



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	1 / 32



KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEZLİ YÜKSEK LİSANS VE
DOKTORA PROGRAMI**

PROGRAM ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU*

27/08/2025

** Akademik birimlerimiz, Program Öz Değerlendirme Raporu şablonu olarak kendi alanlarında Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) tarafından tanınmış herhangi bir akreditasyon kuruluşunun yazım kılavuzunu da kullanabilir.*

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	2 / 32

İçindekiler

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler	3
B. Değerlendirme Ölçütleri	10
ÖLÇÜT 1:ÖĞRENCİLER	10
ÖLÇÜT 2: PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI	12
ÖLÇÜT 3: PROGRAM ÇIKTILARI	16
ÖLÇÜT 4: ÖĞRETİM PLANI.....	22
ÖLÇÜT 5: YÖNETİM YAPISI	28
ÖLÇÜT 6: ALTYAPI	29
ÖLÇÜT 7: KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR	32
ÖLÇÜT 8: SÜREKLİ İYİLEŞTİRME	Hata! Yer işareti tanımlanmamış. 3
ÖLÇÜT 9: PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER	33
EK I: PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER	33

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	3 / 32

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

1. İletişim Bilgileri

İletişim Kurulacak Kişi: Prof. Dr. Abdulvahit SAYASLAN (Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Başkanı)

Adres : Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Yunus Emre Yerleşkesi, KARAMAN

İş Tel : 0338 226 2206

Faks : 0338 226 2214

E-Posta: sayaslan@kmu.edu.tr

2. Programın Bilgisi, Kısa Tarihçesi ve Sahip Olunan İmkanlar

Gıda mühendisliği; gıdaların üretim, işleme, depolama ve güvenliğini mühendislik prensipleriyle inceleyen bir disiplindir. Amaç, sağlıklı, güvenilir ve kaliteli gıda ürünleri geliştirmek ve bunları sürdürülebilir şekilde topluma sunmaktır. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi (KMÜ) **Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı** Fen Bilimleri Enstitüsü bünyesinde yer alır. Programda gıdaların üretimi, işlenmesi, paketlenmesi, depolanması, güvenliği ve kalite kontrolü konularında eğitim verilir. Öğrenciler hem teorik bilgi hem de laboratuvar uygulamaları ile gıda teknolojileri, mikrobiyoloji, kimya ve beslenme alanlarında donanım kazanır.

Anabilim Dalında 2025 yılı itibarıyla 3 profesör, 4 doçent, 4 doktor öğretim üyesi ve 2 araştırma görevlisi görev yapmaktadır.

Prof. Dr. Abdulvahit Sayaslan (Anabilim Dalı Başkanı)

Prof. Dr. Didem Sutay

Prof. Dr. Yalçın Coşkun

Doç. Dr. Mehmet Onurhan Gücüş

Doç. Dr. Nazlı Şahin

Doç. Dr. Sabire Yerlikaya

Doç. Dr. Nizam Mustafa Nizamlioğlu

Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Koyuncu

Dr. Öğr. Üyesi Sümeyra Sultan Tiske İn

Dr. Öğr. Üyesi Evrim Burcu Uncu Kırtış

Dr. Öğr. Üyesi Hülya Şen Arslan

Arş. Gör. Dr. Fuat Gökbel

Arş. Gör. Faruk Doğan

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	4 / 32

2009-2010 yılında kurulan Fen Bilimleri Enstitüsü bünyesinde yer alan Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında 2017-2018 eğitim-öğretim yılında yüksek lisans, 2020-2021 eğitim-öğretim yılında doktora programları faaliyetlerine başlamıştır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında laboratuvar uygulamaları 8 adet Ar-Ge (50 m²) ve 1 adet Öğrenci Uygulama Laboratuvarında (80 m²) gerçekleştirilmektedir. Ayrıca, laboratuvar bloğunda 1 adet lisansüstü öğrenci çalışma odası (10 kişilik) ve 3 adet kuru depo bulunmaktadır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında Yüksek Lisans Programını başarıyla tamamlayan öğrencilere Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans diploması, Doktora Programını başarıyla tamamlayan öğrencilere de Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Doktora diploması verilir.

Anabilim Dalında gerekli donanımına sahip, sunum, lisans ve yüksek lisans dersleri gibi faaliyetlerin gerçekleştirildiği derslikler mevcuttur. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane mevcuttur. Ayrıca lisansüstü öğrencilerimiz üniversite yerleşkesinde bulunan kütüphane imkanımızdan da faydalanabilmektedir.

3. Programın Türü

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı normal (örgün) öğretimdir.

4. Üniversite Hakkında

Gıda Şehri Karaman'da bulunan Türkiye'nin en genç ve dinamik yükseköğretim kurumlarından olan Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, altyapısı, güçlü akademik kadrosu, bilimsel performansı, ar-ge çalışmaları, kaliteli eğitim-öğretim faaliyetleri ve sosyal-kültürel-sportif alanlardaki canlılığı ile kısa sürede bir dünya üniversitesi haline gelmiştir.

Uluslararası kuruluşlar tarafından birçok akademisyeni 'Dünyanın En Etkili Bilim İnsanları' arasında gösterilen Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, mazisinden aldığı güçle kurulduğu 2007 yılından bu yana bilim camiasına önemli katkılar vermektedir.

Öğrencilerin hayallerini gerçeğe dönüştürdüğü Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, bilimsel araştırma ve yayın açısından ülkemizin önde gelen yükseköğretim kurumları arasında yer almayı başarmıştır. Uluslararası indeksli dergilerde 2 bine yakın yayın, yaklaşık 1.500 araştırma ve onlarca TÜBİTAK projesi, ulusal ve uluslararası binlerce bildiri ve makale ile Anadolu'da yıldızı her geçen gün daha da parlayan üniversite, son teknolojiye sahip laboratuvarları ile de ileri düzeyde analiz ve ar-ge çalışmalarına ev sahipliği yapmaktadır.

Üniversite-sanayi iş birliğini doğrudan etkileyen projelerle bağrından doğduğu şehre ve ülkemize katma değer sağlayan KMÜ, sanayinin ihtiyaç duyduğu niteliklere sahip, uygulama ve beceri yetkinliği yüksek insan gücünü yetiştirmekte öncü bir rol üstlenmektedir. Alanında bölgesel kalkınma üniversitesi olarak kabul edilen KMÜ bu alanda tescillenen az sayıdaki

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	5 / 32

üniversite arasında yer almıştır. Uluslararası deneyime sahip akademisyenleriyle bilgiyi üreten ve değere dönüştüren üniversite, ülkemizin her alanda gelişmesine güçlü bir katkı vermektedir.

Modern ve konforlu KYK yurtlarıyla barınma sorununun yaşanmadığı Karaman, tarihi mekanları, doğal güzellikleri ve sosyal imkanları ile öğrenci şehri olma yolunda hızla ilerlemektedir. Ulaşımda kavşak konumunda olan kent, Yüksek Hızlı Trenin faaliyete geçmesiyle İstanbul, Eskişehir, Ankara ve Konya'ya daha hızlı ve güvenli seyahat imkanına kavuşmuştur. Antalya ve Kapadokya gibi ülkemizin gözde turizm merkezlerine yakın olması dolayısıyla da önemli bir cazibe merkezidir. Şehriyle içi içe olarak, bilim, kültür ve hoşgörü ikliminde öğrencilerini en iyi şekilde yetiştiren Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi uluslararası standartlardaki kütüphanesi, spor tesisleri, etkinlik alanları ve konferans salonlarıyla öğrencilerine geniş imkanlar sunmaktadır.

Öğrenci topluluklarının çalışmalarına tam destek verilerek onların eğitim-öğretim dışında kalan zamanlarını iyi değerlendirerek sosyal, kültürel, sanatsal, sportif ve akademik gelişimlerine katkıda bulunmaktadır.

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, dünya çapında ses getiren bilimsel çalışmaları, projeleri, donanımlı öğrencileri, şampiyon milli sporcuları ve güçlü akademik kadrosuyla geleceğe ışık tutmaktadır.

5. Enstitü/Anabilim Dalı Hakkında

2009-2010 yılında kurulan Fen Bilimleri Enstitüsüne bağlı Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında 2017-2018 eğitim-öğretim yılında yüksek lisans, 2020-2021 eğitim-öğretim yılında doktora programları faaliyetlerine başlamıştır.

Enstitüde programlar; öğrencilere verimli öğrenme ortamı sağlamak, programları cazip hale getirmek, öğrencilerin bireysel ve grup çalışmaları yapabilmeleri, analitik bakış açısı geliştirip yaratıcı ve girişimci bireyler olmalarını sağlamak amacıyla, modern standartlara uygun olarak hazırlanmıştır. Bu amaçla öğretim, ders-uygulama-laboratuvar olmak üzere üç aşamada modern dersliklerde ve donanımlı laboratuvarlarda gerçekleştirilmektedir. Kapsamlı teorik ve laboratuvar bilgisiyle mezun olan öğrencilerin iş ve sosyal hayatlarında yeterlilik kazanması hedeflenmektedir.

Öğretim elemanları TÜBİTAK, Kalkınma Bakanlığı, BAP, Sanayi Bakanlığı ve AB gibi ulusal ve uluslararası kurum ve kuruluşlarca desteklenen birçok araştırma projesi yürütmektedir. Enstitüde eğitim-öğretimin yanında araştırma ve yayın alanında son derece verimli ve üretken çalışmalar gerçekleştirilmektedir.

Bilimsel çalışmaların yanı sıra üniversite yerleşkesi içerisinde öğrencilerin yaralanabileceği sosyal, sportif ve eğitim amaçlı bir ortam sağlanmıştır. Üniversite kampüsü içerisinde yüzme havuzu, tenis kortları, minyatür futbol sahaları bulunmaktadır.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	6 / 32

Fen Bilimleri Enstitüsü çatısı altında aşağıdaki başlıklarda detayları verilen Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında eğitim-öğretim ve araştırma-geliştirme faaliyetlerinde bulunmaktadır.

6. Programın Öğretim Yöntemi, Eğitim ve Öğrenci Kabul Dili

Programa kabul için, KMÜ Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği ve Uygulama Esaslarında belirtilen Yüksek Lisans ve Doktora Programı'na müracaat ve kabul koşulları uygulanır. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi “**Gıda Mühendisliği**” Anabilim Dalı Yüksek Lisans ve Doktora Programlarının dili Türkçedir. Her yıl güz/bahar yarıyılları için öğrenci kabulü yapılır. Programa yatay geçiş ile gelen öğrenciler ve yabancı uyruklu öğrenciler de kabul edilir.

Bir öğretim yılı iki yarıyıl, yarıyıl sonu ve bütünleme sınavlarından oluşur. Eğitim-öğretim döneminin kapsadığı kayıt, ders, sınav ve benzeri faaliyetlerin süre ve tarihlerine ait hususlar Senato tarafından belirlenir ve akademik takvim olarak ilan edilir. Lisansüstü programlara başvuru, Enstitü tarafından ilân edilen şekilde ve Senato tarafından belirlenen akademik takvime uygun olarak yapılır. Lisansüstü programlara yatay geçiş ve özel öğrencilik başvuruları da akademik takvimde belirtilen tarihlerde yapılır. Başvuruya ve öğrenci kabulüne ilişkin şartlar ve istenen belgeler Enstitünün internet sayfasından duyurulur.

KMÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Öğrenci Kabul Koşulları içi genel hükümler;

- * Yüksek lisans programına başvurabilmek için adayın; lisans diplomasına sahip olması gerekir.
- * Tezli yüksek lisans programına başvurabilmek için adayın 4,00 üzerinden en az 2,00 (60/100) lisans genel not ortalamasına sahip olması gereklidir. Mezuniyet ortalamaları 100'lük sisteme göre hesaplanır. Öğrencinin transkriptinde yüzlük not ortalaması olmaması halinde ortalamaların 100'lük sisteme dönüştürülmesinde Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen not dönüşüm cetveli esas alınır. Tezli yüksek lisans programına başvuranların ALES'ten başvurduğu programın türünde en az 55 puan veya Yükseköğretim Kurulu tarafından denkliği kabul edilen sınavlardan Senato tarafından kabul edilen eşdeğer puanı alması gerekir.
- * Lisans eğitiminin tamamını yurt dışında tamamlayan Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı adaylardan YÖK tarafından diploma denkliği onaylananlar, belirlenen şartları sağlamaları hâlinde lisansüstü eğitime başvurabilirler.
- * Yabancı dil koşulu aranması durumunda; ÖSYM tarafından düzenlenen yabancı dil sınavları, YÖKDİL sınavı, ÖSYM tarafından eşdeğerliği kabul edilen uluslararası yabancı dil sınavlarının sonuçları veya Üniversite yabancı dil sınavının sonucu değerlendirmeye alınır.
- * Tezli yüksek lisans programlarına giriş notunun belirlenmesinde ALES puanının %50'si, lisans not ortalamasının %30'u ve bilim sınavının %20'si esas alınmaktadır.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	7 / 32

* Adayların yerleşmeye esas puanlarının eşitlik durumunda sırasıyla; ALES puanı, lisans mezuniyet ağırlıklı not ortalaması ve bilim sınavı notu dikkate alınır.

Özel öğrenci kabulü

Başvuru ve Kabul:

Bir yükseköğretim kurumu mezunu veya öğrencisi, bilgisini artırmak amacıyla özel öğrenci olabilir.

Başvuru için EABD Başkanlığı'nın görüşü ve EYK onayı gerekir ve kontenjanlar EABD teklifiyle EYK tarafından belirlenir.

Mezuniyet/öğrenci belgesi ve katkı payı ödemesi zorunludur.

Hâlen öğrenci olan adayların not ortalaması en az 3.00/4.00 olmalıdır.

Eğitim Süresi özel öğrencilikte en fazla 2 yarıyıl sürer.

Ders İntibakı (Saydırma):

Özel öğrenciler daha sonra programa kabul edilirlse, başarılı oldukları dersleri intibak ettirebilirler. İntibak için başvuruyu kabul tarihinden itibaren 1 ay içinde yapılmalıdır.

Muafiyet verilen dersler, programdaki toplam derslerin %50'sini geçemez.

Ders Alımı ve Devam Koşulları:

Tüm dersler tek bir öğretim elemanından alınamaz. Devam, sınav, ders tekrarı ve başarı ölçütleri ilgili yönetmeliğe tabidir.

Yatay geçiş yoluyla öğrenci kabulü

Başka bir enstitü anabilim dalında veya farklı bir yükseköğretim kurumunda en az bir yarıyılı başarıyla tamamlayan öğrenciler, başvuru şartlarını sağlamaları hâlinde lisansüstü programlara yatay geçiş yapabilirler. Başvurular, öğrenci not dökümü ve ders içerikleri dikkate alınarak EABDK tarafından değerlendirilir ve gerekli görülürse ek ders koşulu getirilebilir. Öğrencinin programa intibakı, ders yükümlülükleri ve devam edeceği aşama EYK tarafından belirlenir, ayrıca danışman atanır. Tezsiz yüksek lisanstan tezliye geçiş yapılamaz, tez süresi sonuna kısa süre kalan öğrenciler yatay geçiş başvurusu yapamaz. Tezli yüksek lisanstan bütünleşik doktora geçiş için belirli ders ve kredi şartları aranırken, bütünleşik doktora öğrencileri de isterlerse tezli yüksek lisansa geçiş yapabilirler.

Kanıtlar:

<https://kmu.edu.tr/mevzuat/bilgi/1085/karamanoglu-mehmetbey-universitesi-lisansustu-egitimogretim-ve-sinav-yonetmeliqi>

7. Programın İdari Yapısı ve Öğretim Kadrosu

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında 2025 yılı itibariyle 3 Profesör, 4 Doçent, 4 Dr. Öğretim Üyesi, 2 Araştırma Görevlisi olmak üzere

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	8 / 32

toplamda 13 öğretim elemanı görev yapmaktadır. Öğretim üyelerinin tamamı tam zamanlı olarak Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında görev almaktadırlar.

Prof. Dr. Abdulvahit Sayaslan (Anabilim Dalı Başkanı)

Prof. Dr. Didem Sutay

Prof. Dr. Yalçın Coşkuner

Doç. Dr. Mehmet Onurhan Gücüş

Doç. Dr. Nazlı Şahin

Doç. Dr. Sabire Yerlikaya

Doç. Dr. Nizam Mustafa Nizamlıoğlu

Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Koyuncu

Dr. Öğr. Üyesi Sümeyra Sultan Tiske İnönü

Dr. Öğr. Üyesi Evrim Burcu Uncu Kırtış

Dr. Öğr. Üyesi Hülya Şen Arslan

Arş. Gör. Dr. Fuat Gökbel

Arş. Gör. Faruk Doğan

8. Programın Misyon ve Vizyonu

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Misyonu (Özgörevi):

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı lisansüstü programlarının özgörevi (misyonu); gıda bilimi, teknolojisi ve güvenliği alanlarında ileri düzey kuramsal bilgi ve araştırma yetkinliği kazandırarak, yenilikçi, etik değerlere bağlı ve toplumsal faydaya odaklanan uzmanlar yetiştirmektir. Bu lisansüstü programlar öğrencilerinin kavrama gücünü, uzmanlıklarını ve profesyonelliklerini sürekli geliştirmelerini sağlayacak gerekli teknik yeterlilikleri, araçları ve şahsi imkanları sağlama amacıdadır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Vizyonu (Uzgörüşü):

KMÜ Gıda Mühendisliği Anabilim dalı lisansüstü programlarının uzgörüşü (vizyonu); nitelikli bilimsel araştırmalar ve akademik çalışmalarıyla gıda sektörünün gelişimine yön veren, ulusal düzeyde saygın, uluslararası ölçekte tanınan lisansüstü programı olmaktadır.

9. Programın Amaç ve Hedefi

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programının amacı;

1. Gıda bilimi ve teknolojisi alanında derinlemesine bilgi ve beceri kazandırarak, akademik ve endüstriyel projelerde etkin rol almalarını sağlamak,
2. Bilimsel araştırma yöntemleriyle güncel sorunlara yenilikçi ve sürdürülebilir çözümler üretme yetkinliği geliştirmek,
3. Gıda güvenliği, kalite yönetimi ve etik ilkeler doğrultusunda yeni ürün ve süreçler tasarlayıp uygulayabilme becerisi kazandırmak,

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	9 / 32

4. Araştırma sonuçlarını ulusal ve uluslararası platformlarda paylaşabilen, mesleki etik bilincine sahip lider araştırmacılar yetiştirmektir.

Programdan mezun olan öğrencilerin aşağıdaki bilgi, beceri ve yetkinliklere sahip olması da hedeflenmektedir:

1. Öğrencilerin, gıda bilimi ve teknolojisindeki güncel bir probleme yönelik özgün ve nitelikli bir tez çalışması yürüterek bilimsel araştırma yetkinliklerini en üst seviyeye çıkarmalarını sağlamak.
2. Öğrencilerin, tez çalışmalarının sonuçlarını ulusal veya uluslararası hakemli dergilerde makale olarak yayımlamalarını veya bilimsel toplantılarda sunmalarını teşvik ederek bilimsel iletişim becerilerini geliştirmek.
3. Öğrencilerin, gıda güvenliği, kalite kontrolü, yeni ürün geliştirme ve proses optimizasyonu gibi alanlarda endüstriyel veya akademik projeleri bağımsız olarak planlama, yürütme ve raporlama yeteneği kazanmalarını sağlamak.
4. Gıda analizi, mikrobiyoloji, duyu değerlendirmesi ve enstrümantal analiz gibi alanlarda ileri düzey laboratuvar becerilerini kazandırarak, teorik bilgileri pratik uygulamalara dönüştürme yeteneklerini pekiştirmek.
5. Öğrencilerin, gıda sektöründeki etik kurallar ve yasal düzenlemeler hakkında derinlemesine bilgi edinmelerini ve bu ilkeleri tüm mesleki faaliyetlerine entegre etmelerini sağlamak.
6. Öğrencilerin, bilimsel araştırma sonuçlarını yazılı ve sözlü olarak, anlaşılır ve etkili bir şekilde sunma becerilerini geliştirmelerine yardımcı olmak.

10. Öğrencilerin Programı Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Lisansüstü Programlarına başvuracak adayların ilgili alanlardan lisans mezunu olmaları beklenmektedir. Adayların temel bilimlerde (özellikle Kimya ve Biyoloji) sağlam bir altyapıya sahip olmaları, analitik düşünme ve problem çözme becerilerini geliştirmiş bulunmaları, mühendislik tekniklerini uygulama ve proje tasarlama konusunda yetkinlik göstermeleri, gıda üretimi ve Ar-Ge çalışmalarına ilgili, yeniliklere açık ve bilimsel-teknolojik gelişmeleri takip edebilen bireyler olmaları programda başarıyı artıracak ve mezuniyet sonrası akademik ya da mesleki hayata önemli katkılar sağlayacaktır.

11. Önceki Yetersizliklerin Giderilmesi Yönünde Alınan Önlemler

Programımız daha önce herhangi bir akreditasyon kuruluşu tarafından değerlendirilmemiştir.

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	10 / 32

B. Değerlendirme Ölçütleri

ÖLÇÜT 1: ÖĞRENCİLER

1.1 Öğrenci Kabulleri

Tablo 1.1 Yüksek Lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl ¹	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı YL ²	Yerleştirme puan türü	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı DR ³	Yerleştirme puan türü
2024-2025	10	Ales/Diploma Notu/Bilim sınavı	3	Ales/Diploma Notu/Yabancı Dil/Bilim sınavı
2023-2024	23	Ales/Diploma Notu/Bilim sınavı	5	Ales/Diploma Notu/Yabancı Dil/Bilim sınavı
2022-2023	31	Ales/Diploma Notu/Bilim sınavı	7	Ales/Diploma Notu/Yabancı Dil/Bilim sınavı
2021-2022	31	Ales/Diploma Notu/Bilim sınavı	5	Ales/Diploma Notu/Yabancı Dil/Bilim sınavı
2020-2021	46	Ales/Diploma Notu/Bilim sınavı	5	Ales/Diploma Notu/Yabancı Dil/Bilim sınavı

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

²YL: Yüksek Lisans

³DR: Doktora

1.2 Başarı Değerlendirmesi

Tezli yüksek lisans programının süresi bilimsel hazırlıkta geçen süre hariç, kayıtlı olduğu programa ilişkin derslerin verildiği dönemden başlamak üzere, her dönem için kayıt yaptırap yaptırmadığına bakılmaksızın dört yarıyıl olup, program en çok altı yarıyılta tamamlanır.

Dört yarıyıl sonunda öğretim planında yer alan kredili derslerini ve seminer dersini başarıyla tamamlayamayan veya bu süre içerisinde Üniversitenin öngördüğü başarı koşullarını/ölçütlerini yerine getiremeyen; azami süreler içerisinde ise tez çalışmasında başarısız olan veya tez savunmasına girmeyen öğrencinin Üniversite ile ilişkisi kesilir.

Tezli yüksek lisans programında ders dönemi en az iki yarıyıldır. Ancak enstitüye kayıt yaptırmadan önce katılmış olduğu lisansüstü eğitim programından, özel öğrenci olarak, bilimsel hazırlık programında lisansüstü programa yönelik ders alan veya yatay geçiş yoluyla gelen öğrenciler, seminer dâhil aldığı tüm dersleri başarıyla tamamlamak koşuluyla tez önerisi verebilirler.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	11 / 32

Bir yüksek lisans öğrencisinin başarılı sayılabilmesi için, aldığı tüm derslerden (YT), (D) veya bunun üzerinde bir not alması ve en az 2,50 GANO elde etmesi gerekir.

Ders döneminin başarı ile tamamlanması durumunda tez konusu öğrenci ve danışmanı tarafından birlikte belirlenir. İlgili enstitünün tez yazım kurallarına göre hazırlanan tez önerisi, danışman onayından sonra en geç ikinci yarıyıl sonuna kadar enstitüye önerilmek üzere EABD başkanlığına teslim edilir. Tez önerisi, EABDK'nin kararı olarak EABD başkanlığı tarafından enstitüye gönderilir ve EYK'nin onayıyla kesinleşir. Tez konusunun değiştirilmesi için de aynı yol izlenir. Tez önerisi kabul edilen öğrenciler, EYK'nin onay tarihinden itibaren tez çalışmasına ve uzmanlık alan dersine kayıt yaptırırlar.

Yüksek lisans programlarında öğretim elemanı tarafından, öğrencilere aldıkları her ders için, aşağıdaki harf notlarından biri, yarıyıl sonu ders notu olarak verilir.

Tablo 1.2 Ders başarı durumunu ifade eden başarı notları, katsayıları ve yüzde karşılıkları

Başarı Notu	A	B	C	D	E	FX	F
Katsayı	4,0	3,5	3,0	2,5	2,0	1,5	0,0
Yüzde Karşılığı	90-100	85-89	75-84	70-74	65-69	50-64	49 ve altı

Ayrıca, katsayıyla bağlantısı olmayan ve not ortalamalarına katılmayan YT (yeterli), YZ (yetersiz) ve DZ (devamsız) kodlu değerlendirmeler de yapılabilir. YT ve YZ notları, not ortalamalarına katılmayan ders, uzmanlık alan dersi, seminer dersi, dönem projesi ve tez çalışmalarında başarı durumunun gösterilmesi için kullanılır. DZ notu devam koşulunu sağlamayan öğrencilere verilir ve katsayı değeri F ile aynıdır.

Bir öğrencinin tezli yüksek lisans programında dersler, seminer dersi, uzmanlık alan dersi ve tez çalışmasından en az 120 AKTS'yi tamamlamasından sonra mezuniyeti onaylanmaktadır.

Kanıtlar

<https://kmu.edu.tr/mevzuat/bilgi/1085/karamanoglu-mehmetbey-universitesi-lisansustu-egitimogretim-ve-sinav-yonetmeliqi>

1.3 Mezuniyet Koşulları

Tezli yüksek lisans programı bir eğitim-öğretim dönemi 60 AKTS'den az olmamak koşuluyla seminer dersi dahil en az sekiz ders ve tez çalışması olmak üzere toplam en az 120 AKTS'den oluşur. Tezli yüksek lisans programının süresi bilimsel hazırlıkta geçen süre hariç,

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	12 / 32

kaydolduğu programa ilişkin derslerin verildiği dönemden başlamak üzere, her dönem için kayıt yaptırıp yaptırmadığına bakılmaksızın dört yarıyıl olup, program en çok altı yarıyılta tamamlanır.

Doktora programı, tezli yüksek lisans derecesi ile kabul edilmiş öğrenciler için toplam yirmi bir krediden ve 60 AKTS'den az olmamak koşuluyla en az yedi ders, seminer/seminerler, yeterlik sınavı, tez önerisi, uzmanlık alan dersi ve tez çalışması olmak üzere toplam en az 240 AKTS'den oluşur. Doktora/sanatta yeterlik programı, bilimsel hazırlıkta geçen süre hariç tezli yüksek lisans derecesi ile kabul edilenler için kayıt olduğu programa ilişkin derslerin verildiği dönemden başlamak üzere, her dönem için kayıt yaptırıp yaptırmadığına bakılmaksızın sekiz yarıyıl olup azami tamamlama süresi on iki yarıyıldır. Öğrencinin tezinin sonuçlanabilmesi için en az üç tez izleme komitesi raporu sunulması gerekir.

Tablo 1.3 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları	Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
	YL ²	YL	DR ³	DR
2024-2025	10	16	3	-
2023-2024	23	26	5	-
2022-2023	31	17	7	-
2021-2022	31	16	5	-
2020-2021	46	17	5	-

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

²YL: Yüksek Lisans

³DR: Doktora

Kanıtlar

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=38827&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

ÖLÇÜT 2: PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI

Program Öğretim Amaçları: Program mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentilerini tanımlayan genel ifadelerdir.

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

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	13 / 32

Değerlendirme: Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir. Değerlendirme süreci, program öğretim amaçlarına erişim düzeylerini vermeli, elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır.

2.1 Tanımlanan Program Öğretim Amaçları

Programımızın Öğretim Amaçları:

ÖA-1	Gıda bilimi ve teknolojisi alanında derinlemesine bilgi ve beceri kazandırarak, akademik ve endüstriyel projelerde etkin rol almalarını sağlamak.
ÖA-2	Bilimsel araştırma yöntemleriyle güncel sorunlara yenilikçi ve sürdürülebilir çözümler üretme yetkinliği geliştirmek.
ÖA-3	Gıda güvenliği, kalite yönetimi ve etik ilkeler doğrultusunda yeni ürün ve prosesler tasarlayıp uygulayabilme becerisi kazandırmak.
ÖA-4	Araştırma sonuçlarını ulusal ve uluslararası platformlarda paylaşabilen, mesleki etik bilincine sahip lider araştırmacılar yetiştirmek.

2.2 Kurum Özgörevleriyle Tutarlılık

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Özgörevleri:

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi; çağdaş ve etik değerleri benimseyen, hukukun üstünlüğüne inanan, ulusal ve evrensel düzeyde donanıma sahip, üstün nitelikli bireyler yetiştirmeyi ve bilim, teknoloji, kültür ve sanata katkı sağlamayı özgörev edinmiştir.

Fen Bilimleri Enstitüsü Özgörevleri:

Sektöründe duyulan ihtiyaca yönelik olarak, mesleğiyle ilgili çağın gereklerine uygun teorik ve pratik bilgiye sahip, meslek ahlakı, aidiyet duygusu, ortak inanç ve değerler bütünlüğüne uyum kabiliyeti gelişmiş, bilgiye erişme yöntemlerini öğrenmiş, sorun çözme yeteneği gelişmiş ulusal ve uluslararası standartlarda hizmet verebilecek, akılcı, takım çalışmasına yatkın mühendisler yetiştirmektedir.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Özgörevi:

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı lisansüstü programlarının özgörevi (misyonu); gıda bilimi, teknolojisi ve güvenliği alanlarında ileri düzey kuramsal bilgi ve araştırma yetkinliği kazandırarak, yenilikçi, etik değerlere bağlı ve toplumsal faydaya odaklanan uzmanlar yetiştirmektedir. Bu lisansüstü programlar öğrencilerinin kavrama gücünü, uzmanlıklarını ve profesyonelliklerini sürekli geliştirmelerini sağlayacak gerekli teknik yeterlilikleri, araçları ve şahsi imkanları sağlama amacındadır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Uzgörüşü:

KMÜ Gıda Mühendisliği Anabilim dalı lisansüstü programlarının uzgörüşü (vizyonu); nitelikli bilimsel araştırmalar ve akademik çalışmalarıyla gıda sektörünün gelişimine yön veren, ulusal düzeyde saygın, uluslararası ölçekte tanınan lisansüstü programı olmaktadır.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	14 / 32

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı akademik kadrosunun zenginliği, uzmanlık alanlarının genişliği, açılan derslerin çeşitliliği, yapılan bilimsel yayın ve yürütülen proje sayısı, yüksek lisans ve doktora programlarının kalitesi, laboratuvar ve araştırma imkanları, uluslararası programlardaki ortaklıkları gibi birçok açıdan önde gelen ve iyi tanınan bir bölüm haline gelmiştir.

Program Öğretim Amaçlarının Kurumun Özgörevleriyle Uyumu				
Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Özgörevleri	Program Öğretim Amaçları			
	ÖA1	ÖA2	ÖA3	ÖA4
Çağdaş ve etik değerleri benimseyen, hukukun üstünlüğüne inanan bireyler yetiştirmek.	3	3	4	5
Ulusal ve evrensel düzeyde donanımına sahip, üstün nitelikli bireyler yetiştirmek.	4	5	4	4
Bilim, teknoloji, kültür ve sanata katkı sağlamak.	5	5	4	4
ÖA: Program Öğretim Amaçları 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek				

Program Öğretim Amaçlarının Fen Bilimleri Enstitü Özgörevleriyle Uyumu				
Fen Bilimleri Enstitüsü Özgörevleri	Program Öğretim Amaçları			
	ÖA1	ÖA2	ÖA3	ÖA4
Meslek ahlakı, aidiyet duygusu, ortak inanç ve değerler bütünlüğüne uyum kabiliyeti gelişmiş, akılcı ve takım çalışmasına yatkın bireyler yetiştirmek.	3	3	4	5
Mesleğiyle ilgili çağın gereklerine uygun teorik ve pratik bilgiye sahip, bilgiye erişme yöntemlerini bilen, sorun çözme yeteneği gelişmiş mühendisler yetiştirmek.	5	5	4	4
Ulusal ve uluslararası standartlarda hizmet verebilecek nitelikte mühendisler yetiştirmek.	4	5	4	4
ÖA: Program Öğretim Amaçları 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek				

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	15 / 32

Program Öğretim Amaçlarının Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Özgörevleriyle Uyumu				
Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Özgörevleri	Program Öğretim Amaçları			
	ÖA1	ÖA2	ÖA3	ÖA4
Gıda bilimi, teknolojisi ve güvenliği alanlarında ileri düzey kuramsal bilgi ve araştırma yetkinliği kazandırmak.	5	4	4	4
Yenilikçi, etik değerlere bağlı ve toplumsal faydaya odaklanan uzmanlar yetiştirmek.	4	5	5	5
Öğrencilerin kavrama gücünü, uzmanlıklarını ve profesyonelliklerini sürekli geliştirmelerini sağlayacak gerekli teknik yeterlilikleri, araçları ve şahsi imkanları sağlamak.	4	4	5	4
ÖA: Program Öğretim Amaçları 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek				

2.3 Program Öğretim Amaçlarını Belirlemede Paydaşların İşlevleri

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı öğretim elemanları, lisansüstü öğrencileri iç paydaşlar; mezun öğrenciler, gıda teknolojisi alanında faaliyet gösteren özel firmalar ya da kamu kurumları ve Biyomühendislik Anabilim Dalı Başkanlığı, Karaman Teknopark ve Hacettepe Teknokent dış paydaşlar olarak ifade edilebilir.

ÖLÇÜT 3: PROGRAM ÇIKTILARI

Program Çıktıları: Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri, deneyim ve davranışları tanımlayan ifadelerdir.

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

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.

3.1 Tanımlanan Program Çıktıları

Program Çıktıları	
Çıktı No	Çıktı Metni
PÇ1	Gıda mühendisliği alanında ileri düzeyde kuramsal ve uygulamalı bilgiye sahip olur. (Bilgi)
PÇ2	Gıda Mühendisliği laboratuvar çalışmalarında kullanılan temel ve ileri düzeydeki, metot, teknik ve cihazları açıklar. (Bilgi)

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	16 / 32

PÇ3	Gıda Mühendisliği ile ilgili bilimsel bir çalışmayı, okuma, anlama ve değerlendirme yetkinliğine sahip olur. (Bilgi)
PÇ4	En az bir yabancı dili alanındaki bilgileri izleyebilecek ve meslektaşlarıyla iletişim kurabilecek düzeyde bilir. (İletişim ve sosyal yetkinlik)
PÇ5	Mühendislik problemlerini kurgular, çözmek için bilimsel yöntem geliştirir ve problemlerin çözümünde yenilikçi yöntemler uygular.(Beceri)
PÇ6	Verilerin toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında ve mesleki tüm etkinliklerde toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetir. (Alana özgü ve mesleki yetkinlik)
PÇ7	Çalışmalarının süreç ve sonuçlarını, o alandaki ulusal ve uluslararası ortamlarda sistematik ve açık bir şekilde yazılı ya da sözlü olarak aktarır. (Beceri)
PÇ8	Gıda Mühendisliği alanında elde ettiği teorik ve uygulamalı bilgileri kullanarak çıkarımlar yapar. (Öğrenme yetkinliği)
PÇ9	Gıda mühendisliğini ilgilendiren alanlarda disiplin içi ve disiplinler arası bireysel çalışma ve takım çalışması yapar. (Bağımsız çalışabilme ve sorumluluk alabilme yetkinliği)

Kanıtlar

<https://obs.kmu.edu.tr/oibs/bologna/progLearnOutcomes.aspx?lang=tr&curSunit=12497>

Program Çıktıları ve Program Öğretim Amaçları Arasındaki İlişki Matrisi

		Program Öğretim Amaçları			
	ÖA	ÖA1	ÖA2	ÖA3	ÖA4
PÇ					
Program Çıktıları	PÇ1	✓	✓	✓	
	PÇ2	✓	✓	✓	
	PÇ3	✓	✓		✓
	PÇ4		✓		✓
	PÇ5	✓	✓	✓	✓
	PÇ6		✓	✓	✓
	PÇ7		✓		✓
	PÇ8	✓	✓	✓	✓
	PÇ9	✓	✓	✓	✓

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	17 / 32

3.3 Program Çıktılarına Ulaşma

Çıktı No	Çıktı Metni	Kullanılan Yaklaşım ve Uygulamalar
PÇ1	Gıda mühendisliği alanında ileri düzeyde kuramsal ve uygulamalı bilgiye sahip olur. (Bilgi)	Kuramsal dersler, seminerler, literatür incelemeleri, tartışmalar, araştırma projeleri.
PÇ2	Gıda Mühendisliği laboratuvar çalışmalarında kullanılan temel ve ileri düzeydeki, metot, teknik ve cihazları açıklar. (Bilgi)	Laboratuvar dersleri ve uygulamalı eğitim (İleri Gıda Analizleri, İleri Gıda Mikrobiyoloji Teknikleri, Gıdalarda FTIR Analizi)
PÇ3	Gıda Mühendisliği ile ilgili bilimsel bir çalışmayı, okuma, anlama ve değerlendirme yetkinliğine sahip olur. (Bilgi)	Literatür tarama ödevleri, makale analizi, seminer sunumları, seminer dersleri, proje toplantılarında eleştirel değerlendirme.
PÇ4	En az bir yabancı dili alanındaki bilgileri izleyebilecek ve meslektaşlarıyla iletişim kurabilecek düzeyde bilir. (İletişim ve sosyal yetkinlik)	İngilizce teknik metin incelemesi, yabancı dilde kaynak kullanımı, uluslararası makalelerin okunması ve sunulması, tez yazımında İngilizce özet hazırlama.
PÇ5	Mühendislik problemlerini kurgular, çözmek için bilimsel yöntem geliştirir ve problemlerin çözümünde yenilikçi yöntemler uygular.(Beceri)	Proje tabanlı öğrenme, Ar-Ge çalışmaları, Deney Tasarımı, Tez çalışması, TÜBİTAK ve BAP projeleri.
PÇ6	Verilerin toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında ve mesleki tüm etkinliklerde toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetir. (Alana özgü ve mesleki yetkinlik)	Bilimsel yazım ve sunum teknikleri eğitimi, danışman rehberliği, etik kurul onayı, tezde etik beyanı, laboratuvar güvenliği eğitimleri.
PÇ7	Çalışmalarının süreç ve sonuçlarını, o alandaki ulusal ve uluslararası ortamlarda sistematik ve açık bir şekilde yazılı ya da sözlü olarak aktarır. (Beceri)	Bilimsel yazım ve sunum teknikleri eğitimi, konferans bildirileri, makale hazırlama, tez savunması.
PÇ8	Gıda Mühendisliği alanında elde ettiği teorik ve uygulamalı bilgileri kullanarak çıkarımlar yapar. (Öğrenme yetkinliği)	Analitik düşünme ve problem çözme odaklı dersler, proje raporları, istatistiksel veri değerlendirme, tartışma oturumları, tez hazırlama.
PÇ9	Gıda mühendisliğini ilgilendiren alanlarda disiplin içi ve disiplinler arası bireysel çalışma ve takım çalışması yapar. (Bağımsız çalışabilme ve sorumluluk alabilme yetkinliği)	Grup çalışmaları, multidisipliner Ar-Ge projeleri, proje yönetim teknikleri, endüstri-üniversite işbirliği projeleri.

Kanıtlar

<https://obs.kmu.edu.tr/oibs/bologna/progCourses.aspx?lang=tr&curSunit=12497>

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	18 / 32

Her bir program çıktısı için o çıktının sağlandığının kanıtlar aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Çıktı No	Çıktı Metni	Çıktının Sağlandığına Dair Kanıtlar
PÇ1	Gıda mühendisliği alanında ileri düzeyde kuramsal ve uygulamalı bilgiye sahip olur. (Bilgi)	Ders notları ve sınav soruları; Ara sınav ve final değerlendirme raporları; Ders öğrenme çıktıları–program çıktıları eşlemesi
PÇ2	Gıda Mühendisliği laboratuvar çalışmalarında kullanılan temel ve ileri düzeydeki, metot, teknik ve cihazları açıklar. (Bilgi)	Ders notları ve sınav soruları; Ara sınav ve final değerlendirme raporları; Ders öğrenme çıktıları–program çıktıları eşlemesi
PÇ3	Gıda Mühendisliği ile ilgili bilimsel bir çalışmayı, okuma, anlama ve değerlendirme yetkinliğine sahip olur. (Bilgi)	Literatür tarama ödevleri; Makale sunum slaytları; Seminer değerlendirme formları
PÇ4	En az bir yabancı dili alanındaki bilgileri izleyebilecek ve meslektaşlarıyla iletişim kurabilecek düzeyde bilir. (İletişim ve sosyal yetkinlik)	İngilizce sunum ve poster örnekleri; Tez özeti; Yabancı dilde hazırlanan raporlar
PÇ5	Mühendislik problemlerini kurgular, çözmek için bilimsel yöntem geliştirir ve problemlerin çözümünde yenilikçi yöntemler uygular.(Beceri)	Tez öneri formları ve kabul raporları; Deney tasarımı ve optimizasyon çalışmaları; Proje raporları (TÜBİTAK, BAP vb.)
PÇ6	Verilerin toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında ve mesleki tüm etkinliklerde toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetir. (Alana özgü ve mesleki yetkinlik)	Etik kurul izin belgeleri; Tezde yer alan etik beyan metinleri; Araştırma etiği eğitimi katılım belgeleri
PÇ7	Çalışmalarının süreç ve sonuçlarını, o alandaki ulusal ve uluslararası ortamlarda sistematik ve açık bir şekilde yazılı ya da sözlü olarak aktarır. (Beceri)	Konferans bildirileri; Yayınlanan makaleler (SCI/Scopus); Tez savunma sunumu ve jüri değerlendirme formu
PÇ8	Gıda Mühendisliği alanında elde ettiği teorik ve uygulamalı bilgileri kullanarak çıkarımlar yapar. (Öğrenme yetkinliği)	Veri analizi raporları; Tartışma ve sonuç bölümü içeren tez bölümleri; Ders içi problem çözme uygulamaları
PÇ9	Gıda mühendisliğini ilgilendiren alanlarda disiplin içi ve disiplinler arası bireysel çalışma ve takım çalışması yapar. (Bağımsız çalışabilme ve sorumluluk alabilme yetkinliği)	Ortak projelerde görev dağılım listeleri; Multidisipliner proje raporları; sanayi iş birliği raporları

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	19 / 32

ÖLÇÜT 4: ÖĞRETİM PLANI

AKTS Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

4.1 Öğretim Planı (Müfredat)

2017 Müfredatı

**Tablo 4.1 Yüksek Lisans Öğretim Planı
Gıda Mühendisliği Programı**

1.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GM 503	UZMANLIK ALAN DERSİ	8+0+0	Zorunlu	10
GM 533	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YAZIM VE SUNUM TEKNİKLERİ	3+0+0	Zorunlu	8
GM 505	GIDA BESLENME SAĞLIK İLİŞKİLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 506	TAHİL KİMYASI VE BİYOKİMYASI	3+0+0	Seçmeli	8
GM 508	GIDALARIN VE BİYOLOJİK MADDELERİN MÜHENDİSLİK ÖZELLİKLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 509	ŞEKERLEME BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 511	TEPKİ YÜZEY METODOLOJİSİ VE ANALİZ YÖNTEMLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 514	DUYUSAL ANALİZ YÖNTEMLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 517	GIDA MÜHENDİSLİĞİ İÇİN MATEMATİK KONULARI VE PROBLEM ÇÖZME	3+0+0	Seçmeli	8
GM 518	TAHILLARIN KURU VE YAŞ ÖĞÜTÜLMESİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 519	GIDALARIN DOKUSAL VE REOLOJİK ÖZELLİKLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 524	EMÜLSİYON TİPİ ET ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 526	ET KİMYASI	3+0+0	Seçmeli	8
GM 528	HELAL GIDA	3+0+0	Seçmeli	8
GM 530	İLERİ GIDA ANALİZLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 531	ISIL OLMAYAN GIDA İŞLEME TEKNOLOJİLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 532	DOĞAL GIDA ANTİOKSİDANLARI	3+0+0	Seçmeli	8
GM 537	MEYVE SUYU ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 539	MEYVE SUYU DURULTMA TEKNİĞİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 541	GELENEKSEL GIDALAR VE ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 544	YEMEKLİK BAKLAGİLLER KİMYASI VE TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 548	İLERİ GIDA MİKROBİYOLOJİ TEKNİKLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 549	ET MİKROBİYOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 550	GIDA AMBALAJLAMADA RAF ÖMRÜ DENEMELERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 551	BİTKİSEL ÜRÜNLERDE İLERİ SOĞUTMA TEKNİKLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 552	TAHILLARDA BİYOAKTİF BİLEŞİKLER VE SAĞLIK ETKİLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 558	ENDÜSTRİYEL GIDA ENZİMLERİ VE İLGİLİ YASAL DÜZENLEMELER	3+0+0	Seçmeli	8
GM 566	İNSAN VE HAYVAN BESLENMESİNDE GENETİK DEĞİŞTİRİLMİŞ (GD) ÜRÜNLER	3+0+0	Seçmeli	8
GM 567	GIDA BİLİMLERİNDE DENEME DESENLERİ VE İLERİ İSTATİSTİK ANALİZLER	3+0+0	Seçmeli	8
GM 568	GIDA ANALİZLERİNDE FOURIER DÖNÜŞÜMLÜ KIZIL ÖTESİ (FTIR) SPEKTROS	3+0+0	Seçmeli	8
GM 569	PASTANE ÜRÜNLERİ VE TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 571	ENDÜSTRİYEL BİYOTEKNOLOJİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 572	GIDALARDA RENK VE RENK MADDELERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 573	REÇEL, MARMELAT VE JÖLE ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 578	TÜRK MUTFAĞINDAN YİYECEKLER VE ANALİZLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 579	FONKSİYONEL BESLENME	3+0+0	Seçmeli	8
GM 580	EKŞİ MAYALI ÜRÜNLER	3+0+0	Seçmeli	8
GM 581	TIBBİ BİTKİLER KİMYASI	3+0+0	Seçmeli	8
GM 585	GIDA VE SÜREÇ YÖNETİMİ İÇİN BİLGİSAYAR DESTEKLİ MATEMATİK UYGULA	3+0+0	Seçmeli	8
GM 586	ENKAPSÜLASYON TEKNİKLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 590	GLUTENSİZ ÜRÜNLER VE ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 593	Mikotoksinler	3+0+0	Seçmeli	8
GM 594	Gıda Endüstrisinde Atık ve Atık Yönetimi	3+0+0	Seçmeli	8

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	20 / 32

2.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GM 510	KURUTMA TEKNİKLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 512	FIRIN ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 515	BİYOPROSES AYIRMA YÖNTEMLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 521	PROTEİN KİMYASI	3+0+0	Seçmeli	8
GM 523	KANATLI ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 525	ÖZEL BESLENME AMAÇLI GIDALAR	3+0+0	Seçmeli	8
GM 527	GIDA İŞLEMEDE AYIRMA, ÖZÜTLEME VE YOĞUNLAŞMA TEKNİKLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 529	SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 534	EKMEK, MAKARNA VE YENİLİKÇİ TAHİL ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 535	GIDA SANAYİNDE KROMATOĞRAFI UYGULAMALARI	3+0+0	Seçmeli	8
GM 536	GIDALARDA FENOLİK BİLEŞİKLER	3+0+0	Seçmeli	8
GM 542	POLİMERİZASYON TEKNİKLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 543	YENİLİKÇİ AMBALAJ TEKNOLOJİLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 545	ET TEKNOLOJİSİNDE ENDÜSTRİYEL VE İNOVATİF UYGULAMALAR	3+0+0	Seçmeli	8
GM 553	GIDALARDA YENİ ÜRÜN GELİŞTİRME	3+0+0	Seçmeli	8
GM 554	GIDA ENDÜSTRİSİNDE PÜSKÜRTMELİ KURUTMA UYGULAMALARI	3+0+0	Seçmeli	8
GM 555	TOZ GIDALAR İŞLEME TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 557	FERMENTE TAHİL ÜRÜNLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 561	GIDA MİKROBİYOLOJİSİNDE ÖZEL KONULAR	3+0+0	Seçmeli	8
GM 562	BAKTERİYOSİN UYGULAMA ALANLARI	3+0+0	Seçmeli	8
GM 563	YUMURTA İŞLEME TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 564	MİKROBİYAL FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 565	ANALİTİK METOT GELİŞTİRME VE VALİDASYON	3+0+0	Seçmeli	8
GM 570	GIDA TOKSİKOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 574	NİŞASTA KİMYASI VE TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 575	FIRINCILIKTA ÜRÜN GELİŞTİRME	3+0+0	Seçmeli	8
GM 576	UNLU MAMULLERDE FERMENTASYON TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 577	EKSTRÜZYON TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 583	NUTRASÖTİKLER VE FONKSİYONEL GIDALAR	3+0+0	Seçmeli	8
GM 584	ALTERNATİF PROTEİNLER	3+0+0	Seçmeli	8
GM 587	GIDALARDA AROMA MADDELERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 588	MEYVE VE SEBZE MUHAFAZA YÖNTEMLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 589	ETİN DEKONTAMİNASYONUNDA UYGULANAN YÖNTEMLER	3+0+0	Seçmeli	8
GM 591	GIDA ENDÜSTRİSİ ATIKLARININ BİYOTEKNOLOJİK SÜREÇLERLE DEĞERLEN	3+0+0	Seçmeli	8
GM 592	İLERİ LİPID KİMYASI	3+0+0	Seçmeli	8
3.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GM 501	SEMİNER	0+2+0	Zorunlu	8
GM 502	YÜKSEK LİSANS TEZİ	0+0+0	Zorunlu	60
4.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GM 502-D	DANIŞMANLIK(DERS DÖNEMİ)	0+1+0	Zorunlu	0
GM 502-T	DANIŞMANLIK(TEZ DÖNEMİ)	8+0+0	Zorunlu	10

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	21 / 32

**Tablo 4.2 Doktora Öğretim Planı
Gıda Mühendisliği Programı**

1.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GM 501	SEMİNER	0+2+0	Zorunlu	8
GM 502	UZMANLIK ALAN DERSİ	8+0+0	Zorunlu	0
GM 504	KESİM VE YÜZÜM TEKNİKLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 520	MEYVE VE SEBZELERİN HASAT SONRASI İŞLEME TEKNOLOJİLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 582	ET TEKNOLOJİSİNDE YAN ÜRÜNLER	3+0+0	Seçmeli	8
2.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GM 506	MEYVE VE SEBZE ATIKLARININ GIDA ENDÜSTRİSİNDE DEĞERLENDİRİLMESİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM 507	TAHİL ÜRÜNLERİNDE KALİTE KONTROL	3+0+0	Seçmeli	8
GM 516	FONKSİYONEL TAHİL ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
3.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GM 601	DOKTORA TEZİ	0+0+0	Zorunlu	30

**Program AKTS şartlarını sağlayacak şekilde yüksek lisans dersleri alınabilir.*

Kanıtlar

<https://obs.kmu.edu.tr/oibs/bologna/progCourses.aspx?lang=tr&curSunit=12497>

4.2 Öğretim Planını Uygulama Yöntemi

Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Programı öğretim planı, öğrencilere hem derinlemesine teorik bilgi hem de ileri düzey uygulama becerileri kazandırmayı hedeflemektedir. Bu kapsamda aşağıdaki yöntemler uygulanmaktadır:

- Teorik Dersler: Dersler, öğretim üyesi sunumları, güncel akademik yayınların incelenmesi, tartışma ortamları, problem çözme oturumları ve proje analizleri ile yürütülmektedir. Böylece öğrencilerin eleştirel düşünme, analitik beceri ve araştırma yetkinlikleri geliştirilmektedir.
- Uygulama Dersleri: Alanın gerektirdiği laboratuvar çalışmaları, deney yapma becerilerinin geliştirilmesi, deney sonucunda elde edilen verilerin istatistiksel yorumlanması, veri analizi uygulamaları ve proje tabanlı çalışmalarla

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	22 / 32

desteklenmektedir. Öğrencilerin edindikleri teorik bilgiyi pratiğe dönüştürmesi hedeflenmektedir.

- Karma Yaklaşım: Derslerde yüz yüze öğretim yöntemlerinin yanı sıra çevrimiçi öğrenme materyalleri, dijital platformlar ve interaktif içerikler kullanılmaktadır. Böylece derslerin erişilebilirliği artırılmakta ve öğrencilerin kendi hızlarında öğrenmeleri desteklenmektedir.
- Etkinlikler ve Ödevler: Ders içeriklerini pekiştirmek amacıyla bireysel ve grup ödevleri, araştırma projeleri, makale incelemeleri, sunumlar ve uygulama tabanlı etkinlikler düzenlenmektedir. Bu sayede öğrencilerin hem bağımsız hem de takım halinde çalışma becerileri gelişmektedir.
- Seminer ve Tez Çalışmaları: Öğrenciler, danışmanları gözetiminde araştırma yöntemlerini uygulamalı olarak öğrenmekte, seminer ve tez çalışmaları aracılığıyla özgün bilimsel katkılar sunmaktadır.
- Sürekli Değerlendirme: Öğrencilerin gelişimleri ara sınavlar, dönem projeleri, sunumlar, raporlar, laboratuvar uygulamaları ve tez savunmaları aracılığıyla çok yönlü olarak değerlendirilmektedir.

4.3 Öğretim Planını Yönetim Sistemi

Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans ve Doktora Programları öğretim planı, modern bir sistem ile yürütülmektedir. Sistem, öğrencilerin akademik süreçleri etkin bir şekilde takip edebilmesi ve öğretim elemanları ile sürekli etkileşim içinde olabilmesi için kullanılmaktadır.

Sistemin temel özellikleri:

- İçerik Yönetimi: Derslere ait notlar, makaleler, sunumlar, çevrim içi ders kayıtları ve uygulama örnekleri sistem üzerinden paylaşılır.
- İletişim: Öğrenciler ve öğretim elemanları arasında çevrim içi toplantılar ve duyurular aracılığıyla etkin iletişim sağlanır.
- Değerlendirme: Ödev yükleme, proje raporları, makale incelemeleri, quizler ve çevrim içi sınavlar sistem üzerinden gerçekleştirilir.
- İzleme ve Raporlama: Öğrencilerin ders katılımı, ödev ve proje teslimleri, tez ilerlemeleri ve akademik performansları düzenli olarak takip edilir.

4.4 Alan Uygulama Deneyimi

Yüksek lisans ve doktora öğrencilerinin akademik bilgi birikimlerini profesyonel becerilerle bütünleştirebilmeleri amacıyla çeşitli uygulamalar planlanmıştır:

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	23 / 32

- Araştırma Projeleri: Öğrenciler, danışmanları gözetiminde TÜBİTAK, HASTUYİT İhtisaslaşma Koordinatörlüğü, Avrupa Birliği veya üniversite destekli projelerde aktif rol alarak gerçek dünya problemlerine çözüm üretir.
- Sektör İşbirlikleri: Üniversite-sanayi iş birliği kapsamında alanında uzman profesyoneller tarafından seminer ve konferanslar verilmektedir.
- Seminer, çalıştay ve konferanslar: Ulusal/uluslararası akademisyenler, sektör temsilcileri ve araştırmacılar tarafından düzenlenen seminer, çalıştay ve konferanslara öğrencilerin katılımı teşvik edilmektedir.
- Mentorluk: Öğrencilere birebir danışmanlık verilerek akademik kariyer, doktora süreci ve sektör odaklı kariyer gelişimi konusunda yönlendirme yapılmaktadır.

4.5 Öğretim Planının Bileşenleri

Öğretim planı, öğrencilerin akademik araştırma yetkinliklerini ve profesyonel gelişimlerini desteklemek üzere tasarlanmıştır.

1. Dersler

- Zorunlu Dersler: Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği, Seminer ve Uzmanlık Alan dersleri temel uzmanlık alanlarını kapsar.
- Seçmeli Dersler: Öğrencilerin ilgi alanlarına ve tez konularına uygun dersler seçebilmesine imkân tanır.

2. Teorik ve Uygulamalı Eğitim

- Teorik Eğitim: Lisansüstü düzeyde ders anlatımları, makale incelemeleri, seminer sunumları ve tartışmalar ile yürütülür.
- Uygulamalı Eğitim: Laboratuvar çalışmaları, TÜBİTAK ve BAP proje çalışmaları, ve tez odaklı çalışmalarla desteklenir.

3. AKTS Kredileri

Her dersin AKTS kredisi, öğrencilerin derslere katılımı, literatür araştırması, ödev/proje hazırlıkları, seminerler ve tez çalışmaları dikkate alınarak belirlenmektedir.

4. Değerlendirme ve Ölçme Araçları

- Sınavlar ve Quizler: Öğrencilerin kuramsal bilgi düzeylerini ölçmek için uygulanır.
- Proje ve Ödevler: Araştırma raporları, makale analizleri ve laboratuvar uygulama çalışmalarıyla öğrencilerin yetkinlikleri değerlendirilir.

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	24 / 32

- Sunum ve Seminerler: Öğrencilerin akademik iletişim becerilerini geliştirmesi sağlanır.
- Tez Çalışması: Öğrencilerin özgün bir araştırma yaparak bilimsel katkı sunması zorunludur.

5. Alan Çalışmaları ve Akademik Katkıları

- Araştırma Stajları / Proje Katılımı: Öğrenciler araştırma merkezlerinde, laboratuvarlarda veya sektörel Ar-Ge projelerinde görev alır.
- Yüksek Lisans Tezi: Programın en önemli bileşeni olup öğrencilerin özgün, bilimsel katkı sağlayacak bir çalışma yürütmeleri beklenir.
- Doktora Tezi: Programın en önemli bileşeni olup öğrencilerin özgün, bilimsel katkı sağlayacak bir çalışma yürütmeleri beklenir.

ÖLÇÜT 5: YÖNETİM YAPISI

Tablo 5.1. Fen Bilimleri Enstitüsü Yönetim Kurulu Üyeleri

Enstitü Yönetim Kurulu	
Görevi	Adı Soyadı
Başkan	Doç. Dr. Kadir Sabancı
Üye	Prof. Dr. Fevzi Kılıçel
Üye	Prof. Dr. Cihat Abdioğlu
Üye	Prof. Dr. Mevlüt Bayrakcı
Üye	Dr. Öğr. Üyesi Seda Kül
Üye	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Şahbaz

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	25 / 32

Tablo 5.2. Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Başkanı ve Üyeleri

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı
Prof. Dr. Abdulvahit Sayaslan (Anabilim Dalı Başkanı)
Prof. Dr. Didem Sutay
Prof. Dr. Yalçın Coşkun
Doç. Dr. Mehmet Onurhan Gücüş
Doç. Dr. Nazlı Şahin
Doç. Dr. Sabire Yerlikaya
Doç. Dr. Nizam Mustafa Nizamlioğlu
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Koyuncu
Dr. Öğr. Üyesi Sümeyra Sultan Tiske İn
Dr. Öğr. Üyesi Evrim Burcu Uncu Kirtiş
Dr. Öğr. Üyesi Hülya Şen Arslan
Arş. Gör. Dr. Fuat Gökbel
Arş. Gör. Faruk Doğan

Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans ve Doktora Programları, Fen Bilimleri Enstitüsüne bağlı olarak yürütülmektedir. Programın akademik, idari ve mali işleyişi enstitü yönetmeliği çerçevesinde düzenlenmekte, ilgili yönetim kurulu kararları doğrultusunda uygulanmaktadır. Programların yürütülmesinde, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı akademik kadrosu aktif rol almaktadır. Derslerin planlanması, yürütülmesi, seminer ve tez çalışmalarının danışmanlığı, öğrenci kabul ve değerlendirme süreçleri ilgili öğretim üyeleri tarafından yürütülmektedir. Akademik kadro; profesör, doçent, doktor öğretim üyeleri ve araştırma görevlilerinden oluşmakta olup, gıda mühendisliğinin farklı uzmanlık alanlarında eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetleri gerçekleştirmektedir. Bu yapı sayesinde, program hem enstitü düzeyinde kurumsal bir disiplin ile hem de alan uzmanlarının akademik katkılarıyla yürütülmekte, öğrencilerin yüksek lisans süreçlerinin nitelikli ve etkin bir şekilde ilerlemesi sağlanmaktadır.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	26 / 32

ÖLÇÜT 6: ALTYAPI

6.1 Öğretim için Kullanılan Alanlar ve Donanım

Tablo 6.1 Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Fiziksel Altyapı Bilgileri

	Adet	Kapasite
Derslik	4	46 kişi
Ar-Ge Laboratuvarı	8	50 m ²
Mikrobiyoloji Laboratuvarı	1	30 m ²
Öğrenci Uygulama Laboratuvarı	1	105 m ²
Depo (Sarf malzeme, kimyasal vb.)	3	15 m ²

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	27 / 32

Tablo 6.2 Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında Bulunan Derslikler ve Donanımları

Derslik Adı	Kapasite	Donanım	
		Demirbaş	Adet
YL Derslik 1	10	Projeksiyon cihazı	1
		Yazı tahtası	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	10
		Grup askılık	1
		Eşya Dolabı	1
YL Derslik 2	12	Projeksiyon cihazı	1
		Yazı tahtası	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	12
		Grup askılık	1
YL Derslik 3	12	Projeksiyon cihazı	1
		Yazı tahtası	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	12
		Grup askılık	1
YL Derslik 4	12	Projeksiyon cihazı	1
		Yazı tahtası	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	12
		Grup askılık	1
Lisansüstü Çalışma Odası	10	Çalışma Masası	4
		Öğrenci sırası	10
		Grup askılık	3

6.2 Diğer Alanlar ve Altyapı

Anabilim Dalı laboratuvar uygulamaları için 8 adet Ar-Ge (50 m²), 1 adet Mikrobiyoloji Laboratuvarı (30 m²) ve 1 adet Öğrenci Uygulama Laboratuvarında (105 m²) gerçekleştirilmektedir. Ayrıca, laboratuvar bloğunda 1 adet lisansüstü öğrenci çalışma odası (10 kişilik) ve 3 adet kuru depo bulunmaktadır. Ayrıca toplantılar için Mühendislik Fakültesi Toplantı Salonu ve seminer, çalıştay ve çeşitli organizasyonlar için Mühendislik Fakültesi Konferans Salonu Fakültenin diğer bölümleriyle ortak kullanılmaktadır. Anabilim dalımızda lisans ve yüksek lisans öğrencilerin kendi dizüstü bilgisayarlarıyla çalışabilecekleri 10 kişilik bir çalışma odası bulunmaktadır. Bu alanda her sırada öğrencilerin kullanımı için elektrik prizleri ve internet bağlantısı için ethernet

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	28 / 32

portları mevcuttur. Bu oda öğrencilerin rahat çalışabilmeleri için uygun şekilde düzenlenmiştir.

6.3 Çağdaş Öğrenim Araçları ve Bilişim Altyapısı

Anabilim Dalı, üniversitemizin güçlü bilişim altyapısından faydalanmaktadır. Üniversitemizde eduroam ve KMU olmak üzere iki farklı ağ üzerinden internet erişimi sağlanmaktadır. Kablolu internet bağlantısında 1 Gbps hızında internet erişimi mevcuttur. Uzaktan eğitim altyapısı da bulunmakta olup tüm dersliklerde ve laboratuvarlarda projeksiyon cihazları bulunmaktadır.

6.5 Özel Önlemler

Program kapsamında öğrencilerin akademik ve sosyal gelişimlerini desteklemek amacıyla çeşitli özel önlemler alınmaktadır. Öğrencilerin farklı öğrenme hızları ve yöntemlerine uygun olarak gerektiğinde ek danışmanlık ve destek dersleri sağlanmaktadır. Ayrıca akademik dürüstlüğün korunması, güvenli öğrenme ortamlarının oluşturulması ve öğrencilerin etik değerler çerçevesinde yetişmesi için düzenli bilgilendirme ve bilinçlendirme çalışmaları yapılmaktadır.

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	29 / 32

ÖLÇÜT 7: KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

7.1 Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

Tablo 7.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar

Gıda Mühendisliği Programı

Harcama kalemi	Mali Yıl		
	Önceki Yıl (Gerçekleşen) (TL)	İçinde Bulunulan Yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki Yıl ⁵ (Bütçelenen) (TL)
Ücretler ¹	27.726,00	34.931,00	-
Yolluklar	-	-	-
Hizmet alımları	-	-	-
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	-	-	-
Bakım ve onarım giderleri	129.900,00	-	-
Yatırım harcamaları	-	-	-
Döner Sermaye gelirleri ²	-	-	-
Öğrenci harçlarından düşen pay ³	-	-	-
Diğer ⁴	-	-	-

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

²Döner sermaye gelirlerinden program kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.

³Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız.

⁴Miktar ve kaynak belirtiniz.

⁵Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir

7.2 Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

Gıda Mühendisliği Anabilim dalında görev yapan öğretim elemanlarının maaşları Mühendislik Fakültesi bütçesinden karşılanmaktadır. Ayrıca ek ders ücretleri başta Mühendislik Fakültesi olmak üzere öğretim üyelerinin derse girdiği fakülte/yüksekokul gibi farklı birimlerden ve lisansüstü derslerden aldıkları ek ders ücretleri ise Fen Bilimleri Enstitüsü tarafından karşılanmaktadır.

7.3 Altyapı ve Donanım Desteği

Altyapı ve teçhizatı temini, bakımı ve işletilmesi için sağlanan parasal destek Mühendislik Fakültesi Dekanlığı ve/veya Üniversite Rektörlüğü bütçesinden, ilgili mevzuatlar çerçevesinde temin edilmektedir.

ÖLÇÜT 9: PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	30 / 32

EK I: PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER

Donanım

Tablo 9.1 Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Fiziksel Altyapı Bilgileri

	Adet	Kapasite
Derslik	4	46 kişi
Ar-Ge Laboratuvarı	8	50 m ²
Mikrobiyoloji Laboratuvarı	1	30 m ²
Öğrenci Uygulama Laboratuvarı	1	105 m ²
Depo (Sarf malzeme, kimyasal vb.)	3	15 m ²

Tablo 9.2 Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında Bulunan Derslikler ve Donanımları

		Donanım	
Derslik Adı	Kapasite	Demirbaş	Adet
YL Derslik 1	10	Projeksiyon cihazı	1
		Yazı tahtası	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	10
		Grup askılık	1
		Eşya Dolabı	1
YL Derslik 2	12	Projeksiyon cihazı	1
		Yazı tahtası	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	12
		Grup askılık	1
YL Derslik 3	12	Projeksiyon cihazı	1
		Yazı tahtası	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	12
		Grup askılık	1
YL Derslik 4	12	Projeksiyon cihazı	1
		Yazı tahtası	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	12
		Grup askılık	1
Lisansüstü Çalışma Odası	8	Çalışma Masası	4
		Öğrenci sırası	8
		Grup askılık	3

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	31 / 32

Tablo 9.3 Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında Bulunan Laboratuvar Donanımları

Cihaz Adı	Adet
Santrifüj	4
Ultrasonik Banyo	2
Vortex Mixer	2
Spektrofotometre	2
Su Banyosu	4
Çalkalayıcı İnkübatör	2
Sterilizatör	1
Hassas Terazı	4
Blender	1
Magnetik Karıştırıcı (Isıtıcı)	4
Soxtherm/Soxhelet Yağ Tayin Cihazı	1
Ham Selüloz Tayin Cihazı	1
pH Ölçüm Cihazı	1
Protein Analiz Cihazı (Kjeldahl)	1
İnkübatör	3
Ultrafiltrasyon Cihazı	1
Liyofilizatör	1
Hamur karıştırıcı (mikser)	1
Mixolab	1
Ekstrüder	1
Kurutma fırını	1
Etüv	1
KABFO	1
Otoklav	1
Homojenizatör	2
İrmik değirmeni	2
Buğday değirmeni	1
Viskozimetre	1
Gluten yıkama cihazı	1
Gluten tork cihazı	1
Mekanik elek	1
Bilgisayar Kontrollü Katı-Sıvı Ekstraksiyon Cihazı	1
Soğuk Pres Cihazı	1
Vakumlu Etüv	1
Rotary Evaporatör (döner buharlaştırıcı)	1
Püskürtmeli kurutucu	1
Kızartma Cihazı (Fritöz)	1
Gaz Piknometre Cihazı	1
Renk Ölçer Cihazı	1

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	32 / 32

Nem Tayin Cihazı	2
Refraktometre Cihazı	1
Su Aktivitesi Ölçer Cihazı	1
Tekstür Profil Analizi Cihazı	1
Kurutma Dolabı	1
Ekim Kabini	1
Kül Fırını	2
Çekerocak	2
Gerber Santrifüj	1
Koloni sayıcı	1
Mikroskop	8
Buzdolabı	4

Ek Belgeler

- Kurumun tanıtımının, ders içeriklerinin ve kuruma ilişkin diğer bilgilerin yer aldığı üniversite kataloğu, web sitesi adresi gibi bilgiler aşağıda sunulmuştur:
 - Kurum web adresi: <https://www.kmu.edu.tr/>
 - Kurum tanıtım kataloğu: [KMU Türkçe Broşür 2020](#)
 - Kurum tanıtım filmi: [Tanıtım Videosu](#)
 - Kurum ders içerik ve bilgi sistemi: [Bologna Bilgi Paketi](#)
- Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalına ilişkin ek bilgiler aşağıda sunulmuştur:
 - Bölüm web adresi: [KMÜ Gıda Mühendisliği Bölümü](#)
 - Bölüm tanıtım broşürü: [Tanıtım broşürü](#)
 - Bölüm tanıtım videosu: [Tanıtım videosu](#)
- Program bilgilerini içeren web sitesi adresi: [Bölüm Bilgi Paketi](#)

27/08/2025

İmza

Gıda Mühendisliği
Anabilim Dalı Başkanı

Prof. Dr. Abdulvahit SAYASLAN

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı