

Öz Değerlendirme Raporu
(2025-2026)

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı
Lisansüstü Programı

Prof. Dr. Harun DIRAMAN
Dr. Öğr. Üyesi Senem GÜNER
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KILINÇ

01.07.2026 - 31.07.2026

LİSANSÜSTÜ PROGRAMLAR İÇİN ÖZ DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

0.1-PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

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 eğitimlere 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 donanımına sahip bilim insanı yetiştirerek, 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 3 Profesör, 2 Doçent, 4 Dr. Öğretim Üyesi 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 Kanunun 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 çözümleyebilmek 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 3 Profesör, 2 Doçent, 4 Dr. Öğretim Üyesi, 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.

ÖLÇÜTLER

1-ÖĞRENCİLER

Son beş yılda programa alınan bilimsel hazırlık öğrencisi (varsa), program öğrencisi ve mezun sayılarını gösteren Tablo 1.1'i doldurunuz.

Tablo 1.1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

Öğrenci / Mezun	[2021]	[2022]	[2023]	[2024]	[2025]
Bilimsel Hazırlık Öğrencisi	0	0	0	2	3
Öğrenci	14	12	10	2	7
Mezun	11	8	20	2	5

1.1-Öğrenci Kabulleri: 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.

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.

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 Yüzdelik 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 Yüzdelik 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

1.2-Bilimsel Hazırlık Programı: Bilimsel Hazırlık Programındaki her bir öğrenciye uygulanacak program ayrıntılı olarak belirlenmiş, yayımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Programa yapılan başvurularda, hangi koşullarda Bilimsel Hazırlık Programı uygulanarak öğrenci kabul edileceğini, Bilimsel Hazırlık Programı uygulanacak öğrencilerin alacakları derslerin belirlenme yöntemini, Bilimsel Hazırlık Programı başarı ölçütlerini ve bu öğrencilerin yüksek lisans programına kabulü ile ilgili esasları anlatınız.

1.3- Yatay ve Diğer Geçişler, Öğrenci Değişimi, Ortak Diploma ve Ders Sayma: Özel öğrenci ve yatay geçişle öğrenci kabulü, tezsiz ve tezli programlar arası geçiş, öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlar ve/veya programlarla ortak diploma programları, bu kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan kurallar ve politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Özel öğrenci ve yatay geçişle öğrenci kabulü, tezsiz ve tezli programlar arası geçiş, öğrenci değişimi uygulamalarında uygulanan kurallar ve politikaları anlatınız. Tablo 1.3’ü son beş yıl için doldurunuz.

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 yarıyıl da 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 sisteminde 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>

Tablo 1.11 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
2025-2026		12	2		3	2
2024-2025		10	2		9	4
2023-2024		4	-		7	3
2022-2023		18	-		21	-
2021-2022		13	4		11	-

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

Öğrencilerin mezuniyetlerine nasıl karar verildiğini ve programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğinin nasıl belirlendiğini özetleyiniz.

2- PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

Program Eğitim Amaçları: Program mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentilerdir (FEDEK, 2017; MÜDEK, 2019).

Bir programın eğitsel misyonunu nasıl planlamayı sağladığını ve paydaşlarının gereksinimlerini nasıl karşılayacağını bildiren açık ve genel ifadelerdir. Programın eğitim amaçları, mezunların bir programı bitirmelerini izleyen birkaç yıl içinde gerçekleştirmeleri beklenenleri tanımlayan ifadelerdir (YÖKAK, 2019).

2.1-Program Eğitim Amaçları: Değerlendirilecek her yüksek lisans/doktora/sanatta yeterlik programı için, program mezunlarının gelecekte erişmeleri ya da karşılamaları istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımlayan genel ifadelerden oluşan program eğitim amaçları olmalıdır.

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 Uyumunu

	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 olmaktadır.	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.	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/hakimizda/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.

2.3-Program Eğitim Amaçlarını Belirleme ve Güncelleme Yöntemi: Program eğitim amaçları (c) programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri dikkate alınarak belirlenmeli ve (d) programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.

i) Programın iç ve dış paydaşlarını sıralayınız.

Tablo 2.3 Dış Paydaşlar ve İç Paydaşlar

GIDA MÜHENDİSLİĞİ DIŞ PAYDAŞ LİSTESİ	
Ad-Soyad*	Çalıştığı Kurum
Ercan İşlek	İşlek Gıda. MÜSİAD Afyon Temsilcisi
Kadir Altinkaya	O Lokum, Aftaş Yönetim Kurulu Başkanı, Afyonkarahisar
Lokman Özbek	Özbek Sucukları Afyonkarahisar
Mehmet Çiftçi	Çiftçiler Yağ İşletmesi, Afyonkarahisar
Murat Kuzkale	Tarım ve Orman Bakanlığı, Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, Afyonkarahisar

*Liste alfabetik olarak sıralanmıştır.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ İÇ PAYDAŞ LİSTESİ
Akademik Paydaşlar: Bölüm öğretim üyeleri, öğretim görevlileri ve araştırma görevlileri ile bölüm kurulları ve komisyonları
Öğrenciler: Lisans ve lisansüstü öğrencileri ile öğrenci temsilcileri
Yönetimsel Yapılar: Bölüm başkanlığı, fakülte dekanlığı, fakülte kurulu ve yönetim kurulu ile üniversite senatosu
Destek Birimleri: Kalite Koordinatörlüğü, Araştırma ve Proje Geliştirme Ofisi, Teknoloji Transfer Ofisi, Kütüphane ve Dökümantasyon Daire Başkanlığı, Kariyer Planlama Merkezi (GİKAM) ile Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı

ii) Program eğitim amaçlarının iç ve dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

iii) Program eğitim amaçlarının iç ve dış paydaşların gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla nasıl güncellendiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

2.4-Program Eğitim Amaçlarına Ulaşma: Eğitim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci kurulmuş ve işletiliyor olmalıdır. Bu süreç yardımıyla program eğitim amaçlarına ulaşıldığı kanıtlanmalıdır.

Programın eğitim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini ve bu süreç yardımıyla program eğitim amaçlarına hangi düzeyde ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

İç Paydaş Katkıları

Öğrenci memnuniyet anketleri

Ders değerlendirme anketleri

Öğrenci temsilcileri toplantıları

Bölüm akademik kurul görüşleri

Bölüm kalite komisyonu değerlendirmeleri

Dış Paydaş Katkıları

Mezun izleme anketleri

İşveren memnuniyet anketleri

Sektör temsilcileri ile danışma kurulu toplantıları

Meslek odaları ve sektör kuruluşlarının önerileri

Kamu kurumlarının mevzuat ve beklentileri

Elde edilen veriler **Bölüm Kalite Komisyonu** tarafından analiz edilmekte ve program eğitim amaçlarına ilişkin öneriler oluşturulmaktadır. Hazırlanan taslak amaçlar bölüm akademik kurulunda görüşülerek karara bağlanmaktadır.

2. Program Eğitim Amaçlarının Uygulanması (Uygulama)

Belirlenen program eğitim amaçları;

Program çıktılarının oluşturulmasında

Müfredat tasarımında

Ders öğrenme çıktılarının belirlenmesinde

Staj ve uygulamalı eğitim faaliyetlerinde

referans alınmaktadır.

Program eğitim amaçları ayrıca bölüm web sayfasında yayımlanarak tüm paydaşlara duyurulmaktadır.

3. Program Eğitim Amaçlarının İzlenmesi (Kontrol)

Program eğitim amaçlarının gerçekleşme düzeyi aşağıdaki göstergeler aracılığıyla düzenli olarak izlenmektedir:

Mezunların istihdam oranları

Mezunların çalıştıkları sektörler

İşveren geri bildirimleri

Mezun memnuniyet anketleri

Öğrenci memnuniyet anketleri

Program çıktısı değerlendirme sonuçları

Toplanan veriler her yıl bölüm kalite komisyonu tarafından analiz edilmekte ve bölüm akademik kurulunda değerlendirilmektedir.

2.5-Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

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

Program Eğitim Amaçları, paydaşların kolaylıkla erişebileceği şekilde Bölüm ve Fakülte web sayfasında yayımlanmaktadır. Program eğitim amaçları;

Afyon Kocatepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü resmi internet sayfasında "Program Eğitim Amaçları" ([Erişim Linki](#)) başlığı altında,

Bölüm Tanıtım Kataloğunda,

Üniversitenin Bologna Bilgi Sistemi içerisinde Program Bilgileri bölümünde,

Yeni kayıt yaptıran öğrencilere yönelik oryantasyon sunumlarında,

İç ve dış paydaş toplantılarında hazırlanan bilgilendirme dokümanlarında

kamuoyu ile paylaşılmaktadır.

Bunun yanında program eğitim amaçları, eğitim-öğretim faaliyetlerinde görev alan öğretim elemanlarının erişimine açık olup ders bilgi paketlerinin hazırlanması ve güncellenmesi süreçlerinde de referans olarak kullanılmaktadır.

Program eğitim amaçlarının yayımlandığı web sayfası düzenli aralıklarla güncellenmekte olup, tüm paydaşların kolay erişimine olanak sağlayacak şekilde bölüm ana sayfasından bağlantı verilmiştir.

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

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

Program Eğitim Amaçlarının Güncellenmesi (Önlem Alma)

Program eğitim amaçları;

En az 3–5 yılda bir kapsamlı olarak gözden geçirilmekte,

Gerektiğinde paydaş geri bildirimleri doğrultusunda ara güncellemeler yapılabilmektedir.

Güncelleme süreci şu adımlardan oluşmaktadır:

Paydaş geri bildirimlerinin toplanması

Anket ve değerlendirme sonuçlarının analiz edilmesi

Bölüm danışma kurulu görüşlerinin alınması

Bölüm kalite komisyonunun öneri hazırlaması

Bölüm akademik kurulunda görüşülerek karara bağlanması

Fakülte kurulunun onayı

Program dokümanlarının güncellenmesi ve paydaşlara duyurulması

Bu süreç, programın sürekli iyileştirilmesini sağlayan **kapalı çevrim kalite güvencesi sistemi** ile yürütülmektedir.

Sürecin Çevrimsel Yapısı (PUKÖ)

Planla: Paydaş gereksinimlerinin belirlenmesi ve program eğitim amaçlarının oluşturulması

Uygula: Müfredat ve eğitim faaliyetleri aracılığıyla uygulanması

Kontrol Et: Anketler, mezun verileri ve sektör geri bildirimleri ile izlenmesi

Önlem Al: Analiz sonuçlarına göre program eğitim amaçlarının güncellenmesi

Sürece İlişkin Kanıtlar

Program eğitim amaçlarının belirlenmesi ve güncellenmesi süreçlerine ilişkin aşağıdaki belgeler kanıt olarak sunulabilir:

Toplantı ve Karar Belgeleri

Bölüm akademik kurul toplantı tutanakları

Bölüm danışma kurulu toplantı tutanakları

Enstitü kurul kararları

Anket ve Veri Raporları

Mezun izleme anket sonuçları

İşveren memnuniyet anketleri

Öğrenci memnuniyet anketleri

Kurumsal Dokümanlar

Program eğitim amaçlarının yayımlandığı bölüm web sayfası

Müfredat güncelleme raporları

Bölüm kalite komisyonu raporları

Diğer Kanıtlar

Paydaş çalıştayları

Sektör toplantıları

Staj değerlendirme raporları

3- PROGRAM ÇIKTILARI

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

3.1- Program Çıktılarını Belirleme Yöntemi, Program Çıktıları, Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumlu: Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar, kazanmaları gereken bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlayan ifadeler olan program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamlı ve YÖKAK tarafından yetkilendirilen ilgili akreditasyon kuruluşlarının (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) değerlendirme çıktıları da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek çıktılar tanımlayabilirler.

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.

PÇ2	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.
PÇ3	Gıda Mühendisliği alanındaki bir sorunu bağımsız olarak kurgulamak, yeni bilgi oluşturmak, tasarım yaparak çözüm yöntemleri geliştirmek, çözmek, sonuçları değerlendirmek ve gerektiğinde uygulayabilmek.
PÇ4	Gıda Mühendisliği ile ilgi bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilmek, öğrenmeyi yönlendirebilmek, ileri düzey çalışmaları bağımsız olarak yürütebilmek.
PÇ5	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetmek.
PÇ6	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 dönemsel 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.

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

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

Bir program yeterliliği,

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

ii) Program çıktılarının program eğitim amaçlarıyla uyumunu irdeleyiniz ve program çıktılarının program eğitim amaçlarına erişilmesini nasıl desteklediğini, aralarındaki ilişkileri de belirterek, açıklayınız. Tablo 3.3'ü doldururken program eğitim amaçları ve program çıktılarının sayısı kadar satır ve sütun eklenmelidir.

Tablo 3.3 Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumunu

Program Eğitim Amaçları (PEA)	Program Çıktıları (PÇ)		
	PÇ1	PÇ2	PÇ3
PEA1			
PEA2			
PEA3			

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

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

Program çıktılarının her biri için ayrı ayrı olmak üzere, sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini anlatınız ve bu sürecin işletildiğine dair kanıtları sununuz. Bu amaçla kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci sistematik olmalı, doğrudan ölçüm yöntemlerinin kullanımına imkân verecek şekilde, ağırlıklı olarak öğrenci çalışmalarına ve somut verilere dayanmalıdır. Yalnızca anketler ve/veya öğrenci ders başarı notları gibi, dolaylı ölçüm yöntemlerine dayalı süreçler yeterli sayılmayacaktır. Normal Örgün Öğretim yanında İkinci Örgün Öğretim programının da bulunması durumunda, bu süreç Normal Örgün Öğretim ve İkinci Örgün Öğretim programları için ayrıştırılmış sonuçlar verecek şekilde uygulanmalıdır.

3.3-Program Çıktılarına Ulaşma: Mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerin program çıktılarına sağladıkları kanıtlanmalıdır.

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

ii) Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerin o program çıktısına ne düzeyde ulaştıklarını açıklayınız ve bununla ilgili kanıtları özetleyiniz.

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

4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır. Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın tüm gelişmeye açık alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.

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 çıktıları 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.

5- EĞİTİM PLANI

Kredi: Bir lisansüstü dersin yarıyıl kredi değeri, bir yarıyıl devam eden bir dersin haftalık teorik ders saatinin tamamı ile haftalık uygulama veya laboratuvar saatinin yarısının toplamıdır.

AKTS Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

5.1-Eğitim Planı (Müfredat) ve Eğitim Planının İçeriği: Programı tamamlama koşulları (devam, dersler, kredi-saat miktarı, ders sınavları, ders notları, derslerden başarılı sayılma koşulları, ders tekrarı, tez veya proje tamamlama koşulları) tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

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 programızda; 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
T O P L A M			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
T O P L A M			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
T O P L A M			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
T O P L A M			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	KROMATOĞRAFİK 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 KROMATOĞRAFİK 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
T O P L A M			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
T O P L A M			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
T O P L A M			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
T O P L A M			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
T O P L A M			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
T O P L A M			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

T O P L A M	8	1	9	0	30
--------------------	----------	----------	----------	----------	-----------

SEKİZİNCİ YARIYIL							
DERSİNKODU	DERSİN ADI	Z/ S	DERSİN KREDİSİ*				
			T	U	T P	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 PROSESLERİNDE 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 ANTİOKSİDAN VE ANTİMİKROBİYALLER	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 FITOKİMYASALLARI	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

alışması olmak üzere toplam en az 240 AKTS kredisinden ve yeterli 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 yeterli 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 görölmektedir.

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 laboratuvarda apar ve elde ettiği verileri yorumlayarak tez halinde dönüştürür.

Afyon Kocatepe Üniversitesi

..... Enstitüsü

..... Programı

Ders Tanıtım Formu

Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	T+U	Ulusal Kredi	AKTS

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

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

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

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları

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

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

Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir.
Sıra No	Açıklama
Ö1	Dersi başarı ile tamamlayan öğrencilerin kazanacakları bilgi, beceri ve yetkinlikler yazılmalıdır. Öğrenme çıktılarının sayısı genelde 4- 8 arasında olmalı, öğrenme çıktıları tanımlanırken aktif fiiller kullanılmalıdır.
Ö2	
Ö3	
Ö4	
Ö5	
Ö6	

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

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

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

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

Eğitim planının uygulanmasında kullanılan eğitim yöntemlerini (derse dayalı, modüler, probleme dayalı, ko-op uygulamalı gibi) anlatınız. Eğitim planını derslerin/modüllerin alınma sırasını gösterecek biçimde veriniz.

5.3-Eğitim Planı Yönetim Sistemi: Eğitim planının öngöröldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır.

Eğitim planının öngöröldüğü biçimde uygulanmasının nasıl güvence altına alındığını ve sürekli gelişiminin nasıl sağlandığını anlatınız. Burada, programı yürüten ana bilim/sanat dalının, ana bilim/sanat dalı bölüm başkanlığı düzeyinde ve/veya öğretim elemanlarından oluşan komiteler aracılığıyla, lisansüstü program öğretim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması beklenmektedir.

6-ÖĞRETİM KADROSU

6.1-Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği: Öğretim kadrosu sayıca yeterli olmalıdır. Bu sayı, (a) her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, tez yöneticiliğini/dönem projesini, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, araştırma etkinliklerini, programla ilişkili sanayi ve kamu kuruluşları ile ilişkileri sürdürebilmeyi sağlamalı ve (b) programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde olmalıdır.

Öğretim kadrosunun Ölçüt 6.1.a'da belirtilen etkinlikleri yürütecek ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterliliğini irdeleyiniz. Tablo 6.1 ve 6.2'yi doldurunuz. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz.

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 yarıyıl da 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	Traky 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	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	-	AKÜ Sağlık Bilimleri Enst.- Doktora	8	-	9	Yüksek	Yüksek	yok

6.2-Öğretim Kadrosunun Nitelikleri: Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olmalı ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamalıdır. Öğretim üyelerinin genel anlamda yeterlilikleri; eğitimleri, araştırma alanlarındaki yayın ve deneyimleri, konularının çeşitliliği, mesleki deneyimleri, tamamladıkları projeleri, öğretme becerileri ve deneyimleri, iletişim becerileri, daha etkin programlar geliştirme yönündeki heyecanları gibi hususlarla değerlendirilebilir.

Öğretim kadrosunun sahip oldukları niteliklerin yeterliliğini ve programın sürdürülmesi, değerlendirilmesi ve geliştirilmesi yönündeki yaklaşım ve uygulamalarını Ölçüt 6.2’de belirtilen özellikleri de göz önüne alarak irdelersiniz.

Ders vermekle yükümlü olan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli öğretim üyesi ve öğretim görevlilerinin özet özgeçmişlerini sonraki sayfada belirtilen formata uygun olarak veriniz. Özgeçmişler aynı formatta olmalı, verilen bilgi kişi başına iki sayfayı geçmemeli ve en az aşağıdaki hususları içermelidir:

- Adı, soyadı ve unvanı
- Aldığı dereceler (alan, kurum ve tarih bilgisi ile)
- Kurumdaki hizmet süresi, ilk atama tarihi ve unvan terfi tarihleri
- Diğer iş deneyimi (Öğretim, kamu/özel sektör, vb.)
- Danışmanlıkları, patentleri, vb.
- Son beş yıldaki belli başlı yayınları
- Son beş yılda tamamladığı projeler ve bu projelerdeki görevleri
- Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar
- Aldığı ödüller
- Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler
- Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Harun DIRAMAN
UNVANI	Prof. Dr.

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

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

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Zeytincilik Araştırma Enstitüsü (İzmir)	1999- 2015	Mühendis – Bölüm Başkanlığı
Tarım ve Köyşleri Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı (Tekirdağ)	1996-1999	Müdür
Tarım ve Köyşleri Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı (Tekirdağ)	1991 -1996	Mühendis – Bölüm Şefi
Devlet Su İşleri X.Bölge Müdürlüğü 101 Teknik Şube (Diyarbakır)	1989 - 1991	Mühendis
Tarım Orman ve Köyşleri Bakanlığı İl Müdürlüğü (Bitlis)	1987 - 1989	Mühendis – Şube Müdürü

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2022	Yüksek Lisans	Asiye ŞAHİN ŞAHAN. Ön kızartma işleminde kullanılan palm yağlarına (nane, kekik ve biberiye) uçucu yağların ilave edilmesinin etkileri	2024
2022	Yüksek Lisans	Kutalmış Gökhun TURAN. Süt ürünlerinde yağ asidi profili ve bazı sterolik (Kolesterol ve Beta- Sitosterol) fraksiyonlarının apolar kolon kullanılarak belirlenmesi	2024
2021	Yüksek Lisans	Kübra Azel BAYAR. Farklı Demleme Sıcaklıklarında Hazırlanan Echinaceae purpurea L ve Matricaria chamomilla L. 'nın bitkisel çay ekstrelerinin bazı biyaktif aktivitelerinin incelenmesi	2023
2020	Yüksek Lisans	Mehmet Ali EL. Ekmeklik buğdaylarda bazı mikotoksinlerin (aflatoksin - okratosin A -zearalenon) belirlenmesi	2023
2020	Yüksek Lisans	Sadi GÜR. Bazı ekmeklik buğday çeşitlerinin teknolojik, reolojik ve ekmeklik özellikleri ile glutopik parametreleri arasındaki ilişkiler.	2023
2019	Yüksek Lisans	Tuğçe YALÇINKAYA. Milas ve Bodrum (Muğla) yörelerinde üretilen doğal zeytinyağlarının kemometrik karakterizasyonu ve duyuşal özellikleri	2022
2019	Yüksek Lisans	Damla KARATAŞ.Kırmızı pancar (Beta vulgaris L.)'dan sirke üretimi ve kırmızı pancar sirkelerinin bazı fizikokimyasal ve duyuşal özellikleri	2022
2018	Yüksek Lisans	İrem ERDEM Kurutulmuş brokoli kök dilimlerinin rehidrasyon davranışının incelenmesi: Katma değerli bir ürünün kinetik modellemesi ve kalitesi	2022
2017	Yüksek Lisans	Emine Türk AVCI <u>Soğuk Pres Tekniğiyle Elde Edilen Haşhaş (Papaver somniferum L.) Yağlarının Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi</u>	2021
2017	Yüksek Lisans	Ahmet Fatih ÜNSAL. <u>Afyonkarahisar ve Konya illerinde yetiştirilen tıbbi adaçayı (Salvia officinalis L.) yapraklarının toplam fenolik madde miktarı ile antioksidan kapasitelerinin ve uçucu yağ profilinin belirlenmesi</u>	2020
2016	Yüksek Lisans	Betül ŞEVİK. Düşük Basınç Uygulamasının Etlerde Bazı Kalite Özellikleri ve Antimikrobiyal Etkilerinin Araştırılması	2019
2016	Yüksek Lisans	A. Mesut TERZİ .Kraker Üretiminde Sodyum Metabilsülfid Kullanımının Çeşitli Enzimler ve Maya Ekstrakti ile İkame Edilmesi	2019

PATENTLER /ÖDÜLLER

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

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

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR

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

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Diraman H, Özdemir D 2025.Geographical Classification and Characterization of Turkish Gemlik

Virgin Olive Oils from Two Locations (Salihli – Manisa and Gemlik – Bursa) based on their Glyceridic Profiles. LA RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE - VOL 103: 79 – 92, APRILE/GIUGNO (2025)

2. Gür, S., Diraman, H., 2024. Using the GlutoPeak Tester in Determining the Quality Characteristics of Some Bread Wheat Varieties. KSU J. Agric Nat 27(4), 929-939. <https://doi.org/10.18016/ksutarimdogavi.1323445> (WoS)

3. Soltanbeigi A, Yıldız M, Diraman H, Terzi H, Sakartepe E, Yıldız E. 2021. Growth responses and essential oil profile of *Salvia officinalis* L. Influenced by water deficit and various nutrient sources in the greenhouse. " Saudi Journal of Biological Sciences. Volume 28, Issue 12: Pages: 7327-7335 (2021) <https://doi.org/10.1016/j.sjbs.2021.08.034> (Q2)

4. Diraman H. 2021.The bouillon tables from Turkey: 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)

5. Soltanbeigi, A., Diraman, H., Hassanpouraghdam, M. 2021. Chemical components of volatile oil and fatty acids of wild *Bunium persicum* Boiss B Fedtsch and cultivated *Cuminum cyminum* L populations . Acta agriculturae Slovenica 117, 2, 1–11 (2021). (Alan İndeksi)

6. Irmak Ş, Diraman H. 2021. Chemometric characterization of raw olives from important Turkish table olive cultivars Cvs. using HPLC–DAD method based on their biophenolic profiles. Journal of Food Science and Technology DOI 10.1007/s13197-021-05190-6. (2021) (Q3)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Ramazan ŞEVİK		
UNVANI	Prof. Dr.		
ALINAN DERECEL	ER		
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Ziraat Fakültesi Zootečni bölümü	Atatürk Üniversitesi	1983-1987
Yüksek lisans	Ziraat Fakültesi Zootečni bölümü	Atatürk Üniversitesi	1987-1989
Doktora	Ziraat Fakültesi Zootečni bölümü	Atatürk Üniversitesi	1989-1993
KURUMLA İLGİLİ BİLGİ	ER		
Kuruma ilk atanma tarihi	2006		
Kurumdaki hizmet süresi	19 sene		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Profesör	Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2006	
DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2022	Yüksek Lisans	Keçiboynuzunda GC/MSMS ile etilen oksit analizi metot geliştirme ve validasyon çalışmaları	2024
2021	Yüksek Lisans	İki farklı bitkinin esansiyel yağları ile sucukta yenilebilir kaplama uygulaması	2023
2021	Yüksek Lisans	Sucuklarda ultrason destekli nitrit/nitrat ekstraksiyonunun optimizasyonu ve HPLC ile tayini	2023
2020	Doktora	Mikroenkapsüle L.acidophilus ilave edilerek üretilen dondurmaların depolanması sırasında bazı fizikokimyasal, tekstürel, termal ve mikroyapısal özelliklerindeki değişimlerin belirlenmesi	2021
2013	Doktora	Kuru ve yaş olgunlaştırma işlemlerinin Longissimus lumborum kasının bazı kalite kriterleri üzerine etkisi	2021
2018	Yüksek Lisans	Fermente sucukların bazı fizikokimyasal ve mikrobiyolojik kalite kriterleri üzerine zerdeçalın etkisinin belirlenmesi	2020
PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR			
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev	
KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Akarca, G., & Sevik, R. (2021). Biological activities of Citrus limon L. and Citrus sinensis L. peel essential oils. *Journal of Essential Oil Bearing Plants*, 24(6), 1415-1427.

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

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler 1. ...

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Şevik, R., Akarca, G., Kiliç, M., 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. Ertan, E., & Şevik, R. (2025). Karabuğday Unu İkamesinin Ekmeklerin Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerindeki Etkilerinin İncelenmesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 25(1), 131-136.
3. Şevik, R., Yeşilirmak, H., Akarca, G., Aşçıoğlu, Ç., & Denizkara, A. J. (2024). Quality Features of Afyon Fermented Sausage (Sucuk) and Standards Compliance. *Kocatepe Veterinary Journal*, 17(2), 150-161.

ÖZGEÇMİŞ

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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

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

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

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

ÖZGEÇMİŞ

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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

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

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

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

ÖZGEÇMİŞ

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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

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

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler 1. Dinç

Girgin Benan,Duman Erman,(2024) Some Physicochemical Properties Of The Fruits And Seeds Of

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

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

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

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

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

ÖZGEÇMİŞ

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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

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

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

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

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Şevik, R., Akarca, G., Kılınç, M., Guner, S., Ünsal, T. E., Aşçıoğlu, Ç., & Dıraman, H. (2024). UV ve Vakum Uygulamalarının Beyaz Peynirin Kalite Özellikleri ile Raf Ömrü Üzerine Etkileri. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 24(1), 61-70.
2. Gürler, Z., Guner, S., Dedebaş, T., & Ünsal, T. E. (2023). Some physicochemical properties and fatty acid compositions of different originated Anatolian water buffaloes milk samples. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 23(1), 152-159.
3. Işık, S., Işık, H., Aytemiş, Z., Guner, S., Aksoy, A., Çetin, B., & Topalcengiz, Z. (2022). MİKROYEŞİLLİKLER: BESİNSEL İÇERİĞİ, SAĞLIK ÜZERİNE ETKİSİ, ÜRETİMİ VE GIDA GÜVENLİĞİ. *Gıda*, 47(4), 630-649.

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Çiğdem Aşçıoğlu		
UNVANI	Dr. Öğr. Üyesi		
ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	Ankara Üniversitesi	2004-2009
Yüksek lisans	Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2011-2013
Doktora	Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2013-2021
KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	2010		
Kurumdaki hizmet süresi	15 sene		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Arş. Grv.	Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2010	
Dr. Öğr. Üyesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2024	
DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
Çiftçiler Yağ San.	2009-2010	Kalite Kontrol Müdürü	
DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Başlangıç Tarih
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 tarih	Başlangıç Tarih

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Sev/k, R., Akarca, G., Kılınc, M., & Aşçıoğlu, Ç. (2021). Chemical composition of tea tree (Melaleuca alternifolia) (Maiden & Betche) essential oil and its antifungal effect on foodborne molds isolated from meat products. *Journal of Essential oil bearing plants*, 24(3), 561-570.

2. Akarca, G., Şev/k, R., Denz/kara, A., K/l/nç, M., & Aşç/oğlu, Ç. (2023). B/oact/ve propert/es and volat/le compounds of the essent/al o/l of the leaves of g/ant fennel (Çaksır) grow/ng /n Türk/ye. *Journal of Essential Oil Bearing Plants*, 26(5), 1338-1349.

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

1. Aşçıoğlu, Ç., Güner, S., Kılınç, M. Fac/l/t/es of Ut/l/z/ng 3 D/mens/onal (3D) Pr/nters /n Food Processes.

II. Internat/onal Congress on Food researches ICONFOOD 23

2. Aşçıoğlu, Ç., Akarca, G., Şev/k, R. Ut/l/zat/on of Nanomater/als /n Food Coat/ngs and Packag/ngs. 6th Internat/onal Cukurova Agr/culture and Veter/nary Congress, 22-24 December 2023 Adana, Türk/ye.

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Şev/k, R., Akarca, G., Kılınç, M., Guner, S., Ünsal, T. E., Aşçıoğlu, Ç., & Dıraman, H. (2024). UV ve Vakum Uygulamalarının Beyaz Peyn/r/n Kal/te Özell/kler/ /le Raf Ömrü Üzer/ne Etk/ler/. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 24(1), 61-70.

2. Şev/k, R., Yeş/lırmak, H., Akarca, G., Aşçıoğlu, Ç., & Den/zkara, A. J. (2024). Qual/ty Features of Afyon Fermented Sausage (Sucuk) and Standards Compl/ance. *Kocatepe Veterinary Journal*, 17(2), 150-161.

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Mehmet KILINÇ
UNVANI	Dr.Öğr.Üyesi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Gıda Mühendisliği	Selçuk Üniversitesi	Temmuz/2012
Yüksek lisans	Mühendislik Fakültesi/Gıda Mühendisliği Bölümü/Gıda Bilimleri Anabilim Dalı	Necmettin Erbakan Üniversitesi	Haziran/2015
Doktora	Mühendislik Fakültesi/Gıda Mühendisliği Bölümü/Gıda Bilimleri Anabilim Dalı	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Ağustos/2021

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	2017		
Kurumdaki hizmet süresi	8 yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Araştırma Görevlisi		Gıda Mühendisliği	2017
Dr. Araştırma Görevlisi		Gıda Mühendisliği	2021
Dr.Öğr.Üyesi		Gıda Mühendisliği	2022

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

--	--	--

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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- 1.1 Sev/k, R., Akarca, G., K/l/nc, M., & Asc/oglu, Ç. (2021). Chem/cal compos/t/on of tea tree (Melaleuca altern/fol/a)(Ma/den & Betcher) cheel essent/al o/l and /ts ant/fungal effect on foodborne molds /olated from meat products. *Journal of Essential oil bearing plants*, 24(3), 561-570.

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

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

1.

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Şevik Ramazan, Akarca Gökhan, Kılınç Mehmet, Güner Senem, Ekiz Ünsal Teslime, Aşçıoğlu Çiğdem, Dıraman Harun (2024). UV ve Vakum Uygulamalarının Beyaz Peynirin Kalite Özellikleri ile Raf Ömrü Üzerine Etkileri. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, Doi: 10.35414/akufemubid.1281021

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1.

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Teslime EKİZ ÜNSAL
UNVANI	Dr.Öğr.Üyesi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Gıda Mühendisliği	Hacettepe Üniversitesi	Haziran/2012
Yüksek lisans	Mühendislik Fakültesi/Gıda Mühendisliği Bölümü/Gıda Bilimleri Anabilim Dalı	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Mayıs/2016
Doktora	Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi Bölümü/Veterinerlik Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Temmuz/2023

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	2014		
Kurumdaki hizmet süresi	12 yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Araştırma Görevlisi		Gıda Mühendisliği	2014
Dr. Araştırma Görevlisi		Gıda Mühendisliği	2023
Dr.Öğr.Üyesi		Gıda Mühendisliği	2026

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Gürler Zeki, Ekiz Ünsal Teslime (2026). Development and Quality Assessment of Fat-Reduced Turkish Fermented Sausage (Sucuk) Formulated with Functional Lemon Fiber. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 76(1)-28., Doi: 10.31883/Pjfn/217416
2. Yalçın Seda, Ekiz Ünsal Teslime (2026). Evaluation Of Nutritional Properties, Bioactive Compounds, and Color Values of Red Kidney, Black, and Mung Beans and Utilization of Their Flours in the Production of Legume Noodles. Journal of Food Measurement and Characterization, Doi: 10.1007/S11694-026-04062-X
3. Akın Adal Samiye, Balaban Merve, Çalışır Ümit, Ekiz Ünsal Teslime, Çetintaş Yunus (2025). Sustainable Utilization of Poppy Seed Oil By-Products in Gluten-Free Cookie Production: Advancing Nutrition via Waste-Reducing Strategies. JOURNAL OF FOOD SCIENCE, 90(10), Doi: 10.1111/1750- 3841.70580

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

1. Tuğçe Yalçınkaya, Harun Dıraman, Senem Güner, Hanife Telli Karaman, Teslime Ekiz Ünsal. Characterization of Monocultivar Olive Oils (Memecik Cv) From The Southern Part (Milas And Bodrum–Muğla, Türkiye) of The Aegean Region Based On Fatty Acid Profile. 4th Uluslararası Gıda Kimyası Kongresi. 8-11 Mayıs, 2025.
2. Tuğba Dedebaş, Senem Güner, Teslime Ekiz Ünsal, 2022 "Ayçiçeği ve Mısır Yağının Oksidatif Stabilitesi Üzerine Soğuk Preslenmiş Yağların Etkisi" ICONFOOD'22, Sivas/Turkey
3. Tuğba Dedebaş, Senem Güner, Meryem Göksel Saraç, Teslime Ekiz Ünsal, 2021 " Farklı Yönelimler ile Elde Edilmiş Sumak (Rhus coriaria L.) Yağının Özellikleri "IOCENS'21, Gümüşhane/Turkey

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Şevik Ramazan, Akarca Gökhan, Kılınç Mehmet, Güner Senem, Ekiz Ünsal Teslime, Aşçıoğlu Çiğdem, Dıraman Harun (2024). UV ve Vakum Uygulamalarının Beyaz Peynirin Kalite Özellikleri ile Raf Ömrü Üzerine Etkileri. Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, Doi: 10.35414/akufemubid.1281021
2. Çetintaş Yunus, Ekiz Ünsal Teslime, Akın Adal Samiye (2026). Quality, Composition, and Adulteration Assessment of Flower Honeys from Afyonkarahisar Province, Türkiye. Journal of The Turkish Chemical Society Section A: Chemistry, Doi: 10.18596/Jotcsa.1764295
3. Dıraman, H., Karataş, D., Güner, S., Ünsal, T. E. (2023). Bir Çeşni Kaynağı Olarak Kırmızı Pancar Sirkesi Üretimi ve Özellikleri. Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi, 5(1), 37-50. <https://doi.org/10.51973/head.1284356>.

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. . Fatma Demirci, Büşra Kuytu, Senem Güner, Tuğba Dedebaş, Teslime Ekiz Ünsal, 2022 "Ultrason Destekli Ekstraksiyon Parametrelerinin Siyah Havuç (Daucus carota L.) Sebzesinin Toplam Fenolik Madde ve Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkisi" Kogrensem 2022, Afyonkarahisar/ Türkiye

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	
UNVANI	

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Anabilim/Anasanat Dalı	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans			
Yüksek lisans			
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi			
Kurumdaki hizmet süresi			
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /İşletme	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

1. ...

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

1. ...

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

F. Ulusal/Uluslararası Projeler ve Bu Projelerde Alınan Görevler

1. ...

6.1. 6.3-Atama ve Yükseltme: Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralananları sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor olmalıdır. 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 ulaşılabilir.

Kanıtlar

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

6.4-Öğrencilerin Öğretime Desteği: Öğrencilerin araştırma görevlisi yükümlülükleri şeklinde veya kurumun sağladığı destek/burs karşılığında kurumdaki lisans ve diğer eğitimlere destek olarak yaptıkları (laboratuvar asistanlığı, eğitim asistanlığı, sistem sorumluluğu, ödev hazırlama ve okuma vb. gibi) etkinlikler onların öğrenim ve araştırma faaliyetlerine olanak verecek düzeyde olmalıdır.

Öğrencilerin araştırma görevlisi yükümlülükleri şeklinde veya kurumun sağladığı destek /burs karşılığında kurumdaki lisans ve diğer eğitimlere destek olarak yaptıkları (laboratuvar asistanlığı, eğitim asistanlığı, sistem sorumluluğu, ödev hazırlama ve okuma vb. gibi) etkinliklerde uygulanan kural ve politikaları anlatınız. Bu etkinliklerin öğrencilerin eğitimine ve araştırma faaliyetlerine nasıl katkıda bulunduğunu ve ne kadar engel olduğunu Tablo 6.1 yardımıyla irdeleyiniz.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği ABD Yüksek Lisans Programında, öğrencilerin öğretim süreçlerine aktif katılımını desteklemek amacıyla çeşitli uygulamalar yürütülmektedir. Bu kapsamda öğrenciler; araştırma görevlisi yükümlülükleri, kurum tarafından sağlanan burslar veya akademik destek programları çerçevesinde öğretime katkı sağlayan faaliyetlerde yer almaktadır.

Bu faaliyetler başlıca; laboratuvar asistanlığı, uygulama derslerinde eğitim asistanlığı, cihaz ve sistem sorumluluğu, ödev hazırlama ve değerlendirme süreçlerine destek gibi görevleri kapsamaktadır. Söz konusu görevler belirli kural ve politikalar çerçevesinde yürütülmektedir.

Uygulanan Kural ve Politikalar

- **Görevlerin Tanımlanması:** Öğrencilere verilen görevler açık ve yazılı olarak tanımlanmakta, görev kapsamı ve sorumluluk sınırları net bir şekilde belirlenmektedir.
- **Akademik Öncelik:** Öğrencilerin lisansüstü eğitim faaliyetleri öncelikli olup, verilen görevlerin ders ve tez çalışmalarını aksatmamasına özen gösterilmektedir.
- **Danışman ve Sorumlu Öğretim Elemanı Gözetimi:** Öğrencilerin yürüttüğü tüm faaliyetler ilgili öğretim elemanı ve/veya danışman tarafından izlenmekte ve yönlendirilmektedir.
- **İş Yükü Dengesi:** Görev dağılımı yapılırken öğrencinin ders yükü, tez aşaması ve akademik yoğunluğu dikkate alınarak dengeli bir planlama yapılmaktadır.
- **Gönüllülük ve Şeffaflık:** Görevlendirmeler gönüllülük esasına dayalı veya burs/destek koşulları çerçevesinde şeffaf şekilde gerçekleştirilmektedir.
- **Performans ve Geri Bildirim:** Öğrencilerin görev performansları değerlendirilmekte, akademik gelişimlerine katkı sağlayacak geri bildirimler sunulmaktadır.
-

Eğitim ve Araştırma Faaliyetlerine Katkı

Bu tür uygulamalar, öğrencilerin akademik ve mesleki gelişimlerine önemli katkılar sağlamaktadır. Özellikle:

- Teorik bilgilerin uygulamaya aktarılması
- Laboratuvar ve analiz becerilerinin gelişmesi
- Araştırma kültürü ve bilimsel çalışma disiplininin kazanılması
- Akademik iletişim ve sorumluluk bilincinin artması
- Lisansüstü tez çalışmalarına altyapı oluşturması

Olası Sınırlılıklar

Uygulamalar genel olarak olumlu katkı sağlamakla birlikte, bazı durumlarda sınırlayıcı etkiler de ortaya çıkabilmektedir:

- Yoğun görev yükü nedeniyle zaman yönetimi zorlukları
- Ders ve tez çalışmalarına ayrılan sürenin azalması
- Görev tanımlarının net olmadığı durumlarda iş yükü belirsizliği

Tablo 6.1 Kapsamında Değerlendirme

Tablo 6.1’de sunulan veriler doğrultusunda, öğrencilerin öğretime destek faaliyetlerinin genel olarak eğitim ve araştırma süreçlerine **olumlu katkı sağladığı** görülmektedir. Ancak bu katkının sürdürülebilirliği açısından iş yükü dengesi, görev tanımlarının netliği ve akademik danışmanlık mekanizmalarının etkinliği kritik öneme sahiptir.

Sonuç olarak, Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Programında yürütülen bu uygulamalar, uygun planlama ve denetim ile öğrencilerin akademik gelişimini destekleyen önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

7-ALTYAPI

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

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

Bölümümüzde 2025-2026 Eğitim Öğretim yılı için Dekanlığımızca tahsis edilen ve öğrencilerin ders gördüğü sınıflar ile bu sınıflara ait bilgiler Tablo 7.1’de yer almaktadır.

Tablo 7.1 Bölümümüz Tarafından Kullanılan Sınıflar

Bulunduğu Kat	Mekân Adı (Derslik)	Büyükülüğü (m ²)	Sıra Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
1.Kat	103	120	24	48
1.Kat	108	80	43	86
1.Kat	109	80	24	48
1.Kat	110	80	29	58

Öğrencilerimize teorik derslerin uygulamalarını yapmalarına olanak veren, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun temel altyapı Mühendislik Fakültesi Bünyesinde ayrı bir blokta yer alan laboratuvarlarda mevcuttur. Tablo 7.2’de bölümümüze ait laboratuvarların listesi ve Ek I.3’te bu laboratuvarlar hakkında bilgi verilmiştir.

Tablo 7.2 Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekânın Adı (Derslik/Lab)	Büyükülüğü (m ²)	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
1	126	Mikrobiyoloji Analiz Laboratuvarı	126,81	6	30
1	131	Gıda Uygulama Laboratuvarı	81,82	6	30
1	132	Enstrümental Analiz Laboratuvarı	110,46	4	30
1	133	Gıda Analiz Laboratuvarı	138,88	8	40

Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerinin akademik gelişimlerinin yanı sıra sosyal, kültürel, sportif, sanatsal ve entelektüel yönlerinin desteklenmesi amacıyla üniversitemiz ve fakültemiz bünyesinde geniş alan ve altyapı olanakları sunulmaktadır. Öğrencilerin ders dışı zamanlarını verimli değerlendirmelerini sağlayan bu imkânlar alt başlıklar halinde aşağıda özetlenmiştir:

1. Sosyal, Kültürel ve Bilimsel Etkinlik Alanları

Öğrencilerimizin ders dışı bilimsel, teknik ve kültürel etkinliklerini gerçekleştirebilmeleri amacıyla üniversite ve fakülte düzeyinde zengin bir salon altyapısı mevcuttur. Bu kapsamda;

- Ahmet Necdet Sezer Yerleşkesi bünyesinde: 1000 kişi kapasiteli Atatürk Kongre Merkezi başta olmak üzere, Prof. Dr. Sabri Bektöre, Erdal Akar, Abdullah Kaptan ve İbrahim Küçükkurt Konferans Salonları ile M. Rıza Çerçel Kültür Merkezi öğrencilerimizin kullanımına açıktır.
- Mühendislik Fakültesi bünyesinde: Fakülte zemin katında yer alan, oryantasyon, tanışma günleri, teknik paneller ve seminerler için tahsis edilen 2 adet 100'er kişilik Konferans Salonu yer almaktadır.

Ayrıca Türkiye'nin ilk ve tek çalgı müzesi olma özelliğini taşıyan *AKÜ Devlet Konservatuvarı İbrahim Alimoğlu Müzik Müzesi* de öğrencilerimizin kültürel gelişimleri için ücretsiz olarak ziyarete açıktır.

2. Öğrenci Toplulukları ve Gıda Mühendisliği Kulübü Faaliyetleri

Üniversitemiz bünyesinde faaliyet gösteren 71 topluluk ve 45 kulüp (<https://topluluklar.aku.edu.tr/index.php>) aracılığıyla öğrencilerimiz sosyal sorumluluk projeleri, teknik geziler, kariyer günleri ve seminerler düzenlemektedir.

- Gıda Mühendisliği Kulübü: Bölümümüz öğrencilerinin mesleki gelişimlerini desteklemek ve sosyal bağlarını güçlendirmek adına aktif olarak faaliyet göstermektedir. Kulüp faaliyetlerinin ve yönetim toplantılarının yürütülmesi amacıyla Mühendislik Fakültesi 2. katında özel bir sınıf tahsis edilmiştir.
- Kulüplerimiz, ders saatleri dışında bölümümüz laboratuvar imkânlarını, sınıfları ve ortak salonları amaca yönelik olarak kullanabilmektedir. Yapılan tüm faaliyetler Rektörlük, Dekanlık ve Bölüm Başkanlığımızca hem lojistik hem de idari olarak tam desteklenmektedir.

3. Kampüs Yaşamı, Sosyalleşme, Ticari Alanlar ve Rekreasyon Olanakları

Öğrencilerimizin ders aralarında ve ders dışı zamanlarında sosyalleşebilmeleri, dinlenebilmeleri, temel ihtiyaçlarını karşılayabilmeleri ve akran/öğretim elemanı iletişimini artırabilmeleri için gelişmiş bir yaşam alanı sunulmaktadır:

- Öğrenci Vadisi ve Festival Alanı: Ahmet Necdet Sezer Yerleşkesinde tüm kulüp ve topluluk ofislerinin bir arada bulunduğu Öğrenci Vadisi, Barış Manço Açık Hava Festival Alanı ile amfi tarzı açık hava gösteri alanı yer almaktadır. Bu bölgede ayrıca öğrencilerin günlük ihtiyaçlarını karşılayabileceği merkezi kantin, kafeteryalar, kuaför, banka ve kırtasiye gibi ticari/sosyal hizmet alanları bulunmaktadır.
- Fakülte İçi ve Çevresi Alanlar: Mühendislik Fakültesi ile Laboratuvar bloğu arasında, öğrencilerin modern standartlarda yiyecek-içecek ihtiyaçlarını karşılayabileceği, öğretim elemanları ve arkadaşlarıyla iletişim kurabileceği yeni ve modern bir kantin yer almaktadır. Fakülte binasının 2. ve 3. katlarında öğrenciler için özel çalışma odaları ve su otomatları/sebiller mevcuttur.

- Açık Alan Rekreasyonu: Fakülte binasının hemen yanında öğrencilerin açık havada dinlenmelerine olanak tanıyan ahşap oturma grupları ve fakülte bahçesinin farklı noktalarına konumlandırılmış toplam kamelyalar bulunmaktadır.

4. Geleneksel Bilim, Kültür ve Sanat Şenlikleri (Bahar Şenlikleri)

Üniversitemiz bünyesinde her yıl Mayıs ayında geleneksel olarak Bilim, Kültür ve Sanat Şenlikleri düzenlenmektedir. Bahar şenlikleri boyunca Barış Manço Açık Hava Festival Alanı ve amfi gösteri alanında çok sayıda konser, yarışma, sosyal ve teknik faaliyet gerçekleştirilmektedir. Şenlikler kapsamında çeşitli firmalar tanıtım stantları kurmakta, bu sayede Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerimizin sektör temsilcileri ve profesyonelleri ile doğrudan iletişim kurabileceği, tanışabileceği, staj ve iş imkânlarını değerlendirebileceği dinamik bir ortam doğmaktadır.

5. Beslenme, Sağlık ve Spor Altyapısı

Öğrencilerimizin fiziksel ve sosyal esenliklerini korumak adına Sağlık, Kültür ve Spor (SKS) Daire Başkanlığı koordinasyonunda gelişmiş bir altyapı sunulmaktadır:

- Beslenme Hizmetleri: Fakülte binasına 250 metre mesafede yer alan 3000 kişi kapasiteli Merkezi Yemekhane hizmet vermektedir. Ayrıca kampüs genelinde çok sayıda kafe, kantin ve sosyal tesis alternatif olarak işletilmektedir.
- Spor Tesisleri: Yerleşke içerisinde öğrencilerin kullanımına sunulmuş kapalı spor salonları, fitness merkezi, açık ve kapalı halı sahalar, tenis kortları, basketbol sahaları ve koşu alanları yer almaktadır. Ayrıca olimpiik nitelikteki yüzme havuzu tesisleri de öğrencilerimizin kullanımına açıktır. Eğitim yılı başında SKS Daire Başkanlığı tarafından yeni öğrencilerin ilgi alanları belirlenerek yetkili çalıştırıcılar gözetiminde spor faaliyetlerine katılımı sağlanmaktadır.
- Sağlık ve Dijital Altyapı: Kampüs genelindeki tüm sınıf ve laboratuvarlarda kesintisiz internet bağlantısı mevcut olup, yerleşke içinde ücretsiz kablosuz internet (Wi-Fi) hizmeti sunulmaktadır. Öğrencilerimiz sağlık, kültür ve spor daire başkanlığına bağlı medikososyal biriminde psikolojik danışmanlık ve rehberlik ile beslenme ve diyet danışmanlık hizmeti alma imkânına sahiptir.

7.2.2 Öğretim üyeleri, diğer öğretim elemanları, idari personel ve destek personeline sağlanan ofis olanaklarını anlatınız.

Gıda Mühendisliği Bölümü bünyesinde görev yapan öğretim üyeleri, öğretim elemanları, idari ve destek personelinin akademik ve idari faaliyetlerini verimli bir şekilde yürütebilmeleri için ofis olanakları aşağıdaki gibidir.

- Bölümümüz öğretim üyelerinin ofisleri, Mühendislik Fakültesi ana binasında giriş katında ve laboratuvarlar binasında öğrencilerin danışmanlık ve ders dışı görüşmeler için kolayca erişebileceği merkezi noktalarda konumlandırılmıştır. Öğretim üyelerimiz, çalışmalarını ağırlıklı olarak tek veya çift kişilik ofislerde sürdürmektedir.
- Ofis Donanımları: Tüm öğretim elemanlarının ofislerinde; çalışma masası, ergonomik ofis koltuğu, kitaplık, giysi dolabı, misafir koltuğu ve sehpa gibi temel büro mobilyaları mevcuttur.
- Akademik personelin bilimsel araştırma ve ders hazırlığı süreçlerini desteklemek amacıyla her ofiste internet hattı ve kurumsal telefon yer almaktadır.

- Bölümümüzün idari işleyişini yürüten idari personel (bölüm sekreteri) için fakülte ana binasında, öğrencilerin ve öğretim elemanlarının evrak/dilekçe süreçlerini kolayca yönetebileceği, erişilebilirliği bir ofis tahsis edilmiştir. Bu ofiste yazıcı, tarayıcı, masaüstü bilgisayar, evrak dolapları ve misafir oturma alanı yer almaktadır.
- Öğretim elemanlarının ders dokümanı, sınav sorusu çoğaltma ve fotokopi ihtiyaçları için Fakülte Dekanlığı bünyesinde yer alan baskı ve fotokopi makineleri ortak kullanıma sunulmaktadır.

Bölümümüzün kitap, akademik dergi, poster ve geniş çaplı basım-yayın ihtiyaçları, 7.3 Modern Mühendislik Araçları, Bilgisayar ve Bilişim Altyapısı

Bölümümüzde ofislerde ve ortak kullanılan laboratuvarlarda ofis yazılımları ve diğer mühendislik araçlarını çalıştırabilecek konfigürasyona sahip bilgisayarlar bulunmaktadır. Üniversitemiz öğretim elemanları çalışma odalarından rahatlıkla internet hizmetinden yararlanarak araştırma yapabilmektedir. Üniversite tarafından ücretsiz sağlanan veri tabanlarına (Science Direct, Web of Science ve Scopus gibi) ulaşma imkânı bulunmaktadır.

Öğrenciler üniversite içinde tüm bölgelerde internete kablosuz erişebilmektedir. Ortak Bilgisayar laboratuvarlarındaki bilgisayarlar öğrenci kullanımına açıktır. Ortak bilgisayar laboratuvarında internet kullanımı yanında tarayıcı ve çıktı alma gibi hizmetler verilmektedir. Hem fakültemizin laboratuvar binasında hem fakültemizin dersliklerinin olduğu binada serbest çalışma alanlarında ders dışı bireysel veya grup halinde çalışma yapabilecekleri serbest çalışma alanları bulunmaktadır.

- Rektörlüğe bağlı merkezi Basımevi müdürlüğü koordinasyonuyla karşılanmaktadır.

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

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

7.2.2 Öğretim elemanları, idari personel ve destek personeline sağlanan ofis olanaklarını anlatınız.

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

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

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

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

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

Tablo 7.3 Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar

KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (BASILI) :			
Merkez Kütüphane	Basılı Yayınlar		Adet
	Basılı Süreli Yayınlar (Dergiler)		Çeşit

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

Tablo 7.4 Veritabanları ve Deneme Veritabanları

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

Kütüphanemiz, bilgi hizmetleri taleplerini en üst düzeyde karşılayan, çağın gerektirdiği hizmeti en iyi şekilde sunan ve Üniversitemizin gelişimine katkıda bulunan örnek bir bilgi merkezi olma amacıyla öğrenci, idari ve akademik personel ile diğer kullanıcılara hizmet vermektedir.

Eğitim – Öğretim Döneminde hafta içi 08.30 – 23.00, Cumartesi ve Pazar günleri ise 10.00 – 19.00 saatleri arasında yaz döneminde ise sadece hafta içi 08.30 – 17.30 saatleri arasında hizmet veren merkez kütüphanede öğrencilerimiz hem ders çalışmalarında hem de basılı ve/veya dijital süreli yayın/kitap kullanımına olanak sağlamaktadır.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Merkez Kütüphanesi Konferans ve Sergi Salonu; Konferans, Seminer, Panel, Sempozyum ve her türlü kültürel etkinliğin düzenlenmesine olanak sağlayacak biçimde tasarlanmıştır. 107 kişilik izleyici kapasitesine sahip olan Konferans Salonu; Tek Mikrofonlu Konferans Kürsüsü, Projeksiyon Cihazı ve Perdesi, Sinema Cihazı ve Ses Sistemi ile desteklenerek en iyi şekilde hizmet vermeyi amaçlamıştır.

Kütüphane içerisinde; Multimedya Odası, E-Kütüphane Odası, Konferans Salonu, Akademisyen çalışma odası ve Grup Çalışma Odaları bulunmaktadır. Gelişmiş Kütüphane Otomasyon Sistemi ile

internet üzerinden kütüphanedeki kaynakların taraması ve diğer işlemler yapılabilmektedir. Elektronik ortam aracılığıyla abone olunan veri tabanlarından güncel kaynaklara ve kitaplara ulaşabilmektedirler. Aşağıdaki tablolarda bu kaynaklar (Tablo 7.3) ve veri tabanları (Tablo 7.4) görülebilir.

Tablo 7.3 Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar

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

Tablo 7.4 Veritabanları ve Deneme Veritabanları

VERİTABANLARI	
Akademik Sunum Veritabanı	Kelime.com
Akademik TV	LEXPERA Yeni Nesil Hukuk Bilgi Sistemi
Akademik Gelişim ve Eğitim Veri Tabanı (AKAGEV)	Mendeley
Al Manhal Books and Journals Collection	Military Big Data
Annual Reviews veritabanı	Nature Journals
AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)	Ovid - LWW
Bmj Journals	ProQuest Dissertations & Theses
Book Cites	Piri Keşif Aracı
Cab Abstract (ULAKBİM)	Rosetta Stone Dil Öğrenim Aracı
Cambridge Journals Online Veri Tabanı	Sage
EBSCO e - Books	ScienceDirect
EBSCO (EKUAL) Veritabanları	Scopus

Elsevier e - Book	Sobiad - Sosyal Bilimler Atıf Dizini
Emerald e - Journals Premier	Springer Link
e-Osmanlıca	Taylor & Francis Online Journals (Informaworld)
Grammarly Premium Aboneliği	TRinka AI
HeinOnline Academic Core	Turcademy
IEEE Xplore	Turnitin
IEEE MIT e - Books Library	VETİS
IGI Global	Wikiala
IThenticate	Wiley Online Library
İdealonline Elektronik Veritabanı	Wiley E-Book Library
İntihal.net	World eBook Library
JSTOR Archive Journal Content	WoS - Web of Science
DENEME VERİTABANLARI	
Lehçediz	

7.5 Özel Önlemler

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

7.5.2 Engelliler için alınmış olan altyapı düzenlemelerini anlatınız.

Kampüs girişinde ve Fakülte binamızda 24 saat boyunca güvenlik personeli görev yapmaktadır. Ayrıca mevcut güvenlik kameraları ile de binalarımız 24 saat gözetim altında tutulmaktadır. Binalarımızda ve laboratuvarlarımızın her birinde yangın söndürme tüpleri mevcut olup bu tüplerin periyodik olarak kontrolleri yapılmaktadır. Laboratuvarlarda laboratuvar güvenliği ve çalışma kurallarının uygulanması laboratuvarlarda yapılacak uygulama ve kullanılacak malzemeler için uygulama ve kullanımdan önce kullanım uygulama ilkelerine uyulması konusunda bilgilendirme ve denetim ile önlemler alınmaktadır.

Engellilerin kullanıma açık Mühendislik Fakültesi binasında bir adet asansör ve Mühendislik Fakültesi Laboratuvar binasında ise iki adet asansör bulunmaktadır. Her iki binanın girişlerinde engelli rampası mevcuttur. Eğitim ve laboratuvar binaları girişinde tekerlekli sandalye rampaları bulunmaktadır. Her iki bina girişinde de engellilere yönelik bilgilendirici panolar bulunmaktadır. Tüm öğretim üyeleri, sınıflar ve laboratuvar kapılarında ilgili yerin adı belirtilen engellilere yönelik yazılarda yer almaktadır.

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

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

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

7.5.2 Engelliler için alınmış olan altyapı önlemlerini anlatınız.

8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1- Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek: Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilirliğini sağlayacak düzeyde olmalıdır.

8.1 Kurumsal Destek ve Bütçe Süreci

8.1.1 Üniversitenin yönetsel desteğinin ve yapıcı liderliğinin programın kalitesini ve bunun sürdürülebilirliğini sağlayacak düzeyde olduğuna yönelik somut kanıtlar veriniz.

Üniversite yönetimi, programın eğitim kalitesinin geliştirilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasına yönelik güçlü yönetsel destek sunmaktadır. Bu kapsamda bölüm, fakülte ve üniversite düzeyinde oluşturulan kalite komisyonları düzenli olarak toplanmakta, program çıktıları ve sürekli iyileştirme faaliyetleri izlenmektedir. MÜDEK hazırlık sürecinde bölüm akreditasyon komisyonu resmî görevlendirme ile oluşturulmuş, gerekli koordinasyon fakülte yönetimi tarafından sağlanmıştır.

8.1.2 Programın bütçesinin oluşturulma sürecini ve bu sürece kurumun (fakülte, üniversite, mütevelli heyeti, vb.) sağladığı desteği ve bu desteğin sürdürülebilirliğini anlatınız. Programa sağlanan parasal desteğin kaynaklarını açıklayınız. Programı yürüten bölüm için Tablo 8.1'i doldurunuz.

Gerektiği durumlarda Rektörlük ve Dekanlık Bütçesinden destek alınmaktadır.

Tablo 8.1 Harcamalar

[Gıda Mühendisliği]

Mali Yıl	Önceki Yıl (Gerçekleşen) (TL)	Başvurunun Yapıldığı Yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki Yıl ⁽⁵⁾ (Bütçelenen) (TL)
Harcama Kalemi			
Personel Giderleri ⁽¹⁾	9.060.000	12.036.000	0
Seyahat Giderleri	0	0	0
Hizmet Alımları	110.000	30.000	0
Tüketim Malları ve Malzeme Alımları	0	0	0
Demirbaş Alımları ⁽²⁾	0	0	0
Yapı ve Tesisler ⁽³⁾	0	0	0
Küçük Bakım/Onarım	0	0	0
Makina Donanım ve Taşıt Alımları	0	0	0
Muhtelif Araştırma Yayın	0	0	0
Diğer ⁽⁴⁾	0	0	0

Notlar:

- (1) Öğretim elemanlarının ek ders ücretleri, temsil ve tanıtma giderleri, öğrenci ödülleri ve öğrenci konseyi giderleri bu kalemdedir.
- (2) Büro ve bina donatımı, eğitim araç gereçleri, kitap ve dergi alımları, emniyet ve yangın giderleri bu kalemdedir.
- (3) Bina ve büyük tesis onarım giderleri, çevre düzenlemesi bu kalemdedir.
- (4) Üyelikler, mahkeme masrafları, vergi, rüsum ve harçlar bu kalemdedir

8.2. Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

Afyon Kocatepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Yüksek Lisans Programında, öğretim kadrosunun niteliğini artırmak, mevcut kadroyu korumak ve araştırma faaliyetlerini sürdürülebilir kılmak amacıyla çeşitli bütçe kaynakları etkin şekilde kullanılmaktadır. Bu kaynaklar; üniversite bütçesi, bilimsel araştırma projeleri (BAP), TÜBİTAK destekleri ve diğer ulusal/uluslararası proje fonlarından oluşmaktadır.

Nitelikli bir öğretim kadrosunu çekme ve tutma açısından değerlendirildiğinde, sağlanan bütçe imkânları öğretim üyelerinin araştırma yapma olanaklarını artırmakta, proje geliştirme ve yürütme kapasitelerini desteklemektedir. Ayrıca akademik teşvik ödeneği, proje destekleri ve yayın teşvikleri gibi uygulamalar öğretim elemanlarının motivasyonunu artırarak kurumda kalıcılıklarını desteklemektedir.

Öğretim kadrosunun mesleki gelişimini sürdürmesi amacıyla; yurt içi ve yurt dışı kongre, sempozyum ve çalıştay katılımlarına yönelik mali destekler sağlanmaktadır. Bunun yanı sıra bilimsel yayın üretimini teşvik eden destek mekanizmaları, eğitim-öğretim kalitesini artırmaya yönelik hizmet içi eğitimler ve araştırma altyapısının güçlendirilmesine yönelik proje destekleri de önemli katkı sunmaktadır. Bu kapsamda sağlanan parasal destekler, öğretim elemanlarının akademik gelişimlerini sürdürmelerine ve ulusal/uluslararası düzeyde rekabet edebilirliklerini artırmalarına olanak tanımaktadır.

8.3. Altyapı ve Teçhizat Desteği

Programın yürütülmesi için gerekli olan laboratuvar altyapısı, analiz cihazları ve teknik ekipmanların temini, bakım ve işletilmesi amacıyla üniversite bütçesi ve proje kaynakları etkin biçimde kullanılmaktadır. Özellikle BAP projeleri ve TÜBİTAK destekleri aracılığıyla yeni cihaz alımları gerçekleştirilmekte, mevcut cihazların bakım ve kalibrasyon süreçleri düzenli olarak yürütülmektedir.

Gıda Mühendisliği Bölümü bünyesinde yer alan laboratuvarlar; lisansüstü eğitim, tez çalışmaları ve bilimsel araştırmalar için gerekli temel ve ileri düzey analiz olanaklarını sağlamaktadır. Altyapının sürdürülebilirliği açısından cihaz bakım-onarım bütçeleri ayrılmakta ve teknik servis hizmetleri temin edilmektedir. Ayrıca laboratuvar sarf malzemeleri için düzenli bütçe planlaması yapılmakta olup, öğrencilerin ve araştırmacıların ihtiyaç duyduğu deneysel çalışmaların kesintisiz yürütülmesi sağlanmaktadır.

Bu bağlamda, mevcut altyapı ve teçhizat desteğinin programın eğitim-öğretim ve araştırma hedeflerini karşılayacak düzeyde olduğu, ancak teknolojik gelişmelere paralel olarak sürekli iyileştirme ve güncelleme ihtiyacının devam ettiği değerlendirilmektedir.

8.4. Teknik, İdari ve Hizmet Kadrosu Desteği

Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Yüksek Lisans Programında, eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerinin etkin şekilde yürütülmesini desteklemek amacıyla yeterli sayıda teknik ve idari personel görev yapmaktadır. Bölüm bünyesinde yer alan laboratuvar teknisyenleri, araştırma görevlileri ve idari personel, programın gereksinimlerini karşılayacak nitelik ve yetkinliğe sahiptir.

Teknik personel, laboratuvar cihazlarının kullanımı, bakım ve kalibrasyonu ile deneysel süreçlerin yürütülmesinde aktif rol almakta; idari personel ise öğrenci işleri, yazışmalar, belge yönetimi ve organizasyonel süreçlerde destek sağlamaktadır. Bu sayede akademik personelin üzerindeki idari yük azaltılmakta ve eğitim-öğretim faaliyetlerine daha fazla odaklanmaları mümkün olmaktadır.

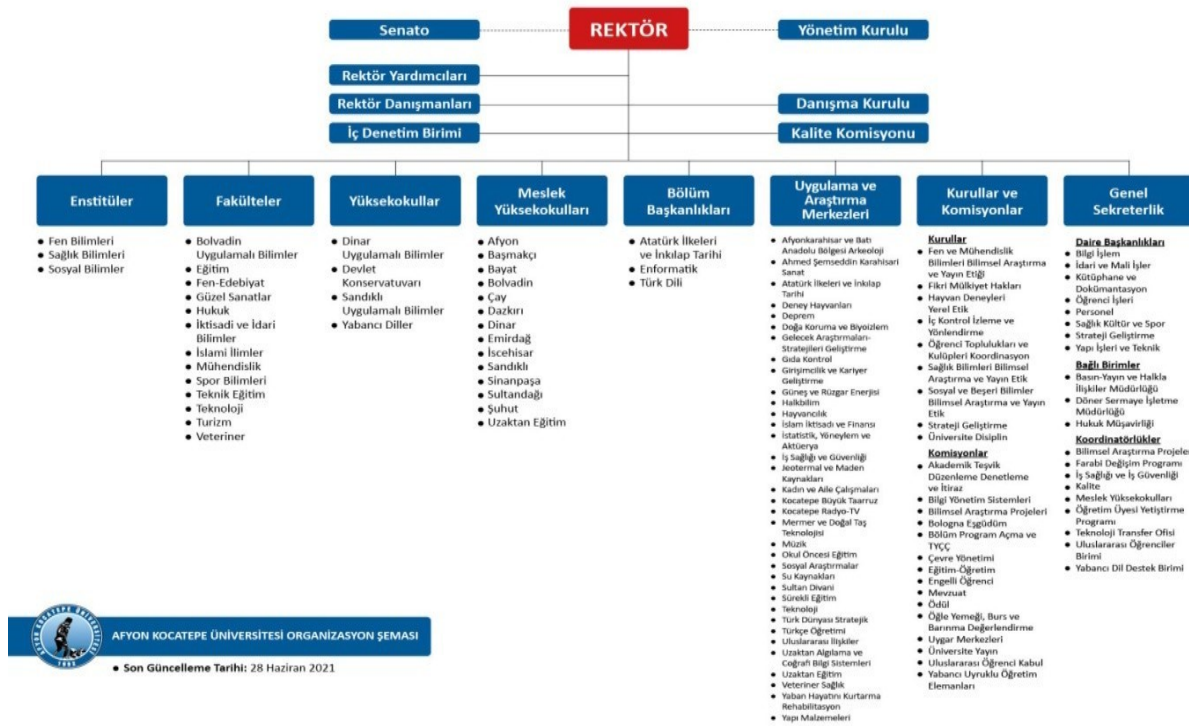
Mevcut teknik ve idari kadronun genel olarak yeterli olduğu değerlendirilmekle birlikte, artan ğrenci sayısı ve çeşitlenen araştırma faaliyetleri doğrultusunda personel sayısının ve uzmanlık alanlarının geliştirilmesi program çıktılarının daha etkin şekilde sağlanmasına katkı sağlayacaktır.

9- ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

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

Rektörlük, enstitü, fakülte, bölüm, enstitü ana bilim dalı ve varsa diğer alt birimler düzeyindeki tüm karar alma süreçlerini anlatınız ve bunları program çıktılarının gerçekleştirilmesi ile eğitim amaçlarına ulaşılması açılarından irdeleyiniz. Enstitü müdürünün ve müdür yardımcılarının ve enstitünün üniversite içerisindeki yerini gösteren bir organizasyon şeması hazırlayınız ve şemayı Organizasyon Şeması olarak adlandırınız. Şemada enstitünün bağlı olduğu kişilerin unvanlarını belirtiniz (akademik işlerden sorumlu rektör yardımcısı, enstitü müdürü gibi).

Tablo 9a. Üniversite Organizasyon Şeması



Programın, ana bilim/sanat dalı, enstitü ve üniversite üst yönetimiyle yönetsel ilişkisini de organizasyon şeması kullanarak açıklayınız.

Tablo 9b. Birim Organizasyon Şeması (Programın bağlı olduğu ana bilim/sanat dalının yer aldığı birime ait organizasyon şemasını ekleyiniz)

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 atanmak 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/>

2. 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 yarıyıl almamak 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 ÷lkeye en yüksek katma değeri sağlamayı amaçlamaktayız. Eğitim-öğretim sürecini etkili ve verimli şekilde yürütebilmek adına ilgili komisyonlar oluşturulmuş organizasyon şemaları yapılmış, görev tanımları ve iş akış şemaları tamamlanmıştır. Bölümümüzde görevli akademik personelimizin özgeçmişleri eklerde sunulmuştur. Programın eğitim amaçları, program çıktıları, eğitim planı ve içeriğı; TYÇÇ ve MÜDEK'in değerlendirme ölçütleri çerçevesinde belirlenmiş ve iç ve dış paydaşların erişimine açık olacak şekilde Üniversitemiz web sayfasında yayınlanmıştır. Programın eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaştığından ve öğrencilerin ve toplumun ihtiyaçlarına cevap verdiğiinden emin olmak için paydaşların düzenli olarak izlenmesi ve programın periyodik olarak gözden geçirilerek güncellenmesi gerekmektedir. Bu amaçla Üniversite bazında iç ve dış paydaşlarla toplantılar düzenlenip, aktif ve mezun öğrencilere anketler yapılsa da program bazında dış paydaş toplantıları ve öğrenci anketleri yapılmamaktadır. İlerleyen süreçlerde Lisansüstü Program Kalite Ekibimizce program amaçlarının ve çıktılarının değerlendirilmesi amacıyla ders anketleri ve mezun anketleri düzenlenmesi planlanmaktadır. Programımızda öğrenci kabulüne ilişkin yönetmelik ve kriterler tanımlanmış olup Üniversite ve Bölüm web sayfalarında ilan edilmiştir. Anabilim Dalımıza lisansüstü sınav ile kabul edilen öğrenci sayılarının son beş yıldaki durumu değerlendirdiğimizde; öğrenci sayılarında düşüş olduğu gör÷lmektedir. Buna lisans öğrenci sayılarındaki düşüşün sebep olduğunu söyleyebiliriz. Lisansüstü öğrencileri ders seçerken ilgi alanlarına göre Fen Bilimleri Enstitüsü bünyesindeki ve üniversitenin diğer birimlerinde yürüt÷len derslerden de belirlenen sayıda seçim yapabilmektedir. Bu sayede programın daha etkin bir şekilde sürdür÷lmesi, değerlendirilmesi ve geliştirilmesini sağlanmaktadır. Üniversitemiz Kampüsü, Mühendislik Fak÷ltemiz ve Bölümümüzün fiziki alt yapısı (sınıflar ve laboratuvarlar vb.) eğitim ve öğretim faaliyetlerinin etkili ve verimli bir şekilde yürüt÷lmesine olanak verecek şekilde oluşturulmuştur. Ayrıca yerleşke içinde tüm öğrencilerin sosyo-kültürel gelişimlerinin desteklemek amacıyla spor ve kültürel faaliyetlere olanak sağlayan alanlar tesis edilmiştir. Mevcut alt yapının iyileştirilmesi yönünde çalışmalar yürüt÷lmektedir. Eğitim-öğretim faaliyetlerinin ve araştırma-geliştirme çalışmalarının yürüt÷lmesine Fak÷ltemiz İdari personeli destek vermektedir. Fak÷ltemiz iş yükü/akademik personel, İş yükü/idari personel oranının iyileştirilmesi gereken yönlerinden biridir. Üniversitemiz Kalite Koordinatörlüğünün çalışmaları kapsamında, programımızda ilgili program çıktılarının sağlanma düzeyini daha net belirlemek amacıyla öğrenci ve mezunlar için anket çalışmaları yapılmaktadır. Ayrıca dış paydaşların sürece katılımı konusunda da daha yoğun çalışmalar yapılması hedeflenmektedir. Program tamamen öğrencilerinin 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