

ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU

*Mühendislik Lisans Programları Değerlendirme Ölçütleri Sürüm 3.0 ile
kullanılmak üzere hazırlanmıştır*

MÜDEK

Mühendislik Eğitim Programları Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği

<https://www.mudek.org.tr/>

MÜDEK

Özdeğerlendirme Raporu

İçindekiler

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler.....	1
1. İletişim Bilgileri	1
2. Program Başlıkları	1
3. Programdaki Eğitim Dili	1
4. Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler.....	1
B. Değerlendirme Özeti	2
Ölçüt 1. Öğrenciler	2
Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları	5
Ölçüt 3. Program Çıktıları	7
Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme.....	9
Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu.....	21
Ölçüt 7. Altyapı.....	29
Ek I – Programa İlişkin Ek Bilgiler.....	32
I.1 Ders İzlençeleri.....	32
I.2 Öğretim Elemanların Özgeçmişleri	32
I.3 Donanım	32

**MÜDEK
ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU**

GIDA MÜHENDİSLİĞİ

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ

**Kestel Mahallesi, Üniversite Caddesi, No:80 PK:07425
Alanya/ANTALYA**

Şubat 2026

ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU GIDA MÜHENDİSLİĞİ

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

1. İletişim Bilgileri

Bölümümüzün MÜDEK çalışmaları Bölüm Başkanı Doc. Dr. Sinan UZUNLU koordinatörlüğünde yürütülmektedir. (sinan.uzunlu@alanya.edu.tr/ 0(242) 510 60 60 / 2551/ Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Rafet Kayış Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Kestel / Alanya-ANTALYA) Üniversite ile ilgili bilgilerin yer aldığı kataloğa <https://aday.alanya.edu.tr/#> sayfasından, mühendislik fakültesi ile ilgili bilgilere <https://muhendislik.alanya.edu.tr/> adresinden ulaşabilirsiniz. Ayrıca, Gıda Mühendisliği programı ile ilgili bilgiler ise bölüm web sayfası <https://gidamuhendislik.alanya.edu.tr/> adresinden ulaşabilirsiniz.

2. Program Başlıkları

Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde Gıda Mühendisliği lisans programı bulunmaktadır.

3. Programdaki Eğitim Dili

%100 İngilizce

4. Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler

Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Türkiye Büyük Millet Meclisi'nde 31 Mart 2015 tarihinde kabul edilen ve 23 Nisan 2015 tarihli Resmi Gazete'de yayınlanan 6640 sayılı “Yükseköğretim Kurumları Teşkilatı Kanunu ile Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılmasına Dair Kanunu” uyarınca, 2809 sayılı kanuna eklenen “Ek Madde 161” gereğince kurulmuş olup Gıda Mühendisliği Bölümü olarak 2017 yılında 35+5 (yurtdışı kontenjanı) kişilik kontenjan ile öğrenci alarak eğitim-öğretime başlamıştır.

5. Önceki Yetersizliklerin ve Gözlemlerin Giderilmesi Amacıyla Alınan Önlemler

MÜDEK tarafından ilk kez değerlendirileceği için, 5. madde kapsamında değerlendirilme yapılmamıştır.

B. Değerlendirme Özeti

Ölçüt 1. Öğrenciler

1.1 Öğrenci Kabulleri

1.1.1 Öğrenci kabulü, izleme ve değerlendirme yöntemleri belirlenmiş olup, bu yöntemler etkin bir şekilde uygulanmaktadır. Belirtilen linkten <https://oidb.alanya.edu.tr/ogrenci/sss/#> ulaşılabilir.

1.1.2 Tablo 1.1’de son beş yıla ilişkin kontenjanları, programa yeni kayıt yaptıran öğrencilerin sayıları, Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) puanları ve başarı sırası yer almaktadır.

Tablo 1.1 Lisans Öğrencilerinin YKS Derecelerine İlişkin Bilgi

Eğitim-öğretim Yılı	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	YKS Puanı		YKS Başarı Sırası	
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
2025-2026	11	11	353,136 17	318,028 6	168.319	249.775
2024-2025	11	11	322,48	294,969	202.464	282.339
2023-2024	21	5	341,41	311,154	206.761	288.271
2022-2023	21	6	353,97	298,434	169.150	298.422
2021-2022	21	3	262,255 25	248,784 77	251.820	296.583

Programımıza kabul edilen öğrenciler için zorunlu yabancı dil hazırlık sınıfı uygulanmaktadır. Hazırlık eğitimi, üniversitemiz Yabancı Diller Yüksekokulu tarafından yürütülmekte olup öğrencilerin programda ihtiyaç duyacakları akademik İngilizce yeterliliklerini kazanmalarını amaçlamaktadır.

1.2 Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma

Yatay ve dikey geçişler, çift anadal, yan dal ve ders sayma yöntemleri belirlenmiş olup, ilgili mevzuat çerçevesinde uygulanmaktadır. Konuyla ilgili detaylı bilgilere ve ilgili yönergeye <https://www.alanya.edu.tr/media/flzhq3q0/yo-014-on-lisans-ve-lisans-duzeyindeki-programlar-arasindaki-yatay-gecis-cift-anadal-programi-ve-yandal-programi-yonergesi.pdf> adresinden ulaşılabilir.

Tablo 1.2 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri

Eğitim-öğretim Yılı ^{(1), (2)}	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programda Çift Anadala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde Çift Anadala Başlamış Olan Program Öğrenci Sayısı
2025-2026				
2024-2025		1		
2023-2024		1		
2022-2023				
2021-2022		1		

1.3 Öğrenci Değişimi

Öğrenci değişim programları, ulusal ve uluslararası düzeyde öğrencilerin farklı üniversitelerde eğitim almasına olanak tanımakta ve aktif olarak uygulanmaktadır. Erasmus+, Farabi ve Mevlana gibi programlar aracılığıyla öğrenciler, farklı eğitim ortamlarında deneyim kazanarak akademik, kültürel ve sosyal gelişimlerini destekleyebilmektedir. Değişim programlarına katılmak isteyen öğrenciler için başvuru süreçleri, akademik danışmanlık hizmetleri ve bilgilendirme toplantıları düzenlenmektedir. Ayrıca, değişim sürecinin verimli geçmesi için öğrencilere akademik uyum desteği sağlanmakta ve alınan derslerin denkliği konusunda gerekli düzenlemeler yapılmaktadır.

Değişim Programları ve İş birliği Anlaşmalarından Yararlanan Öğrenci Sayıları

Akademik yıl Tür	2025-2026		2024-2025		2023-2024		2022-2023		Toplam
	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	
Erasmus				1					
Mevlâna (Yurt dışı)									
Farabi (Yurt içi)									
Diğer...									
Toplam-1 ²				1					
Staj anlaşmaları									
Protokoller									
Diğer...									
Toplam-2 ³			1						

1.4 Danışmanlık ve İzleme

Öğrencilere yönelik danışmanlık ve izleme süreçleri belirlenmiş olup, bu yöntemler aktif olarak uygulanmaktadır. Akademik danışmanlar, öğrencilerin ders seçimleri, akademik performansları ve kariyer planlamaları konusunda rehberlik sağlamaktadır. Ayrıca, düzenli danışmanlık görüşmeleri ile öğrencilerin akademik ve sosyal gelişimleri izlenmekte, karşılaştıkları sorunlara çözüm üretilmektedir.

Danışman Unvanlarına Göre Öğrenci Dağılımı

Akademik Yıl	Prof. Dr.	Doç. Dr.	Dr. Öğr. Üyesi	Öğr. Gör.	Arş. Gör. Dr.	Arş. Gör.
2025-2026		35	10			
2024-2025		33	17			
2023-2024		40	17			
2022-2023		38	14			
2021-2022		39	12			

1.5 Başarı Değerlendirmesi

Programımızda öğrenci başarılarının ölçülmesi ve değerlendirilmesi, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Sınav ve Başarı Değerlendirme Yönergesi hükümlerine göre yürütülmektedir. Öğrencilerin ders başarıları; yarıyıl içi çalışmalar (ara sınav, kısa sınav, ödev, proje, laboratuvar vb.) ve yarıyıl sonu sınavı sonuçları dikkate alınarak oluşturulan 100'lük sistemdeki ham başarı notu üzerinden belirlenmektedir. Derslerin değerlendirilmesinde bağıl değerlendirme sistemi (BDS) esas alınmakta; öğrenci sayısının 16 ve üzerinde olduğu durumlarda T-skoru yöntemi uygulanarak harf notu belirlenmektedir. Öğrenci sayısının 16'dan az olması veya sınıf ortalamasının 70 ve üzerinde gerçekleşmesi halinde mutlak değerlendirme sistemi (MDS) uygulanmaktadır. Ham başarı notu alt sınırı 35,00 olup bu değer altındaki öğrenciler başarısız sayılmaktadır. Harf notları 0,00–4,00 aralığındaki başarı katsayılarına dönüştürülmekte; dönem not ortalaması (YANO) ve genel not ortalaması (GANO), ders kredileri ile harf notu katsayılarının çarpımının toplam krediye bölünmesi yoluyla hesaplanmaktadır. Not ortalaması hesaplamaları yerel kredi esas alınarak yapılmakta, AKTS kredileri ise program yeterlilikleri ve mezuniyet koşullarının izlenmesinde kullanılmaktadır.

Programımızda uygulanan ölçme ve değerlendirme yöntemleri önceden ilan edilen kriterlere ve üniversitenin ilgili yönergesine dayalı olarak yürütülmektedir. Ders başarı notları yarıyıl içi çalışmalar ve yarıyıl sonu sınavı sonuçlarına göre hesaplanmakta; bağıl veya mutlak değerlendirme sistemi nesnel ölçütler çerçevesinde uygulanmaktadır. Notların matematiksel formüllerle hesaplanması, alt sınır uygulamaları ve standart harf notu aralıklarının kullanılması değerlendirme sürecinin şeffaf, adil ve tutarlı bir şekilde yürütülmesini sağlamaktadır.

1.6 Mezuniyet Koşulları

Mezuniyet koşullarının kontrolü için belirlenmiş yöntemler bulunmaktadır ve bu yöntemler düzenli olarak uygulanmaktadır. Öğrencilerin mezuniyet için gerekli dersleri, kredileri ve diğer akademik gereklilikleri yerine getirip getirmediği, danışman öğretim elemanları ve akademik takvim doğrultusunda denetlenmektedir. Ayrıca, öğrencilerin mezuniyet aşamasında gerekli belgeleri tamamlayıp başvuru süreçlerini doğru bir şekilde takip etmeleri sağlanmaktadır. Bu süreçler, öğrencilerin mezuniyet için gerekli tüm koşulları yerine getirmelerini temin etmektedir.

Tablo 1.3 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Eğitim-öğretim Yılı	Hazırlık	Sınıf				Öğrenci Sayıları			Mezun Sayıları		
		1.	2.	3.	4.	L	YL	D	L	YL	D
2025-2026	Zorunlu	15	14	7	10	58	9		9	1	
2024-2025	Zorunlu	15	9	9	15	65	11		16	5	
2023-2024	Zorunlu	15	12	10	20	73	12		1	1	
2022-2023	Zorunlu	11	19	15	7	72	9		4		
2021-2022	Zorunlu	16	23	3	9	68					

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

Öğrencilerin mezuniyetine karar verilmesi, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hükümleri doğrultusunda yürütülmektedir. Mezuniyet için öğrencinin programda yer alan tüm dersleri başarıyla tamamlaması, gerekli toplam kredi/AKTS yükünü sağlaması ve genel not ortalamasının belirlenen asgari düzeyde olması gerekmektedir. Mezuniyet koşulları Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden sistematik olarak kontrol edilmekte ve ilgili birim onayı ile kesinleştirilmektedir. Sürecin yazılı mevzuata, sayısal kredi ve not ortalaması hesaplamalarına dayanması ve dijital sistem üzerinden doğrulanabilir olması yöntemin güvenilirliğini sağlamaktadır. Ayrıca üniversite bünyesinde yer alan Mezun Portalı aracılığıyla mezunların kurumsal sistem içinde izlenmesi ve üniversite ile etkileşimin sürdürülmesi mümkün olmaktadır.

Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

MÜDEK Tanımları:

Program Eğitim Amaçları: Programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri beklenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri belirten genel tanımlardır, program eğitim amaçları program çıktıları çağrıştırmamalı ve program çıktıları ile benzer şekilde tanımlanmamalıdır.

Ölçme: Bu ölçüte ilişkin ölçme, program eğitim amaçlarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri toplama ve düzenleme sürecidir.

Değerlendirme: Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen bilgilerin, verilerin ve kanıtların, çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir. Değerlendirme süreci, son 3-5 yıldaki mezunların program eğitim amaçlarına erişim düzeylerini vermeli ve elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır.

2.1 Tanımlanan Program Eğitim Amaçları

2.1.1 Tanımlanan programın eğitim amaçları;

ALKÜ Gıda Mühendisliği Programı;

PEA-1: Gıda üretimi, tasarımı, planlaması, kalite güvencesi ve Ar-Ge alanlarında ulusal ve uluslararası işletme ve kuruluşlarda çalışabilecek,

PEA-2: Lisansüstü eğitim alabilecek ve/veya üniversitelerde öğretim elemanı olarak çalışabilecek,

PEA-3: Etkin İngilizce iletişim becerilerine sahip, uluslararası projelerde yer alabilen,

PEA-4: Analitik ve eleştirel düşünme yeteneğine sahip, gıda mühendisliği mesleğinin etik sorumluluklarının bilincinde olan,

PEA-5: Yaşam boyu öğrenme bilinci ile gıda mühendisliği programında edindiği kazanımları mesleki eğitim ve/veya lisansüstü çalışmalar ile geliştirebilecek niteliklere sahip öğrenciler mezun etmeyi hedeflemektedir.

2.2a Program Eğitim Amaçlarının MÜDEK Tanımına Uyması

ALKÜ Gıda Mühendisliği Program Eğitim Amaçları, mezunların mezuniyetten sonraki ilk 3–5 yıl içerisindeki kariyer gelişimlerini esas alacak şekilde tanımlanmıştır. Amaçlar, mezunların kamu ve özel sektörde görev alma, sorumluluk üstlenme, lisansüstü eğitim yoluyla uzmanlaşma ve uluslararası ortamlarda çalışma gibi kariyer konularına odaklanmaktadır.

Program eğitim amaçları bireysel bilgi, beceri veya farkındalık ifadeleri içermemekte; program çıktıları ile benzer nitelikte tanımlanmamış olup mezunların kariyer gelişim perspektifini esas almaktadır. Bu yönüyle MÜDEK tarafından yapılan program eğitim amacı tanımına uygun biçimde yapılandırılmıştır.

2.2b Kurum Özgörevleriyle Tutarlılık

Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesinin öz görev tanımı gereğince, mezunlarına evrensel değerlere bağlı, insanlığa hizmet merkezli bir yönetim anlayışı ile eğitim-öğretim, bilimsel araştırma, yayın ve sosyo-kültürel faaliyetler yapan, karşılaşılabilecek sorunları aklın ve bilimin süzgecinden geçiren, öncelikli olarak içinde bulunduğu şehrin olmak üzere, bölgenin ve ülkenin ihtiyaç duyduğu nitelikli bireyleri yetiştiren bir üniversite olarak, toplumun huzur ve refahının artırılmasına yönelik çözüm, değişim, dönüşüm ve sürdürülebilir bir kalkınmanın hedeflenmesine öncülük etmektir.

Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Rafet Kayış Mühendislik Fakültesinin öz görev tanımı gereğince, mezunlarına toplumsal gereksinimler ve beklentiler doğrultusunda; sanayi ve endüstri alanında yenilikler ortaya koyabilecek, evrensel niteliklere sahip, ulusal ve uluslararası alanlarda kendini kabul ettirebilecek, bilimsel ve teknolojik donanıma sahip, etik değerlere saygılı, üretilen bilginin teknolojiye dönüştürülmesini sağlayabilen, elde ettiği bilgiler ışığında mühendislik

problemlerinin çözümünü ve tasarımını etkin bir şekilde kullanabilen, değişime ve öğrenmeye açık, iletişim becerisi gelişmiş, mesleki ve insani değerlere önem veren bireyler yetiştirmektir.

Gıda Mühendisliği Bölümü'nün temel misyonu; insan sağlığını ve toplum yararını ön planda tutarak güvenli, kaliteli ve katma değeri yüksek gıda üretimine katkı sağlayacak mühendisler yetiştirmektir. Bu doğrultuda bölüm; tasarım, üretim, Ar-Ge, kalite güvence ve denetim alanlarında yetkin, mühendislik bilgi ve becerilerini etik ve temel güvenlik ilkeleri çerçevesinde uygulayabilen, sorumluluk sahibi gıda mühendisleri yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

- Üniversite: <https://alanya.edu.tr/alku/kurumsal/misyon-vizyon/>
- Fakülte: <https://muhendislik.alanya.edu.tr/hakkimizda/misyon-ve-vizyon/>
- Gıda mühendisliği: <https://gidamuhendislik.alanya.edu.tr/bolum/vizyon-misyon/>

Üniversite, fakülte ve gıda mühendisliği bölümünün özgörevlerine yukarıdaki linklerden ulaşabilirsiniz.

ALKÜ Gıda Mühendisliği Program Eğitim Amaçları, üniversitenin, fakültenin ve bölümün özgörevleri ile bütünleşik bir yapıda oluşturulmuştur. Program eğitim amaçları; mezunların mesleki kariyer gelişimleri, toplumsal katkı, uluslararasılaşma, etik sorumluluk ve sürekli gelişim ekseninde tanımlanmış olup, üst birimlerin misyonlarında yer alan bilimsel üretim, toplumsal hizmet, sürdürülebilir kalkınma, mühendislik problemlerine çözüm üretme ve uluslararası düzeyde rekabet edebilme hedefleri ile doğrudan örtüşmektedir.

Üniversite özgörevinde yer alan “insanlığa hizmet, bilimsel yaklaşım ve sürdürülebilir kalkınma” vurgusu; program eğitim amaçlarında yer alan ulusal/uluslararası istihdam, etik sorumluluk ve yaşam boyu öğrenme hedefleri ile uyumludur.

Fakülte özgörevinde belirtilen “teknolojik donanım, mühendislik problemlerinin çözümü, yenilikçilik ve uluslararası düzeyde kabul görme” hedefleri; program eğitim amaçlarında yer alan üretim, Ar-Ge, lisansüstü eğitim ve uluslararası projelerde yer alma hedefleriyle paralellik göstermektedir.

Bölüm özgörevinde ifade edilen “güvenli, kaliteli ve katma değerli gıda üretimi ile etik ve sorumluluk sahibi mühendis yetiştirme” amacı ise program eğitim amaçlarında tanımlanan üretim, kalite güvencesi, etik bilinç ve mesleki gelişim boyutları ile doğrudan örtüşmektedir.

Bu doğrultuda program eğitim amaçları, kurum, fakülte ve bölüm özgörevlerinin bileşenlerini destekleyen ve tamamlayan bir yapıdadır.

Program Eğitim Amaçları	Üniversite Öz görevi ile İlişki	Fakülte Öz görevi ile İlişki	Bölüm Öz görevi ile İlişki
PEA-1 (Üretim, kalite, Ar-Ge alanlarında çalışma)	Bölgesel ve ulusal kalkınmaya katkı	Sanayi ve teknoloji odaklı mühendis yetiştirme	Güvenli ve katma değerli gıda üretimi
PEA-2 (Lisansüstü eğitim ve akademik kariyer)	Bilimsel araştırma ve yayın misyonu	Bilimsel ve teknolojik donanım	Akademik altyapı ve Ar-Ge yetkinliği
PEA-3 (Uluslararası projeler ve İngilizce iletişim)	Uluslararasılaşma ve evrensel değerler	Uluslararası alanda kabul görme	Küresel düzeyde gıda mühendisliği uygulamaları
PEA-4 (Etik bilinç ve analitik yaklaşım)	Bilimsel ve etik değerler	Mühendislik problemlerine çözüm üretme	Etik ve sorumluluk sahibi mühendis yetiştirme
PEA-5 (Yaşam boyu öğrenme)	Sürdürülebilir kalkınma ve gelişim	Değişime ve öğrenmeye açık mühendis	Sürekli mesleki gelişim

2.2c Program Eğitim Amaçlarını Belirleme ve Güncelleme Yöntemi

İç Paydaşlar

- Gıda Mühendisliği Lisans ve Lisansüstü Öğrencileri
- Bölüm Öğretim Üyeleri
- Bölüm Öğretim Görevlileri ve Araştırma Görevlileri
- Rafet Kayış Mühendislik Fakültesi Diğer Bölümleri

Dış Paydaşlar

- Antalya Gıda Mühendisleri Odası
- ÖZTAŞ ET (Antalya), Yetkili: Muzaffer YILMAZ (Tesis Müdürü)
- Prof. Dr. Işıl VAR ÖNGEL (Çukurova Üniversitesi Müh. Fak. Gıda Müh. Böl.)
- Prof. Dr. Ahmet KÜÇÜKÇETİN (Akdeniz Üniversitesi Müh. Fak. Gıda Müh. Böl.)
- Prof. Dr. Esra ÇAPANOĞLU GÜVEN (İTÜ Kimya-Metalurji Fak. Gıda Müh. Böl.)
- Prof. Dr. Y. Birol SAYGI (İstanbul Topkapı Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak San. Böl.)

ALKÜ Gıda Mühendisliği Program Eğitim Amaçları, üniversite ve fakülte özgörevleri ile bölüm misyonu doğrultusunda, MÜDEK ölçütleri dikkate alınarak bölüm yönetimi tarafından değerlendirilerek belirlenmiştir. Amaçların oluşturulmasında programın eğitim deneyimi, mezunların istihdam alanları ve bölgesel sektör ihtiyaçları göz önünde bulundurulmuştur. Program eğitim amaçlarının uygunluğu ve güncelliği belirli aralıklarla gözden geçirilmekte olup, ilerleyen süreçte iç ve dış paydaş katkılarının daha sistematik biçimde sürece dahil edilmesi planlanmaktadır. Program eğitim amaçları, sürekli iyileştirme anlayışı çerçevesinde ihtiyaç duyuldukça güncellenebilecek şekilde yapılandırılmıştır.

2.2d Program Eğitim Amaçlarının Yayımlanması

Program eğitim amaçları gıda mühendisliği bölüm web sitesinde bulunmaktadır.

<https://gidamuhendislik.alanya.edu.tr/bolum/egitim-amaclari/>

2.3 Program Eğitim Amaçlarına Ulaşma

ALKÜ Gıda Mühendisliği Program Eğitim Amaçlarına ulaşma düzeyi, mezunların istihdam alanları, görev aldıkları sektörler ve lisansüstü eğitim durumları üzerinden izlenmektedir. Mezunlara ilişkin veriler üniversite mezun bilgi sistemi ve bölümle iletişim halinde olan mezunlardan elde edilen bilgiler doğrultusunda derlenmektedir. Program eğitim amaçlarının gerçekleşme düzeyinin daha sistematik biçimde değerlendirilmesi amacıyla mezun izleme ve veri toplama süreçlerinin yapılandırılması planlanmaktadır. Elde edilecek veriler bölüm tarafından analiz edilerek program eğitim amaçlarının güncelliği ve yeterliliği değerlendirilecek, gerekli görülen durumlarda iyileştirme süreci başlatılacaktır. Süreç, sürekli iyileştirme anlayışı çerçevesinde yürütülmektedir.

Ölçüt 3. Program Çıktıları

3.1 Tanımlanan Program Çıktıları

1-Matematik, fen bilimleri ve gıda mühendisliğine özgü konularda yeterli bilgi birikimi; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri, karmaşık mühendislik problemlerinin çözümünde kullanabilme becerisi

2-Karmaşık gıda mühendisliği problemlerini saptama, tanımlama, formüle etme ve çözme becerisi; bu amaçla uygun analiz ve modelleme yöntemlerini seçme ve uygulama becerisi

3-Gıda mühendisliğinde karmaşık bir sistemi, süreci, cihazı veya ürünü gerçekçi kısıtlar ve koşullar altında, belirli gereksinimleri karşılayacak şekilde tasarlama becerisi; bu amaçla modern tasarım yöntemlerini uygulama becerisi

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

5-Gıda mühendisliği alanında karmaşık mühendislik problemlerinin veya disipline özgü araştırma konularının incelenmesi için deney tasarlama, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisi

6- Gıda mühendisliği uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlarda sağlık, çevre ve güvenlik üzerindeki etkileri ve çağın gıda mühendisliği alanına yansıyan sorunları hakkında bilgi; gıda mühendisliği çözümlerinin hukuksal sonuçları konusunda farkındalık

7- Etik ilkelerine uygun davranma, mesleki ve etik sorumluluk bilinci; gıda mühendisliği uygulamalarında kullanılan standartlar hakkında bilgi

8- -Disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi; bireysel çalışma becerisi

9- Sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi; en az bir yabancı dil bilgisi, gıda mühendisliği alanında etkin rapor yazma ve yazılı raporları anlama, tasarım ve üretim raporları hazırlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi

10-Gıda mühendisliği alanında proje yönetimi, risk yönetimi ve değişiklik yönetimi gibi, iş hayatındaki uygulamalar hakkında bilgi; girişimcilik, yenilikçilik hakkında farkındalık; sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi

11- Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi

Program çıktıları, MÜDEK çıktıları esas alınarak hazırlanmıştır. Program çıktıları belirlenirken MÜDEK'in tanımladığı bilgi, beceri ve yetkinlik alanları dikkate alınmış; mühendislik bilgisi, problem analizi, tasarım, deney yapma ve veri yorumlama, modern mühendislik araçlarını kullanma, takım çalışması, etik sorumluluk, iletişim, yaşam boyu öğrenme ve sürdürülebilirlik gibi tüm temel bileşenler kapsanacak şekilde düzenlenmiştir.

Program çıktıları aynı zamanda program eğitim amaçları ile uyumlu biçimde yapılandırılmıştır. Eğitim amaçları mezunların mesleki yetkinlik, etik sorumluluk, araştırma ve uygulama becerisi kazanmalarını hedeflemekte; program çıktıları ise bu amaçlara ulaşmayı sağlayan ölçülebilir bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamaktadır. Bu doğrultuda program çıktıları, eğitim amaçlarının gerçekleştirilmesini destekleyen alt bileşenler olarak yapılandırılmıştır.

Program çıktıları, bölüm bünyesinde oluşturulan MÜDEK Komisyonu çalışmaları kapsamında belirlenmiştir. Çıktılar oluşturulurken MÜDEK Mühendislik Lisans Programları Değerlendirme Ölçütleri esas alınmış; mühendislik bilgi ve becerilerinin bütüncül şekilde kapsanmasına özen gösterilmiştir. Program çıktılarının program eğitim amaçları ile uyumlu ve ölçülebilir nitelikte olmasına dikkat edilmiştir.

3.2 Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Süreci

Program çıktılarının sağlanma düzeyi, ders bazlı ve çıktı temelli olarak dönemsel biçimde değerlendirilmektedir. Ölçme ve değerlendirme süreci, doğrudan öğrenci çalışmalarına dayalı somut veriler esas alınarak yürütülmektedir. Bu kapsamda sınav soruları, laboratuvar raporları, proje ve tasarım ödevleri, sunumlar ve bitirme projeleri program çıktıları ile ilişkilendirilmekte ve öğrenci performansları bu eşleştirme doğrultusunda analiz edilmektedir. Her ders için öğrenim çıktıları ile program çıktıları arasında kurulan ilişki dikkate alınarak ölçme araçları belirlenmekte,

elde edilen değerlendirme sonuçları ilgili öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders kapanış dosyasında raporlanmakta ve gerekli görülen iyileştirme önerileri bu dosyada belirtilmektedir. Ölçme sürecine ilişkin sınav örnekleri, proje değerlendirme formları, raporlar ve ders kapanış dosyaları kanıt niteliğinde arşivlenmektedir. Bu süreç, program çıktılarının sağlanma düzeyinin izlenmesini ve program eğitim amaçları ile uyumunun sürdürülebilir biçimde korunmasını amaçlamaktadır.

3.3 Program Çıktılarına Ulaşma

Mezuniyet aşamasına gelmiş öğrencilerin program çıktılarına ulaşma düzeyi, ders bazlı ve çıktı temelli ölçme-değerlendirme sistemi üzerinden izlenmektedir. Her program çıktısı, ilgili derslerin öğrenim çıktıları ile ilişkilendirilmekte; sınav soruları, laboratuvar raporları, proje ve tasarım ödevleri, sunumlar ve özellikle bitirme projeleri aracılığıyla doğrudan ölçülmektedir. Öğrencilerin bu çalışmalarındaki performansları, ilgili çıktı bileşenleri temelinde değerlendirilmekte ve ders kapanış dosyalarında raporlanmaktadır. Mezuniyet aşamasında özellikle bitirme projesi çalışmaları, jüri değerlendirme formları ve proje raporları program çıktılarının bütüncül olarak sağlandığını gösteren temel kanıtlar arasında yer almaktadır.

Program çıktılarının sağlandığını gösteren kanıtlar BBO kapsamında; sınav örnekleri ve soru-çıkı eşleştirmeleri, laboratuvar rapor örnekleri, proje değerlendirme rubrikleri, bitirme projesi raporları ve jüri değerlendirme formları şeklinde sunulmaktadır. Her bir belge ilgili program çıktısı ile eşleştirilmekte ve örneğin deney tasarlama ve veri analizi çıktısı laboratuvar raporları üzerinden, tasarım ve problem çözme çıktısı bitirme projeleri üzerinden, iletişim becerileri ise sunum değerlendirme formları üzerinden kanıtlanmaktadır. Bu sistematik ilişkilendirme sayesinde mezuniyet aşamasındaki öğrencilerin program çıktılarına ulaşma düzeyi somut verilerle gösterilmektedir.

Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme

Programın sürekli iyileştirilmesi, ders bazlı ölçme ve değerlendirme sonuçlarının izlenmesi ve ders kapanış dosyaları üzerinden yürütülen değerlendirme süreci ile desteklenmektedir. Her dönem sonunda öğretim elemanları tarafından hazırlanan ders kapanış dosyalarında, ders öğrenim çıktılarının ve program çıktılarının sağlanma düzeyleri analiz edilmekte ve değerlendirme sonuçları raporlanmaktadır. Elde edilen bulgular programın genel işleyişi açısından izlenmekte ve gerekli görülen durumlarda iyileştirme ihtiyacı değerlendirilmektedir. Böylece ölçme sonuçlarına dayalı veriler kayıt altına alınarak programın gelişimi takip edilmektedir.

Sürecin işletildiğine ilişkin kanıtlar; ders kapanış dosyaları, sınav ve proje örnekleri, çıktı-eşleştirme tabloları ve güncel ders izlenceleri şeklinde arşivlenmektedir. Ölçme ve değerlendirme sistemi aracılığıyla elde edilen veriler, program çıktılarının sağlanma düzeyinin izlenmesine olanak tanımakta ve programın gelişime açık alanlarının belirlenmesinde referans oluşturmaktadır. Bu belgeler akreditasyon sürecinde kanıt olarak sunulabilecek niteliktedir.

5.1 Eğitim Planı (Müfredat)

Gıda Mühendisliği Lisans Programında öğrencilerin program eğitim amaçlarına ve program çıktılarına kazanımına ulaşmaları; matematik ve temel bilimler, mesleki konular ve genel eğitim dersleri olmak üzere üç ana kategori kapsamında sağlanmaktadır. Programın ilk yıllarında öğrencilere güçlü bir matematik ve temel bilim altyapısı kazandırılması hedeflenmekte; matematik, fizik, kimya, biyokimya ve istatistik dersleri aracılığıyla mühendislik analizine temel oluşturacak bilimsel yeterlilikler geliştirilmektedir. İlerleyen yarıyıllarda termodinamik, akışkanlar mekaniği, ısı ve kütle transferi, madde ve enerji dengeleri gibi temel mühendislik dersleri ile mühendislik yaklaşımı güçlendirilmekte; gıda kimyası, mikrobiyoloji, birim işlemler, gıda teknolojisi, kalite kontrol ve fermantasyon teknolojisi gibi alan dersleri ile gıda sistemlerinin üretim, işleme, kalite ve güvenlik boyutları bütüncül olarak ele alınmaktadır. Program,

öğrencilerin gıda üretim süreçlerini bilimsel ve mühendislik ilkeleri doğrultusunda analiz edebilen, proses parametrelerini değerlendirebilen, ürün güvenliği ve kalite yönetimi uygulamalarını gerçekleştirebilen bireyler olarak yetiştirmelerini hedeflemektedir. Eğitim süreci laboratuvar uygulamaları, tasarım dersleri, bitirme projesi ve zorunlu staj çalışmaları ile desteklenmekte; böylece öğrencilerin teorik bilgi ile uygulamayı bütünleştirmeleri ve mesleki yetkinliklerini geliştirmeleri sağlanmaktadır.

Gıda Mühendisliği Lisans Programı ders planı, bölümün belirlediği Program Eğitim Amaçlarına (PEA) ulaşılmasını sağlayacak ve öğrencilere tanımlanan Program Çıktılarını (PÇ) kazandıracak biçimde bütüncül ve aşamalı bir yapı ile tasarlanmıştır. Eğitim planı; matematik ve temel bilimlerden başlayarak temel mühendislik altyapısına, gıda mühendisliğine özgü mesleki uzmanlığa ve tasarım yetkinliğine uzanan kademeli bir öğrenme sürecini kapsamaktadır.

Program Eğitim Amaçları ile eğitim planı arasındaki ilişki incelendiğinde; mezunların gıda üretim, işleme ve kalite sistemlerinde görev alabilmeleri, Ar-Ge ve ürün geliştirme çalışmalarında yer alabilmeleri veya kendi girişimlerini oluşturabilmeleri yönündeki amaçlar, uygulama ağırlıklı mesleki dersler ile güçlü biçimde desteklenmektedir. Özellikle Gıda Mühendisliği Birim İşlemleri I-II, Gıda Teknolojisi, Gıda Kalite Kontrol, Gıda Fermantasyon Teknolojisi, Enstrümantal Analiz ve Gıda Operasyonları Laboratuvarı dersleri; mezunların üretim süreçlerini analiz edebilme, kalite parametrelerini değerlendirebilme ve proses koşullarını kontrol edebilme yetkinliklerini geliştirmektedir. Tasarım odaklı Food Engineering Design I-II ve Graduation Project dersleri ise öğrencilerin gerçekçi kısıtlar altında sistem, proses veya ürün tasarlayabilme becerilerini kazanmalarını sağlamaktadır.

Program Çıktıları açısından değerlendirildiğinde;

PÇ1 (Temel Bilgi Altyapısı); Matematik I-II, Diferansiyel Denklemler, Fizik I-II, Kimya, Analitik Kimya, Organik Kimya, Biyokimya ve Olasılık-İstatistik dersleri ile güvence altına alınmaktadır. Bu dersler öğrencilerin matematiksel modelleme, fiziksel sistem analizi ve kimyasal-biyokimyasal süreçleri yorumlama yetkinliklerini geliştirmektedir.

PÇ2 (Problem Analizi); Madde ve Enerji Dengeleri, Termodinamik, Isı Transferi, Kütle Transferi ve Akışkanlar Mekaniği dersleri aracılığıyla öğrencilerin karmaşık mühendislik problemlerini tanımlama, formüle etme ve çözme becerilerini geliştirmektedir.

PÇ3 (Tasarım Yetkinliği); Food Engineering Design I-II ve Graduation Project dersleri ile doğrudan desteklenmekte, öğrencilerin belirli gereksinimleri karşılayan proses, sistem veya ürün tasarlama becerileri kazandırılmaktadır.

PÇ4 (Modern Teknik ve Araç Kullanımı); Enstrümantal Analiz, Gıda Operasyonları Laboratuvarı, Applied Statistics ve ilgili seçmeli dersler kapsamında öğrencilerin modern analiz tekniklerini, laboratuvar cihazlarını ve bilişim araçlarını etkin kullanma becerileri geliştirilmektedir.

PÇ5 (Araştırma ve Deney Tasarımı); Mikrobiyoloji, Gıda Mikrobiyolojisi, Enstrümantal Analiz, Gıda Operasyonları Laboratuvarı ve Graduation Project dersleri kapsamında deney tasarlama, veri toplama, analiz etme ve yorumlama becerileri kazandırılmaktadır.

PÇ6 (Toplumsal, Çevresel ve Hukuksal Farkındalık); İş Sağlığı ve Güvenliği I-II, Gıda Hukuku ve Politikası, Waste Management and Sustainability ve ilgili seçmeli dersler ile desteklenmektedir.

PÇ7 (Etik ve Mesleki Sorumluluk); Engineering Ethics, Research Methods and Scientific Ethics ve ilgili dersler aracılığıyla kazandırılmaktadır.

PÇ8 (Takım Çalışması ve Bireysel Çalışma); özellikle tasarım dersleri ve bitirme projesi kapsamında takım çalışmaları ile geliştirilmektedir.

PÇ9 (İletişim Becerileri); Technical Report Writing and Presentation Skills, Graduation Project ve tasarım derslerinde hazırlanan yazılı raporlar ve sözlü sunumlar ile desteklenmektedir.

PÇ10 (Proje ve Risk Yönetimi, Girişimcilik, Sürdürülebilirlik); Food Engineering Design, Girişimcilik ve ilgili seçmeli dersler ile kazandırılmaktadır.

PÇ11 (Yaşam Boyu Öğrenme); araştırma, proje ve seçmeli ders havuzu aracılığıyla öğrencilerin bilgiye erişim ve kendini geliştirme becerileri desteklenmektedir.

5.2 Eğitim Planını Uygulama Yöntemi

Eğitim planı ağırlıklı olarak derse dayalı ve uygulama destekli öğretim modeli çerçevesinde yürütülmektedir. Kuramsal dersler sınıf ortamında teorik anlatım, görsel sunum ve etkileşimli soru-cevap yöntemi ile işlenmektedir. Derslerde öğrencilerin aktif katılımını teşvik etmek amacıyla problem çözme, örnek olay incelemesi ve tartışma yöntemlerinden yararlanılmaktadır.

Uygulamalı dersler laboratuvar çalışmaları ile desteklenmektedir. Laboratuvar oturumlarında öğrenciler deney tasarlama, numune hazırlama, ölçüm yapma, veri toplama ve analiz etme becerilerini geliştirmektedir. Gıda analizleri, kalite kontrol uygulamaları ve proses değerlendirmeleri doğrudan uygulama yoluyla öğretilmektedir. Bilgisayar destekli derslerde güncel yazılım ve analiz araçları kullanılmaktadır.

Program kapsamında yer alan staj uygulamaları aracılığıyla öğrenciler üretim ve kalite yönetimi süreçlerini yerinde gözlemleme ve uygulama imkânı bulmaktadır. Son sınıfta yürütülen bitirme projesi ise proje bazlı öğretim yaklaşımı ile gerçekleştirilmekte olup öğrencilerin mühendislik problemi tanımlama, çözüm geliştirme, literatür inceleme, veri analizi ve raporlama becerilerini bütüncül biçimde kullanmalarını sağlamaktadır.

Eğitim planındaki dersler kademeli bir yapı içerisinde düzenlenmiştir. İlk yıllarda temel bilim ve temel mühendislik dersleri verilmekte; ilerleyen dönemlerde alan dersleri, uygulama ve analiz dersleri yer almaktadır. Önkoşullu ders yapısı sayesinde öğrenciler üst düzey dersleri almadan önce gerekli altyapıyı edinmekte ve dersler arasında bilgi bütünlüğü sağlanmaktadır. Bu yapı, öğrencilerin temel mühendislik bilgisi üzerine uzmanlık alanı derslerini inşa etmelerine olanak tanımaktadır.

Ön Şartlar

FDE 202 – Food Chemistry II dersi için ön koşul olarak FDE 101 – Introduction to Food Engineering dersi tanımlanmıştır. Bu düzenleme ile öğrencilerin Food Chemistry II dersini almadan önce temel gıda mühendisliği kavramlarını edinmiş olmaları amaçlanmaktadır. Ön koşul uygulaması, dersler arasındaki bilgi bütünlüğünü sağlamak ve öğrencilerin ileri düzey içerikleri daha etkin biçimde takip edebilmelerini güvence altına almak amacıyla oluşturulmuştur.

5.3 Eğitim Planı Yönetim Sistemi

Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak amacıyla bölüm bünyesinde akademik ve idari sorumluluklar tanımlanmış bir izleme süreci yürütülmektedir. Müfredatta yer alan tüm dersler için Ders Bilgi Paketleri hazırlanmış olup dersin kodu, kredisi, içeriği, öğrenim çıktıları ve program çıktıları ile ilişkisi açık biçimde tanımlanmıştır. Ders içerikleri ve akademik gereklilikler üniversitenin Bologna Bilgi Sistemi üzerinden erişilebilir durumdadır. Bu yapı, eğitim planının şeffaf ve izlenebilir biçimde yürütülmesini sağlamaktadır.

Eğitim planının uygulanması ders sorumlusu öğretim elemanları tarafından yürütülmekte, dönem sonunda hazırlanan ders kapanış dosyaları aracılığıyla dersin hedeflenen öğrenim çıktıları açısından değerlendirilmesi yapılmaktadır. Bu dosyalar bölüm MÜDEK Komisyonu tarafından incelenmekte ve programın genel işleyişi izlenmektedir. Eğitim planında yer alan derslerin açılması, önkoşul ilişkilerinin korunması ve ders yüklerinin dengeli dağıtımı bölüm başkanlığı koordinasyonunda yürütülmektedir.

Bu sistem sayesinde lisans programının eğitim planı düzenli olarak gözetilmekte ve programın akademik bütünlüğü korunmaktadır. Eğitim planına ilişkin olası düzenlemeler bölüm kurulu kararları doğrultusunda gerçekleştirilmektedir.

5.4 Eğitim Planının Bileşenleri

Gıda Mühendisliği lisans programı eğitim planı; Temel Bilim ve Matematik, Temel Mühendislik Bilimleri, Gıda Mühendisliği Meslek Eğitimi ve Genel Eğitim bileşenlerini dengeli biçimde kapsayacak şekilde yapılandırılmıştır. Dört yıllık eğitim süresince toplam 240 AKTS ders yükü bulunmaktadır.

5.5 Ana Tasarım Deneyimi

Gıda Mühendisliği lisans programında ana tasarım deneyimi, son sınıfta yürütülen Food Engineering Design ve Graduation Project dersleri kapsamında kazandırılmaktadır. Bu dersler, öğrencilerin önceki yarıyıllarda edindikleri temel bilim, temel mühendislik ve meslek alanı derslerindeki bilgi ve becerileri bütüncül biçimde kullanmalarını gerektiren tasarım odaklı derslerdir.

Food Engineering Design dersi kapsamında öğrenciler; bir gıda prosesinin tasarımı, üretim hattının planlanması, ekipman seçimi, proses akış şemasının oluşturulması, kapasite ve temel mühendislik hesaplarının yapılması gibi tasarım faaliyetlerini gerçekleştirmektedir. Çalışmalarda teknik uygunluk, maliyet, gıda güvenliği, mevzuat gereklilikleri, sürdürülebilirlik, iş sağlığı ve güvenliği gibi gerçekçi kısıtlar dikkate alınmaktadır.

Graduation Project dersi ise öğrencilerin belirli bir mühendislik problemini tanımlayarak çözüm geliştirmelerini, alternatifleri değerlendirmelerini ve sonuçlarını teknik rapor halinde sunmalarını içermektedir. Projelerde yalnızca literatür incelemesi yapılmamakta; tasarım kriterlerinin belirlenmesi, deneysel veya analitik çalışmaların yürütülmesi, veri analizi ve mühendislik temelli çözüm önerilerinin geliştirilmesi beklenmektedir.

Ana tasarım deneyiminin kazanımı; proje raporları, proses tasarım dokümanları, hesaplamalar, teknik çizimler, jüri değerlendirme formları ve sözlü sunumlar aracılığıyla doğrudan ölçülmekte ve belgelendirilmektedir. Bu belgeler, öğrencilerin mühendislik tasarım sürecini ilgili standartlar ve gerçekçi kısıtlar altında uygulayabildiklerini göstermektedir.

Tablo 5.1 Lisans Eğitim Planı

Ders Kodu	Dersin Adı ⁽¹⁾	Öğretim Dili ⁽²⁾	Kategori (Yerel Kredi-AKTS Kredisi) (3)(4)(10)(11)			
			Matematik ve Temel Bilimler ⁽⁵⁾	Mesleki Konular ⁽⁶⁾ <i>Önemli düzeyde tasarım içerenlere () koyunuz</i>	Genel Eğitim ⁽⁷⁾	Diğer ⁽⁸⁾
1. Yarıyıl						
FDE 101	Int. to Food Engineering	İngilizce		+		
RES 103E	Technical Drawing	İngilizce		+		
BIL 101E	Int. to Comp. and Info. Systems	İngilizce		+		
TDB 101	Türk Dili I	İngilizce			+	
KIM 101E	Chemistry	İngilizce	+			
KIM 101EL	Chemistry Lab	İngilizce	+			
FIZ 101E	Physics I	İngilizce	+			
FIZ 101EL	Physics I Lab	İngilizce	+			
MAT 101E	Mathematics I	İngilizce	+			
ETK 101E	Engineering Ethics	İngilizce			+	
2. Yarıyıl						
BIL 102E	Introduction to Scientific Programming	İngilizce		+		
TDB 102	Türk Dili II	İngilizce			+	
FIZ 102E	Physics II	İngilizce	+			
FIZ 102EL	Physics II Lab	İngilizce	+			
MAT 102E	Mathematics II	İngilizce	+			
KIM 206E	Analytical Chemistry	İngilizce	+			
KIM 206EL	Analytical Chemistry Lab	İngilizce	+			
EKO 132E	Economy	İngilizce			+	
	Elective Course (ITB) (SGS)	İngilizce				
	Elective Course (ITB) (SGS)	İngilizce				
3. Yarıyıl						
ATA 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	İngilizce			+	

MAT 202E	Differential Equations	İngilizce	+			
TER 202E	Thermodynamics	İngilizce		+		
FDE 201	Food Chemistry I	İngilizce		+		
KIM 108E	Organic Chemistry	İngilizce	+			
KIM 108EL	Organic Chemistry Lab	İngilizce	+			
	Elective Course (ITB) (SGS)					
	Elective Course (TB)	İngilizce				
4. Yarıyıl						
FDE 300	Internship I	İngilizce		+		
AKM 301E	Fluid Mechanics	İngilizce		+		
FDE 307	Food Microbiology	İngilizce		+		
FDE 311	Food Eng. Unit Operations I	İngilizce		+		
FDE 309	Heat Transfer	İngilizce		+		
ISG 401E	Occupational Health and Safety 1				+	
	Elective Course (ITB)	İngilizce				
	Elective Course (TM)	İngilizce				
5. Yarıyıl						
FDE 300	Internship I	İngilizce		+		
AKM 301E	Fluid Mechanics	İngilizce		+		
FDE 307	Food Microbiology			+		
FDE 311	Food Eng. Unit Operations I	İngilizce		+		
FDE 309	Heat Transfer	İngilizce		+		
ISG 401E	Occupational Health and Safety 1	İngilizce			+	
	Elective Course (ITB)	İngilizce				
	Elective Course (TM)	İngilizce				

Ders Kodu	Dersin Adı ⁽¹⁾	Öğretim Dili ⁽²⁾	Kategori (Yerel Kredi-AKTS Kredisi) (3)(4)(10)(11)			
			Matematik ve Temel Bilimler ⁽⁵⁾	Mesleki Konular ⁽⁶⁾ <i>Önemli düzeyde tasarım içerenele () koyunuz</i>	Genel Eğitim ⁽⁷⁾	Diğer ⁽⁸⁾
6. Yarıyıl						
FDE	Instrumental Analysis	İngilizce		+		

304						
FDE 312	Food Eng. Unit Operations II	İngilizce		+		
GBM 212	Biochemistry I	İngilizce	+			
FDE 308	Food Operation Laboratory	İngilizce		+		
ISG 402E	Occupational Health and Safety 2				+	
	Elective Course (MT)	İngilizce				
	Elective Course (ITB)	İngilizce				
	Elective Course (ITB)	İngilizce				
7. Yarıyıl						
FDE 400	Internship II	İngilizce		+		
FDE 403	Food Engineering Design I	İngilizce		+(√)		
FDE 405	Food Technology	İngilizce		+		
FDE 413	Food Fermentation Technology	İngilizce		+		
FDE 417	Seminar	İngilizce		+		
FDE 409	Food Quality Control	İngilizce		+		
	Elective Course (TM)	İngilizce				
	Elective Course (MT)	İngilizce				
8. Yarıyıl						
FDE 402	Graduation Project	İngilizce		+(√)		
FDE 404	Food Engineering Design II	İngilizce		+(√)		
	Elective Course (TM)	İngilizce				
	Elective Course (ITB)	İngilizce				
	Elective Course (ITB)	İngilizce				
	Elective Course (MT)	İngilizce				
		İngilizce				
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI ⁽⁹⁾						
Mezuniyet için Toplam Yerel Kredi-AKTS Kredisi						
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ						
Toplamlar bu satırlardan en az birini sağlamalıdır	En düşük yerel kredi-AKTS kredisi	32-60	48-90			
	En düşük yüzde	% 25	% 37,5			

Notlar:

- (1) Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe yazınız. Dersin Teorik ve Uygulama/Pratik/Laboratuvar saatlerini Tablo 5.2'de veriniz.
- (2) Dersin öğretim dilini yazınız.
- (3) Yukarıdaki kategoriler için derslerin MÜDEK Ölçütlerini sağlama kontrolü MÜDEK değerlendiricisi tarafından ÖDR'de yer alan ders izlenceleri ve kurum ziyareti sırasında eğitim malzemeleri ve öğrenci çalışmaları incelenerek yapılacaktır.
- (4) Bir ders birden fazla kategori ile ilgili ise, dersin toplam yerel ve AKTS kredisi bu kategoriler arasında dağıtılabilir. Matematik ve Temel Bilimler (MTB) kategorisinde olmayan bir dersin kredisinin bir kısmının MTB kategorisinde sayılabilmesi için o dersteki MTB ile ilgili ders konularının daha önce alınmış olması gereken MTB derslerinde kapsanmamış olması gerekir.

- (5) *Temel bilim derslerine örnekler: Genel fizik, genel kimya, fiziksel kimya, organik kimya, biyoloji, biyokimya, mikrobiyoloji, moleküler biyoloji, meteoroloji, mineraloji, toprak bilimi, yer bilimleri, uzay bilimleri vb. Matematik derslerine örnekler: Kalkülüs, kompleks değişkenler, diferansiyel denklemler, olasılık, istatistik, doğrusal (lineer) cebir, ayrık matematik, mühendislik matematiği, sayısal analiz vb.*
- (6) *Mesleki Konulara örnekler: Temel mühendislik bilimleri (Mühendislik Mekaniği, Termodinamik, Isı ve Kütleye Aktarımı, Akışkanlar Mekaniği, Elektrik ve Elektronik Devreler, Malzeme Bilimi, Bilgisayar Bilimi, vb.) ve disipline özgü mühendislik alanlarıyla ilgili konular.*
- (7) *Genel Eğitime örnekler: Sosyal ve beşeri bilimler, tarih, felsefe, Türkçe, yabancı dil, ekonomi, teknik olmayan seçmeli dersler vb.*
- (8) *Diğer: Yukarıdaki 3 kategoriye girmeyen konular. Örnekler: Temel bilgisayar kullanımı ve programlama, bireysel beceri geliştirmeye yönelik spor ve müzik, vb.*
- (9) *Toplamlar hesaplanırken zorunlu derslerin hepsi, seçmeli derslerin ise, yalnızca eğitim planında yer aldığı sayı kadar kullanılmalıdır.*
- (10) *Kurum, yerel ve AKTS kredi değerlerinin ikisini de (Yerel Kredi-AKTS Kredisi biçiminde) vermelidir. Yerel kredi, ÖDR Ek-II.7 ve Mühendislik Lisans Programları Değerlendirme Ölçütleri belgesinde yer alan tanımlara uygun hesaplanmış olmalıdır.*
- (11) *Türkçe eğitim yapan programlar giriş düzeyinde en az 9 yerel kredi veya 12 AKTS kredisi tutarında yabancı dil dersi içermelidir.*

Tablo 5.2 Seçmeli Dersler Listesi
Gıda Mühendisliği

2.Yarıyıl(BAHAR) ITB Seçmeli Ders Grubu (SGS)		Kredi	Ders	Uyg	Lab	AKTS	Türü	Z/S	YY
SEC101.1	History of Art	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.2	History and Philosophy of Science	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.3	Disaster Awareness	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.4	Effective and Well Speaking	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.5	Basic First Aid and Emergency	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.6	Archery	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.7	Boxing, Karate and Taekwondo	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.8	Football	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.9	Volleyball	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.10	Basketball	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.11	Tennis	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.12	Table Tennis	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.13	Folk Dances	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.14	Music Culture	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.15	Arts&Painting	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.16	Theatre and Cinema	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.17	Healthy Living	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.18	Nutrition	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SGS101.19	Media Literacy	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.20	Mathematical Esthetics	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.21	Industrial Design	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.22	Basic Photography	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.23	Surfing	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.24	Japanese I	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.25	Japanese II	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.26	Mythology	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.27	Ancient Cities	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.28	Sociology	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.29	Philosophy	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.30	Ancient DNA: History of the Past	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.31	Genetic Heritage	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.32	Modern Genetic Applications: Gene Cloning	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3

SEC101.33	Food and Food Culture	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.34	Diet and Health	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.35	Traditional Foods	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC101.36	Organic Agriculture	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
KRP101	Carrier Planning	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC 102.37	Western Civilization History II	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3

3.Yarıyıl (GÜZ)-TB Seçmeli Ders Grubu		Kredi	Ders	Uyg	Lab	AKTS	Türü	Z/S	YY
FDE 213	Technical Report Writing and Presentation Skills	3	3	0	0	4	TB	S	3
ISM 208E	Management and Organization	3	3	0	0	4	TB	S	3
MAT 201E	Numerical Methods	3	3	0	0	4	TB	S	3
FDE 217	Materials Science	3	3	0	0	4	TB	S	3

3.Yarıyıl (GÜZ) ITB Seçmeli Ders Grubu (SGS)		Kredi	Ders	Uyg	Lab	AKTS	Türü	Z/S	YY
SEC201.1	History of Art	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.2	History and Philosophy of Science	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.3	Disaster Awareness	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.4	Effective and Well Speaking	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.5	Basic First Aid and Emergency	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.6	Archery	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.7	Boxing, Karate and Taekwondo	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.8	Football	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.9	Volleyball	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.10	Basketball	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.11	Tennis	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.12	Table Tennis	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.13	Folk Dances	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.14	Music Culture	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.15	Arts&Painting	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.16	Theatre and Cinema	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.17	Healthy Living	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.18	Nutrition	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SGS201.19	Media Literacy	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.20	Mathematical Esthetics	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.21	Industrial Design	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3

SEC201.22	Basic Photography	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.23	Surfing	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.24	Japanese I	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC210.25	Japanese II	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.26	Mythology	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.27	Ancient Cities	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.28	Sociology	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.29	Philosophy	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.30	Ancient DNA: History of the Past	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.31	Genetic Heritage	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.32	Modern Genetic Applications: Gen Cloning	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.33	Food and Food Culture	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.34	Diet and Health	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.35	Traditional Foods	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.36	Organic Agriculture	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3
SEC201.37	Western Civilization History I	2	2	0	0	2	ITB	S	2/3

4.Yarıyıl (BAHAR) ITB Secmeli Ders Grubu		Kredi	Ders	Uyg	Lab	AKTS	Türü	Z/S	YY
FDE 220	Technology and R&D	3	3	0	0	4	ITB	S	3/5/6/8
FDE 226	Consumer Research	3	3	0	0	4	ITB	S	3/5/6/9
FDE 222	Waste Management and Sustainability	3	3	0	0	4	ITB	S	3/5/6/8
FDE 224	Food Law and Policy	3	3	0	0	4	ITB	S	3/5/6/8

5.Yarıyıl (GÜZ) ITB Secmeli Ders Grubu		Kredi	Ders	Uyg	Lab	AKTS	Türü	Z/S	YY
FDE 316	Research Methods and Scientific Ethics	3	3	0	0	4	ITB	S	3/5/6/8
FDE 317	Food and Nutrition	3	3	0	0	4	ITB	S	3/5/6/8
FDE 324	Total Quality Management	3	3	0	0	4	ITB	S	3/5/6/8

5.Yarıyıl (GÜZ) TM Secmeli Ders Grubu		Kredi	Ders	Uyg	Lab	AKTS	Türü	Z/S	YY
FDE 313	Food Packaging	3	3	0	0	5	TM	S	5/7/8
FDE 315	Hygiene Control in the Food Industry	3	3	0	0	5	TM	S	5/7/8
FDE 319	Thermal Process Engineering	3	3	0	0	5	TM	S	5/7/8

6.Yarıyıl (BAHAR) ITB Secmeli Ders Grubu		Kredi	Ders	Uyg	Lab	AKTS	Türü	Z/S	YY
FDE 314	Functional Foods	3	3	0	0	4	ITB	S	3/5/6/8
FDE 318	Food Traceability	3	3	0	0	4	ITB	S	3/5/6/8
FDE 323	Academic Literacy	3	3	0	0	4	ITB	S	3/5/6/8

6.Yarıyıl (BAHAR) MT Secmeli Ders Grubu		Kredi	Ders	Uyg	Lab	AKTS	Türü	Z/S	YY
FDE 320	Applied Statistics	3	3	0	0	5	MT	S	6/7/8
FDE 423	Food Product Development	3	3	0	0	5	MT	S	6/7/8
FDE 427	Food Additives	3	3	0	0	5	MT	S	6/7/9
FDE 437	Microbiology and Technology of Fermented Foods	3	3	0	0	5	MT	S	6/7/8

7.Yarıyıl (GÜZ) TM Secmeli Ders Grubu		Kredi	Ders	Uyg	Lab	AKTS	Türü	Z/S	YY
FDE 411	Shelf Life of Foods	3	3	0	0	5	TM	S	5/7/8
FDE 401	Food Industry By-products Valorization	3	3	0	0	5	TM	S	5/7/9
FDE 325	Nutrition in Health and Disease	3	3	0	0	5	TM	S	5/7/8
FDE 416	Stability of Colloidal Dispersions of Foods	3	3	0	0	5	TM	S	5/7/8
FDE 417	Seminar	3	0	3	0	5	TM	S	5/7/8

7.Yarıyıl (GÜZ) MT Secmeli Ders Grubu		Kredi	Ders	Uyg	Lab	AKTS	Türü	Z/S	YY
FDE 421	Sensory Analysis of Foods	3	3	0	0	5	MT	S	6/7/8
FDE 429	Biochemical Changes During Food Processing	3	3	0	0	5	MT	S	6/7/8
FDE 435	Food Toxicology	3	3	0	0	5	MT	S	6/7/9
FDE 431	Fruit and Vegetable Technology	3	3	0	0	5	MT	S	6/7/8

8.Yarıyıl (BAHAR) ITB Secmeli Ders Grubu		Kredi	Ders	Uyg	Lab	AKTS	Türü	Z/S	YY
FDE 410	Int.to Entrepreneurship&Innov.	3	3	0	0	4	ITB	S	3/5/6/8
FDE 424	Minimally Processed Foods	3	3	0	0	4	ITB	S	3/5/6/9
FDE 414	Personalised nutrition and food product	3	3	0	0	4	ITB	S	3/5/6/9
FDE 412	Entrepreneurship	3	3	0	0	4	ITB	S	3/5/6/8
FDE 420	Trends in Food Science	3	3	0	0	4	ITB	S	3/5/6/8
FDE 426	Nutrition and Diet Quality in Food Engineering	3	3	0	0	4	ITB	S	3/5/6/8

8.Yarıyıl (BAHAR) TM Secmeli Ders Grubu		Kredi	Ders	Uyg	Lab	AKTS	Türü	Z/S	YY
FDE 418	Food Biotechnology	3	3	0	0	5	TM	S	5/7/8
FDE 419	Physical Properties of Foods	3	3	0	0	5	TM	S	5/7/8
FDE 422	Nutritional Biochemistry	3	3	0	0	5	TM	S	5/7/8

8.Yarıyıl (BAHAR) MT Secmeli Ders Grubu		Kredi	Ders	Uyg	Lab	AKTS	Türü	Z/S	YY
FDE 326	Cereal Technology	3	3	0	0	5	MT	S	6/7/8
FDE 328	Meat Technology	3	3	0	0	5	MT	S	6/7/8
FDE 439	Chocolate- Coffee Technology	3	3	0	0	5	MT	S	6/7/9
FDE 433	Milk and Dairy Technology	3	3	0	0	5	MT	S	6/7/8

Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu

6.1 Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim kadrosu, programın eğitim-öğretim faaliyetlerini etkin biçimde yürütecek sayısal ve akademik yeterliliğe sahiptir. Bölüm bünyesinde teorik ve uygulamalı alanlarda görev yapan toplam **6 öğretim elemanı, 1 öğretim görevlisi ve 1 araştırma görevlisi** bulunmaktadır. Kadro dağılımı; **4 Doçent, 2 Doktor Öğretim Üyesi, 1 Doktor Öğretim Görevlisi ve 1 Araştırma Görevlisi** şeklindedir. Tüm öğretim elemanları tam zamanlı olarak görev yapmakta olup lisans eğitiminde aktif rol almaktadır.

Öğretim kadrosunun mevcut sayısı, programda yürütülen zorunlu ve seçmeli derslerin açılması, laboratuvar uygulamalarının gerçekleştirilmesi, öğrenci danışmanlıklarının yürütülmesi ve bitirme projelerinin takibi için yeterlidir. Ders yükleri dengeli biçimde dağıtılmakta; her öğretim elemanı kendi uzmanlık ve çalışma alanına uygun dersleri yürütmektedir. Bu durum hem eğitim kalitesini artırmakta hem de program çıktılarının etkin biçimde kazandırılmasını sağlamaktadır.

Öğretim elemanları lisans derslerinin yanı sıra araştırma faaliyetleri yürütmekte, öğrenci danışmanlığı yapmakta ve akademik-idari komisyonlarda görev almaktadır. Bu yönüyle kadro, programın akademik sürekliliğini sağlayacak nitelik ve yeterliliğe sahiptir.

Programın temel alanları olan gıda kimyası, gıda mikrobiyolojisi, gıda işleme teknolojileri, gıda kalite kontrolü ve analiz teknikleri öğretim kadrosunun uzmanlık alanları kapsamında yer almakta olup programın tüm temel disiplinleri kapsamaktadır. Bu kapsamlı alan dağılımı, programın bütüncül yapısının sürdürülebilir biçimde yürütülmesine olanak sağlamaktadır.

Sonuç olarak, mevcut öğretim kadrosu hem sayısal hem de alan kapsayıcılığı bakımından lisans programının gereksinimlerini karşılayacak yeterliliktedir.

6.2 Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

Gıda mühendisliği bölümü öğretim kadrosu bünyesinde teorik ve uygulamalı alanda çalışmakta olan 6 öğretim elemanı ve 1 öğretim görevlisi barındırmaktadır. Bölüm, 4 Doçent, 2 Doktor öğretim üyesine, 1 Doktor öğretim görevlisine ve 1 Araştırma görevlisine sahiptir. Öğretim elemanlarının vermekte olduğu dersler uzmanlık ve çalışma alanlarına göre belirlenmiştir. Alanında uzman öğretim elemanlarının dersleri yürütmesi, derslerde kullandıkları yöntem ve teknikler öğrencilerin geliştirilmesini ve uzmanlaşmalarını sağlamaktadır.

6.3 Atama ve Yükseltme

Programı yürüten bölümde öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri, üniversitenin belirlediği akademik değerlendirme ilkeleri doğrultusunda belirlenmiştir. Atama ve yükseltme süreçlerinde öğretim üyelerinin akademik performansı çok yönlü olarak değerlendirilmekte; öğretim, araştırma ve topluma hizmet boyutları dengeli biçimde göz önüne alınmaktadır.

Programda uygulanan atama ve yükseltme kriterlerinin ayrıntılı açıklamaları, ilgili üniversite birimince belirlenmiş resmi dokümanda yer almaktadır. Bu doküman, kriterleri kapsamlı biçimde açıklamakta ve ilgili tüm değerlendirme ölçütlerini içermektedir.

Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterlerine aşağıdaki bağlantıdan erişilebilir:

<https://www.alanya.edu.tr/media/ng1lwgv/akademik-y%C3%BCkseltme-ve-atama-kriterleri.pdf>

Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti
Gıda Mühendisliği

Öğretim Elemanının Adı ve Soyadı	TZ, YZ, EG ⁽¹⁾	Son İki Dönemde Verdiği Tüm Dersler (Dersin Kodu/Kredisi/Dönemi/Yılı) ⁽²⁾	Toplam Etkinlik Dağılımı ⁽³⁾		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁽⁴⁾
Doç. Dr. Tuğba AKTAR KÜÇÜKASLAN	TZ	FDE 323 Academic Literacy (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:4) FDE 326 Cereal Technology (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:5) FDE 404 Food Engineering Design II (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:4) FDE 540 Gıdaların Fiziksel Özellikleri (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:5) FDE 402 Graduation Project (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:8) FDE 204 Mass Transfer (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:4) LEE 584 Master Advising (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:1) LEE 574 Master Field of Specialization (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:8) LEE Master Thesis II (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:21) FDE 419 Physical Properties of Foods (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:5) FDE 540 Physical Properties of Foods (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:5) LEE 582 Yüksek Lisans Danışmanlık (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:1) FDE 503 Yüksek Lisans Seminer (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:6) FDE 541 Duyusal Analiz Yöntemleri (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:5) FDE 403 Food Engineering Design I (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:6) FDE 309 Heat Transfer (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:5) FDE 101 Introduction to Food Engineering (2025-2026 Güz Kredi:2, AKTS:3) LEE 583 Master Advising (2025-2026 Güz Kredi:0, AKTS:1) LEE 573 Master Field Specialization (2025-2026 Güz Kredi:0, AKTS:8) LEE 591 Master Thesis I (2025-2026 Güz Kredi:0, AKTS:2) FDE 417 Seminar (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:5) FDE 541 Sensory Analysis (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:5) LEE 581 Yüksek Lisans Danışmanlık (2025-2026 Güz Kredi:0, AKTS:1) LEE 583 Yüksek Lisans Danışmanlık (2025-2026 Güz Kredi:0, AKTS:1)	%55	%40	%5

Doç. Dr. Manolya Eser ÖNER	TZ	FDE 326 Cereal Technology (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:5) FDE 404 Food Engineering Design II (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:4) FDE 308 Food Operation Laboratory (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:4) FDE 530 Gıda Endüstrisinde Isıl Olmayan İşlem Teknolojisi (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:5) FDE 402 Graduation Project (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:8) FDE 203 Material and Energy Balances (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:6) LEE 582 Yüksek Lisans Danışmanlık (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:1) LEE 584 Yüksek Lisans Danışmanlık (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:1) FDE 503 Yüksek Lisans Seminer (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:6) LEE 592 Yüksek Lisans Tezi II (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:21) LEE 574 Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:8) LEE 572 Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:8) FDE 501 Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Etik (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:6) AKM 301E Fluid Mechanics (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:5) FDE 403 Food Engineering Design I (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:6) FDE 531 Isıl İşlem Mühendisliği (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:5) FDE 501 Scientific Research Methods and Ethics (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:6) FDE 417 Seminar (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:5) TER 202E Thermodynamics (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:5) LEE 581 Yüksek Lisans Danışmanlık (2025-2026 Güz Kredi:0, AKTS:1) LEE 583 Yüksek Lisans Danışmanlık (2025-2026 Güz Kredi:0, AKTS:1) LEE 591 Yüksek Lisans Tezi I (2025-2026 Güz Kredi:0, AKTS:21) LEE 571 Yüksek Lisans Alan Dersi (2025-2026 Güz Kredi:0, AKTS:8) LEE 573 Yüksek Lisans Alan Dersi (2025-2026 Güz Kredi:0, AKTS:8)	%55	%40	%5
----------------------------	----	--	-----	-----	----

Doç. Dr. Sinan Uzunlu	TZ	FDE 326 Cereal Technology (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:5) FDE 404 Food Engineering Design II (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:4) FDE 546 Gıda Ambalajlama Teknolojilerinde Yeni Eğilimler (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:5) FDE 402 Graduation Project (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:8) LEE 582 Master Advising (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:1) LEE 572 Master Field of Specialization (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:8) FDE 503 Master Seminar (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:6) FDE 208 Microbiology (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:5) FDE 437 Microbiology and Technology of Fermented Foods (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:5) FDE 546 Trends in Food Packaging Technologies (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:5) FDE 511 Experimental Food Microbiology Dersi (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:5) FDE 403 Food Engineering Design I (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:6) FDE 307 Food Microbiology (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:5) FDE 313 Food Packaging (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:5) FDE 300 Internship II (2025-2026 Güz Kredi:0, AKTS:2) FDE 400 Internship II (2025-2026 Güz Kredi:0, AKTS:3) LEE 581 Master Advising Güz Kredi:0, AKTS:1) LEE 571 Master of Specialization Güz Kredi:0, AKTS:8) FDE 417 Seminar Güz Kredi:3, AKTS:5)	%55	%40	%5
-----------------------	----	--	-----	-----	----

Doç. Dr. Gamze TOYDEMİR ŞEN	TZ	FDE 326 Cereal Technology (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:5) FDE 404 Food Engineering Design II (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:4) FDE 202 Food Chemistry II (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:5) FDE 524 Food Processing By-Products and Their Utilization (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:5) FDE 314 Functional Foods (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:4) FDE 402 Graduation Project (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:8) LEE 584 Master Advising (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:1) LEE 574 Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:8) LEE Master Thesis II (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:21) LEE 582 Yüksek Lisans Danışmanlık (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:1) LEE 584 Yüksek Lisans Danışmanlık (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:1) FDE 503 Yüksek Lisans Seminer (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:6) LEE 592 Yüksek Lisans Tezi II (2025-2026 Bahar Kredi:0, AKTS:21) FDE 521 Advanced Food Chemistry (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:5) FDE 201 Food Chemistry I (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:6) FDE 403 Food Engineering Design I (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:6) FDE 409 Food Quality Control (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:5) LEE 581 Master Advising (2025-2026 Güz Kredi:0, AKTS:1) LEE 571 Master field of Specialization (2025-2026 Güz Kredi:0, AKTS:8) FDE 503 Master Seminar (2025-2026 Güz Kredi:0, AKTS:6) FDE 417 Seminar (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:5)	%55	%40	%5
Dr. Kübra AYAN	TZ	FDE 326 Cereal Technology (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:5) FDE 404 Food Engineering Design II (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:4) FDE 312 Food Engineering Unit Operations II (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:4) FDE 402 Graduation Project (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:8) FDE 304 Instrumental Analyses (2025-2026 Bahar Kredi:2, AKTS:4) FDE 222 Waste Management and Sustainability (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:45) FDE 403 Food Engineering Design I (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:6) FDE 311 Food Engineering Unit Operations I (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:4) FDE 413 Food Fermentation Technology (2025-2026 Güz Kredi:2, AKTS:4) FDE 405 Food Technology (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:5) FDE 417 Seminar (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:5)	%55	%40	%5

Öğr.Gör. Dr. Arfie YILMAZ	TZ	FDE 326 Cereal Technology (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:5) SEC 101.3 Disaster Awareness (2025-2026 Bahar Kredi:2, AKTS:2) FDE 402 Graduation Project (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:8) FDE 414 Personalised Nutrition and Food Product (2025-2026 Bahar Kredi:3, AKTS:4) ETK 101E Engineering Ethics (2025-2026 Güz Kredi:1, AKTS:2) FDE 317 Food and Nutrition (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:4) SEC 201.17 Healthy Living (2025-2026 Güz Kredi:2, AKTS:2) FDE 417 Seminar (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:5) FDE 213 Technical Report Writing and Presentation Skills (2025-2026 Güz Kredi:3, AKTS:4)	%55	%40	%5
---------------------------	----	---	-----	-----	----

Tablo 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi
Gıda Mühendisliği

Öğretim Elemanının Adı ve Soyadı ⁽¹⁾	Unvanı	TZ YZ EG ⁽²⁾	Aldığı Son Derece ve Alanı	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezuniyet Yılı	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırmada	Sanayiye Verilen Danışmanlıkta
Sinan UZUNLU	Doç. Dr	TZ	Doçent/ Gıda Bilimleri ve Müh.	Çukurova Üniversitesi 2012	15/8	12	7			
Tuğba AKTAR KÜÇÜKASLAN	Doç. Dr	TZ	Doçent/ Gıda Bilimleri ve Müh.	University of Leeds 2015	13/0	9	10			
Gamze TOYDEMİR ŞEN	Doç. Dr	TZ	Doçent/ Gıda Bilimleri ve Müh.	İstanbul Teknik Üniversitesi 2013	13/0	13	9			
Manolya Eser ÖNER	Doç. Dr	TZ	Doçent/ Gıda Bilimleri ve Müh.	Pennsylvania State University 2010	11/3	11	10			
Ziba GÜLEY	Dr.	TZ	Doktor/	Ege Üniversitesi 2008	14/2	14	9			
Kübra AYAN	Dr.	TZ	Doktor/ Gıda Bilimleri ve Müh	Wageningen Universiteit 2024	1/9 ay	1	1			
Arife YILMAZ	Öğr. Gör.Dr.	TZ	Doktor/	University of Reading 2024	1/0	1	1			
Işıl KAAAN	Araş. Gör.	TZ	Yüksek Lisans- Gıda Bilimleri ve Müh	Akdeniz Üniversitesi 2025			2			

Ölçüt 7. Altyapı

7.1 Eğitim için Kullanılan Alanlar ve Donanım

Program kapsamında kullanılan derslikler, laboratuvarlar ve uygulama alanları program eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmayı destekleyecek yeterlilikte olup öğrenmeye uygun bir atmosfer sağlamaktadır. Programda aktif olarak kullanılan 107 ve 105 numaralı dersliklerin her biri 64 öğrenci kapasitelidir ve projeksiyon cihazı, projeksiyon perdesi, sabit yazı tahtası, kürsü, sıra düzeni, klima ve temel sınıf donanımlarına sahiptir. Bu altyapı sayesinde kuramsal dersler görsel-işitsel destekle yürütülmekte, öğrenci sunumları gerçekleştirilebilmekte ve etkileşimli öğretim yöntemleri uygulanabilmektedir. Nicel olarak derslik kapasitesi mevcut öğrenci sayısını karşılamakta; nitel olarak ise teknik donanım, öğrenci merkezli öğrenme ortamını desteklemektedir.

Laboratuvar altyapısı uygulamalı derslerin yürütülmesini mümkün kılacak şekilde düzenlenmiştir. Gıda Laboratuvarı'nda viskozimetre, etüv, renk ölçüm cihazı, su banyosu, pH metre, manyetik karıştırıcı, vorteks, santrifüj, yağ tayin cihazı, spektrofotometre, protein analiz cihazı, refraktometre, otoklav, biyogüvenlik kabini ve mikrodalga gibi temel analiz ve işlem ekipmanları bulunmaktadır. Bu cihazlar sayesinde öğrenciler deney tasarlama, veri toplama ve analiz etme, sonuçları yorumlama ve modern mühendislik araçlarını kullanma yetkinliği kazanmaktadır. Ayrıca iş sağlığı ve güvenliği ekipmanları öğrencilerde güvenlik bilincinin gelişmesine katkı sağlamaktadır. Mevcut laboratuvar altyapısı lisans düzeyindeki uygulamalı dersleri karşılayacak yeterlilikte olup ikinci bir laboratuvarın kurulma sürecinin devam etmesi, altyapının sürdürülebilir biçimde geliştirildiğini göstermektedir.

7.2 Diğer Alanlar ve Altyapı

ALKÜ, öğrencilerin sosyal ve kültürel gelişimlerine önem vermektedir. Bu kapsamda, üniversite bünyesinde “Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı” adı altında bir birim tarafından yürütülmektedir. Birim ile ilgili detaylı bilgiye <https://sksdb.alanya.edu.tr/hizmetlerimiz/kultur-hizmetleri/> adresinden ulaşabilirsiniz.

- Yeme-İçme ve Dinlenme Alanları: Üniversitemizde Yaşam Merkezi adı altında öğrenci ve personele hizmet veren yaklaşık 11 bin metrekare kapalı alana sahiptir. Üniversitemiz öğrenci, akademik ve idari personelin beslenme ihtiyaçları buradan karşılanmaktadır. Yemek menüleri 4 adet yemekten oluşup, üniversite diyetisyenleri tarafından öğrencilerimizin memnuniyeti, bir öğünde almaları gereken enerji ve besin öğeleri göz önünde bulundurularak hazırlanır. Yiyecekler kampüs içerisinde ALKÜ Yaşam Merkezinde bulunan mutfakta hazırlanmaktadır. Yemekhane ve mutfak bakımları ve ilaçlamaları periyodik olarak yapılmaktadır. Merkezi ısıtma-soğutma sistemi ile donatılan mekân ve aynı anda 1500 kişinin yemek yiyebileceği kapasiteye sahiptir. Üniversitemizde öğle ve akşam olmak üzere uygun fiyatlarla günde 2 öğün yemek verilmektedir.
- Mühendislik Fakültesinin öğrencilerin yeme-içme ve dinlenmeleri için öğrenci kantini bulunmaktadır. Bunlara ek olarak, öğrenciler diğer fakültelerdeki kantinler ve ortak alanda bulunan restoran ve kafeleri de kullanabilmektedir.
- Toplantı ve Konferans Salonları: Fakülte binasında 200 kişi kapasiteli Seminer ve konferans salonu, bunun dışında üniversite rektörlük binasında ise 500 kişilik konferans salonu bulunmakta olup, kongreler ve sempozyumlar için ev sahipliği yapılabilmektedir.
- Spor ve Sanat İmkanları: Üniversitemizde bir adet kapalı basketbol salonu, 3 adet tiyatro salonu, 1 adet halı saha gibi birçok tesis olup, öğrenciler spor ve sanatsal faaliyet ve eğitim uygulamalarını yapabilmektedir.
- Ulaşım: Kampüse ulaşım, şehrin birçok noktasından kalkan belediye ile sağlanmaktadır.

- Kariyer: Öğrencilerin katılımını sağlamak amacıyla sene içinde birçok kariyer günleri faaliyetleri yapılmaktadır.
- Öğrenci Kulüpleri: Öğrencilerin aktif olarak katılabilecekleri, yönetici olarak faaliyet gösterebilecekleri birçok kulüp bulunmaktadır. Bölüm öğrencilerimizin aktif olarak rol aldığı üç adet öğrenci kulübü de bulunmaktadır. Öğrenci kulüplerimiz teknik gezi, toplantı, konferans gibi akademik ve sosyal faaliyetleri bulunmaktadır.

Bölümümüzdeki akademik ve idari personel, verimli bir çalışma ortamına sahiptir. Bölümde toplam 6 adet öğretim elemanı/üyeleri bulunmaktadır. Bunlardan 5 tanesi, tek kişilik oda olup, bir oda yalnızca bölüm öğretim üyeleri ile paylaşılmaktadır. Her öğretim elemanı için bir modern olarak donatılmış bilgisayar, büro malzemeleri ve yazıcı bulunmaktadır. Ayrıca, bölüme ait tüm oda ve laboratuvara internet bağlantıları ile internet kesintisiz olarak sağlanmaktadır. Ayrıca tüm üniversite genelinde kablosuz internet erişimi de bulunmaktadır. Bölümümüzde bölüm başkanlığı odası bulunmamakta olup, bununla birlikte idari personel, destek personeli ve öğrenci işleri bulunmamaktadır. Bu personel gereklilikleri fakültenin personelleri vasıtasıyla giderilmektedir.

7.3 Modern Mühendislik Araçları, Bilgisayar ve Bilişim Altyapısı

Gıda, kimya ve genetik laboratuvarları dışında, gıda Mühendisliği öğrencileri, Mühendislik Fakültesinin ortak kullanımına açık CAD/CAM ve Terminal Laboratuvarlarından yararlanmaktadır. Bu laboratuvarlarda Microsoft Office, MATLAB, Python, Visual Studio, Microsoft Project, Primavera, Autodesk yazılımları, ArcGIS ve Adobe Creative Cloud gibi çeşitli analiz, modelleme ve tasarım yazılımları bulunmaktadır.

Bu altyapı sayesinde öğrenciler veri analizi, teknik raporlama, proje planlama ve tasarım uygulamalarında modern mühendislik araçlarını kullanma becerisi kazanmaktadır

Gıda Mühendisliği Bölümünde öğretim elemanlarına ofislerinde güncel donanımlı bilgisayarlar tahsis edilmiş olup, temel ofis yazılımları ve akademik çalışmalar için gerekli dijital araçlar kullanılmaktadır. Donanım ve yazılım altyapısı belirli aralıklarla güncellenmektedir.

Öğrenciler, üniversite kütüphanesinde bulunan bilgisayar laboratuvarlarından yararlanabilmekte; internet erişimi, temel yazılımlar ve akademik veri tabanlarına erişim imkânı sunulmaktadır. Ders materyalleri ve duyurular dijital öğrenme platformu (BİLGE) üzerinden paylaşılmakta; ders kayıt, not ve danışmanlık işlemleri Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) aracılığıyla yürütülmektedir.

Uzaktan eğitim süreçleri ALKÜ Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi altyapısı ile Microsoft Teams ve Zoom platformları üzerinden gerçekleştirilmektedir. İdari işlemler ise Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) aracılığıyla yürütülmektedir.

7.4 Kütüphane

ALKÜ bünyesindeki kütüphaneler, tüm öğrencilere, araştırmacılara ve öğretim elemanlarına açık olup geniş bir bilgi kaynağı sunmaktadır. Basılı ve elektronik kitaplar, süreli yayınlar, akademik dergiler, veri tabanları ve tez arşivlerine erişim imkânı bulunmaktadır. Öğrenciler, ders çalışabilecekleri sessiz alanlara ve grup çalışma ortamlarına kolaylıkla ulaşabilmektedir.

Üniversitenin üye olduğu veri tabanları üzerinden öğrenciler çok sayıda bilimsel yayına elektronik ortamda erişebilmekte, bölümde yürütülen araştırmalar için gerekli olan literatür desteğini rahatlıkla sağlayabilmektedir.

Kütüphane hafta içi mesai saatlerinde açık bulunmaktadır. Bunun dışında kütüphanede 7/24 çalışma olanağı sağlayan ayrıca bir bölüm bulunmaktadır, bunun yanı sıra online ve kampüs dışı erişime de sahiptir. Kütüphane bünyesinde veri tabanlarına erişim, intihal programları, ödünç alma hizmetleri, oku ve yayınla hizmetleri gibi birçok hizmet öğrenci ve akademisyenlere

sunulmaktadır. Kütüphane ile ilgili detaylı bilgilere <https://kddb.alanya.edu.tr/> adresinden ulaşabilirsiniz. Ayrıca kütüphanede kurulan online sistem ile ödünç alma ve uzatma gibi işlemler yapılabilmekte, gerek görüldüğü takdirde kitap alımı için talepte bulunulabilir.

7.5 Özel Önlemler

ALKÜ Rafet Kayış Mühendislik Fakültesi ISO 14001 Çevre ve OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği projesine dahildir. Bu kapsamda güvenli eğitim ortamı sağlamak üzere çeşitli iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarını yürütmektedir. Proje dahilinde alınan önlemlerin bazıları şunlardır.

- Fakülte binasının tamamına yangın dedektörleri yerleştirilerek erken uyarı sistemi oluşturulmuştur.
- Bütün katlarla bağlantılı acil çıkış kapıları ve merdiveni bulunmaktadır.
- Fakülte bina boşlukları, yangın ve merkezi merdivenlerde düşmeleri engelleyecek ağ yerleştirilmiştir.
- Fakülte binasına mesai saatleri dışında giriş çiple yapılmaktadır.
- İlk yardım çantaları yeniden gözden geçirilmiş ve eksik malzemeler tamamlanmıştır.
- Fakülte bahçesinde acil durumlar için “Toplanma Noktaları” oluşturulmuş ve işaretlenmiştir.
- Ayrıca acil durumları öğrencileri bildirmek amacıyla ses sistemleri de yerleştirilmiştir.
- Öğrencilerin Fizik ve Kimya Laboratuvarlarındaki ENM 109, ENM 110 ve ENM 111 kodlu dersler için ilgili öğretim üyesi İş sağlığı ve güvenliği (ISG) konusunda bilgilendirmiştir.
- Tüm öğretim üyeleri temel ISG eğitimini online olarak tamamlamıştır.

Üniversite genelinde engelli öğrencilerin eğitim süreçlerine tam katılımını sağlamak amacıyla çeşitli altyapı düzenlemeleri yapılmıştır. Kampüs genelinde rampalar, asansörler, yönlendirme çizgileri ve erişilebilir sınıf ortamları bulunmaktadır. Bedensel engelli öğrenciler için tuvaletler ve lavabolar bulunmaktadır. Bu kapsamda üniversitenin Engelli Eğitim ve Rehabilitasyon Uygulama ve Araştırma Merkezi bulunmakta olup, <https://enram.alanya.edu.tr/engelli-ogrenci-koordinatorlugu/iletisim-bilgileri/> adresinden detaylara erişilebilir. Merkez, özel gereksinimi olan öğrencilerin eğitim süreçlerinin iyileştirilmesi için danışmanlık, materyal desteği, sınav düzenlemeleri ve erişilebilirlik konusunda aktif rol almaktadır.

Ek I – Programa İlişkin Ek Bilgiler

I.1 Ders İzlemleri

Programın güncel ders izlemlerine ve detaylı içeriklerine aşağıdaki resmi üniversite bilgi sisteminden (OBS) erişilebilir.

Detaylı ders izlemleri ve içerikleri için:

https://obs.alanya.edu.tr/oibs/ogrsis/mufredat_dersleri.aspx

Bu bağlantıdan her bir ders için müfredat ve katalog içeriklerine ulaşılabilir; katalogda ders kodu, kredileri, amaçları, öğrenim çıktıları ve program çıktıları ile ilişkileri açıkça verilmiştir.

I.2 Öğretim Elemanların Özgeçmişleri

Bölümün akademik kadrosuna ait güncel ve detaylı özgeçmiş bilgilerine aşağıdaki resmi web sayfasından ulaşılabilir:

Akademik kadro özgeçmişleri:

<https://gidamuhendislik.alanya.edu.tr/personel/akademik-kadro/>

Bu bağlantı üzerinden her bir öğretim elemanının özgeçmişi görüntülenebilir.

I.3 Donanım

Lisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar donanımı, öğrencilerin teorik bilgilerini uygulamaya dönüştürmelerini sağlayacak şekilde aktif olarak kullanılmaktadır. Kuramsal dersler, projeksiyon cihazı ve yazı tahtası ile donatılmış dersliklerde yürütülmekte; bu sayede görsel-işitsel destekli öğretim, öğrenci sunumları ve proje temelli öğrenme etkinlikleri gerçekleştirilebilmektedir.

Uygulamalı derslerde ise Gıda Laboratuvarı altyapısı kullanılmaktadır. Laboratuvarında bulunan viskozimetre, pH metre, refraktometre ve renk ölçüm cihazı gibi fiziksel analiz ekipmanları; spektrofotometre, protein analiz cihazı ve yağ tayin cihazı gibi kimyasal analiz sistemleri; etüv ve su banyosu gibi termal işlem ekipmanları; santrifüj, vorteks ve manyetik karıştırıcı gibi numune hazırlama cihazları; biyogüvenlik kabini ve otoklav gibi sterilizasyon ve mikrobiyolojik güvenlik sistemleri lisans derslerinde aktif olarak kullanılmaktadır.

Bu donanımlar aracılığıyla öğrenciler deney tasarlama, numune hazırlama, analiz yapma, veri toplama ve sonuçları yorumlama becerileri kazanmaktadır. Ayrıca laboratuvar güvenliği uygulamaları sayesinde iş sağlığı ve güvenliği bilinci geliştirilmektedir. Mevcut altyapı lisans düzeyindeki temel analiz ve uygulama derslerini karşılayacak yeterlilikte olup ikinci laboratuvarın kurulma süreci altyapı kapasitesinin sürdürülebilir şekilde geliştirildiğini göstermektedir.