorn (*Crataegus tanacetifolia*) Vinegar Produced by Conventional Method. 5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport (NATURAL 2019), P: 693, 02-06 Ekim 2019, Ankara/ Turkey. (Oral Presentation)

16. Tomar, O., Akarca, G. and İstek, Ö. 2019. Some Quality Features of Blueberry Vinegar Produced By Traditional Method. III. International Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, P: 126, 17-20 Ekim 2019, Antalya/ Turkey. (Oral Presentation)
17. Akarca, G., Tomar, O., and İstek, Ö. 2019. Zayıflama Diyetlerinde Fonksiyonel Sirke Çeşitlerinin Etkisi III. International Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, P: 127, 17-20 Ekim 2019, Antalya/ Turkey. (Oral Presentation)
18. Atik, İ., Atik, A., Akarca, G., Denizkara, A.J. 2023. Havuç Tohumu Yağının Kimyasal Kompozisyonu ve Antibakteriyel Etkisinin Belirlenmesi. ICONFOOD 2023 2 nd. International Congress of Food Research. October 16-18, 2023 / Sivas, Türkiye. (Tam Metin Sözlü Sunum)
19. Akarca, G., Atik, A., Atik, İ., Denizkara, A.J. 2023. Aynısefa Bitkisinden Uçucu Yağ Eldesi ve Küfler Üzerindeki Antifungal Etkisinin Tespit Edilmesi. ICONFOOD 2023 2 nd. International Congress of Food Research. October 16-18, 2023 / Sivas, Türkiye. (Tam Metin Sözlü Sunum)
20. Atik, İ., Akarca, G., Atik, A. 2023. Chemical properties and antifungal effects of cold press seed oils of different fig varieties. International Ege Agriculture Congress. November 01-03, 2023/ İzmir, Türkiye (Tam Metin Sözlü Sunum)
21. Atik, A., Akarca, G., Atik, İ. 2023. Antifungal and antibacterial properties of wheat germ oil. International Ege Agriculture Congress. November 01-03, 2023/ İzmir, Türkiye (Tam Metin Sözlü Sunum)
22. Aşçıoğlu Ç., Akarca G., Şevik R. 2023. Utilization of nanomaterials in food coatings and packagings. 6. International Çukurova agriculture and veterinary congress December 22-24, 2023 / Adana, Türkiye 910-916. (Tam Metin Sözlü Sunum)
23. Akarca, G., Denizkara, A.J. 2024 Maşın stress factors to which microorganisms are exposed. 7.th International multidisciplinary studies congress. 5- 6 March Ankara/Türkiye. (Tam Metin Sözlü Sunum)

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Tomar, O. and Akarca, G. 2019. Farklı Bitki Ekstraktlarıyla Kaplamanın Kaşar Peynirlerinin Mikrobiyolojik ve Duyusal Kaliteleri Üzerine Etkileri. Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, 15: 86-95. DOI: 10.31590/ejosat.502693 (Research Article)
2. Akarca, G. and Tomar, O. 2019. Afyonkarahisar İli Çevresinde Yetişen ve Halk Tarafından Tüketilen Bazı Yabani Bitkilerin Antioksidan ve Antimikrobiyal Etkileri. Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, 15: 259-267. DOI:10.31590/ejosat.502709 (Research Article)
3. Tomar, O., Caglar, A., Akarca, G., Vatansever, H. 2020. Physicochemical and Sensory Quality Properties of Yellow Hawthorn Fruit (*Crataegus tanacetifolia*) Vinegar Produced by Traditional Fermentation Method. Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, 19: 176-181. DOI:10.31590/ejosat.715699 (Research Article)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Dilek DEMİRBÜKER KAVAK
UNVANI	Doç.Dr.

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	Açık Öğretim Fakültesi, Dış Ticaret Bölümü	Anadolu Üniversitesi,	2008
Lisans	Gıda Mühendisliği Bölümü	Ege Üniversitesi	2000
Yüksek lisans	Gıda Mühendisliği Bölümü (İng)	İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü	2003
Doktora	Kimya Mühendisliği Bölümü (İng)	İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü	2011

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER		
Kuruma ilk atanma tarihi	Haziran 2011	
Kurumdaki hizmet süresi	2011-2024 (13 YIL-Devam Ediyor)	
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
Yrd.Doç.Dr.	Gıda Müh.	2011
Doç.Dr.	Gıda Müh.	2020

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
	2000 (Temmuz-Ekim)	Kalite kontrol Mühendisi
İZMİR YÜKSEK TEKNOLOJİ ENSTİTÜSÜ/MÜHENDİSLİK VE FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ	2000-2003	Araştırma Görevlisi
İZMİR YÜKSEK TEKNOLOJİ ENSTİTÜSÜ/MÜHENDİSLİK VE FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ	2003-2011	Araştırma Görevlisi

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2020-23	YL	FARKLI DONDURMA VE ÇÖZÜNDÜRME TEKNİKLERİNİN ÇİLEKLERİN KALİTE ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ	2023
2020-23	YL	Ambalajlama ve Doğal Çeşnilerin Kavurma Kalitesi 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

SON BES YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

DEMİRBÜKER KAVAK Dilek, Karabıyık Hacer (2020). Quality evaluation of kashar cheese: influence of palm oil and ripening period. Food Science and Technology, 40(2), 354-360., Doi: 10.1590/fst.39618.

DEMİRBÜKER KAVAK Dilek, Akdeniz Bilge (2019). *Sorbus umbellata (Desf.) Fritsch var. umbellata* Leaves: Optimization of Extraction Conditions and Investigation Antimicrobial, Cytotoxic, and B-Glucuronidase Inhibitory Potential. Plant Foods for Human Nutrition, 74(3), 364- 369., Doi: 10.1007/s11130-019-00743-9.

DEMİRBÜKER KAVAK Dilek, Keçeci Sevgi (2019). Extraction of phenolic antioxidants from *Pyrus elaeagrifolia Pallas*: process optimization, investigation of the bioactivity and B-glucuronidase inhibitory potential. Journal of Food Measurement and Characterization, 13,2894-2902., Doi: 10.1007/s11694-019-00210-8.

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

D. DEMİRBÜKER KAVAK, Effect of Edible Coating Application on the Quality of Fresh-Cut Pears, Sözlü Sunum, 4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, 20 Nisan 2019, 22 Nisan 2019.. (Sözlü Sunum, Özet Metin, Elektronik Basım)

D. DEMİRBÜKER KAVAK, Evaluation of Quality Changes in Minimally Processed Apples, Sözlü Sunum, 4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, 20 Nisan 2019, 22 Nisan 2019. (Sözlü Sunum, Özet Metin, Elektronik Basım)

Demirbüker Kavak Dilek. Functional Turkish Delight Production. 4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, (20.04.2019-22.04.2019) Afyonkarahisar (Sözlü Sunum, Tam Metin, Elektronik Basım) Proceeding Book sy: 139-143.

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

DEMİRBÜKER KAVAK DİLEK,AKDENİZ BİLGE (2019). Physicochemical Characteristics and Antioxidant Capacity of Traditional Yogurt Fortified with Grape (*Vitis vinifera* L.) Seed Extract at Different Levels. Kocatepe Veterinary Journal, 12(4), 1-7., Doi: 10.30607/kvj.596784

DEMİRBÜKER KAVAK Dilek. Pektin Bazlı Yenebilir Kaplamaların Taze Kesilmiş Deveci Armutlarına Uygulanması. AKÜ FEMÜBİD 19 (2019) 035402 (709-715) AKU J. Sci. Eng. 19 (2019) 035402 (709-715)DOI: 10.35414/ akufemubid.589067Araştırma Makalesi / Research Article

DEMİRBÜKER KAVAK Dilek , AKDENİZ Bilge. Ayva Kabuğunun Diyet Lifi İle Zenginleştirilmiş Kurabiye ÜretimindeKullanılması. AKÜ FEMÜBİD 23 (2023) 065402 (1481-1487) AKU J. Sci. Eng. 23 (2023) 065402 (1481-1487)DOI: 10.35414/akufemubid.1269471Araştırma Makalesi / Research Article

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

F. Ulusal/Uluslararası Projeler ve Bu Projelerde Alınan Görevler

TÜBİTAK 1002 - HIZLI DESTEK PROGRAMI Görevi: Proje yürütücüsü.. Proje No: 124O161. Proje Başlığı: UV-C Işınlama İşleminin Bitkisel Kaynaklarla Üretilmiş Köfte Benzeri Ürünlerin MikrobiyalYükünün Azaltılması Amacıyla Kullanımı. Proje Tarihi: 2024- Devam Ediyor.

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Mehmet KILINÇ
UNVANI	Doktor Öğretim Üyesi

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Gıda Müh.	Selçuk Üniversitesi	05.07.2012
Yüksek lisans	Gıda Müh.	Necmettin Erbakan Üniversitesi	15.06.2015
Doktora	Gıda Müh.	Afyon Kocatepe Üniversitesi	24.08.2021

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	24.03.2017	
Kurumdaki hizmet süresi	7 yıl	
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
Araştırma Görevlisi	Gıda Mühendisliği	
Doktor Öğretim Üyesi	Gıda Mühendisliği	

DiĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
--------------------------	----------------	----------------

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL 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

- AKARCA GÖKHAN, ŞEVİK RAMAZAN, KILINÇ MEHMET, DENİZKARA AYŞE JANSELİ, AŞÇIOĞLU ÇİĞDEM, "Chemical composition and biological activity of juniper (Juniperus sabina L.) essential oil growing in the aegean region of Türkiye", Journal of Food Safety and Food Quality-Archiv für Lebensmittelhygiene, 2023,
- AKARCA GÖKHAN, ŞEVİK RAMAZAN, DENİZKARA AYŞE JANSELİ, KILINÇ MEHMET, AŞÇIOĞLU ÇİĞDEM, "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, vol.26, pp.1338-1349, 2023.
- SEVİK RAMAZAN, AKARCA GÖKHAN, KILINÇ MEHMET, AŞÇIOĞLU ÇİĞDEM (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, 561-570., Doi: 10.1080/0972060X.2021.1942232 (Yayın No: 7257163)
- MERCAN EMİN, SERT DURMUS, KILINÇ MEHMET (2021). Development of buffalo milk ice-cream by high pressure-homogenisation of mix: Physicochemical, textural and microstructural characterisation. LWT, 150, 1-8., Doi: 10.1016/j.lwt.2021.112013 (Yayın No: 7257187)

5. Akarca, G., Kiliç, M., & Denizkara, A. J. (2024). Quality specification of ice creams produced with different homofermentative lactic acid bacteria. *Food Science & Nutrition*, 12(1), 192-203.

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

1. KILINÇ MEHMET, AŞÇIOĞLU ÇİĞDEM, GÜNER SENEM, "VEGETABLE PROTEINS USED IN FOOD PRODUCTION", ICONFOOD'23 INTERNATIONAL CONGRESS on FOOD RESEARCHES, 2023, sivas, TÜRKİYE

2. GÜNER SENEM, AŞÇIOĞLU ÇİĞDEM, KILINÇ MEHMET, "YENİLEBİLİR FİLMLEİN EKSTRAKSİYONUNDA UYGULANAN YENİ TEKNOLOJİLER", 4. BASKENT INTERNATIONAL CONFERENCE ON MULTIDISCIPLINARY STUDIES, 2023, ankara, TÜRKİYE.,

3. GÜNER SENEM, KILINÇ MEHMET, AŞÇIOĞLU ÇİĞDEM, "GIDA PAKETLEMEDE YENİ UYGULAMA: AKTİF PAKETLEME", 4. BASKENT INTERNATIONAL CONFERENCE ON MULTIDISCIPLINARY STUDIES, 2023, ankara, TÜRKİYE.

4. KILINÇ MEHMET, AŞÇIOĞLU ÇİĞDEM, GÜNER SENEM, "SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE MEMBRAN FİLTASYON TEKNİĞİNİN KULLANIMI", 1. Bilsel Uluslararası Efes Bilimsel Araştırmalar ve İnovasyon Kongresi, 2023, İzmir, TÜRKİYE.

5. AŞÇIOĞLU ÇİĞDEM, GÜNER SENEM, KILINÇ MEHMET, "Gıda Atıkları ve Değerlendirme Yöntemleri", 1. Bilsel Uluslararası Efes Bilimsel Araştırmalar ve İnovasyon Kongresi, 2023, İzmir, TÜRKİYE.

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. DEMİR MUSTAFA KÜRŞAT, KILINÇ MEHMET, "The use of quinoa grain/flour instead of bulgur/wheat flour in traditional couscous production", *European Food Science and Engineering*, vol.4, pp.53-60, 2023.

2. KILINÇ MEHMET, SEVİK RAMAZAN (2021). Jeotermal Enerjiyle Kurutulan Alıç Meyvesinin (*Crataegus tanacetifolia*) Dondurmanın Bazı Fizikokimyasal Özelliklerine Etkisi. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi*, 24(5), 963-968., Doi: 10.18016/ksutarimdog.vi.833462 (Yayın No: 7257281)

3. Şevik, R., Akarca, G., Kiliç, M., Guner, S., et al. (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. <https://doi.org/10.35414/akufemubid.1281021>.

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Senem GÜNER
UNVANI	Dr. Öğr. Üyesi

ALINAN DERECELER

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

Kuruma ilk atanma tarihi	24.08.2017	
Kurumdaki hizmet süresi	7 yıl	
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
Arş. Grv. Dr.	Gıda Mühendisliği	2017-2021
Dr. Öğr. Üyesi	Gıda Mühendisliği	2021- Halen

DiĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
--------------------------	----------------	----------------

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
	YL	Kırmızı pancar (Beta vulgaris L.)'dan sirke üretimi ve kırmızı pancar sirkelerinin bazı fizikokimyasal ve duyuşsal özellikleri	2022
	YL	Milas ve Bodrum (Muğla) yörelerinde üretilen natürel zeytinyağlarının kemometrik karakterizasyonu ve duyuşsal özellikleri	2022
	YL	Karpuz kabuğundan elde edilen pektinin geleneksel reçel üretiminde kullanılması	2023
	YL	Zencefil, zerdeçal ve safran içeren keçiyoynuzu gamı kaplamasının elma ve muz örneklerinin raf ömrü üzerine etkisi	2023
	YL	Yulaf unuyla yapılan köftelerde fizikokimyasal özelliklerin belirlenmesi ve akrilamid oluşumuna etkilerinin araştırılması	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
	Mühendislik Fakültesi Dekan Yardımcısı	Nisan 2022	-

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- 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.
- Güner, S., Boz, Z., Yağiz, 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.
- Işık, H., Topalcengiz, Z., Güner, S., & Aksoy, A. (2020). Generic and Shiga toxin-producing Escherichia coli (O157: H7) contamination of lettuce and radish microgreens grown in peat moss and perlite. Food Control, 111, 107079.
- GÜner, S., Yağiz, 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.

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

1. Sterol Profiles of Memecik (cV) Cultivar Virgin Olive Oils Produced in Milas and Bodrum (Muğla – Türkiye) Districts. FATS, OILS AND LIPIDS From Raw Materials to Consumer Expectations. 2023 (Poster)
2. A Natural Antioxidant Source Against Lipid Oxidation: Total Phenolic Contents and Essential Oil Components of Mentha piperita L. and Mentha Spicata L Harvested from Different Locations in Türkiye. FATS, OILS AND LIPIDS From Raw Materials to Consumer Expectations. 2023 (Poster)
3. GIDA ATIKLARI VE DEĞERLENDİRME YÖNTEMLERİ. 1. BİLSEL ULUSLARARASI EFES BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR VE İNOVASYON KONGRESİ. 2023 (Tam Metin)
4. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE MEMBRAN FİLTREASYON TEKNİĞİNİN KULLANIMI. 1. BİLSEL ULUSLARARASI EFES BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR VE İNOVASYON KONGRESİ. 2023 (Tam Metin)
5. GIDA PAKETLEMEDE YENİ UYGULAMA: AKTİF PAKETLEME. 1. BİLSEL ULUSLARARASI EFES BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR VE İNOVASYON KONGRESİ. 2023 (Tam Metin)
6. THE NEW TECHNOLOGIES APPLIED IN EDIBLE COATING EXTRACTIONS. IV. BASKENT INTERNATIONAL CONFERENCE ON MULTIDISCIPLINARY STUDIES. 2023 (Tam Metin)
7. Effects of Dried Figs and Fresh Black Figs on Some Properties of Fermented Turkish Sucuk. 5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life Sport. 2019 (Tam Metin)
8. Natural Microbial Load And Physicochemical Properties of Traditional Kashar Cheese Produced in Muş. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress. 2019 (Özet) ...

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Şevik, R., Akarca, G., Kılıç, 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. Gürlü, 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. Dıraman, H., Karataş, D., Guner, S., & Ünsal, T. E. BİR ÇEŞNİ KAYNAĞI OLARAK KIRMIZI PANCAR SİRKESİ: ÜRETİMİ VE ÖZELLİKLERİ. Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi, 5(1), 37-50.
4. Araç, D., Dıraman, H., & Guner, S. (2022). ET VE ET ÜRÜNLERİNDE TÜR TAYİNİNDE KULLANILAN BAZI KROMATOĞRAFİK YÖNTEMLER. Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi, 4(1), 62-70.
5. 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.
6. Işık, S., Bozkurt, F., Guner, S., Işık, S., & Topalcengiz, Z. (2020). Microbiological, physicochemical, textural and volatile characteristics of traditional kashar cheese produced in Muş. Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, 24(4), 409-419.
7. Topalcengiz, Z., Işık, S., Işık, H., & Güner, S. (2019). SURVIVAL OF ACID ADAPTED AND NON-ADAPTED STATIONARY PHASE ESCHERICHIA COLI O157: H7, SALMONELLA TYPHIMURIUM AND LISTERIA MONOCYTOGENES IN POMEGRANATE JUICE. Gıda, 44(4), 681-691....

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. Farklı Yöntemler ile Elde Edilmiş Sumak (Rhus coriaria L.) Yağının Özellikleri. International Online Conferences on Engineering and Natural Science. 2022 (Özet)
2. THE EFFECT OF COLD PRESSED OILS ON THE OXIDATIVE STABILITY OF SUNFLOWER AND CORN OIL. ICONFOOD'22. 2022 (Tam Metin) ...

F. Ulusal/Uluslararası Projeler ve Bu Projelerde Alınan Görevler

1. BHA/BHT İle Aktif Paketlenmiş Margarinlerin Fizikokimyasal ve Kalite Özelliklerinin ve Raf Ömrünün Araştırılması. Yürütücü..2023
2. KARPUZ KABUĞUNDAN ELDE EDİLEN PEKTİNİN GELENEKSEL REÇEL ÜRETİMİNDE KULLANILMASI. Yürütücü. 2023
3. Yulaf Unuyla Yapılan Köftelerde Fizikokimyasal Özelliklerin Belirlenmesi ve Akrilamid Oluşumuna Etkilerinin Araştırılması. Yürütücü. 2023
4. UV Aydınlatma ve Vakum Sistemlerinin Gıdaların Kalitesine Etkisinin İncelenmesi. Araştırmacı. 2022
5. Afyonkarahisar ve Kütahya İllerinde Yetiştirilen Tıbbi Nane (Mentha piperita L.) Yapraklarının Toplam Fenolik Madde Miktarı ile Antioksidan Kapasitelerinin ve Uçucu Yağ Profiline Belirlenmesi. Araştırmacı 2021
6. Kırmızı Pancar (Beta vulgaris L) 'dan Sirke Üretimi ve Kırmızı Pancar Sirkeleri-nin Bazı Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri. Araştırmacı 2021
8. Afyonkarahisar ve Konya İllerinde Yetiştirilen Tıbbi Adaçayı (Salvia officinalis L.) Yapraklarının Toplam Fenolik Madde Miktarı ile Antioksidan Kapasitelerinin ve Uçucu Yağ Profiline Belirlenmesi. Araştırmacı 2020.

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Çiğdem AŞÇIOĞLU
UNVANI	Dr. Öğr. Üyesi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Mühendislik Fakültesi	Ankara Üni.	2009
Yüksek lisans	Mühendislik Fakültesi	Afyon Kocatepe Üni.	2013
Doktora	Mühendislik Fakültesi	Afyon Kocatepe Üni.	2021

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	KASIM 2010		
Kurumdaki hizmet süresi	14 yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Arş. Grv.	Mühendislik Fakültesi		2010
Arş. Grv. Dr.	Mühendislik Fakültesi		2021
Dr. Öğr. Üyesi	Mühendislik Fakültesi		2024

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Çiftçiler Yağ San. Afyonkarahisar	1 yıl 1 ay	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
Gıda Mühendisleri Odası	2010	üye

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Aşçıoğlu, Ç., Şevik, R. 2019, The Effects of Cooking Methods on the Properties of Beef Longissimus Dorsi, Gıda, 44(1), 173-183.
- 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 Food borne Molds Isolated from Meat Products, Journal of Essential Oil Bearing Plants, 24 (3), 561-570.
- 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 (Çakşır) growing in Türkiye, Journal of Essential Oil Bearing Plants, 26(5), 1338-1349.
- Akarca, G., Şevik, R., Kiliç, M., Denizkara, A.J., Aşçıoğlu, Ç. 2023, Chemical Composition and biological activity of juniper (Juniperus sabina L.) essential oil growing in the aegean region of Türkiye, Journal of Food Safety & Food Quality/Archiv für Lebensmittelhygiene, 76 (4).
- Şevik R , Akarca G , Kılınc M, Güner S , Ekiz Ünsal T , Aşçıoğlu Ç , Dıraman H.2023. UV ve Vakum Uygulamalarının Beyaz Peynirin Kalite Özellikleri ile Raf Ömrü Üzerine Etkileri. AKÜ FEMÜBİD Cilt: 24 Sayı: 1, 61 – 70.

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

1. Aşçıoğlu, Ç. 2023, Meat Ageing Methods, 6th International Cukurova Agriculture and Veterinary Congress, 22-24 Aralık 2023, Adana. Syf. 917-922.
2. Aşçıoğlu, Ç., Akarca, G., Şevik, R. 2023, Utilization of Nanomaterials in Food Coatings and Packagings, 6th International Cukurova Agriculture and Veterinary Congress, 22-24 Aralık 2023, Adana. Syf. 910-916.
3. Aşçıoğlu, Ç., Güner, S., Kılınc, M. 2023, Gıda Atıkları ve Değerlendirme Yöntemleri, 1. Bilsel International Efes Scientific Researches and Innovation Congress, 22-23 Temmuz 2023, İzmir, Syf. 461-467
4. Kılınc, M., Aşçıoğlu, Ç., Güner, S. 2023, Süt ve Süt Ürünleri Üretiminde Membran Filtrasyon tekniğinin kullanımı, 1. Bilsel International Efes Scientific Researches and Innovation Congress, 22-23 Temmuz 2023, İzmir, Syf. 452-460.
5. Kılınc, M., Aşçıoğlu, Ç., Güner, S. 2023, Vegetable Proteins used in Food Production, ICONFOOD'23 2nd International Congress on Food Researches, 16-18 Ekim, 2023, Sivas, Syf. 308-313.
6. Güner, S., Aşçıoğlu, Ç., Kılınc, M. 2023, Yenilebilir Filmlerin Ekstraksiyonunda uygulanan Yeni Teknolojiler, IV. Başkent International Conference on Multidisciplinary Studies, 4-6 Ağustos 2023, Ankara, Syf. 571-575.
7. Güner, S., Kılınc, M., Aşçıoğlu, Ç. 2023, Gıda Paketlemede Yeni Uygulama: Aktif Paketleme, IV. Başkent International Conference on Multidisciplinary Studies, 4-6 Ağustos 2023, Ankara, Syf. 642-645.
8. Aşçıoğlu, Ç., Güner, S., Kılınc, M. 2023, 3 Boyutlu (3D) Yazıcıların Gıda Üretiminde Kullanılma Olanakları, ICONFOOD'23 2nd International Congress on Food Researches, 16-18 Ekim, 2023, Sivas, Syf. 839-840.