



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	1 / 33



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 / 33

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	Error! Bookmark not defined. 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 / 33

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 : 0338226 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 / 33

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 depobulunmaktadır.

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

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 / 33

üstlenmektedir. Alanında bölgesel kalkınma üniversitesi olarak kabul edilen KMÜ bu alanda tescillenen az sayıdaki 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 yılındadoktora 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 / 33

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.

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 / 33

* Tezli yüksek lisans programlarına giriş notunun belirlenmesinde ALES puanının %50'si, lisans not ortalamasının %30'u ve bilim sınavının %20'si esas alınmaktadır.

* 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>

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	8 / 33

7. Programın İdari Yapısı ve Öğretim Kadrosu

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

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 amacındadır.

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 olmaktır.

9. Programın Amaç ve Hedefi

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programının amacı;

- Gıda bilimi ve teknolojisi alanında derinlemesine bilgi ve beceri kazandırarak, akademik ve endüstriyel projelerde etkin rol almalarını sağlamak,
- Bilimsel araştırma yöntemleriyle güncel sorunlara yenilikçi ve sürdürülebilir çözümler üretme yetkinliği geliştirmek,

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	9 / 33

3. Gıda güvenliği, kalite yönetimi ve etik ilkeler doğrultusunda yeni ürün ve süreçler tasarlayıp uygulayabilme becerisi kazandırmak,
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.

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	10 / 33

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 / 33

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

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 / 33

yoluyla gelen öğrenciler, seminer dâhil aldığı tüm dersleri başarıyla tamamlamak koşuluyla tez önerisi verebilirler.

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 yarıyılın 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

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 / 33

Tezli yüksek lisans programı bir eğitim-öğretim dönemi 60 AKTS'denaz 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, 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.

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 / 33

Ölçme: Bu ölçüte ilişkin ölçme, program öğretim amaçlarına 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 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 Uzgörüğü:

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 / 33

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.

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 donanıma 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	16 / 33

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

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 / 33

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)
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	18 / 33

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)	Grup çalışmaları, multidisipliner Ar-Ge projeleri, proje yönetim teknikleri, endüstri-üniversite işbirliği projeleri.

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 / 33

	çalışabilme ve sorumluluk alabilme yetkinliği)	
--	--	--

Kanıtlar

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

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	Ortak projelerde görev dağılım listeleri;

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 / 33

	alanlarda disiplin içi ve disiplinler arası bireysel çalışma ve takım çalışması yapar. (Bağımsız çalışabilme ve sorumluluk alabilme yetkinliği)	Multidisipliner proje raporları; sanayi iş birliği raporları
--	---	--

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**

Ders Kodu	1.Yarıyıl Ders Planı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GM503	UZMANLIK ALAN DERSİ	8+0+0	Zorunlu	10
GM533	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YAZIM VE SUNUM TEKNİKLERİ	3+0+0	Zorunlu	8
GM505	GIDA BESLENME SAĞLIK İLİŞKİLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM506	TAHİL KİMYASIVİ YOKİMYASI	3+0+0	Seçmeli	8
GM508	GIDALARIN VE BİYOLOJİK MADDELERİN MÜHENDİSLİK KÖZELLİKLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM509	ŞEKERLEME BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM511	TEPKİYÜZEYME YÖNTEMLERİ VE ANALİZ YÖNTEMLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM514	DUYUSAL ANALİZ YÖNTEMLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM517	GIDA MÜHENDİSLİĞİ İÇİN MATEMATİK KONULARI VE PROBLEM ÇÖZME	3+0+0	Seçmeli	8
GM518	TAHİLLERİN KURU VE YAŞ ÖĞÜTÜLMESİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM519	GIDALARIN DOKUSAL VE REOLOJİK KÖZELLİKLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM524	EMÜLSİYON TİPİ ETÜRLERİN İŞLEM TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM526	ETKİMYASI	3+0+0	Seçmeli	8
GM528	HELAL GIDA	3+0+0	Seçmeli	8
GM530	İLERİ GIDA ANALİZLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM531	İSİ OLMA YAN GIDA İŞLEM TEKNOLOJİLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM532	DOĞAL GIDA ANTİOKSİDANLARI	3+0+0	Seçmeli	8
GM537	MEYVE SUYU ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM539	MEYVE SUYU DÜZÜLTME TEKNİĞİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM541	GELENEKSEL GIDALAR VE ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM544	YEMEKLİK BAKLAGİLLER KİMYASIVİ TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM548	İLERİ GIDA MİKROBİYOLOJİ TEKNİKLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM549	ETMİKROBİYOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM550	GIDA AMBALAJLAMADA RAF ÖMRÜ DENEMELERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM551	BİTKİSEL ÜRÜNLERDE İLERİ SOĞUTMA TEKNİKLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM552	TAHİLLERDE BİYOKİMYASAL DEĞİŞİMLER VE SAĞLIK ETKİLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM558	ENDÜSTRİYEL GIDA ENZİMLERİ VE İLGİLİ YASAL DÜZENLEMELER	3+0+0	Seçmeli	8
GM566	İNSAN VE HAYVAN BESLENMESİNDE GENETİK DEĞİŞTİRİLMİŞ (GDO) ÜRÜNLER	3+0+0	Seçmeli	8
GM567	GIDA BİLİMLERİNDE DENEME DESENLERİ VE İLERİ İSTATİSTİK ANALİZLER	3+0+0	Seçmeli	8
GM568	GIDA ANALİZLERİNDE FOURIER DÖNÜŞÜMLÜ KIZIL ÖTESİ (FTIR) SPEKTROS	3+0+0	Seçmeli	8
GM569	PASTA ÜRÜNLERİ VE TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM571	ENDÜSTRİYEL BİYOTEKNOLOJİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM572	GIDALARDAN KİMYASAL MADDELERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM573	REÇEL, MARMELAT VE JÖLE ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM578	TÜRK MUTFAĞINDAN YİYECEKLER VE ANALİZLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM579	FONKSİYONEL BESLENME	3+0+0	Seçmeli	8
GM580	EKŞİMAYALI ÜRÜNLER	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	21 / 33

GM581	TIBBİ BİTKİLER KİMYASI	3+0+0	Seçmeli	8
GM585	GIDA VE SÜREÇ YÖNETİMİ İÇİN BİLGİ SAYARDESTEKLİ MATEMATİK UYGULAMA	3+0+0	Seçmeli	8
GM586	ENKAPSÜLASYON TEKNİKLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM590	GLUTENSİZ ÜRÜNLER VE ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM593	Mikotoksinler	3+0+0	Seçmeli	8
GM594	Gıda Endüstrisinde Atık ve Atık Yönetimi	3+0+0	Seçmeli	8
	2. Yarıyıl Ders Planı			
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GM510	KURUTMA TEKNİKLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM512	FIRIN ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM515	BİYOPROSES AYIRMA YÖNTEMLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM521	PROTEİN KİMYASI	3+0+0	Seçmeli	8
GM523	KANATLI ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM525	ÖZEL BESLENME AMAÇLI GIDALAR	3+0+0	Seçmeli	8
GM527	GIDA İŞLEMEDE AYIRMA, ÖZÜTLEME VE YOĞUNLAŞMA TEKNİKLERİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM529	SÜÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM534	EKMEK, MAKARNA VE YENİLİKÇİ TAHIİL ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	8
GM535	GIDA SANAYİNDE KROMATOGRAFI UYGULAMALARI	3+0+0	Seçmeli	8
GM536	GIDALARDAN FENOLİK BİLEŞİKLER	3+0+0	Seçmeli	8
GM542	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	GIDALARDAN 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 TAHIİL 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 FERMANTASYON 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	GIDALARDAN 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 LİPİD 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	22 / 33

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

1.YarıyılDersPlanı				
DersKodu	DersAdı	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.YarıyılDersPlanı				
DersKodu	DersAdı	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.YarıyılDersPlanı				
DersKodu	DersAdı	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 istatistikî 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	23 / 33

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	24 / 33

- 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.

4.5Öğretim 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	25 / 33

- 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

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 / 33

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 Tiskel
Dr. Öğr. Üyesi Evrim Burcu Uncu Kırış
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	27 / 33

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 (Sarfmalzeme, 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	28 / 33

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

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	29 / 33

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

6.3 Çağdaş Öğrenim Araçları ve Bilişim Altyapısı

AnabilimDalı, üniversitemizin güçlü bilişim altyapısından faydalanmaktadır. Üniversitemizdeeduroam 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	30 / 33

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	31 / 33

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	32 / 33

Tablo 9.3 Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında Bulunan Laboratuvar Donanımları

CihazAdı	Adet
Santrifüj	4
Ultrasonik Banyo	2
Vortex Mixer	2
Spektrofotometre	2
SuBanyosu	4
Çalkalayıcıİnkübatör	2
Sterilazatör	1
HassasTerazi	4
Blender	1
MagnetikKarıştırıcı (Isıtıcı)	4
Soxtherm/SoxheletYağTayinCihazı	1
Ham SelülozTayinCihazı	1
pH ÖlçümCihazı	1
Protein AnalizCihazı (Kjeldahl)	1
İnkübatör	3
UltrafiltrasyonCihazı	1
Liyofilizatör	1
Hamurkarıştırıcı (mikser)	1
Mixolab	1
Ekstrüder	1
KurutmaFırını	1
Etüv	1
KABFO	1
Otoklav	1
Homojenizatör	2
İrmikdeğirmeni	2
Buğdaydeğirmeni	1
Viskozimetre	1
Gluten yıkamacihazı	1
Gluten tork cihazı	1
Mekanikelek	1
BilgisayarKontrolölüKatı-Sıvı Ekstraksiyon Cihazı	1
Soğuk Pres Cihazı	1
VakumluEtüv	1
Rotary Evaporatör (dönerbuharlaştırıcı)	1
Püskürtmelikurutucu	1
KızartmaCihazı (Fritöz)	1
Gaz PiknometreCihazı	1
RenkÖlçerCihazı	1
NemTayinCihazı	2
RefraktometreCihazı	1
SuAktivitesiÖlçerCihazı	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	33 / 33

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: [KMÜ 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