

Öz Değerlendirme Raporu

SELÇUK ÜNİVERSİTESİ

**AKŞEHİR MÜHENDİSLİK VE MİMARLIK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ PROGRAMI**

Prof.Dr. Süleyman NEŞELİ (Başkan)

Doç.Dr.Abdullah KURT (Üye)

Dr.Öğr.Üyesi Mustafa Şamil ARGUN (Üye)

1.01.2021-01.09.2021

1.GİRİŞ

Bu öz değerlendirme raporu, Selçuk Üniversitesi, Akşehir Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim elemanları tarafından oluşturulan bir ekip tarafından hazırlanmıştır. Sürdürülebilir rekabet avantajı kazanmak, eğitim ve öğretimde kaliteyi arttırmak, girişimci ve yenilikçi üniversitelerin başında yer almak ve araştırma üniversiteleri arasına girmek Gıda Mühendisliği Programı'nın öz değerlendirme raporunun hazırlanmasına gereksinim duyulmuştur.

Bu öz değerlendirme raporu, ilgili programın, eğitim-öğretim kalitesini artırabilmesi ve teknolojik değişimlere uyum sağlayabilmesi için gereken stratejik ihtiyaçları iç ve dış paydaşlardan elde edilen geri bildirimler sayesinde değerlendirerek gerekli iyileştirmeler konusunda planlamalar yapmak amacı ile hazırlanmıştır. Rapor sonucunda ortaya çıkan eksikler ve sorunlar değerlendirilerek, imkanlar çerçevesinde gerekli güncellemelere ve iyileştirmelere yönelik çalışmalar başlatılmıştır. Hazırlanan bu raporun bölümümüzün eksiklerinin ve sorunlarının belirlenmesinde ve çözüm üretilmesinde rehber olarak kullanılması amaçlanmaktadır.

1.1 PROGRAMA AİT BİLGİLER

11.09.2017 tarihinde kurulan Akşehir Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi bünyesinde Gıda Mühendisliği bölümü, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığının 75850160-101.03.01-E.47284 sayılı yazılıyla 13.06.2018 tarihinde açılmıştır. 2018 yılında öğrenci olarak normal eğitim olarak eğitim öğretim faaliyetlerine başlamıştır. Öğretim dili Türkçedir. Bölüm, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalından oluşmaktadır. Bölüm akademik yapısı 1 profesör, 1 doçent, 1 doktor öğretim üyesi ve 1 araştırma görevlisi olmak üzere toplam 5 öğretim elemanından oluşmaktadır. Bölümümüzde güncel haliyle 3 laboratuvar, 1 kütüphane, 1 arşiv, 1 seminer salonu, 1 toplantı salonu, 4 tane derslik, fakülte ile ortak kullanımda 1 konferans salonu ve 1 bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır. Yeni kurulan bir fakülte olmasına rağmen, kabul edilen TAGEM ve BAP projeleri ile başvuru süreçlerinde olan TÜBİTAK projeleri ile finansal desteğin süreklilik kazanması hedeflenerek nitelikli lisans öğrencilerinin yetiştirilmesi ve özgün çalışmaların artması sonucu etki değeri yüksek bilimsel dergilerde yapılan yayın sayıları da giderek artmaktadır.

Gıda Mühendisliği; gıdaların işlenmesinde, saklanmasında, taşınmasında geliştirilmesinde, pazarlanmasında ve yeni gıdaların üretilmesinde, mühendislik ve temel fen bilimlerinin uygulama alanı bulunduğu bir mühendislik dalıdır. Gıda mühendisliği eğitimi ile farklı ve modern teknolojiler kullanılarak gıdaların işlenmesi, gıda güvenliği ve güvencesinin sağlanmasında gerekli sorumluluklar alabilecek, bilimi toplum ve çevre yararına kullanabilecek yeterli bilimsel bilgi birikimine ve donanıma sahip Gıda Mühendisleri ve araştırmacılar yetiştirmek hedeflenmektedir. Bölümümüzden lisans derecesini elde etmek için öğrencilerin, aldıkları tüm zorunlu ve seçmeli derslerde başarılı olarak en az 240 AKTS'yi tamamlaması ve ağırlıklı genel not ortalamalarının en az 2,0 olması gerekmektedir. Mezunlarımız, her türlü gıda üreten, işleyen imalathane, fabrika vb. yerlerde ayrıca toplu

yemek üretimi yapılan yemek şirketlerinde, otellerin mutfaklarında kalite-kontrol sorumlusu olarak görev yapabilmektedir. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın çeşitli birimlerinde, üniversitelerde gıda mühendisliği eğitimi veren bölümlerde akademik personel olarak ve ayrıca özel gıda araştırma, kontrol laboratuvarlarında iş imkânı bulabilmektedir.

2.Programın Öğrenci Kabulü ve Eğitim-Öğretim Faaliyetleri

Programımız YÖK'ün ilgili mevzuatı doğrultusunda ÖSYM tarafından yapılan Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) ile öğrenci almaktadır.

Gıda Mühendisliği Bölümü'ne 2018 yılında 13, 2019 yılında 2 ve 2020 yılında 2 öğrenci kayıt yaptırmıştır. Gıda Mühendisliği Bölümümüze yatay ve dikey geçiş ile öğrenci alımı yapılmaktadır. Ders içeriği ve kredisi uygun olan derslerde muafiyet ve intibak işlemleri uygulanmaktadır. Böylelikle 2020 yılı öğrenci sayımız 7'ye ulaşmıştır. Bölümümüze yapılan yatay ve dikey geçiş işlemleri de göz önüne alındığında kayıtlı öğrenci sayımız 20'dir.

Lisans öğrenci sayısındaki azalmanın önüne geçmek ve öğrencilerin hem lisans eğitimleri boyunca sektörel faaliyetlerde rol alma hem de mezuniyet sonrası iş imkanlarından faydalanma imkanı sunan birçok gıda fabrikasının bulunduğu Akşehir ilçesinin bu potansiyelini gösterebilmek için 2021 yılı için yerleşen öğrencilere Akşehir Gıda Sanayicileri tarafından burs imkanı sağlanacaktır.

Gıda Mühendisliği programının dersleri ve ders içerikleri herkes tarafından kolayca erişilebilecek şekilde yayınlanmış fakülte adresinde yayımlanmıştır.

Programın teknik içeriğini tamalayıcı Proses Tasarımı, Proses Uygulamaları ve Bitirme Projesi gibi dersler verilmektedir.

https://webadmin.selcuk.edu.tr/BirimDosyalar/Dosyalar/aksehir_muhendislik_ve_mimarlik-gida_muhendisligi/DERS%20PLANI.pdf

https://webadmin.selcuk.edu.tr/BirimDosyalar/Dosyalar/aksehir_muhendislik_ve_mimarlik-gida_muhendisligi/GIDA%20M%C3%9CH%20DERS%20%C4%B0%C3%87ER%C4%B0KLER%C4%B0.pdf

Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmektedir. Ayrıca öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiştir.

<https://webadmin.selcuk.edu.tr/BirimDosyalar/Dosyalar/eczacilik/%C3%96I%C3%A7me%20ve%20De%C4%9Feriendirme%20Esaslar%C4%B1.pdf>

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=21386&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

2.2. Bölümün misyon, vizyon ve stratejik amaçları

Bölümümüz genellikle yüksek kaliteli ve güvenilir gıda üretimi ve dağıtımı ile ilgilenen bilimsel bir sahadır. Günümüzde tüketicilerin besin değeri ve duyu kalitesi yüksek, güvenli, sağlıklı, ekonomik ve daha uzun süre muhafaza edilebilir gıdalara ve ürün çeşitliliğine olan talepleri dikkate alındığında, gıda mühendislerinin hammadde kalitesi konusunda üreticilerle iletişimde olma, ürün geliştirme, proses konusunda çözüm üretme, yeni ambalajlar ve ambalajlama teknikleri geliştirme, yüksek katma değerli gıdalar üretme, geleneksel gıdaları sanayiye kazandırma ve yasal hükümleri takip etme gibi alanlarda nitelikli olması kaçınılmazdır. Gıdaların kalite özelliklerinin iyileştirilmesi, yeni ürün ve proses metotlarının geliştirilmesi, bir gıda mühendisinin uğraşlarından birkaçıdır. Son yıllarda gelişmiş toplumlar tarafından işlenmiş gıda arzı gerekliliğinden dolayı gıda mühendisliğinin önemi giderek artmaktadır. Bölümümüz gıda bilimi ve teknolojisi odaklı araştırma olanaklarına sahip olmak için gerekli alt yapı çalışmalarını devam ettirmekte olup, öğrencilerine de sektörün gereksinimlerini karşılayabilecek bir eğitimi sektör ile iç içe sunmaktadır.

https://www.selcuk.edu.tr/Hakkinda/aksehir_muhendislik_ve_mimarlik-gida_muhendisligi

3. Programın İdari Yapısı Öğretim Kadrosu

Bölümümüz Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı tarafından yönetilmektedir. Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı yönetim şeması Şekil 1.1’de verilmiştir. Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı’na ait öğretim kadrosunun mevcut durumuna yönelik detaylı bilgiler aşağıdaki tablolarda sunulmuştur.



Şekil 1.1 Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yönetim Şeması

https://selcuk.edu.tr/Birim/aksehir_muhendislik_ve_mimarlik-gida_muhendisligi/14730/Person/Akademik

Tablo 1.1 Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler

Akademik Ünvan Ad, Soyad	Uluslararası (SCI-Exp) Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makale Sayısı	Ulusal Hakemli Dergi, Yayınlanan Makale Sayısı	Uluslararası ve Ulusal Kongre, Sempozyum vb. bildiri sayısı	Toplam Atıf Sayısı (kendi hariç)	Kitap/Bölüm Yazarlığı (Ulusal +Uluslararası) ve diğer yayınlar	Yönetilen Yüksek Lisans/Doktora Tezi	h- indeks
Doç.Dr. Abdullah KURT	16	4	15	216	1	1/0	8
Dr.Öğr.Üyesi Mustafa Şamil ARGUN	2	7	10	11	-	2/0	5

Tablo 1.2 Öğretim Kadrosunun Tamamlanan Veya Halen Devam Etmekte Olan Projeleri

No	Proje Adı	Kurum	Tarih	Bütçe	Yürütücü
1	Piliç-Hindi Mekanik İşlem Atıklarından Jelatin Üretimi ve Şekerleme Ürünlerinde Kullanımı	TAGEM	2021-2022	260000	Doç.Dr.Abdullah KURT
	Mahonia aquifolium meyve ekstraktı ile zenginleştirmenin buğday ekmeğinin fiziksel, kimyasal, besinsel ve teknolojik özellikleri üzerine etkilerinin araştırılması	Selçuk Üniversitesi, BAP	2021-2023	17500	Dr.Öğr.Üyesi Şamil ARGUN

Araştırma ve proje faaliyetlerinin iyileştirilmesi amacıyla; tablolarda da görüldüğü gibi proje yürütücülüğü deneyimlerine ve indekslerde taranan dergilerde yayın yapma tecrübe ve birikimlerine sahip olan öğretim elemanlarımızın, üniversite dışı destekler ile ve özellikle başvuru aşamasındaki TÜBİTAK projelerinin olumlu sonuçlanması ve bu alanlardaki yapılan proje başvuru sayısının yıllar bazında sürekli olarak artırılması hedeflenerek araştırma faaliyetleri için gerekli bütçe imkânının sağlanması amaçlanmaktadır.