

ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU

Özdeğerlendirme Raporu

İçindekiler

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler.....	3
1. İletişim Bilgileri	3
2. Program Başlıkları	3
3. Programın Türü	3
4. Programdaki Eğitim Dili	3
5. Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler	3
B. Değerlendirme Özeti.....	6
1. Öğrenciler	6
1.1 Öğrenci Kabulleri.....	6
1.2 Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma	6
1.3 Öğrenci Değişimi	9
1.4 Danışmanlık ve İzleme.....	11
1.5 Başarı Değerlendirmesi.....	12
1.6 Mezuniyet Koşulları.....	14
2. Program Eğitim Amaçları	15
2.1 Tanımlanan Program Eğitim Amaçları (EA)	15
2.2. Kurum Özgörevleriyle Tutarlılık	16
2.2.a Program Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi.....	17
2.2.b Program Eğitim Amaçlarının Yayınlanması.....	18
2.2.c Program Eğitim Amaçlarının Güncellenme Yöntemi	18
2.3 Program Eğitim Amaçlarına Ulaşma	18
3. Program Çıktıları	19
4. Sürekli İyileştirme.....	21
5. Eğitim Planı	22
5.1 Eğitim Planı (Müfredat)	22
5.2 Eğitim Planının Uygulama Yöntemi	29
5.3 Eğitim Planı Yönetim Sistemi.....	29
5.4 Eğitim Planının Bileşenleri	30
5.5 Ana Tasarım Deneyimi	31
6. Öğretim Kadrosu.....	34
6.1 Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği.....	34
6.2 Öğretim Kadrosunun Nitelikleri	38
6.3 Atama ve Yükseltme	39
7. Altyapı	39
7.1 Eğitim için Kullanılan Alanlar ve Teçhizat	40
7.2 Modern Mühendislik Araçları ve Bilgisayar Altyapısı.....	46
7.3 Prof. Dr. Fuat SEZGİN Kütüphanesi	46
8. Kurum Desteği ve Parasal Kaynaklar	50
8.1 Kurumsal Destek ve Bütçe Süreci.....	50
8.2 Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği.....	51
8.3 Altyapı ve Teçhizat Desteği	51
8.4 Teknik, İdari ve Hizmet Kadrosu Desteği.....	52
9. Organizasyon ve Karar Alma Süreçleri.....	52

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 2. 1: Program Eğitim Amaçlarının Belirlenmesi ve Güncellenmesine Yönelik İşlem Akışı	18
Şekil 7. 1: Derslik görünümü	41
Şekil 7. 2: Geri Dönüşebilir Atık Toplama Kutuları	41
Şekil 7. 3: Personel Ofisi	42
Şekil 7. 4: Spor Merkezi ve Spor Alanları	45
Şekil 7. 5: Spor Merkezi ve Spor Alanları	45
Şekil 7. 6: Pamukkale Üniversitesi Kütüphanesi	49
Şekil 7. 7: Yangın Söndürme Tüpü	50
Şekil 7. 8: Engelli Asansörü	50

TABLO LİSTESİ

Tablo 1. 1: Lisans Öğrencilerinin ÖSYS Derecelerine İlişkin Bilgi	6
Tablo 1. 2: Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri	6
Tablo 1. 3: Başka Bölümlerin Yandal Programlarında Kayıtlı Olan Gıda Mühendisliği Öğrencileri	9
Tablo 1. 4: Bölümümüzün Erasmus+ Kapsamında Gerçekleştirdiği Anlaşmalar	10
Tablo 1. 5: Gıda Mühendisliği Bölümü Erasmus Hareketliliği	10
Tablo 1. 6: Danışmanlık Hizmeti Veren Öğretim Üyeleri ile Danışmanlığını Yürüttüğü Öğrenci Grupları ve Sayıları	11
Tablo 1. 7: Ders Başarı Puanlamasında Kullanılan Notlar ve Karşılaştırılması	13
Tablo 1. 8: Öğrenci ve Mezun Sayıları	14
Tablo 2. 1: Eğitim Amaçları ile Bölüm, Fakülte ve Üniversite Özgörevlerinin Çapraz İlişkisi	16
Tablo 2. 2: Eğitim Amaçlarına Ulaşma Düzeyi	19
Tablo 3. 1: Program Çıktıları	20
Tablo 5. 1: Lisans Eğitim Planı	23
Tablo 5. 2: Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Eğitim Planındaki Seçmeli Ders Havuzları	25
Tablo 5. 3: Disipline Özgü Bileşenlere Eşdeğer Dersler	28
Tablo 6. 1: Öğretim Kadrosu Yük Özeti	34
Tablo 6. 2: Öğretim Kadrosunun Analizi	36
Tablo 6. 3: Gıda Mühendisliği Öğretim Elemanları ve Bilim Disiplini	38
Tablo 6. 4: Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyeleri Tarafından Gerçekleştirilen Akademik Faaliyetler	39
Tablo 7. 1: Gıda Mühendisliği Bölümü Fiziksel Altyapı Bilgileri	39
Tablo 7. 2: Öğrenim Mekanları ve Teknik Altyapı	40
Tablo 7. 3: Her Derslikteki Mevcut Demirbaşlar	41
Tablo 7. 4: Öğrenci Toplulukları	43
Tablo 7. 5: Pamukkale Üniversitesi Kütüphanesi Yayınların ve Veritabanlarının Yıllara Göre Dağılımı	48
Tablo 8. 1: Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyeleri Tarafından Yürütülen Bilimsel Proje Sayıları (2022-2024)	51
Tablo 9. 1: Gıda Mühendisliği Bölüm Kurulu	52

ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU

[Gıda Mühendisliği Bölümü]

[Pamukkale Üniversitesi]

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

1. İletişim Bilgileri

Prof. Dr. Sami Gökhan ÖZKAL
Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Ofis tel: +90 258 296 31 01, Cep tel: +90 505 603 60 19, Faks: +90 258 296 32 62
sgozkal@pau.edu.tr

Prof. Dr. Fatma IŞIK
Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Ofis tel: +90 258 296 31 11, Cep tel: +90 532 720 87 67, Faks: +90 258 296 32 62
fisik@pau.edu.tr

2. Program Başlıkları

Bu özdeğerlendirme raporu kapsamında değerlendirilecek olan Gıda Mühendisliği Lisans Programı, Pamukkale Üniversitesi (PAÜ) Mühendislik Fakültesi bünyesinde yer alan Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından sunulmaktadır. PAÜ Gıda Mühendisliği eğitimlerini başarı ile tamamlayan mezunlara “Gıda Mühendisliği” lisans derecesi verilmektedir. Gıda Mühendisliği Bölümü Üniversitenin Fen Bilimleri Enstitüsü’ne (FBE) bağlı bir anabilim dalı olarak Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans ve Doktora Programlarını yürütmektedir.

3. Programın Türü

Normal Öğretim

4. Programdaki Eğitim Dili

Eğitim dili Türkçe’dir. İsteğe bağlı İngilizce hazırlık programı bulunmaktadır.

5. Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler

Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü’nün kuruluş önerisi 1994 yılında Mühendislik Fakültesi Dekanlık görevini yürüten Prof. Dr. Hüsnü Yusuf GÖKALP tarafından yapılmıştır. Aynı yıl kuruluş kararı onaylanan bölüm 1995-96 öğretim yılında Prof. Gökalp başkanlığında 25 normal öğrenim ve 25 ikinci öğrenim öğrencisi ile eğitim-öğretime başlamıştır.

Prof. Dr. H. Yusuf GÖKALP’ten sonra öğretim üyesi olarak bölüme sırasıyla Yahya TÜLEK, Sebahattin NAS, Ramazan GÖKÇE, Ahmet Hilmi ÇON, İlyas ÇELİK, Aydın YAPAR atanmışlardır. Araştırma Görevliliği kadrosuna ilk atanılanlar ise Ahmet YAMAN, Raci EKİNCİ, Sami Gökhan ÖZKAL, Seher KAYA ve Fatma IŞIK olmuştur. Daha sonraki yıllarda Yusuf YILMAZ, Hüdayi ERCOŞKUN, Neslihan ÇOLAK, Oğuz GÜRSOY, Çetin KADAKAL, Ömer ŞİMŞEK, Özlem ÜSTÜN, Haluk ERGEZER, Oktay YEMİŞ, Hakan KARACA, Engin DEMİRAY, Ezgi ÖZGÖREN ÇAPRAZ, H. Betül KAPLAN YELER, Aysun YURDUNUSEVEN YILDIZ ve son olarak da Ufuk Gökçe AYRANCI araştırma görevliliği

kadrosuna atanmışlardır. Bu sabit kadro personellerinin dışında ÖYP uygulaması kapsamında Bayburt Üniv. Müh. Fak. Gıda Müh. Bölümü adına Halil İbrahim KAYA ve Adana YTÜ Müh. Fak. Gıda Müh. Bölümü adına Özlem ZAMBAK bölümümüzde Araştırma Görevlisi olarak görev yapmışlardır. Bugün itibarıyla Gıda Mühendisliği Bölümünde 9'u Profesör, 3'ü Doçent, 2'si Doktor Öğretim Üyesi olmak üzere 14 öğretim üyesi ile 1'i Araştırma Görevlisi olmak üzere toplam 15 akademik personel; lisans eğitiminde 129 normal, 1 ikinci öğrenim öğrencisinin mesleki eğitimlerini ve 34 yüksek lisans ve 7 doktora öğrencisinin yüksek lisans ve doktora çalışmalarını yürütmektedir. Bunun yanı sıra bölümdeki 2 öğrenci uygulama laboratuvarında lisans öğrencilerinin uygulamaları ve 6 araştırma laboratuvarında lisans, yüksek lisans ve doktora öğrencilerinin çeşitli konulardaki çalışmaları yürütülmekte ve yönlendirilmektedir. Yine aynı şekilde 6 personelin çalıştığı Unlu Mamuller Pilot Tesisi de Gıda Mühendisliği Bölümü'nde araştırma ve eğitim faaliyetlerine önemli katkılar sağlamaktadır.

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği mevcut bölüm yönetimi ve karar alma süreçlerinde görev yapan komisyonlar aşağıda sıralanmıştır.

Görev veya Komisyon Adı

Bölüm Başkanı

Bölüm Başkan Yardımcısı

Bölüm Başkan Yardımcısı

Görevli Adı ve Soyadı

Prof. Dr. Sami Gökhan ÖZKAL

Doç. Dr. Engin DEMİRAY

Doç. Dr. Haluk ERGEZER

Stratejik Planlama ve Sürekli İyileştirme Komisyonu

Prof. Dr. Çetin KADAKAL

Dr. Öğr. Üyesi H. Betül YELER

Prof. Dr. Fatma IŞIK

Bölüm Staj Komisyonu

Prof. Dr. Hakan KARACA

Doç. Dr. Haluk ERGEZER

Doç. Dr. Ezgi ÖZGÖREN ÇAPRAZ

Dr. Öğr. Üyesi Aysun YURDUNUSEVEN

YILDIZ

Bologna Komisyonu

Prof. Dr. Sami Gökhan ÖZKAL

Prof. Dr. Ramazan GÖKÇE

Prof. Dr. Seher ARSLAN

Araş. Gör. Ufuk Gökçe AYRANCI

Uluslararası İlişkiler Komisyonu

Doç. Dr. Haluk ERGEZER

Prof. Dr. Fatma IŞIK

Doç. Dr. Engin DEMİRAY

Program Öz Değerlendirme Komisyonu

Prof. Dr. Fatma IŞIK

Doç. Dr. Engin DEMİRAY

Doç. Dr. Ezgi ÖZGÖREN ÇAPRAZ

Dr. Öğr. Üyesi H. Betül YELER

Dr. Öğr. Üyesi Aysun YURDUNUSEVEN

YILDIZ

Araş. Gör. Ufuk Gökçe AYRANCI

FARABİ Komisyonu

Prof. Dr. Ramazan GÖKÇE

Müfredat Komisyonu

Prof. Dr. Sami Gökhan ÖZKAL

Prof. Dr. Yahya TÜLEK

Doç. Dr. Engin DEMİRAY

Oryantasyon Komisyonu

Prof. Dr. Ramazan GÖKÇE

Dr. Öğr. Üyesi H. Betül YELER

Araş. Gör. Ufuk Gökçe AYRANCI

Bölüm AKTS Koordinatörlüğü

Prof. Dr. Sami Gökhan ÖZKAL
Prof. Dr. Ramazan GÖKÇE
Prof. Dr. Seher ARSLAN
Doç. Dr. Engin DEMİRAY

Muafiyet Komisyonu

Prof. Dr. Çetin KADAKAL
Prof. Dr. Seher ARSLAN
Dr. Öğr. Üyesi H. Betül YELER

Yabancı Dil (Hazırlık) Eğitimi Koordinatörlüğü

Prof. Dr. Seher ARSLAN
Doç. Dr. Haluk ERGEZER

Sosyal Faaliyetler Komisyonu

Prof. Dr. Seher ARSLAN
Prof. Dr. Çetin KADAKAL
Doç. Dr. Engin DEMİRAY
Araş. Gör. Ufuk Gökçe AYRANCI

Bölüm Ders ve Sınav Programı Komisyonu

Araş. Gör. Ufuk Gökçe AYRANCI

Bilgi İşlem Teknolojileri Komisyonu

Prof. Dr. Fatma IŞIK
Dr. Öğr. Üyesi H. Betül YELER

Pamukkale Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü Danışma Kurulu aşağıdaki üyelerden oluşmaktadır.

Prof. Dr. Sami Gökhan ÖZKAL

Bölüm Başkanı

Prof. Dr. Yahya TÜLEK

Bölüm Öğretim Üyesi

Prof. Dr. Ramazan GÖKÇE

Bölüm Öğretim Üyesi

Prof. Dr. Hakan KARACA

Bölüm Öğretim Üyesi

Doç. Dr. Engin DEMİRAY

Bölüm Başkan Yardımcısı

Doç. Dr. Haluk ERGEZER

Bölüm Başkan Yardımcısı

Dr. Öğr. Üyesi H. Betül KAPLAN YELER

Bölüm Öğretim Üyesi

Serkan YILDIRIM

İşveren, Anadolu Etap

Alptuğ ÖNAL

İşveren, Önallar Gıda

Kazım ÖZDEMİR

İşveren, Turan Kuruyemiş

Yasal KAFES

İşveren, Dentat Yemek Catering

Ezgi ATILSIN KORKMAZ

İşveren, Ezel Şarapçılık

Gizem KASAPSARAÇOĞLU SERT

İşveren, Altuntaş Baharat

Umut AYANA

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Denizli Şube Başkanı

Şehla AKPINAR

Tarım ve Orman Bakanlığı Denizli İl Müdürlüğü

Öğrenci Serra BIÇAKCI

PAÜ Müh. Fak. Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrencisi

B. Değerlendirme Özeti

1. Öğrenciler

1.1 Öğrenci Kabulleri

Öğrencilerin programa kaydolabilmeleri için bir ortaöğretim diplomasına sahip olmaları ve yükseköğretim kurumlarına yerleştirme sınavından MF4 türünde yeterli puan almış olmaları gerekir. Programın yerleştirme puan türünde başarı sırası 300 bininci sırada olan adayın yerleştirme puanının altında yerleştirme puanına sahip adaylar yerleşebilmektedir (Ek puansız yerleştirme puanının başarı sırası dikkate alınır.). Bunların dışında programa yatay-dikey geçişlerle ve Pamukkale Üniversitesi Yabancı Öğrenci Yerleştirme Sistemi ile de öğrenci kabul edilmektedir.

Tablo 1. 1: Lisans Öğrencilerinin ÖSYS Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl ⁽¹⁾	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	YKS Puanı		YKS Başarı Sırası	
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
2024	21	21	321.99	292.67	203.696	290.504
2023	36	19	350.74	308.11	187254	298448
2022	41	26	341.56	298.6	191500	297911
2021	41	23	275.79	248.91	215332	296149
2020	52	39	298.28	283.52	-	-

YÖK tarafından yayınlanan (<https://yokatlas.yok.gov.tr/netler-tablo.php?b=10082>) Devlet Üniversitelerindeki Gıda Mühendisliği programına kaydolun öğrencilerin 2024 taban puanları esas alınarak yapılan başarı sıralamasına göre, Pamukkale Üniversitesi, Gıda Mühendisliği programı, 44 bölüm arasında 25. sırada yer almaktadır. Diğer taraftan, 2024 yılında Pamukkale Üniversitesi, Gıda Mühendisliğine kaydolun öğrenciler, AYT sorularında 8.3 Matematik, 2.9 Fizik, 2.1 Kimya, 4.5 Biyoloji net başarıları gösterebilmişlerdir. Bu veriler ışığında kaydolun öğrencilerin sayısal başarılarının yüksek olmadığı bir gerçektir. Dolayısıyla, yeterli sayısal bilginin ve mühendislik problemlerini modelleme ve çözme niteliklerinin kazandırılmasında zorluklar yaşanmaktadır.

Pamukkale Üniversitesi, Gıda Mühendisliği programına kayıt yaptıran öğrenciler talep etmeleri doğrultusunda hazırlık sınıfına devam edebilirler.

1.2 Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma

Tablo 1. 2: Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri

Akademik Yıl	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programda Çift Anadala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde Çift Anadala Başlamış Olan Program Öğrenci Sayısı
2025	2	1		
2024	1	2	-	-
2023	2	1	-	-
2022	3	3	-	-
2021	3	5	-	-
2020	6	8	-	-

Pamukkale Üniversitesi, Gıda Mühendisliği programına yatay geçişle öğrenci kabulü; 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik ile 21/08/2013 tarihli ve 28742 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Pamukkale Üniversitesi Önlisans, Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği esaslarına göre yapılır. Öğrenci başvurularının değerlendirilmesi ise yukarıda verilen yönetmeliklere dayanarak Üniversite Senatosunca hazırlanan ve yayınlanmış olan, Pamukkale Üniversitesi Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Yatay Geçiş Esaslarına İlişkin Yönerge’ye göre gerçekleştirilir.

Yatay geçişle öğrenci kabulü **başarı puanı** ile veya **merkezi yerleştirme puanı** ile olmak üzere iki şekilde yapılmaktadır:

Başarı puanı ile yapılan yatay geçiş için aday öğrenci Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dekanlığına müracaat eder. Müracaatının değerlendirmeye alınabilmesi için öğrencinin kayıtlı olduğu diploma programında bitirmiş olduğu dönemlere ait genel not ortalamasının 2.50 veya merkezi yerleştirme puanı geçiş yapmak istediği diploma programının taban puanına eşit veya yüksek olması gerekir. Koşulu sağlayan adayların dosyası Dekanlık yönetim kurulu kararı ile Bölüm başkanlığına gönderilir. Bölüm başkanlığı ise Bölüm yatay geçiş/intibak komisyonunu değerlendirmek üzere görevlendirir. Başvurularla ilgili ön değerlendirmeyi, Pamukkale Üniversitesi Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Yatay Geçiş Esaslarına İlişkin Yönerge çerçevesinde, yatay geçiş komisyonu yapar. Adayların puanına göre sıralama yapılarak asil ve yedek listesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığı kararı ile Mühendislik Fakültesi Dekanlığına gönderilir. Mühendislik Fakültesi Dekanlığı, yönetim kurulu kararı ile ilan edilir.

Merkezi yerleştirme puanıyla yatay geçiş için aday öğrenci Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dekanlığına müracaat eder. Öğrenci, hazırlık sınıfı da dahil olmak üzere yatay geçiş için başvuru yapabilir. Müracaatının kabul edilebilmesi için, öğrencinin kaydolduğu yıldaki merkezi yerleştirme puanının, Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği programının taban puanına eşit veya yüksek olması koşulunu sağlaması gerekir. Koşulu sağlayan adayların dosyası Dekanlık yönetim kurulu kararı ile Bölüm başkanlığına gönderilir. Bölüm başkanlığı ise Bölüm yatay geçiş/intibak komisyonunu değerlendirmek üzere görevlendirir.

Başvurularla ilgili ön değerlendirmeyi, Pamukkale Üniversitesi Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Yatay Geçiş Esaslarına İlişkin Yönerge çerçevesinde, yatay geçiş komisyonu yapar. Değerlendirmelerde adayların ÖSYM yerleştirme puanı esas alınır. Başvurunun kontenjandan fazla olduğu durumlarda, ÖSYM Yerleştirme puanı en yüksek adaydan başlanarak sıralama yapılır, kontenjan kadar adayın yatay geçişi kabul edilir. Adayların puanına göre sıralama yapılarak asil ve yedek listesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığı kararı ile Mühendislik Fakültesi Dekanlığına gönderilir. Mühendislik Fakültesi Dekanlığı yönetim kurulu kararı ile ilan edilir.

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümüne yatay geçişi kabul edilen öğrenciler ders kayıt dönemlerinde Bölüm Başkanlığına daha önce almış olduğu derslerden muaf olabilmek için dilekçe ile müracaat eder. Dilekçesinde muaf olmak istediği derslerin içeriğini, kredilerini ve not dökümünü sunar. Bölüm başkanlığı başvuruları değerlendirmek üzere muafiyet komisyonunu görevlendirir. Muafiyet komisyonu başvuruları Pamukkale Üniversitesi Önlisans, Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği Uygulama Esasları Yönergesi’nin 8. Maddesine göre değerlendirir. Değerlendirmede aşağıdaki maddeler esas alınır:

(1) Bir dersten muaf olmak için, o dersin eşdeğerini daha önce başarmış olmak veya muafiyet sınavına girip başarılı olmak gerekir. Muafiyet işlemleri için; ders içerik ve kredi eşdeğerliği sağlanmalıdır.

(2) Başvurular ilgili komisyonların görüşü alınarak, ilgili yönetim kurulu tarafından onaylanır. İlgili evraklar Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına gönderilir. Yönetim kurulu kararı ekle-sil-onayla tarihlerinden önce ilan edilir.

(3) Zamanında yapılmayan başvurular için muafiyet işlemi yapılmaz.

(4) Ortak zorunlu ders kapsamında okutulan yabancı dil derslerinden muaf olmak isteyen öğrenciler, Üniversiteye ilk kayıt sırasında başvurmak zorundadırlar.

(5) İlgili kurullar tarafından belirlenen dersler için muafiyet sınavları açılır. Muafiyet sınavlarının başvuru ve sınav tarihleri akademik takvimde tanımlanır.

(6) Muafiyet sınavlarında başarılı olan öğrencilerin sınav notları, Pamukkale Üniversitesi Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliğinin 32'nci maddesindeki tabloya göre harf notuna dönüştürülerek ilgili dersin başarı notu olarak kaydedilir.

(7) Öğrencinin, muafiyet sınavı ile bir dersten başarılı olabilmesi için en az C2 alması gerekir.

(8) Öğrencinin muaf olmak istediği dersleri aldığı yükseköğretim kurumunda aldığı notlar, Pamukkale Üniversitesi Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliğinin 32'nci maddesindeki esaslar çerçevesinde harf notlarına dönüştürülerek, öğrencinin muaf kabul edildiği derslere ait başarı notları belirlenir.

(9) Öğrencinin muaf sayıldığı derslerden aldığı notlar ortalamalara dahil edilir.

(10) Muaf sayılan dersleri öğrenciler tekrar alamazlar.

Dikey geçiş öğrencileri Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümüne ÖSYM tarafından yerleştirilir. Dikey geçiş öğrencilerinin kayıt işlemleri, 19/2/2002 tarihli ve 24676 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Meslek Yüksekokulları ve Açık öğretim Ön Lisans Programları Mezunlarının Lisans Öğrenimine Devamları Hakkında Yönetmelik hükümlerine ve Senato tarafından belirlenen esaslara göre yürütülür.

Dikey geçiş öğrencilerinin kayıt işlemleri akademik takvimde belirtilen tarihlerde ve istenen kayıt koşullarında Öğrenci İşleri Daire Başkanlığında gerçekleştirilir.

Dikey geçiş öğrencileri daha önce alıp başarılı oldukları derslerden muaf olabilmek için Bölüm Başkanlığına başvurur. Dilekçesinde muaf olmak istediği derslerin içeriğini, kredilerini ve not dökümünü sunar. Öğrencilerin ön lisans eğitimi-öğretimi sırasında almış oldukları derslerin eşdeğerliği Pamukkale Üniversitesi Önlisans, Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği Uygulama Esasları Yönergesi'nin 8. Maddesine göre değerlendirir (Bu yönerge kapsamındaki değerlendirme kriterleri yatay geçiş kısmında sunulmuştur). Lisans programında alacağı dersler ilgili komisyon önerisi doğrultusunda ilgili yönetim kurulu tarafından belirlenir. Gerekli evraklar Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına gönderilir. Öğrencilerin alması gereken derslere göre programa kaydı yapılarak derslere devam hakkı verilir.

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği programında yandal uygulamaları Pamukkale Üniversitesi Yandal Programı Yönergesi'ne göre yürütülmektedir. Bölümler arası iş birliği ve Fakülte kurulunun onayı ile yandal kontenjanları belirlenir ve ilan edilir. Gıda Mühendisliği yandal programını takip etmek isteyen öğrenciler Bölüm Başkanlığına müracaat eder. Diğer taraftan, Gıda Mühendisliği öğrencileri de yandal programını takip etmek istediği ilgili bölüm başkanlığına müracaat etmesi gerekir. Öğrenciler yandal programına 3. veya 6. Yarıyıl başında müracaatta bulunur. Ayrıca müracaat eden öğrencilerin akademik not ortalamasının en az 2.75/4.00 olması gerekir. Başvurular bölüm başkanlığının görevlendirdiği Bölüm Lisans ve Lisansüstü Müfredat komisyonu tarafından değerlendirilir. Başvuru sayısının kontenjan sayısını aşması durumunda öğrencilerin akademik not ortalamaları dikkate alınarak yandal programına yerleştirme yapılır. Akademik not ortalamalarının aynı olması durumunda adayların ÖSYM yerleştirme puanları esas alınır. Komisyon kararı bölüm başkanlığının onayı ile Dekanlık Yönetim Kuruluna sunulur ve ilan edilir.

Yandal programına kabul edilen öğrencilerin ders seçimi ve derslerin yarıyılların programlanması için Bölüm başkanlığı tarafından Yandal Programı Koordinatörü ataması gerçekleştirilir. Öğrencinin yandal programı süresi içerisinde en az 30 en fazla 60 kredi alması gerekmektedir. Gıda Mühendisliği Yandal programını takip edecek öğrencilere Gıda Mühendisliği disiplinine özgü ölçütleri sağlayan dersler verilir. Öğrenci Anadal programındaki derslerden en fazla 10 krediyi yandal programı için saydırabilir. Öğrencinin yandal programına devam edebilmesi için anadal programındaki akademik not ortalamasının en az 2.25 olması zorunludur. Anadal programından mezuniyet hakkını elde eden ve henüz yandal programını bitiremeyen öğrencilere, bu programı tamamlamak için azami öğrenim süresinin aşmamak kaydıyla en fazla iki yarı yıl süre tanınır. Anadal programından mezuniyet hakkını elde eden ve yandal programını en az 2.30 akademik not ortalama ile tamamlayan öğrenciye yandal sertifikası verilir. Başka bölümlerin yandal programlarında kayıtlı olan Gıda Mühendisliği öğrencileri Tablo 1.3’de verilmiştir. Başka bölüm öğrencilerinden Gıda Mühendisliği yandal programını takip eden öğrenci bulunmamaktadır.

Tablo 1. 3: Başka Bölümlerin Yandal Programlarında Kayıtlı Olan Gıda Mühendisliği Öğrencileri

ÖGR. NO		ADI SOYADI	DAL BİRİM ADI	DAL PROGRAM ADI	DAL ÖĞRENCİ DURUMU	DAL. AKD. ORT.
1	21249009	EZGİ SAKARYA	MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ	255 ENDÜSTRİ MÜHENDİSLİĞİ	Aktif	3.01 (2.06)
2	20249030	AYLİN DİNÇ	MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ	255 ENDÜSTRİ MÜHENDİSLİĞİ	Aktif	2.84 (1.28)

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Normal Öğretim Programında Çift Anadal uygulaması henüz bulunmamaktadır.

1.3 Öğrenci Değişimi

Erasmus + hareketliliği bünyesinde bölümümüzün ikili iş birliği kapsamında hali hazırda öğrenci ve personel değişimini de kapsayan 12 farklı üniversite ile anlaşması bulunmaktadır (Tablo 1.4). Anlaşma yapılan üniversiteler ile faal olarak ve çoğunlukla öğrenci ders alma ve staj hareketliliği bunun yanı sıra öğretim üyeleri bazında da ders verme ve eğitim alma faaliyetleri yürütülmektedir.

Bölüm Erasmus koordinatörü ikili anlaşma sayılarını arttırmak üzere ilgili üniversitelere resmi başvurularda bulunmak suretiyle anlaşma sayısını arttırmaya çalışmaktadır. Ayrıca bölüm akademik faaliyetleri içerisinde yer alan yurtdışı bilimsel organizasyonlara katılımların gerçekleştiği dönemlerde ayrıca öğretim üyelerinin kişisel bağlantıları aracılığı ile anlaşma yapılan kurumların sayısının artırılması için çaba sarf edilmektedir.

Tablo 1. 4: Bölümümüzün Erasmus+ Kapsamında Gerçekleştirdiği Anlaşmalar

	Ülke	Üniversite Adı, Bölüm
1	İtalya	Universita Degli Studi Di Teramo, Food Engineering
2	Litvanya	Vilniaus Kolegija University of Applied Sciences, Food Technology
3	Macaristan	University of Szegedi, Food Engineering
4	Polonya	Poznan University of Life Sciences, Food Engineering
5	Portekiz	Polytechnic Institute of Coimbra, Food Engineering
6	Romanya	University of Gallati, Food Engineering
7	Arnavutluk	Agricultural University of Tirana, Food Engineering
8	Bangladeş	Noakhali Science and Technology University, Food Technology and Nutrition Science
9	Bosna Hersek	University of Tuzla, Food Technology
10	Kazakistan	Shakarim State University of Semey, Food Science and Technology Kostanay Regional University Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi
11	Tunus	Universite De Carthage, Food Industries
12	Ukrayna	Odessa National Academy of Food Technologies, Food Sciences

Öğrencilerin Erasmus+ hareketlilik programından faydalanabilmesini teşvik etmek üzere Üniversite Uluslararası İlişkiler birimi tarafından belirli dönemlerde toplantılar düzenlenmektedir. Ayrıca bölüm içerisinde güz ve bahar dönemlerinin başında bölüm Erasmus koordinatörlüğü tarafından bilgilendirme toplantıları yapılmaktadır. Bunun dışında bölümümüze yurtdışından gelen akademisyenler tarafından da kendi ülkelerini ve üniversitelerini tanıtıcı sunumlar vasıtasıyla öğrencilerin farkındalığı artırılmaya çalışılmaktadır.

Her yıl Mayıs ayı içerisinde üniversitemiz bünyesinde Uluslararası hafta etkinliği düzenlenmekte ve bu hafta kapsamında fakültemiz ve bölümümüze gelen misafir öğretim üyeleri üniversitelerini tanıtan stantlar açmak suretiyle değişim programlarını teşvik etmeye yönelik faaliyetlerde bulunmaktadırlar.

Bölümümüze ait 2020-2025 yılları arasını kapsayan hareketlilik bilgilerine ilişkin bilgiler Tablo 1.5'te sunulmuştur

Tablo 1. 5: Gıda Mühendisliği Bölümü Erasmus Hareketliliği

Akademik Yıl	Erasmus	
	Gelen Öğrenci	Giden Öğrenci
2024-2025	1	0
2023-2024	0	0
2022-2023	0	2
2021-2022	1	8
2020-2021	1	1

1.4 Danışmanlık ve İzleme

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Normal Öğretim Programında öğrenci danışmanlık hizmetleri 21/08/2013 tarihli ve 28742 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan Pamukkale Üniversitesi Önlisans, Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliğinin 20. Maddesi çerçevesinde yürütülür. Bu yönetmeliğe göre danışman “*Öğrencilerin eğitim-öğretim ve üniversite yaşamıyla ilgili sorunlarıyla ilgilenmek üzere bölüm başkanının önerisi ve ilgili yönetim kurulu kararı ile görevlendirilen öğretim elemanı*” olarak tanımlanmıştır. Öğrenci danışmanının görev ve sorumlulukları aşağıda özetlenmiştir;

- (1) Kayıt yaptıran her öğrenci için, kayıt öncesinde ilgili bölüm başkanlığı tarafından bölümün öğretim elemanları arasından bir danışman belirlenir.
- (2) Danışmanlık görevi öğrencinin Üniversiteye kaydolması ile başlar, öğrencinin Üniversiteden mezun olması veya ilişkisinin kesilmesine kadar devam eder.
- (3) Danışmanlık yapan öğretim elemanının, bir yarıyıldan fazla yurt içi ya da yurt dışı izin ve görevlendirme durumlarında veya Üniversiteden geçici/sürekli ilişkisinin kesilmesi durumunda, ilgili bölüm başkanlığı tarafından öğrenciye yeni bir danışman atanır. Bir yarıyıldan az izin ve görevlendirmelerde öğrenci danışmanlığı geçici olarak ilgili bölüm başkanı veya görevlendireceği bir öğretim elemanı tarafından yerine getirilir.
- (4) Danışman, öğrencinin Üniversite yaşamı ile ilgili sorunlarının çözümünde ve eğitim-öğretim ile ilgili ders seçme, ders şubesini belirleme, ders ekleme, ders silme işlemlerinde öğrenciye yardımcı olur.
- (5) Danışman, öğrencinin akademik hedeflerini ve geçmiş başarılarını dikkate alarak, öğrencinin ders seçiminde kendisine önerilerde bulunur. Ancak ders seçiminden ve ders kayıt işlemlerinden öğrenci sorumludur.
- (6) Danışmanın öğrencinin ders kayıtlarını değiştirme ve ekleme/silme yetkisi bulunmaz.
- (7) Öğrencilerin eğitim-öğretimle ilgili sorunları ve mazeretleri ile ilişkili sundukları dilekçelere görüş bildirir.
- (8) Öğrencilerin kariyer planlamaları ve gelişimleri yönünde öneri ve katkı sağlar.

Gıda Mühendisliği Normal Öğretim programında danışmanlık hizmeti veren öğretim üyeleri ile danışmanlığını yürüttüğü öğrenci grupları ve sayıları Tablo 1.6’da sunulmuştur.

Tablo 1. 6: Danışmanlık Hizmeti Veren Öğretim Üyeleri ile Danışmanlığını Yürüttüğü Öğrenci Grupları ve Sayıları

Öğretim Üyesi	Öğrenci Grubu
Doç. Dr. Ezgi ÖZGÖREN ÇAPRAZ	2020 girişliler
Dr. Öğr. Üyesi Aysun YURDUNUSEVEN YILDIZ	2021 girişliler
Prof. Dr. Hakan KARACA	2022 girişliler
Dr. Öğr. Üyesi H. Betül YELER	2023 girişliler
Doç. Dr. Haluk ERGEZER	2024 girişliler
Doç. Dr. Engin DEMİRAY	2025 girişliler

Bölümümüzde her öğretim üyesinin danışmanlığı bulunmaktadır. Danışman Öğretim Üyeleri haftalık programları içerisinde 4 saat danışmanlık hizmeti sunmaktadır. Her danışman Öğretim üyesi Danışmanlık saatlerini ofis kapısında ilan eder. Danışman öğretim üyeleri her Eğitim-

Öğretim Dönemi başında öğrencileri ile toplantı yapar. Bunun dışında Gıda Mühendisliği Bölümünde eğitim öğretime başlayan yeni öğrencilere Mühendislik Fakültesi Dekanlığının organize ettiği bölüm danışman öğretim üyelerinin ve öğretim elemanlarının katıldığı bir oryantasyon programı yapılmaktadır. Bu programda Bölüm Oryantasyon Komisyonu tarafından öğrencilere bölümün öğretim elemanları ve fiziki imkanları ile eğitim planı ve ilgili yönetmelikler hakkında bilgi sunulur.

1.5 Başarı Değerlendirmesi

1.5.1 Öğrencilerin derslerdeki ve diğer etkinliklerdeki başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz.

Pamukkale Üniversitesinde bağli sistem destekli kritere göre değerlendirme tabanlı bir notlandırma sistemi esastır. Her türlü dönem içi ve genel sınav değerlendirmeleri, 100 tam puan üzerinden tam sayı puan olarak notlandırılır. Dersin sorumlu öğretim elemanı, dersin dönem sonu sınavının yapıldığı tarihi izleyen on gün içinde, derse kayıtlı öğrencilerin 100'lük sisteme göre belirlenmiş başarı puanını otomasyon sistemine girer.

Başarı puanı öğrencinin dönem içi çalışmalarından aldığı notlar ve dönem sonu sınav notu değerlendirilerek belirlenir. Her bir dersin değerlendirme kriterleri; dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından dönem başında otomasyon sistemine (PUSULA-EÖBS) girilerek ilan edilir. İlgili öğretim elemanı tarafından belirlenen sayıda yapılan ödev, proje, seminer, rapor, laboratuvar uygulamaları ve benzeri çalışmalar ile küçük sınav ve ara sınavlardan alınan notlar öğrencinin dönem içi notları olarak değerlendirilir.

Dönem içi çalışma notlarının her birinin ders başarı puanına katkısı toplamı %40-%70 aralığında olmak koşulu ile ilgili öğretim elemanı tarafından belirlenir. Herhangi bir dönem içi çalışma notunun ders başarı puanına katkısı dönem sonu sınavının katkısından fazla olmaz. Her ders için en az bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı yapılır. Dönem sonu sınavının ders başarı puanına katkısı %30-%60 aralığında olmak koşulu ile ilgili öğretim elemanı tarafından dönem başında belirlenir. Ders başarı puanına katkısı olan her türlü dönem içi çalışma, dönem sonu sınavından önce olmak koşulu ile en geç on beş günde sonuçlandırılarak ilan edilir.

Ders başarı puanı ortalaması, dönem sonu sınavına giren tüm öğrencilerin başarı puanları toplamının öğrenci sayısına bölünmesi ile elde edilir. Ders başarı puanı ortalamasının 100 tam puan üzerinden en az 50 olması gerekir. Şube başarı puanı ortalamasının 50'den az olduğu durumda, otomasyon sistemi öğrencilerin başarı puanlarını uygun bir katsayı ile çarparak şube başarı puanı ortalaması 50 olacak şekilde tekrar hesaplar. Şube ortalamasının tekrar hesaplanması ile ilgili işlemler Senato tarafından belirlenen esaslara göre yürütülür. Şube başarı puanı ortalamasının 50 ve üzerinde olduğu şubelerde başarı puanları değiştirilmez.

Bir dersteki başarı durumu başarı notu ile belirlenir. Derslerde; A1, A2, A3, B1, B2, C1 ve C2 başarı notları geçer not, D1 ve D2 başarı notları koşullu geçer not, F1 başarı notu devamlı başarısız not, F2 başarı notu ise devamsız başarısız not olacak şekilde verilir. Koşullu geçer notların başarılı kabul edilebilmesi için öğrencinin akademik ortalamasının mezuniyet öncesinde en az 2.30 olması gerekir. Kredisiz derslerde başarı notları, G başarı notu geçer not, K başarı notu başarısız not olacak şekilde verilir. Müfredatta tanımlı staj ve benzeri zorunlu ancak kredisiz uygulamalar hariç, kredisiz dersler için AKTS notu verilmez ve başarı notu katsayısı sıfır (0) kabul edilir.

Üniversitede dersler için alınan başarı puanlarına karşılık gelen başarı notları, başarı notu katsayısı ve bu başarı notlarının geçer not, koşullu geçer not ya da başarısız not olarak tanımları Tablo 1.7'de verilmektedir:

Tablo 1. 7: Ders Başarı Puanlamasında Kullanılan Notlar ve Karşılaştırılması

Başarı Puanı	Başarı Notu	Başarı Notu Katsayısı	Sonuç
95-100	A1	4.00	Geçer Not
90-94	A2	3.75	
85-89	A3	3.50	
80-84	B1	3.25	
75-79	B2	3.00	
70-74	B3	2.75	
65-69	C1	2.50	
60-64	C2	2.25	
55-59	D1	2.00	Koşullu Geçer
50-54	D2	1.75	
0-49	F1	0.00	Başarısız
Devamsız	F2	0.00	

Eğitim planı içerisinde bulunan derslerden yukarıda verilen kriterler dışında başarının tespit edildiği ders Meslek Stajı-I ve Meslek Stajı-II'dir. Pamukkale Üniversitesi, Gıda Mühendisliği programına kayıtlı öğrencilerin eğitimleri içerisinde 4'er haftalık iki farklı staj deneyimi kazanması beklenmektedir. Bu stajlardan birincisi öğrencilerin daha çoğunlukla laboratuvar becerilerini pekiştirdikleri Meslek Stajı-I'dir. İkincisi ise gıda işleme süreçlerini tecrübe ettikleri Meslek Stajı-II'dir. Öğrencilerin stajla ilgili yazışmalarını ve değerlendirmelerini Bölüm Staj Komisyonu yapar.

Bölüm öğrencilerinin iş yeri stajlarından öğrendiklerini ve mühendislik mesleğini uygulama becerilerinin gelişimini, her bir staj türü için staj komisyonu üyelerinin öğrenci staj defterlerini incelemesi yoluyla izlemekte ve değerlendirmektedir. Öğrencinin stajda başarılı sayılması için öncelikle işletmelerce doldurulacak staj değerlendirme formuna göre başarılı olması zorunludur. Staj değerlendirme sonuçları; işletme görüşü, staj dosyası ve gereksinim duyulması halinde öğrenciden istenebilecek stajla ilgili ek bilgi ve belgelerin komisyonca incelenmesiyle yeterli/yetersiz olarak belirlenir. Öğrencilerin sunmuş oldukları staj raporlarının incelenmesi ve değerlendirilmesi sırasında, Gıda Mühendisliği Bölümü Staj Koordinatörlüğü gerekli gördüğü hallerde öğrencileri staj çalışmaları ile ilgili mülakata çağırabilir. Staj raporları yetersiz görülen, çağrıldığı halde mülakata gelmeyen ya da mülakatta başarısız olduklarına karar verilen öğrencilerin staj çalışmaları, Gıda Mühendisliği Bölümü Staj Komisyonu ve Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığınca kısmen veya tamamen geçersiz sayılır. Değerlendirmede yeterli görülmeyen öğrencilerin stajlarını yeniden yapması zorunludur.

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğrencilerin derslerdeki başarılarının şeffaf olarak ölçülmesine özen gösterilmektedir. Bunun için yapılan uygulamalardan birisi, dersi veren öğretim üyesi tarafından vize sorularının sınav sonrası derste çözümünün yapılmasıdır. Ayrıca final sınav soruları ve cevapları da öğretim üyesi kapısına asılmaktadır. Böylece öğrencilerin sınav cevap anahtarlarını görmeleri sağlanarak, şeffaf ölçme ve değerlendirme yapılmaya çalışılmaktadır. Bu uygulama ile öğrencilerin kendi hatalarını görmelerine de fırsat verilmektedir. Buna rağmen aldığı başarı notundan şüphesi olan her öğrenciye sınav kâğıdına bakma imkânı sunulur. Böylece öğrencilerin kaygıları giderilmektedir.

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği programında bazı dersler şubelendirilerek yürütülmektedir. Ancak farklı şubelerdeki derslerin sınav uygulamaları birlikte ve aynı gerçekleştirilmektedir. Böylece farklı şubelere kayıtlı öğrencilerin bilgi ve becerilerinin değerlendirilmesi adil olarak yapılmaktadır. Başka bir örnek ise, öğrencilere sınav uygulamalarında konulardan eşit sayıda ve özellikle puanda sorular yöneltilir. Bu şekilde soruların öğrencilerin yetersiz olduğu konu veya konulara rast gelmesi engellenmiş olur ve ayrıca ders kazanımları adil bir şekilde belirlenir.

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği programında yürütülen derslerin içeriği ve sınav uygulamaları yıllar arasında paralellik göstermektedir. Bilimsel gelişmeler ışığında yapılan küçük müfredat güncellemeleri dışında derslerin ana içeriği korunmaktadır. Bu yüzden farklı yılların sınavları arasında soru içeriği ve niteliği açısından tutarlılık sağlanmaktadır. Böylece dersi tekrar eden öğrencilerin bilgi ve becerileri adil ve tutarlı ölçülmektedir.

1.6 Mezuniyet Koşulları

Tablo 1. 8: Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ⁽¹⁾	Öğretim Türü	Hazırlık	Sınıf ⁽²⁾			
			1.	2.	3.	4.
2024-2025	N.Ö	0	23	27	20	48
2023-2024	N.Ö	2	29	22	27	89
2022-2023	N.Ö	8	26	29	43	112
2021-2022	N.Ö	4	28	44	57	183
2020-2021	N.Ö	7	43	57	88	225

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Programında mezuniyet ve diploma işlemleri 21/08/2013 tarihli ve 28742 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan Pamukkale Üniversitesi Önlisans, Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliğinin 43. Maddesi çerçevesinde yürütülür. Buna göre öğrencilerin Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği programından mezun olabilmeleri için aşağıdaki kriterleri sağlaması gerekir;

- (1) Kayıtlı olduğu program müfredatında tanımlanan tüm derslerden geçer not ya da koşullu geçer not almak,
- (2) 240 kredi almış olmak,
- (3) En az 2.30 akademik ortalamaya sahip olmak,
- (4) Müfredatta tanımlı staj ve benzeri ders dışı etkinlikleri başarı ile tamamlamak, varsa diğer mezuniyet koşullarını yerine getirmek

Yukarıdaki mezuniyet koşullarını sağlayan Gıda Mühendisliği öğrencileri lisans diplomasını almaya hak kazanır.

Mezuniyete hak kazanmış öğrencilerin ilişik kesme süreçleri aşağıdaki sıra ile yürütülür.

- (1) Öğrenci mezuniyet dilekçesini doldurarak Danışmanı ile görüşür.
- (2) Danışmanı PUSULA bilgi sisteminden ilgili öğrencilerin ders kataloğu ve transkriptini kontrol eder. Öğrenci tüm derslerinden başarılı veya koşullu geçer notu almışsa, stajlarını tamamlamışsa ve 2.30 genel not ortalamasını sağlamışsa danışman öğrenci transkriptinin bir çıktısını alır. Son olarak transkript ve mezuniyet dilekçesini imzalar.
- (3) Öğrenci imzalanmış belgelerle Mühendislik Fakültesi Öğrenci işleri birimine gider. Birim yetkilisi öğrencinin bilgilerini PUSULA bilgi sisteminden kontrol ettikten sonra mezuniyet dilekçesindeki ilgili yeri imzalar.
- (4) Öğrenci imzalanmış belgelerle Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığına başvurusunu yapar. Bölüm Başkanı belgeleri imzalayarak Mühendislik Fakültesi Dekanlığına sevk eder.

- (5) Mühendislik Fakültesi Dekanlığı Yönetim Kurulunun kararı ile öğrenci mezun edilir. Kararın Mühendislik Fakültesi Öğrenci işleri birimi tarafından PUSULA bilgi sistemine girişi yapılır.
- (6) Öğrenci PUSULA bilgi sistemi üzerinden ilişik kesme belgesi alma yetkisi kazanır, belgeyi alır ve ilgili birimlere imzalatarak öğrenci işleri birimine teslim eder.
- (7) Mühendislik Fakültesi Dekanlığı Öğrenci İşleri Birimi tarafından öğrenciye geçici mezuniyet belgesi verilir.
- (8) Öğrenci mezun olduktan 6 ay sonra Pamukkale Üniversitesi Rektörlüğü Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı'ndan Diplomasını teslim alır.

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliğine kayıtlı öğrencilerin ders katalog işlemleri PUSULA bilgi sisteminden yürütülmektedir. Bu sistem üzerinde öğrencinin alması zorunlu dersler bölüme kaydolması ile birlikte oluşturulur. Eğitim süresi içerisinde derslerden aldığı tüm puanlar ve işlemler sistem üzerinde kaydedilerek depolanır. Ayrıca öğrenci derslerini PUSULA üzerinden seçer ve kaydolar. PUSULA sistemi üzerinde sistematik yetkilendirmeler bulunmaktadır. Öğrenci ve yetkililerin sistem üzerindeki tüm hareketlilikleri Pamukkale Üniversitesi Rektörlüğü Bilgi İşlem Daire Başkanlığı alt yapısında saklanmaktadır. Tüm işlemler elektronik ortamda gerçekleştirildiğinden ve sistemde kayıt altında olduğundan güvenilirdir.

2. Program Eğitim Amaçları

Program Eğitim Amaçları: Programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımlayan genel ifadelerdir.

Ölçme: Bu ölçüte ilişkin ölçme, program eğitim 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 eğitim amaçlarına erişim düzeylerini vermeli ve elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır.

2.1 Tanımlanan Program Eğitim Amaçları (EA)

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Programının eğitim amaçları:

- (EA1) Toplumun sağlığı ve refahı için gıda güvenliği kurallarına ve etik ilkelere bağlı olarak gıdaya ulaşmanın en temel insan hakkı olduğu bilinci içerisinde gıdaların üretim süreçlerinde çalışan,
- (EA2) Meslek tanımı kapsamında kamu/özel kurum ve kuruluşlarında çalışarak gıdaların üretilmesi, depolanması ve satışı süreçlerini sağlıklı ve güvenilir gıda prensipleri çerçevesinde, mevzuata uygun olarak yöneten ve denetleyen,
- (EA3) Tüketicilerin gıda ihtiyacının karşılanmasında girişimci ruhla yeni gıdaların geliştirilmesine/üretimine katkı sağlayarak gıda sektörünün ve ülke ekonomisinin gelişimine hizmet eden,
- (EA4) Yaşam boyu öğrenmenin bilinci içerisinde her alanda meslek içi eğitimlerle kendisini geliştiren, lisansüstü eğitimlerle uzmanlaşarak, üniversite öğretim üyesi/elemanı veya AR-GE merkezlerinde araştırmacı olarak görev yapan, Mühendisler yetiştirmektir.

2.2. Kurum Özgörevleriyle Tutarlılık

Pamukkale Üniversitesi Özgörevi:

Evrensel ve milli değerler ışığında, çağın gerekliliklerine uygun eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı faaliyetleri yürüten, mesleki ve sosyal sorumlulukları başarı ile yerine getiren bireyler yetiştiren, güçlü kurumsal kimliğe sahip rehber üniversite olmak.

Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dekanlığı Özgörevi:

Evrensel değerler ışığında, bilgi ve teknolojiyi kullanarak ulusal ve uluslararası standartlarda eğitim öğretim, araştırma-geliştirme ve uygulamalarla toplumsal gelişmeye katkı sağlamak; temel insanlık değerlerine saygılı, çevreye duyarlı, yetkin, yenilikçi, girişimci ve yaşam boyu öğrenme kabiliyetine sahip mühendisler yetiştirmektir.

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Özgörevi:

Evrensel değerler ışığında doğru ve ekonomik çözümler üreten, gıda işleme ve değerlendirme teknolojileri ile gıda güvenliğine hakim, kendisini sürekli geliştiren, araştırmacı ve girişimci ruha sahip, mesleki etik ilkelere bağlı Gıda Mühendisleri yetiştirmek, bilimsel gelişime uluslararası düzeyde katkı sağlayacak araştırmalar yapmaktır.

Özgörevler sırasıyla Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi ve Gıda Mühendisliği Bölüm web sayfalarında yayınlanmıştır. Bunlara ilişkin linkler aşağıda sıralanmıştır.

<http://www.pau.edu.tr/pau/tr/kurumsal/misyon-vizyon-ve-degerler>

<http://www.pau.edu.tr/mf/tr/sayfa/misyonvizyon>

<https://www.pau.edu.tr/gidamuhendisligi/tr/sayfa/ozgorev>

Tablo 2. 1: Eğitim Amaçları ile Bölüm, Fakülte ve Üniversite Özgörevlerinin Çapraz İlişkisi

Eğitim Amaçları	Bölüm Özgörevi	Fakülte Özgörevi	Üniversite Özgörevi
Toplumun sağlığı ve refahı için gıda güvenliği kurallarına ve etik ilkelere bağlı olarak gıdaya ulaşmanın en temel insan hakkı olduğu bilinci içerisinde gıdaların üretim süreçlerinde çalışan.	Evrensel değerler ışığında doğru ve ekonomik çözümler üreten, Gıda işleme ve değerlendirme teknolojileri ile gıda güvenliğine hakim. Mesleki etik ilkelere bağlı.	Evrensel değerler ışığında, bilgi ve teknolojiyi kullanarak ulusal ve uluslararası standartlarda eğitim öğretim, araştırma-geliştirme ve uygulamalarla toplumsal gelişmeye katkı sağlayan. Temel insanlık değerlerine saygılı.	Toplumsal katkı faaliyetleri yürüten. Mesleki sorumlulukları başarı ile yerine getiren bireyler yetiştiren.
Meslek tanımı kapsamında kamu/özel kurum ve kuruluşlarında çalışarak gıdaların üretilmesi, depolanması ve satışı süreçlerini sağlıklı ve güvenilir gıda prensipleri çerçevesinde, mevzuata uygun olarak yöneten ve denetleyen.	Gıda güvenliğine hakim. Mesleki etik ilkelere bağlı.	Temel insanlık değerlerine saygılı. Çevreye duyarlı.	Mesleki sorumlulukları başarı ile yerine getiren bireyler yetiştiren.
Tüketicilerin gıda	Kendisini sürekli	Yetkin	Evrensel ve milli

ihtiyacının karşılanmasında girişimci ruhla yeni gıdaların geliştirilmesine/üretimine katkı sağlayarak gıda sektörünün ve ülke ekonomisinin gelişimine hizmet eden.	geliştiren ve araştırmacı ve girişimci ruha sahip. Mesleki etik ilkelere bağlı.	Yenilikçi Girişimci Yaşam boyu öğrenme kabiliyetine sahip	değerler ışığında, çağın gerekliliklerine uygun eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı faaliyetleri yürüten. Mesleki ve sosyal sorumlulukları başarı ile yerine getiren bireyler yetiştiren.
Yaşam boyu öğrenmenin bilinci içerisinde her alanda meslek içi eğitimlerle kendisini geliştiren, lisansüstü eğitimlerle uzmanlaşarak, üniversite öğretim üyesi/elemanı veya AR-GE merkezlerinde araştırmacı olarak görev yapan,	Kendisini sürekli geliştiren ve araştıran. Mesleki etik ilkelere bağlı. Bilimsel gelişime uluslararası düzeyde katkı sağlayacak araştırmalar yapan.	Ulusal değerlere bağlı, uluslararası ölçekte bilgi üreten. Bilim dünyasına katkıda bulunan. Araştırmacı ve teknoloji geliştiren. Ülke ve dünya gerçeklerine duyarlı, kültürel olarak donanımlı.	Evrensel ve milli değerler ışığında, çağın gerekliliklerine uygun eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı faaliyetleri yürüten.

2.2.a Program Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi

Programın iç paydaşları

- (1) Öğretim Üyeleri
- (2) Öğrenci temsilcisi

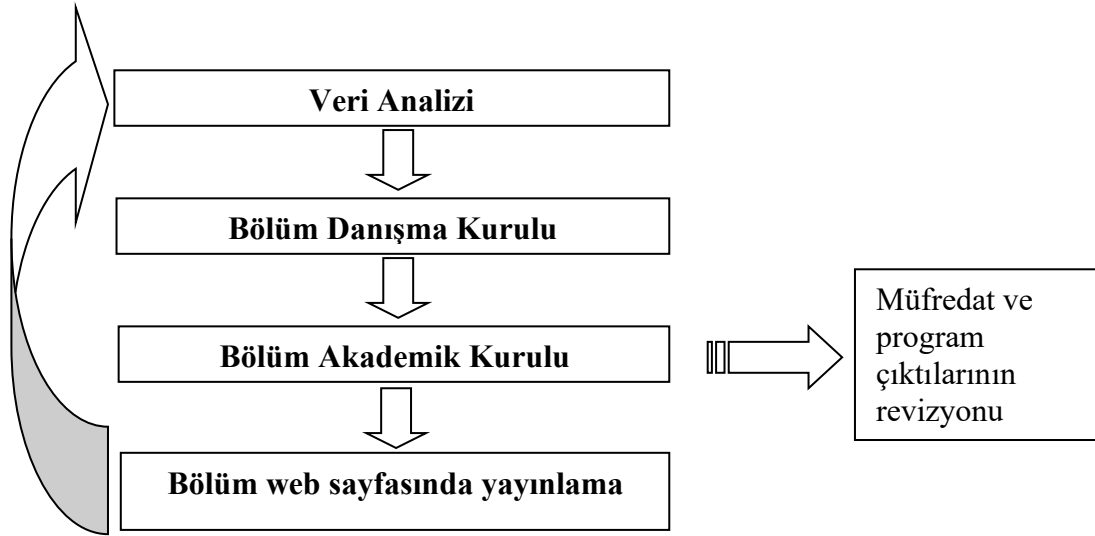
Programın dış paydaşları

- (1) Mezun gıda mühendisleri
- (2) Sektör temsilcileri
- (3) Oda temsilcisi

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Normal Öğretim Programı Eğitim Amaçlarının belirlenmesinde Şekil 2.1’de verilen iş akışı kullanılmaktadır.

Eğitim amaçlarının belirlenmesinde ilk aşama veri analizlerinin yapılmasıdır. Bölüm Stratejik Planlama ve Sürekli İyileştirme Komisyonu gerekli verilerin toplanmasında ve sunulmasında görev yapar. Komisyon bölüm altyapı olanakları ve öğrenciler ile yapılan ikili görüşmelerin yanında Türkiye Gıda Mühendisleri Odasından Gıda Mühendislerinin çalışma sektörlerine göre dağılımı, mevcut gıda sektörünün durum analizlerini ve kariyer olanaklarını araştırır. Bölüm Stratejik Planlama ve Sürekli İyileştirme Komisyonu, derlediği bilgiler ışığında, hazırladığı raporu Bölüm Başkanlığına sunar. Bölüm Başkanlığı, raporu iç ve dış paydaşların temsilcilerinden oluşan Danışma Kuruluna sunar. Danışma kurulunda görüşler alınarak taslak eğitim amaçları oluşturulur. Taslak eğitim amaçları Bölüm Akademik Kurulunun Onayına

sunulur. Eğitim amaçlarını karşılamada müfredat eksikliği bulunuyorsa müfredat güncellenmesi başlatılır. Bölüm Akademik kurulunun onayını almış olan eğitim amaçları bölüm web sayfasında yayınlanır.



Şekil 2. 1: Program Eğitim Amaçlarının Belirlenmesi ve Güncellenmesine Yönelik İşlem Akışı

2.2.b Program Eğitim Amaçlarının Yayımlanması

Gıda Mühendisliği Normal Öğretim Programı eğitim amaçları bölüm web sayfasında yayınlanmaktadır.

<https://www.pau.edu.tr/gidamuhendisligi/tr/sayfa/program-egitim-amaclari-3>

2.2.c Program Eğitim Amaçlarının Güncellenme Yöntemi

Gıda Mühendisliği Normal Öğretim Programı eğitim amaçları 5 yıl periyotlarla güncellenmektedir. Bu periyodun belirlenmesinde öğrencilerin programdan 4 yıl içerisinde mezun olduğu dikkate alınarak belirlenmiştir.

2.3 Program Eğitim Amaçlarına Ulaşma

Program Eğitim Amaçlarına ulaşma düzeyi mezun anketleri ile belirlenmektedir. Mezunlarımızın çalıştıkları sektörler ve alanlar tespit edilerek eğitim amaçlarının başarısı ölçülmektedir. Bu amaçlar düzenlenen anket formunda aşağıdaki alanlar sorgulanmaktadır.

- | | |
|--|---|
| ☐ Tahıl ve Tahıl Ürünleri | ☐ Şeker ve Şekerli Gıdalar |
| ☐ Et ve Et Ürünleri | ☐ Kamu Kurumu |
| ☐ Meyve ve Sebze Ürünleri | ☐ Özel Laboratuvar |
| ☐ Süt ve Süt Ürünleri | ☐ Gıda Makine tasarım ve İmalat |
| ☐ Bitkisel Yağ Teknolojisi | ☐ Üniversite, AR-GE ve Danışmanlık |
| ☐ Hazır Yemek, (Catering veya Otel) | ☐ Diğer..... |

Bu alanlara ilişkin toplanan sayısal veriler ankete katılan mezun sayısına oranlanarak yüzde olarak hesaplanır.

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği NÖ Programı mezunlarının kariyer profilleri belirlenerek eğitim amaçlarına ulaşma düzeyi ölçülmüştür. Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Normal Öğretim Programı Mezunlarından 92 kişi ankete katılmıştır. Mezunların %82.6'sının kariyer alanları program eğitim amaçları ile ilişkilendirilebilmiştir. %17.4'ü ise Turizm, Otomotiv, Market, Pazarlama, Konsolosluk, Kuyumculuk, Banka, İş Güvenliği Uzmanlığı ve Sağlık gibi alanlarda çalıştıklarını beyan etmişlerdir. Program Eğitim Amaçlarına ulaşma düzeyi Tablo 2.2'de gösterilmiştir.

Tablo 2. 2: Eğitim Amaçlarına Ulaşma Düzeyi

Eğitim Amaçları (EA)	Anket Oranı (%) ¹	Eğitim Amacına Ulaşma Düzeyi (%) ²
EA1	53,3	64,5
EA2	14,1	17,1
EA3	4,3	5,3
EA4	10,9	13,1

¹: Ankete katılan tüm mezun kariyer profilleri içerisindeki eğitim amaçlarının dağılımı.

²: Ankete katılan Gıda Mühendisliği ile ilişkili alanda çalışan mezun kariyer profilleri içerisindeki Eğitim Amaçlarının dağılımı.

Yapılan anket çalışmasının sonuçları Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Normal Öğretim Programı Eğitim amaçlarının tutarlı olduğunu göstermektedir. Çünkü ankete katılanlardan Gıda Mühendisliği ile ilişkili alanda çalışan %82.6'lık mezun dilimini oluşturanların tamamının Eğitim Amaçları ile ilişkili çalıştıkları belirlenmiştir. Nitekim diğer %17.4'lük kısımda yer alan mezunların Gıda Mühendisliği alanı dışında çalıştıkları gözlemlendiğinden, eğitim amaçları ile ilişkilendirilmemiştir.

3. Program Çıktıları

Program Çıktıları: Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri 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 ve elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır.

Karmaşık Mühendislik Problemi:

- Çözümü için matematik, fen bilimleri, temel mühendislik, bilgisayarla hesaplama ve ilgili mühendislik disiplinine özgü konuları içerecek biçimde derinlemesine mühendislik bilgisi ve bu bilgileri uygulama becerisi gerektirir.
- Çözümü için çeşitli bilgi ve veri kaynaklarının ve tasarım yazılımlarının kullanımını gerektirir.
- Ayrıca, aşağıdaki özelliklerin bir kısmını veya tamamını içerir.
 - Geniş kapsamlı ve/veya çelişen teknik, teknik olmayan konuları (etik, sürdürülebilirlik, yasal, politik, ekonomik, toplumsal gibi) ve gelecekteki gereksinimlerin dikkate alınmasını gerektirir. Çeşitli bağlamlarda önemli sonuçları olabilir.

- Açıkça görülebilen bir çözümü yoktur; analizi ve modelleyip formüle etmek için soyut düşünme, yaratıcılık ve özgünlük gerektirir.
- Sık karşılaşılmayan veya yeni bir problemidir.
- Yeni bir model veya yöntem geliştirme gerektirir.
- Profesyonel mühendislik standartları ve uygulama kurallarında tanımlanmaz.
- Farklı mühendislik disiplinleri, farklı alanlar ve/veya değişik ihtiyaçlara sahip farklı paydaş grupları arasında iş birliği gerektirir.
- Sistem yaklaşımı gerektirebilecek, birçok bileşeni veya alt problemi olan üst düzey problemleri içerir.

Karmaşık bir Sistem, Süreç, Cihaz veya Ürün: Çok bileşenli ve çeşitli alt sistemleri içeren ve/veya birden fazla disiplini ilgilendiren, analizi ve tasarımı karmaşık bir problem olan sistem, süreç, cihaz veya ürün.

Mühendislik Tasarımında Gerçekçi Kısıtlar ve Koşullar: Ekonomi, çevre sorunları, tasarımda sıfır karbon salımı, yaşam döngüsü maliyeti, kaynakların yeniden kullanımı, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal, hukuki ve politik boyutlar gibi birbiriyle çelişebilen, teknik ve/veya teknik olmayan, geniş kapsamlı etmenler içinden tasarımın niteliğine bağlı olarak göz önüne alınması gereken kısıtlar ve koşullar.

Program çıktıları yukarıda verilen tanıma uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve davranışlardan oluşmalıdır. Tanımlanan program çıktıları Tablo 3.1’de gösterilmiştir.

Tablo 3. 1: Program Çıktıları

PÇ1	Matematik, fen bilimleri, temel mühendislik, bilgisayarla hesaplama ve gıda mühendisliği ile ilgili mühendislik konularında yeterli bilgi birikimi; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri karmaşık mühendislik problemlerini modelleme ve çözmeye için uygulayabilme becerisi.
PÇ2	Gıda mühendisliği ile ilgili karmaşık mühendislik problemlerini temel bilim, matematik ve mühendislik bilgilerini kullanarak ve BM Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarını gözeterek saptama, tanımlama, formüle etme ve bu amaçla uygun analiz yöntemlerini seçme ve uygulama becerisi.
PÇ3	Gıda Mühendisliği ile ilgili karmaşık sistemleri, süreçleri, cihazları veya ürünleri gerçekçi kısıtları ve koşulları gözeterek mevcut ve gelecekteki gereksinimleri karşılayacak şekilde modifiye etme ve/veya yaratıcı çözümler tasarlama; bu amaçla modern tasarım yöntemlerini uygulama becerisi.
PÇ4	Gıda mühendisliği ile ilgili karmaşık mühendislik problemlerinin analizi ve çözümü için tahmin, modelleme ve veri analizi gibi modern yöntemleri ve bilişim araçlarını etkin kullanabilme: bu araçların sınırlılıklarını da bilerek doğru şekilde seçme ve uygulayabilme becerisi.
PÇ5	Gıda mühendisliği ile ilgili karmaşık mühendislik problemlerinin incelenmesi için literatür araştırması, deney tasarlama, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme, yorumlama becerisi ve araştırma yöntemlerini kullanma becerisi.
PÇ6	BM Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları kapsamında gıda mühendisliği uygulamalarının topluma, sağlığa, güvenliğe, ekonomiye, sürdürülebilirliğe ve çevreye etkileri hakkında bilgi; mühendislik çözümlerinin hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

PÇ7	Gıda mühendisliği meslek ilkelerine uygun davranma, mesleki ve etik sorumluluk hakkında bilgi, tarafsız ve çeşitliliği kapsayıcı olma ile ayrımcılık yapmama konularında farkındalık.
PÇ8	Bireysel çalışma becerisi yanında disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda (yüz yüze, uzaktan veya karma) takım üyesi veya lideri olarak etkin biçimde çalışabilme becerisi
PÇ9	Hedef kitlenin eğitim, dil, meslek gibi farklılıklarını dikkate alarak, teknik konularda sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi.
PÇ10	Proje yönetimi ve ekonomik yapılabilirlik analizi gibi iş hayatındaki uygulamalar hakkında bilgi sahibi olma; girişimcilik, yenilikçilik hakkında farkındalık.
PÇ11	Yeni bilimsel ve teknolojik gelişmeleri takip edip uyum sağlayabilen, kendi bilgi ve becerisini sürekli geliştirebilen ve öğrenebilen, değişen teknolojiler ve endüstri ihtiyaçları ile ilgili sorgulayıcı düşünebilen yaşam boyu öğrenme becerisi.

4. Sürekli İyileştirme

Bölümümüz, kuruluşu olan 1994 yılından itibaren sürekli gelişim içerisinde. Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünün kuruluşundan 2005 yılına kadar geçen sürede daha çok plansız ve kayıt altına alınmadan öğretim üyelerinin bilgi ve tecrübeleri ışığında sürdürülen iyileştirme faaliyetleri bulunmaktadır. Söz konusu olan bu süreç içerisinde bölüm öğretim elemanı sayısının artırılması ve laboratuvar ile pilot tesislerin kurulması doğrultusunda çalışmalar yürütülmüştür. Yarı-planlı dönemin başlangıcı olan 2005 yılından itibaren Pamukkale Üniversitesi stratejik plan dahilinde iyileştirmeler yapılmıştır. Bu doğrultuda yapılan en temel iyileştirmelerden birisi Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği eğitim planının tamamen değiştirilmesi olmuştur. 2007 yılından itibaren ise Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi kapsamında Bologna Uyum iyileştirilmeleri sürdürülmüştür. 2010 yılına kadar süren bu çalışmalarda eğitim planları detaylandırılmış, AKTS hesaplamaları yapılmıştır. 2012 yılından itibaren ise bölümümüzde planlı ve kayıtlı iyileştirmelerin yapıldığı dönem başlamıştır. Bu süreçlerden birisi de bölüm faaliyetlerinin ve işleyişinin planlı ve sürekli iyileştirilmesidir.

Sürekli İyileştirmede kullanılan raporlar:

- (1) Yeni Mezun Anketleri
- (2) Program Çıktıları Ulaşma Düzeyi
- (3) Her beş yılda bir mezun çalışan profili raporu
- (4) Her beş yılda bir gıda sektörü analiz raporları
- (5) Ders veren Öğretim Üyesi değerlendirme anketi
- (6) Ders öğrenim kazanımları değerlendirme anketi
- (7) Derslerdeki öğrencilerin başarı oranları
- (8) Pamukkale Üniversitesi stratejik planı
- (9) Pamukkale Üniversitesi Eğitim-Öğretim Yönetmeliği

Bölümde öğrenim gören öğrenciler ile fakültede öğrenim gören farklı bölümlerdeki öğrencilerin birlikte çalışmasını teşvik etmek ve disiplinlerarası çalışma becerisi kazanmalarını sağlamak amacıyla bölüm dışı disiplinlerarası seçmeli ders havuzu oluşturulmuştur. Buna bağlı olarak "Mühendislikte Vaka Analizi" ve "Disiplinlerarası Mühendislik Projesi" isimli 2 ders bu seçmeli ders havuzuna eklenmiştir. Bu ders grupları Mühendislik Fakültesindeki farklı bölümlerin öğrencilerinden karma olarak oluşturulmuştur ve ders kapsamında farklı bölüm öğrencilerinden ekipler oluşturulup öğrencilere proje veya vaka analizi çalışmaları yaptırılmıştır. Dönem sonunda da öğrenciler yaptıkları çalışmaları sunmuşlardır. Böylece öğrencilerin kendilerini ifade edebilme becerilerinin artırılacağı düşünülmüştür. 2021-2022 Güz döneminden beri bu dersler aktif bir şekilde yürütülmektedir.

Küreselleşen Dünya’da, şirketler farklı ülkelerdeki müşterilerinin taleplerini karşılamak amacıyla yabancı dil bilgisine sahip olan çalışanları daha fazla talep etmektedir. Uluslararası bir iletişim ve dünyayla bağlantı kurmak isteniyorsa dil öğrenmek bir zorunluluk olarak ortaya çıkmaktadır. Yapılan gözlemler ve karşılıklı görüşmeler neticesinde öğrencilerimizin yabancı dil seviyelerinin çoğunlukla orta seviyenin altında olduğu tespit edilmiştir. Yabancı dilin önemi konusunda derslerde öğrencilere uyarıların yapılması, yabancı dil seviyelerini geliştirmeye teşvik edilmeleri meslek hayatları bakımından önemlidir. Özellikle yükseköğrenim hayatının başlangıcında öğrencilerin bu konuda teşvik edilmelerinin öğrenim süreçlerinde yabancı dillerini geliştirmeye yönelmeleri bakımından faydalı olacağı düşünülmektedir. Bu amaçla müfredata orta ingilizce-1 ve orta ingilizce-2 olmak üzere 2 yeni ders eklenmiştir.

4.2 Sürekli iyileştirme çalışmaları

Bu kapsamda aşağıdaki belgelerden yararlanılmaktadır.

- (1) Mezun çalışan profili analizi
- (2) Yeni mezun anketleri
- (3) Program çıktılarına ulaşma düzeyi

5. Eğitim Planı

Kredi: Bir kredi yarıyıl boyunca, her hafta düzenli olarak verilen bir saatlik (50 dakika) teorik dersin ya da yapılan iki veya üç saatlik uygulama, pratik veya laboratuvar çalışmalarının eğitim yüküne eşdeğerdir.

AKTS Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

Mühendislik Tasarımında Gerçekçi Kısıtlar ve Koşullar: Tasarımın niteliğine göre, ekonomi, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal ve politik sorunlar gibi ögeler.

5.1 Eğitim Planı (Müfredat)

Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 8 yarıyıllık bir lisans eğitimi planına sahiptir. Mezunlarının, her türlü gıda hammaddelerinin ürüne dönüştürülmesinde en güvenli ve ekonomik üretim sürecinin ne olduğunu ortaya koyan ve bu sürecin uygulanmasını sağlayan, insan sağlığına zarar verecek veya vermesi muhtemel hiçbir işlem veya katkı maddesinin kullanılmayacağını bilen, gıda maddelerinin raf ömrü içerisinde tüketildiğinde kendisinden beklenen besleyici etkinin tam olarak ortaya çıkabilmesi için depolama, taşıma ve servis şartlarını en uygun değerde tutması gerektiğinin bilincinde olan, çalışma ortamlarında her türlü riske karşı çalışanların sağlığını koruyan, iş akışında sürekliliği sağlayan, toplumda sağlıklı ve dengeli beslenme konusundaki bilincin gelişmesine katkı sağlayarak tüketicilerin gıda tercihlerinin daha sağlıklı olmasını imkân tanıyan, özgüveni yüksek gıda mühendisleri olarak yetiştirmelerini amaçlamaktadır.

Program:

- Matematik ve temel bilimler derslerini,
- Genel mühendislik ve gıda mühendisliği mesleki bilgi derslerini,
- Genel eğitim derslerini,
- Stajlar ve Lisans tezini içermektedir.

Ayrıca eğitim planı, dersler ile elde edilen teorik bilgilerin yanında ödevler, projeler, araştırmalar, laboratuvar çalışmaları ve teknik geziler ile desteklenmekte, öğrencilerin bilgi ve beceri edinmelerini sağlayarak, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına erişimini gerçekleştirmektedir.

Tablo 5. 1: Lisans Eğitim Planı
[Gıda Mühendisliği]

Ders Kodu	Ders Adı ⁽¹⁾	Öğretim Dili ⁽²⁾	Kategori (Kredi ya da AKTS Kredisi) (3),(4)			
			Matematik ve Temel Bilimler ⁽⁵⁾	Mesleki Konular ⁽⁶⁾ <i>Önemli düzeyde tasarım içerenlere (✓) koyunuz</i>	Genel Eğitim ⁽⁷⁾	Diğer ⁽⁸⁾
1. Yarıyıl						
KIM 131	GENEL KİMYA		5	()		
KIM 123	ORGANİK KİMYA		3	()		
FİZ 133	GENEL FİZİK - I		5	()		
MAT 113	GENEL MATEMATİK - I		5	()		
TKD 101	TÜRK DİLİ - I			()	1,5	
ATI 101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ - I			()	1,5	
FENG 110	GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ			1,5()		
MENG 107	TEKNİK RESİM			5		
FİZ 103	FİZİK LABORATUARI		2			
KIM 135	GENEL KİMYA LABORATUARI		2			
ING 1003	ORTA İNGİLİZCE – I				2,5	
	SEÇMELİ (İsteğe Bağlı Seçmeli-1)					
	SEÇMELİ (İsteğe Bağlı Yabancı Dil-1)					
2. Yarıyıl						
IENG 104	MÜHENDİSLER İÇİN GENEL EKONOMİ			()	1,5	
MAT 114	GENEL MATEMATİK - II		5	()		
FİZ 134	GENEL FİZİK - II		5	()		
TKD 102	TÜRK DİLİ - II			()	1,5	
ATI 102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ - II			()	1,5	
FENG 104	GENEL MİKROBİYOLOJİ		5,5	()		
FENG 108	GIDA BİYOLOJİSİ		3,5	()		
FENG 130	ANALİTİK KİMYA		4			
FİZ 112	FİZİK LABORATUARI – II		2			
ING 1004	ORTA İNGİLİZCE - II				2,5	
	SEÇMELİ (İsteğe Bağlı Seçmeli-2)					
	SEÇMELİ (İsteğe Bağlı Yabancı Dil-2)					
3. Yarıyıl						
MAT 219	DİFERANSİYEL DENKLEMLER		7	()		
KRY 401	KARİYER PLANLAMA			3()		
FENG 213	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ			6()		
FENG 201	TERMODİNAMİK			5()		
FENG 207	GIDA BİYOKİMYASI			6()		
FENG 209	REAKSİYON KİNETİĞİ			3()		
	İsteğe Bağlı Formasyon – I			()		
4. Yarıyıl						
MAT 220	UYGULAMALI MATEMATİK		7	()		
FENG 212	ENERJİ VE KÜTLE DENKLİKLERİ			3()		
CENG 109	BİLGİSAYAR PROGRAMLAMA			4()		
FENG 200	MESLEK STAJI - I			3()		
FENG 202	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE ISI TRANSFERİ			4()		

FENG 204	AKIŞKANLAR MEKANİĞİ			5()		
FENG 310	ENSTRÜMENTAL ANALİZ TEKNİKLERİ VE TEMEL UYGULAMALARI			4()		
	İsteğe Bağlı Formasyon – II					
5. Yarıyıl						
FENG 301	GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEMEL İŞLEMLERİ - I			5()		
FENG 307	YAĞ TEKNOLOJİSİ			5()		
FENG 325	ET TEKNOLOJİSİ			5()		
FENG 327	SÜT TEKNOLOJİSİ			5()		
FENG 329	PROSES KONTROL			4()		
FENG 331	GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI			3()		
-	SEÇMELİ - 1			3()		
	İsteğe Bağlı Formasyon – III					
6. Yarıyıl						
FENG 300	MESLEK STAJI - II			4()		
FENG 302	GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEMEL İŞLEMLERİ - II			4()		
FENG 336	GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖN. SİSTEMLERİ			4()		
FENG 328	MEYVE – SEBZE TEKNOLOJİSİ			5()		
FENG 330	TAHİL TEKNOLOJİSİ			5()		
FENG 332	BİYOTEKNOLOJİ	5		()		
-	SEÇMELİ - 2			3()		
	İsteğe Bağlı Formasyon – IV					
7. Yarıyıl						
IENG 487	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ - I			()	2	
FENG 401	PROJE TEKNİĞİ			4(✓)		
FENG 481	GIDA MÜH. EKONOMİK VE SOSYAL YAKLAŞIMLAR			3()		
	SEÇMELİ (Bölüm Dışı Sosyal Seçmeli-1)			()	3	
	SEÇMELİ (Bölüm Dışı Teknik Seçmeli-1)			()	5	
	SEÇMELİ (Sosyal Seçmeli-1)			4()		
	SEÇMELİ (Teknik Seçmeli-1)			4()		
	SEÇMELİ (Teknik Seçmeli-2)			5()		
	İsteğe Bağlı Formasyon – V					
8. Yarıyıl						
IENG 488	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ - II			()	2	
FENG 408	İŞLETME SANİTASYONU			4(✓)		
FENG 404	LİSANS TEZİ			3()		
	SEÇMELİ (Bölüm Dışı Sosyal Seçmeli-2)			()	3	
	SEÇMELİ (Bölüm Dışı Teknik Seçmeli-2)			()	5	
	SEÇMELİ (Sosyal Seçmeli-2)			4()		
	SEÇMELİ (Teknik Seçmeli-3)			4()		
	SEÇMELİ (Teknik Seçmeli-4)			5()		
	İsteğe Bağlı Formasyon – VI					
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI ⁽¹⁰⁾		60	147,5	32,5		
Mezuniyet için Toplam Kredi/AKTS		240	240	240		
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ		25	61,5	13,5		
Toplamlar bu satırlardan en az birini sağlamalıdır	En düşük kredi/AKTS kredisi	32/60	48/90			
	En düşük yüzde	% 25	% 37,5			

Notlar:

- (1) Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe yazınız.
- (2) Öğretim dilini yazınız.

- (3) Öğrenci başarı hesaplamalarında kredi ve AKTS kredisinden hangisi kullanılıyorsa, bu tabloda sadece onu kullanınız.
- (4) Bir ders birden fazla kategori ile ilgili ise, dersin toplam kredisi bu kategoriler arasında tam sayılar kullanılarak dağıtılabilir.
- (5) Temel bilimlere örnekler: Fizik, Kimya, Biyoloji, Yer Bilimleri, vb.
- (6) Mesleki Konulara örnekler: Temel mühendislik bilimleri (Mühendislik Mekaniği, Termodinamik, Isı ve Kütle Aktarımı, Akışkanlar Mekaniği, Elektrik ve Elektronik Devreler, Malzeme Bilimi, Bilgisayar Bilimi, vb.) ve disipline özgü mühendislik alanlarıyla ilgili konular.
- (7) Genel Eğitime örnekler: Sosyal ve Beşeri Bilimler, İktisadi ve İdari Bilimler, vb.
- (8) Diğer: Yukarıdaki 3 kategoriye girmeyen konular. Örnekler: Temel bilgisayar kullanımı ve programlama, bireysel beceri geliştirmeye yönelik spor ve müzik, vb.
- (9) Toplamlar hesaplanırken zorunlu derslerin hepsi, seçmeli derslerin ise, yalnızca eğitim planında yer aldığı sayı kadarı kullanılmalıdır.

Tablo 5. 2: Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Eğitim Planındaki Seçmeli Ders Havuzları

Seçmeli I ve II Dersleri		AKTS
FENG 315	GIDA KATKI MADDELERİ	3
FENG 316	ENDÜSTRİYEL MİKROBİYOLOJİ	3
FENG 317	TEKNİK İNGİLİZCE	3
FENG 318	SU ÜRÜNLERİ DEĞERLENDİRME YÖNTEMLERİ	3
FENG 319	ENZİM BİLİMİ	3
FENG 320	GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	3
FENG 321	GIDA MAKİNE VE EKİPMANLARI	3
FENG 322	GIDALARIN FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ	3
FENG 323	BESLENME	3
FENG 324	İSTATİSTİK ANALİZ	3
FENG 333	GIDA ENDÜSTRİSİNDE FİZİKSEL AYIRMA TEKNİKLERİ	3
FENG 334	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE ISIL OLMAYAN TEKNOLOJİLER	3
FENG 335	FONKSİYONEL GIDALAR VE SAĞLIK İLİŞKİSİ	3
Bölüm Dışı Sosyal Seçmeli I ve II		AKTS
ARK 121	ARKEOLOJİ	3
CDTS 214	TÜRKİYE EKONOMİSİ VE AVRUPA BİRLİĞİ	3
CENG 287	AKADEMİK TÜRKÇE	3
CIVE 454	BİLİMSEL YAZI TEKNİĞİ	3
EKON 320	DIŞ TİCARET	3
FBO 341	ETKİLİ İLETİŞİM	3
FEL 321	BİLİM TARİHİ	3
FEL 324	BİLİM FELSEFESİ	3
FEL 330	FELSEFE	3
FEL 331	BİLİMDE DİYALEKTİK VE ESTETİK	3
FEL 332	BİLİM TARİHİNDE TÜRK BİLİM ADAMLARI	3
FEL 421	DEVLET VE TOPLUM FELSEFESİ	3
FEL 435	MODERN MANTIK	3

FTR 144	BAĞIMLILIK VE BAĞIMLILIKLA MÜCADELE	3
GNL 202	GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI	3
IENG 104	MÜHENDİSLER İÇİN GENEL EKONOMİ	3
IENG 303	İŞLETME YÖNETİMİ	3
IENG 421	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	3
IENG 425	İŞ GÜVENLİĞİ VE İŞÇİ SAĞLIĞI	3
IENG 433	TOPLAM KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	3
ISLE 335	TEMEL MUHASEBE	3
ISLE 433	PAZARLAMA İLKELERİ	3
IENG 441	PAZARLAMA YÖNETİMİ	3
IENG 454	KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	3
ISLE 502	İŞ HUKUKU	3
ISLE 503	HUKUKUN TEMEL KAVRAMLARI	3
IST 403	YÖNETİM VE ORGANİZASYON	3
MENG 102	MÜHENDİSLİK ETİĞİ	3
PDR 235	PSİKOLOJİYE GİRİŞ	3
PDR 428	KİŞİSEL GELİŞİM	3
RSO 111	FOTOĞRAFÇILIK	3
RSO 341	ENDÜSTRİYEL TASARIMA GİRİŞ	3
SBR 164	YARATICI DRAMA	3
SBY 104	GENEL İŞLETME	3
SOS 236	SOSYOLOJİ	3
SOS 341	MODERN İLETİŞİMDE SOSYAL BOYUT	3
SOS 342	BİLGİ TOPLUMU	3
STA 425	SANAT TARİHİ	3
TDE 313	METİN DİL BİLİMİ	3
TDE 336	METİN YAZARLIĞI	3
TDE 345	GÜZEL VE ETKİLİ KONUŞMA	3
TDE 414	ANLAM BİLİMİ - II	3
TDE 423	ANLAM BİLİMİ - I	3
UTFB 205	AVRUPA BİRLİĞİNDE DIŞ TİCARİ İŞLEMLER	3
YBS 375	KURUMSAL İLETİŞİM YÖNETİMİ	3
YBS 479	MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ YÖNETİMİ	3
YBS 480	STRATEJİK HEDEFLERLE YÖNETİM	3
YDO 206	İNGİLİZCE KONUŞMA VE OKUMA	3
Bölüm Dışı Teknik Seçmeli I ve II		AKTS
EEEN 495	ELEKTROTEKNİK	5
ENVE 302	İÇME SULARININ ARITIMI	5
ENVE 421	DEZENFEKSİYON TEKNOLOJİLER	5

IENG 204	ERGONOMİ	5
IENG 206	MÜHENDİSLER İÇİN İSTATİSTİK	5
IENG 428	DENEYSEL TASARIM	5
IENG 430	ÜRETİM PLANLAMASI	5
MENG 311	OTOMATİK KONTROL	5
MENG 478	İKLİMLENDİRME	5
MENG 480	ENERJİ YÖNETİMİ	5
MENG 481	MALZEME BİLGİSİ	5
Sosyal Seçmeli I ve II		AKTS
FENG 462	ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ	4
FENG 472	MESLEKİ YABANCI DİL-II	4
FENG 474	İŞ HAYATI İÇİN YABANCI DİL (İNGİLİZCE)	4
FENG 477	MESLEKİ YABANCI DİL-I	4
FENG 479	YABANCI DİLDE OKUMA KONUŞMA	4
Teknik Seçmeli I ve III		AKTS
FENG 410	GIDA TOKSİKOLOJİSİ	4
FENG 411	ORGANİK GIDA TEKNOLOJİSİ	4
FENG 412	ALKOLLÜ İÇECEKLER TEKNOLOJİSİ	4
FENG 415	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE MATEMATİKSEL MODELLEME	4
FENG 416	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	4
FENG 417	SOĞUK TEKNİĞİ	4
FENG 418	FERMENTE SÜT TEKNOLOJİSİ	4
FENG 419	ÇAY TEKNOLOJİSİ	4
FENG 420	MESRUBAT TEKNOLOJİSİ	4
FENG 422	ŞEKER VE ŞEKERLİ ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ	4
FENG 423	BAHARAT TEKNOLOJİSİ	4
FENG 424	GIDA İŞLEMEDE KİMYASAL DEĞİŞİMLER	4
FENG 427	HAZIR YEMEK ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	4
FENG 428	GIDA GÜVENLİĞİ VE HACCP	4
FENG 469	İKİZ DÖNÜŞÜM VE MÜHENDİSLİK	4
FENG 470	GIDA AMBALAJLAMA	4
FENG 485	GIDA MÜHENDİSLİĞİ VE MESLEKİ ETİK	
FENG 486	GIDA PAZARLAMA TEKNİKLERİ	
FENG 487	GIDA TEKNOLOJİSİ VE ÇEVRE İLİŞKİSİ	
Teknik Seçmeli II ve IV		AKTS
FENG 430	STARTER KÜLTÜR TEKNOLOJİSİ	5
FENG 432	GIDA ANALİZLERİNDE KROMOTOGRAFİ	5
FENG 433	PEYNİR TEKNOLOJİSİ	5
FENG 435	TEMEL DUYUSAL ANALİZ YÖNTEMLERİ	5

FENG 436	EKMEK YAPIM TEKNOLOJİSİ	5
FENG 437	DOMATES ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	5
FENG 438	MİKROBİYOLOJİK KALİTE KONTROLÜ	5
FENG 439	ASİDİK FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ	5
FENG 440	ET ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	5
FENG 441	SPEŞİYAL PASTA ÜRETİMİ	5
FENG 442	FIRIN ÜRÜNLERİ VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ	5
FENG 443	YENİ ÜRÜN GELİŞTİRME	5
FENG 444	KANATLI ETLERİ TEKNOLOJİSİ	5
FENG 447	DEĞİRMENCİLİK VE ÖĞÜTME TEKNOLOJİSİ	5

Hangi dersin hangi ders kategorisine ne ölçüde katkı sağladığı Tablo 5.1’de AKTS kredileri bazında verilmiştir. Tablo 5.1’de verilen eğitim planında, matematik ve temel bilim eğitimi destekleyen derslerin AKTS kredi değerinin 60 kredi ve toplam içindeki oranının da %25 olduğu görülmektedir. Genel Mühendislik ve Gıda Mühendisliği alanlarında ise 147,5 kredi toplam içindeki oranı %61,5’tir. Eğitim planının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçlarına ulaşmayı sağlayacak genel eğitim derslerinin AKTS kredisi ise 32,5 ve yüzde değeri %13,5 olarak saptanmıştır.

Eğitim planındaki tüm derslerin üç ders kategorisine yaptıkları katkılar karşılaştırılacak olursa, Tablo 5.1 ve Tablo 5.2’de görüldüğü üzere eğitim programındaki en büyük ağırlık Mühendislik Bilimleri ve Gıda Mühendisliği derslerini kapsayan Mesleki Konularla ilgili derslerdedir. Bir öğrenci 8 yarıyıl sonunda 147,5 AKTS kredi değerindeki mesleki konularla ilgili dersleri, 60 AKTS kredi değerindeki matematik ve temel bilimler dersleri ve 32,5 AKTS kredi değerindeki genel eğitim derslerini alarak toplam 240 AKTS’yi başarıyla tamamlayarak mezun olmaya hak kazanmaktadır.

Birinci ve ikinci sınıf düzeyindeki matematik ve temel bilimler dersleri mühendislik problemlerini anlayabilmek için gerekli altyapıyı oluşturmaktadır. Üçüncü ve dördüncü sınıftaki zorunlu temel Gıda Mühendisliği mesleki bilgi dersleri ile öğrencilere gıda mühendisliğinin temel kavramları kazandırılırken, teknik seçmeli dersler ile öğrencilerin gıda mühendisliği konusunda daha fazla bilgi sahibi olması ve alt konularda uzmanlaşmaları hedeflenmiştir. Ayrıca 1. yarıyıldan başlayarak her yarıyıl alınan zorunlu veya seçmeli derslerle öğrencilerin farklı bilim dalları hakkında, genel eğitim konularında, sosyal ve beşeri konularda bilgi sahibi olması amaçlanmaktadır.

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği programının disipline özgü bileşenleri içerdiği eğitim planındaki dersler ile eşleştirilerek Tablo 5.3’te gösterilmiştir.

Tablo 5. 3: Disipline Özgü Bileşenlere Eşdeğer Dersler

Disipline özgü ölçütler	Eğitim planındaki eşdeğer dersler
Matematik	MAT113 Genel Matematik I, MAT114 Genel Matematik II, MAT219 Diferansiyel Denklemler, MAT220 Uygulamalı Matematik
Kimya	KIM131 Genel Kimya, KIM123 Organik Kimya, KIM130 Analitik Kimya, FENG207 Gıda Biyokimyası
Biyoloji	FENG108 Gıda Biyolojisi, FENG207 Gıda Biyokimyası, FENG104 Genel Mikrobiyoloji

Tepkime Kinetiği	FENG209 Reaksiyon Kinetiği, FENG301 Gıda Mühendisliği Temel İşlemleri I, FENG302 Gıda Mühendisliği Temel İşlemleri II
Kütle ve Enerji Denkliği	FENG212 Enerji ve Kütle Denklikleri, FENG201 Termodinamik, FENG204 Akışkanlar Mekaniği
Isı ve Kütle Transferi	FENG202 Gıda Mühendisliğinde Isı Transferi, FENG301 Gıda Mühendisliği Temel İşlemleri I, FENG302 Gıda Mühendisliği Temel İşlemleri II
Biyolojik Malzemeler	FENG104 Genel Mikrobiyoloji, FENG213 Gıda Mikrobiyolojisi, Tüm mesleki teknoloji dersleri
Bilişim sistemleri	CENG109 Bilgisayar Programlama
Süreç yönetimi ve kontrolü	FENG329 Proses Kontrol, FENG401 Proje Tekniği
Gıda standartları	FENG206 Gıda Analiz Teknikleri, Tüm mesleki teknoloji dersleri
Gıda işleme sistemleri uygulama ve tasarlama	FENG401 Proje Tekniği, FENG311 Gıda Mühendisliği Uygulamaları ve tüm teknoloji dersleri

5.2 Eğitim Planını Uygulama Yöntemi

Lisans eğitim planındaki dersler yarıyıl bazındadır. Öğrenciler içinde bulundukları yarıyılın derslerine kaydolurlar. Eğitim planının uygulanması esas olarak teorik derslere, bu derslerin uygulamalarına ve laboratuvar derslerine dayanmaktadır. Gıda Mühendisliği Bölümü eğitim ve araştırma amaçlı kullanım için kendi bünyesinde Tablo 7.4 ve 7.5'te verilen laboratuvarlara sahip olup, öğrenciler araştırma faaliyetleri ve derslerinde bu laboratuvarlardan yararlanmaktadırlar. Laboratuvar derslerinde, derslerde anlatılan konuların fiziki olarak deneyinin tasarlanması, gerçekleştirilmesi ve raporlanması sağlanmaktadır.

Teorik derslerde öğretim elemanları gerektiğinde, modern ders araç ve gereçlerini kullanmaktadır. Tüm dersliklerde bulunan projeksiyonlar sayesinde, uygun olan derslerde çağdaş sunum teknikleri kullanılmakta ve bu sayede derslerin görsel zenginliği artmakta, daha etkin sınıf içi iletişim kurulmakta ve ders süresi daha verimli kullanılabilir. Derslerin daha aktif gerçekleşmesi ve öğrencilerin yarıyıl içi gelişimlerinin daha sağlıklı biçimde ölçülmesi amacıyla kısa sınavlar yapılmasına, haftalık ve/veya yarıyıl/tasarım proje ödevleri verilmesine önem verilmektedir. Ders kapsamında yaptırılan projeler ile öğrencilerin araştırma, veri toplama ve analiz etme yetenekleri geliştirilmektedir. Bu kapsamda hemen her dersten ara sınavlar yapılmakta, bazı derslerde ödevler veya kısa sınavlarla öğrencilerin konuları pekiştirmesi sağlanmakta ve edindikleri bilgi ve becerilerin derecesi ölçülmektedir. Ayrıca teorik derslerin yanında, örnek olayların incelenmesi, yorumlanması da eğitim yöntemi olarak kullanılmaktadır.

5.3 Eğitim Planı Yönetim Sistemi

Eğitim planının onaylanması, değişiklik yapılması, başarı değerlendirmeleri gibi hususlar yürürlükteki yasal düzenlemeler gereği Fakülte Kurulu/Fakülte Yönetim Kurulu/Senato'nun yetkisindedir. Eğitim planının geliştirilmesi ve değiştirilmesi durumu ortaya çıktığında yeni plan taslağı teklif olarak Bölüm Kurulu'na sunulur ve Bölüm Kurulu'nda görüşülür. Bölüm Kurulu'nda alınan karar Fakülte Kurulu'nun ve Üniversite Senatosu'nun onayı ile kesinleşir. Güz ve bahar yarıyılları sonunda yapılan Bölüm ve Fakülte Kurul toplantılarında, o yarıyılın değerlendirmesi yapılır ve gelecek yarıyıl için görüş ve öneriler alınır. Eğitim planında yer alan derslerin içerik, değerlendirme, öğrenim çıktıları, ders planı vb. bilgilerinin sağlıklı bir şekilde toplanabilmesi için her derse ait Ders Tanıtım Formu oluşturulmaktadır. Her bir dersin açıldığı yarıyıldan itibaren hazırlanmak üzere Ders Dosyası uygulaması başlatılmıştır. Ders Dosyası, her bir dersle ilgili gerekli görülen bilgileri toplamak, değerlendirmek ve inceleme kolaylığı sağlamak

amacıyla yapılan bir uygulamadır. Bir dosyanın içinde ders tanıtım formu, ders değerlendirme formu, ders notları ve ders sunumları, dersin sınavları, ödev ve/veya raporları, projeleri, not listesi, harf notlarının dağılımı, sınavlarda en yüksek ve en düşük not alan sınav kâğıtlarının fotokopileri bulunmaktadır. PAÜ, öğretim üyesinin dersi alan öğrencileri ile ders amaçlı paylaşım ve iletişimini destekleyen Eğitim Destek Sistemi (EDS) adlı elektronik ortamda bir bilgi sistemine sahiptir. Bölüm öğretim üyelerinin EDS'yi aktif olarak kullanmaları teşvik edilmektedir.

5.4 Eğitim Planının Bileşenleri

Gıda Mühendisliği Bölümü eğitim planında bulunan 60 AKTS kredilik matematik ve temel bilim içerikli dersler ilk dört yarıyılta yoğun olarak işlenmektedir. 60 AKTS kredisinin 24 AKTS kredisini Matematik (MAT113 Genel Matematik I, MAT114 Genel Matematik II, MAT219 Differansiyel Denklemler, MAT220 Uygulamalı Matematik) dersleri, 36 AKTS kredisini ise Temel Bilimler (KIM131 Genel Kimya, KIM123 Organik Kimya, FIZ133 Genel Fizik I, FIZ134 Genel Fizik II, FENG104 Genel Mikrobiyoloji, KIM130 Analitik Kimya, FENG108 Gıda Biyolojisi, FENG326 Biyoteknoloji) dersleri oluşturmaktadır. Matematik ve Temel Bilimler ders kategorisinin toplam AKTS kredisini 60 olup, derslerin tamamı zorunludur.

Gıda Mühendisliği eğitim planında dördüncü yarıyıldan itibaren matematik ve temel bilimler derslerinin sayısı azalmakta, buna karşılık genel mühendislik bilimleri dersleri ile Gıda mühendisliği mesleki bilgi dersleri ağırlık kazanmaya başlamaktadır. Ders planı, genel mühendislik bilimleri ve mesleki bilgi derslerinin yanında deneysel tasarım içeren laboratuvar ve proje dersleri ile Gıda mühendisliği meslek eğitimi garanti etmektedir.

Eğitim planında mesleki bilgi derslerinin altyapısının oluşturulması için mühendislik bilimleri dersleri bulunmaktadır. Bunlara ilişkin dersler; MENG107 Teknik Resim, MENG213 Mühendislik Mekaniği, FENG201 Termodinamik, FENG209 Reaksiyon Kinetiği, FENG212 Enerji ve Kütle Denkliği, CENG109 Bilgisayar Programlama, FENG202 Gıda Mühendisliğinde Isı Transferi, FENG204 Akışkanlar Mekaniği, FENG301 Gıda Mühendisliği Temel İşlemleri I, FENG329 Proses Kontrol, FENG302 Gıda Mühendisliği Temel İşlemleri II ve FENG401 Proje Tekniği'dir. Bu derslerin toplam AKTS'si 48'dir. Buna göre toplam müfredattaki oranı %20'dir. Mühendislik bilimler derslerin oranı Tablo 5.1'de gösterilen mesleki konularla ilişkili derslerin içerisinde %32.5'dir.

Eğitim planı içerisinde bulunan, Gıda Mühendisliği mesleki bilgi zorunlu dersleri sırasıyla FENG110 Gıda Mühendisliğine Giriş, FENG213 Gıda Mikrobiyolojisi, FENG207 Gıda Biyokimyası, FENG206 Gıda Analiz Teknikleri, FENG307 Yağ Teknolojisi, FENG311 Gıda Mühendisliği Uygulamaları, FENG325 Et Teknolojisi, FENG327 Süt Teknolojisi, FENG310 Enstrümental Analiz Teknikleri, FENG328 Meyve-Sebze Teknolojisi, FENG330 Tahıl Teknolojisi ve FENG408 İşletme Sanitasyonu'dur. Bu derslerin toplam AKTS'si 54,5'tir. Buna göre toplam müfredattaki oranı %22.7'dir. Zorunlu mesleki derslerin oranı Tablo 5.1'de gösterilen mesleki konularla ilişkili derslerin içerisinde %37'dir.

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği programının eğitim planı içerisinde 5. ve 6. yarı yıllarda 1'er adet, 7. ve 8. Yarıyıllarda 5'er adet seçmeli ders grupları bulunmaktadır. Toplam 12 seçmeli dersin 4'ünü Bölüm Dışı Sosyal ve Teknik seçmeli dersler oluşturmaktadır. Diğer 8 seçmeli grubunu ise Gıda Mühendisliği mesleki dersleri oluşturmaktadır. Eğitim planı içerisinde 48 AKTS seçmeli ders bulunmaktadır. Bunlardan 16 AKTS bölüm dışı, 32 AKTS bölüm içi derslerden oluşmaktadır.

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği programının eğitim planı içerisinde 4. ve 6. yarıyıllarda sırasıyla FENG200 Meslek Stajı-I ve FENG300 Meslek Stajı-II bulunmaktadır. Bu stajların müfredattaki AKTS toplamı 7'dir. Ayrıca 7. ve 8. Yarıyıllarda sırasıyla FENG407

Lisans Tezi-I ve FENG404 Lisans Tezi II dersleri yer almakta olup bunların toplam AKTS'si 6'dır.

5.5 Ana Tasarım Deneyimi

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Eğitim planı içerisinde, öğrencilere tasarım deneyimini kazandırmak için, başta FENG401 Proje Tekniği olmak üzere, FENG407 Lisans Tezi-I ve FENG404 Lisans Tezi II dersleri yer almaktadır.

7. yarıyıl içerisinde FENG401 Proje Tekniği dersi ile öğrencilere daha önce aldıkları mesleki bilgileri de kullanarak gerçekçi koşulları/kısıtları içeren tasarım deneyimi kazandırılmaktadır. Bu ders kapsamında;

- (1) Proje hazırlamak üzere şansa bağlı olarak öğrenci grupları oluşturulur. Böylece ekip çalışması tecrübesi kazandırılmaya çalışılır.
- (2) Öğrenciler, gıda üretimine yönelik olarak bir prosessin ya da işletmenin tasarımına ilişkin fikir ortaya çıkarırlar. Bunun için çeşitli yöntemler kullanılarak araştırma yaparlar. Gereçeklerini net olarak ortaya koyan öğrenci gruplarının tasarım konuları dersin öğretim üyesi tarafından onaylanır.
- (3) Öğrenciler ile dersin öğretim üyesi tasarım süreçlerine yönelik karşılaşılan sorunları tartışır ve çözüm önerileri oluşturulur.
- (4) Bu ders kapsamında öğrenciler meslek dışı birimlerle iletişim kurarak proje konusu doğrultusunda bilgi toplarlar. Bu birimlere örnekler; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Belediyeler, Çevre İl Müdürlüğü, TUIK, Meteoroloji, Sanayi ve Ticaret Odaları, Emlakçılar, özel sektör firmaları.
- (5) Öğrencilerden zamanında proje aşamalarını tamamlamaları istenir. Böylece süreç yönetimi konusunda tecrübe kazandırılır.
- (6) Öğrenci grupları tasarım projelerini dersi alan öğrenci ve öğretim üyelerinin katıldığı topluluğa sunar.

Tasarım Projelerinin hazırlanmasında öğrenciler aşağıda sıralanan koşulları/kısıtları göz önüne alırlar;

- (1) Tasarım projesinin amacı ve gerekçesi
- (2) Piyasa etüdünün yapılması (Hammadde, Pazar ve fiyat etüdü)
- (3) Yatırımın yapılacağı yerin belirlenmesi
- (4) Kuruluş yeri hakkında bilgi toplama (iklim, nüfus, ulaşım, sanayi, eğitim vb)
- (5) Kapasite tahmini ve analizi
- (6) Termin planının hazırlanması, iş-zaman grafiği
- (7) Arazi durumunun ortaya konulması
- (8) Projenin mühendislik yönünün incelenmesi (hammadde kriterleri, akım şemaları, kritik kontrol noktaları, mamul madde bileşimleri, kapasite raporu, çevresel etki raporunun hazırlanması vb)
- (9) Afiş ve slogan hazırlama
- (10) İşletme planları (Genel yerleşim planı, makineler dahil üretim binasının yerleşim planı)
- (11) Maliyet hesaplamaları. 1- Sabit yatırım tutarı (İnşaat, arazi, makine montaj, taşıt, laboratuvar, ofis demirbaş giderleri, beklenmeyen giderler) 2- İşletme sermaye giderleri (Hammadde ve yardımcı madde giderleri, Ambalaj, tanıtım, reklam, yakıt, personel, elektrik, su bakım onarım, yemek, vergi ve sigorta, amortisman giderleri)
- (12) Birim maliyet hesabı
- (13) İşletme gelirleri
- (14) Projenin değerlendirilmesi: İç karlılık oranı, fayda-masraf oranı, gelir dönme süresi, borç ödeme oranı, rantabilite, yatırımın karlılık oranı, sermaye hasıl oranı, sermaye istihdam oranı, projenin ekonomik ömrü hesaplanır.

Öğrencilerin Proje tekniği dersi kapsamında tasarladıkları projelerin afişleri yeni proje fikirleri üretilinceye kadar bölüm koridorlarında sergilenir. Böylece fikirlerin diğer öğrenciler ve misafirler tarafından görülmesi sağlanır.

8. yarıyılıda yer alan Lisans Tezi konuları, öğrenciler ve öğretim üyelerinin ortak kararı ile belirlenir. Uygulamalı tez konusu olan öğrenciler, TÜBİTAK 2209-A - Üniversite Öğrencileri Yurt İçi Araştırma Projeleri Destek Programına ve 2209-B - Sanayi Odaklı Lisans Bitirme Tezi Destekleme Programına başvurmaları için özendirilir. Bu yönde bölümümüz öğrencilerinin tez projeleri destek almaktadır. Belirlenen konu üzerinde bir dönem süresince öğretim üyesi ve öğrenciler düzenli toplantılar yaparak önce teorik alt yapıyı oluşturmakta, daha sonra da projenin gerektirdiği eser taraması, süreç analizi, yöntem belirleme, model kurma ve uygulama çalışmaları yapılmaktadır. Dönem sonunda öğrenciler yaptıkları Lisans Tezlerini hazırladıkları posterlerle sunar. Bu sunumlara bölüm öğretim üyesi ve öğrencileri de katılabilirler.

Öğrencilerin yaptıkları proje ve tasarım çalışmaları ile her yıl Ulusal Konferans ve Kongrelerde, Dernekler, Kamu ve Özel Kuruluşlar bünyesinde gerçekleştirilen öğrenci proje yarışmalarına katılımları teşvik edilmektedir. Nitekim öğrencilerimizin ulusal yarışmalarda kazandıkları çeşitli seviyede dereceleri de bulunmaktadır.

Tasarım deneyimine yönelik eğitim planında bulunan bu iki dersin dışında seçmeli derslerle de öğrencilerin tasarım becerisi kazanmaları desteklenmektedir. Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Eğitim Planında FENG443 Yeni Ürün Geliştirme, IENG204 Ergonomi ve IENG428 Deneysel Tasarım gibi seçmeli dersler bulunmaktadır. Bu dersleri seçen öğrenciler ders kapsamında tasarım deneyimini pekiştirebilmektedir.

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü olarak öğrencilerimizin karmaşık problemlere çözüm oluşturabilecek deney tasarlama becerisi için FENG408 İşletme Sanitasyonu dersinin son haftasında uygulama çalışması yapılmaktadır. Bu kapsamda öğrencilere Gıda Mühendisliği alanının farklı konularını içeren karmaşık problemler sorularak, öğrencilerin çözüme yönelik strateji oluşturması ve deney tasarlaması istenmektedir. Söz konusu uygulamaya yönelik bazı soru örnekleri aşağıda verilmiştir.

1. Taze köy peyniri tüketen bir kişinin tüketimden yaklaşık bir ay sonra Denizli Devlet Hastanesi'ne yüksek dalgalı ateş ve eklem ağrıları şikâyetleri ile başvurması,
2. 24.07.2015 saat 17 civarında yemekli sünnet töreninde ızgara tavuk yiyen kişilerin 4-5 saat sonra ishal, kusma ve bulantı şikâyetleri ile hastaneye başvurması,
3. Kırık yumurta kullanılarak üretilen ekler pasta kreması tüketen kişilerde 8-12 saat sonra zehirlenme belirtilerinin ortaya çıkması,
4. Son kullanım tarihi dolmamış olan UHT süt paketlerinde içilirken son kısımda kumlu yapı hissedilmesi,
5. Buzdolabında muhafaza edilen ve son kullanım tarihi dolmamış plastik ambalajdaki kaymakta acılaşma hissedilmesi,
6. Isıl işlem görmüş sucuklarda kılıf altında yağ keseciklerinin olması,
7. Rekonstitüe süt üretiminde süt tozunun güçlkle eritilmesi/tam anlamıyla eritelememesi,
8. Mikrodalga fırında pişirilen tavuğun piştiği halde yüzeysel olarak kızarmaması,
9. 350 m³'lük soğuk depoda soğutucu fan bloğunun karla kaplanması,
10. Zeytinyağ fabrikasında üretildiği anda zeytinyağı asitliğinin % 2.5 olması,
11. 75x20x20 cm ebatlarında blok buz üretimi yapan buz işletmesinde buz bloklarının bulanık görülmesi

12. *C. perfringens* inoküle edilen Salam numunesinde sülfite redükte eden mezofil anaerob bakteri analizini PCA besiyeri kullanarak araştıran bir araştırmacının istediği koloni yapısını görememesi
13. 8-12 °C'deki peynir olgunlaştırma deposunda depolanan jüt file çuvallar içerisindeki Kars Kaşar peynirlerinde limit üzerinde kalıntı formaldehit tespit edilmesi,
14. Genellikle slajla beslenen ineklerin sütlerinde LTLT yöntemiyle pastörize edilen süttten yapılan eski kaşarda aşırı gözenekli yapının oluşması,
15. Kullanım suyu arıtma tesisinde suya 750mV elektrik akımı sağlayacak dozda klor ilave edilmiş olmasına rağmen 13 km'lik izale hattının sonunda suda klor tespit edilemiyor olması,
16. Piyasadan alınan fermente sucuk pH'nın 5.9 olarak tespit edilmesi,
17. Platform testlerinde (antibiyotik kalıntısı dahil) herhangi bir sorun görülmeyen süttten dönüşümlü çelik güğümelerde kültür ilave edip 42-44 °C'lerde inkube ederek, 4 saat sonra yoğurt yapmayı hedefleyen kişinin süre dolmasına rağmen gerçek bir pıhtılaşma görememesi,
18. Peynir mayalamada maya ambalajında belirtilen şartlar ve ölçülerde maya kullanılıyor olmasına rağmen öngörülen sürede pıhtılaşmanın gerçekleşmemesi,

6. Öğretim Kadrosu

6.1 Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

Tablo 6. 1: Öğretim Kadrosu Yük Özeti
Gıda Mühendisliği Bölümü

Öğretim Elemanının Adı	TZ, YZ, EG ⁽¹⁾	Son İki Dönemde Verdiği Tüm Dersler (Dersin Kodu/Kredisi/Dönemi) ⁽²⁾	Toplam Etkinlik Dağılımı ⁽³⁾		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁽⁴⁾
Prof. Dr. Sebahattin NAS	TZ	1. Lisans / FENG 207 / Gıda Biyokimyası / 6 / Güz 2. Yüksek Lisans / GMU 530 / Gıdalarda Biyokimyasal Değişmeler / 7.5 / Güz	70	30	0
Prof. Dr. Aydın YAPAR	TZ	1. Lisans / FENG 307 / Yağ Teknolojisi / 5 / Güz 2 Lisans / FENG 108 / Gıda Biyolojisi / 3.5 / Bahar	60	40	0
Prof. Dr. Yahya TÜLEK	TZ	1. Lisans / FENG 401 / Proje Tekniği / 4 / Güz 2. Lisans / FENG 417 / Soğuk Tekniği / 4 / Güz 3. Lisans / FENG 302 / Gıda Mühendisliği Temel İşlemleri II / 4 / Bahar 4. Lisans / FENG 484 / Lisans Tezi / 3 / Bahar	50	30	20
Prof. Dr. Ramazan GÖKÇE	TZ	1. Lisans / FENG 325 / Et Teknolojisi / 5 / Güz 2. Lisans / FENG 482 / İşletme Sanitasyonu ve Gıda Güvenliği / 4 / Bahar	65	35	0
Prof. Dr. Sami Gökhan ÖZKAL	TZ	1. Lisans / FENG 201/ Termodinamik / 5 / Güz 2. Lisans / FENG 322 / Gıdaların Fiziksel Özellikleri / 3 / Güz 3. Lisans / FENG 477 / Professional Foreign Language -I / 4 / Güz 4. Lisans / FENG 204 / Akışkanlar Mekaniği / 4 / Bahar 5. Lisans / FENG 472 / Professional Foreign Language -II / 4 / Bahar 6. Lisans / FENG 484 / Lisans Tezi / 3 / Bahar 7. Yüksek Lisans / GMU 541 / Gıda İşlemede Yeni Teknikler / 7.5 / Güz	60	40	0
Prof. Dr. Çetin KADAKAL	TZ	1. Lisans / FENG 209 / Reaksiyon Kinetiği / 3 / Güz 2. Lisans / FENG 410 / Gıda Toksikolojisi / 4 / Güz 3. Lisans / FENG 443 / Yeni Ürün Geliştirme / 5 / Güz 4. Lisans / FENG 328 / Meyve Sebze Teknolojisi / 5 / Bahar 5. Lisans / FENG 410 / Gıda Toksikolojisi / 4 / Bahar 6. Lisans / FENG 443 / Yeni Ürün Geliştirme / 5 / Bahar 7. Yüksek Lisans / GMU 545 / Gıda Sanayinde Kromatografi Uygulamaları/ 7.5 / Bahar	60	40	

Prof. Dr. Seher KAYA ARSLAN	TZ	1. Lisans / FENG 327 / Süt Teknolojisi / 5 /Güz 2. Lisans / FENG 104 / Genel Mikrobiyoloji / 5.5/ Bahar 3. Lisans / FENG 484 / Lisans Tezi / 3 / Bahar	60	40	
Prof. Dr. Hakan KARACA	TZ	1. Lisans / FENG 213 / Gıda Mikrobiyolojisi / 6 / Güz 2. Lisans / FENG 329 / Proses Kontrol / 4 / Güz 3. Lisans / FENG 420 / Meşrubat Teknolojisi / 4 / Güz 4. Lisans / FENG 479 / Reading and Speaking in Foreign Language / 4 / Güz 5. Lisans / FENG 310 / Enst. Analiz Teknikleri ve Temel Uyg. / 4 / Bahar 6. Lisans / FENG 315 / Gıda Katkı Maddeleri / 3 / Bahar 7. Lisans / FENG 432 / Gıda Analizlerinde Kromatografi / 5 / Bahar 8. Lisans / FENG 474 / English For Business / 4 / Bahar 9. Lisans / FENG 484 / Lisans Tezi / 3 / Bahar 10. Yüksek Lisans / GMU 520 / Mikotoksinler / 7.5 / Güz 11. Yüksek Lisans / GMU 536 / Gıda Toksikolojisi / 7.5 / Bahar	60	40	
Prof. Dr. Fatma IŞIK	TZ	1. Lisans / FENG 435 / Temel Duyusal Analiz Yöntemleri / 5 / Güz 2. Lisans / MUHF 401 / Mühendislikte Vaka Analizi / 5 / Güz 3. Lisans / FENG 330 / Tahıl Teknolojisi / 5 / Bahar 4. Lisans / FENG 470 / Gıda Ambalajlama / 4 / Bahar 5. Yüksek Lisans / GMU 523 / Gıdalarda Duyusal Değerlendirme / 7.5 / Güz	55	45	
Doç. Dr. Engin DEMİRAY		1. Lisans / FENG 301 / Gıda Mühendisliği Temel İşlemleri I / 5 / Güz 2. Lisans / FENG 333 / Gıda Endüstrisinde Fiziksel Ayırma Teknikleri / 3 / Güz 3. Lisans / FENG 202 / Gıda Mühendisliğinde Isı Transferi / 4 / Bahar 4. Lisans / FENG 212 / Enerji ve Kütle Denklikleri / 3 / Bahar 5. Lisans / FENG 484 / Lisans Tezi / 3 / Bahar 6. Yüksek Lisans / GMU 512 / Isıl İşlem Mühendisliği / Güz 7. Yüksek Lisans / GMU 514 / Gıda Sanayinde Düşük Sıcaklık Uyg. / Güz 8. Yüksek Lisans / GMU 533 / Gıda Kurutma Teknikleri / Bahar			
Doç. Dr. Haluk ERGEZER	TZ	1. Lisans / FENG 110 / Gıda Müh. Giriş / 1.5 / Güz 2. Lisans / KRY 401 / Kariyer Planlama / 3 / Güz 3. Lisans / MUHF 401 / Mühendislikte Vaka Analizi / 5 / Güz 4. Lisans / FENG 332 / Biyoteknoloji / 5 / Bahar 5. Lisans / FENG 424 / Gıda İşlemede Kimyasal Değişimler / 4 / Bahar 6. Lisans / FENG 440 / Et Ürünleri İşleme Teknolojisi / 5 / Bahar 7. Lisans / FENG 484 / Lisans Tezi / 3 / Bahar 7. Yüksek Lisans / GMU 560 / Oksidasyon Mekanizmaları ve Antioksidanlar / 7.5 / Güz	60	40	
Doç. Dr. Ezgi ÖZGÖREN ÇAPRAZ	TZ	1. Lisans / FENG 335 / Fonksiyonel Gıdalar ve Sağlık İlişkisi / 3/ Güz 2. Lisans / IENG 487 / İş Sağlığı ve Güvenliği – I / 2 / Güz 3. Lisans / FENG 336 / Gıda Mevzuatı ve Kalite Yön. Sistemleri / 4 / Bahar 4. Lisans / FENG 484 / Lisans Tezi / 3 / Bahar	60	40	

Dr. Öğr. Üyesi H. Betül YELER	TZ	1. Lisans / FENG 331 / Gıda Mühendisliği Uygulamaları / 3/ Güz 2. Lisans / FENG 484 / Lisans Tezi / 3 / Bahar 3. Lisans / FENG 437 Domates Ürünleri Teknolojisi 4. Lisans / FENG 481 / Gıda Müh. Ekonomik ve Sosyal Yaklaşımlar	60	40	
Dr. Öğr. Üyesi Aysun YURDUNUSEVEN YILDIZ	TZ	1. Lisans / FENG 331 / Gıda Mühendisliği Uygulamaları / 3/ Güz 2. Lisans / FENG 315 / Gıda Muhafaza Teknikleri / 3 / Bahar 3. Lisans / FENG 335 / Fonksiyonel Gıdalar ve Sağlık İlişkisi / Bahar 4. Lisans / FENG 484 / Lisans Tezi / 3 / Bahar	60	40	

Notlar:

- (1) TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, EG: Ek görevli
- (2) Her öğretim elemanı için son iki dönemde verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programlarda verilen dersler dahil) sıralayınız. Gerektiğinde ilave satır ekleyiniz.
- (3) Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.
- (4) Uzun süreli izinleri “Diğer” sütununda gösteriniz.

Tablo 6. 2: Öğretim Kadrosunun Analizi

Gıda Mühendisliği Bölümü

Öğretim Elemanının Adı ⁽¹⁾	Ünvanı	TZ YZ EG (2)	Aldığı Son Derece	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezuniyet Yılı	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırmada	Sanayiye Verilen Danışmanlıkta
Sebahattin NAS	Prof. Dr.	TZ	Doktora	Atatürk Üniversitesi, 1990		40	29	Orta	Yüksek	Orta
Aydın YAPAR	Prof. Dr.	TZ	Doktora	Fırat Üniversitesi, 1993		38	23	Yok	Orta	Düşük
Yahya TÜLEK	Prof. Dr.	TZ	Doktora	Atatürk Üniversitesi, 1994		38	29	Yok	Yüksek	Düşük
Ramazan GÖKÇE	Prof. Dr.	TZ	Doktora	İstanbul Üniversitesi, 1993		38	29	Orta	Yüksek	Orta
Sami Gökhan ÖZKAL	Prof. Dr.	TZ	Doktora	ODTÜ, 2004		29	25	Düşük	Yüksek	Yok
Çetin KADAKAL	Prof. Dr.	TZ	Doktora	Ankara Üniversitesi, 2003	-	26	20	Orta	Yüksek	Yüksek
Seher KAYA ARSLAN	Prof. Dr.	TZ	Doktora	Hacettepe Üniversitesi, 2005		29	16	Yok	Yüksek	Yok

Hakan KARACA	Prof. Dr.	TZ	Doktora	Ankara Üniversitesi, 2010	1	21	16	Düşük	Yüksek	Yüksek
Haluk ERGEZER	Doç. Dr.	TZ	Doktora	Ege Üniversitesi, 2013	1	21	16	Düşük	Yüksek	Düşük
Fatma IŞIK	Doç. Dr.	TZ	Doktora	Pamukkale Üniversitesi, 2013	-	26	26	Yok	Yüksek	Düşük
Engin DEMİRAY	Doç. Dr.	TZ	Doktora	Pamukkale Üniversitesi, 2015	1	17	17	Düşük	Yüksek	Yok
Ezgi ÖZGÖREN ÇAPRAZ	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Doktora	Pamukkale Üniversitesi, 2019	1	11	11	Düşük	Yüksek	Düşük
H. Betül YELER	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Doktora	Pamukkale Üniversitesi, 2021	-	11	11	Yok	Yüksek	Yok
Aysun YURDUNUSEVEN YILDIZ	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Doktora	Pamukkale Üniversitesi, 2021	-	10	10	Yok	Yüksek	Yok
Ufuk Gökçe AYRANCI	Arş. Gör.	TZ	Yüksek Lisans	Pamukkale Üniversitesi, 2019	-	4	4	Yok	Yüksek	Yok

Notlar:

- (1) Tabloyu programdaki her öğretim üyesi için doldurunuz. Gerekliyse ek sayfa kullanabilirsiniz.
(2) TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, EG: Ek görevli
(3) Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

Öğretim kadrosu, bilim disiplinleri dikkate alındığında öğretim etkinliklerini yürütmede yeterli ve uygun bir dağılıma sahiptir (Tablo 6.3). Ancak özellikle öğrenci sayısının fazlalığı nedeniyle öğretim etkinliğinin yürütülmesinde öğretim kadrosunun iş yükü fazlalığı mevcuttur. Araştırma etkinliklerinin yürütülmesi için ihtiyaç duyulan zaman, öğretim elemanlarının yürüttüğü öğretim etkinliklerinin yoğunluğu nedeniyle yetersiz kalmaktadır. Özellikle uygulama faaliyetlerinin fazlalığı nedeniyle daha fazla Araştırma Görevlisine ihtiyaç duyulmaktadır.

Tablo 6. 3: Gıda Mühendisliği Öğretim Elemanları ve Bilim Disiplini

	Öğretim Üyesi	Bilim Disiplini
1	Prof. Dr. Sebahattin NAS	Meyve-Sebze Teknolojisi
2	Prof. Dr. Aydın YAPAR	Et Teknolojisi
3	Prof. Dr. Yahya TÜLEK	Temel İşlemler
4	Prof. Dr. Ramazan GÖKÇE	Et Teknolojisi
5	Prof. Dr. Sami Gökhan ÖZKAL	Temel İşlemler
6	Prof. Dr. Çetin KADAKAL	Meyve-Sebze Teknolojisi
7	Prof. Dr. Seher KAYA ARSLAN	Süt Teknolojisi
8	Prof. Dr. Hakan KARACA	Meyve-Sebze Teknolojisi
9	Doç. Dr. Fatma IŞIK	Tahıl Teknoloji
10	Doç. Dr. Haluk ERGEZER	Et Teknolojisi
11	Doç. Dr. Engin DEMİRAY	Temel İşlemler
12	Dr. Öğr. Üyesi Ezgi ÖZGÖREN ÇAPRAZ	Tahıl Teknolojisi
13	Dr. Öğr. Üyesi Hatice Betül YELER	Meyve Sebze Teknolojisi
14	Dr. Öğr. Üyesi Aysun YURDUNUSEVEN YILDIZ	Bitkisel Yağ Teknolojisi
15	Arş.Gör. Ufuk Gökçe AYRANCI	Gıda Mikrobiyolojisi

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünün güçlü yönlerinden birisi öğretim kadrosunun bilim alanlarında dengeli dağılım göstermesidir (Tablo 6.3).

6.2 Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

Eğitim kadrosunun sahip olduğu nitelikler, programın sürdürülmesi ve geliştirilmesi için yeterlidir. Çünkü Gıda Mühendisliğinin temel alanlarında uzman olan öğretim üyeleri mevcuttur. Tablo 6.4’de bölüm öğretim üyeleri tarafından yapılan akademik faaliyetlerin bir dökümü verilmiştir. Bu tabloya göre son yıllarda akademik faaliyet sayılarında düşme gözlenmektedir.

Tablo 6. 4: Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyeleri Tarafından Gerçekleştirilen Akademik Faaliyetler

Yıllar	Araştırma Projeleri		Tezler		Bildiri			Makale			
	BAP	Diğer	Doktora	Y. Lisans	Ulusal	Uluslararası	Toplam	SCI Expanded (Scopus)	Diğer İndeksler	Toplam	Birikimli Atıf (Scopus)
2019	11	1	-	2	9	18	27	13	16	29	130
2020	9	2	-	9	10	2	12	15	3	18	181
2021	7	2	1	4	2	13	15	15	2	17	180
2022	14	-	1	7	4	14	18	14	9	23	267
2023	8	1	3	9	40	25	65	10	4	14	267
2024							7			20	334
2025										8	

Öğretim kadrosunda ekseriyetle deneyim süresinin yeterliliği mevcutken, sanayiye verilen danışmanlık gibi etkinlikler düşüktür.

6.3 Atama ve Yükseltme

Öğretim üyesi atama ve yükseltmelerinde Pamukkale Üniversitesi Senatosunun kabul ettiği yönerge esasları uygulanmaktadır. Burada atanmak için gerekli asgari koşullar belirlenmiştir. Bölüm içinde atama ve yükseltmelerde öğretim üyesi sayısının yetersiz olduğu bilim disiplinlerinin önceliği vardır.

7. Altyapı

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Pamukkale Üniversitesi Kınıklı Yerleşkesi'nde yer alan Mühendislik Binası'nda eğitim ve öğretim faaliyetlerine devam etmektedir. 4 katlı binada derslikler, laboratuvarlar, toplantı odaları, öğretim üyelerine ve idari personele ait ofisler, öğrencilerin kullanımına sunulan çalışma alanları, Mühendislik Fakültesi Dekanlığı ile Öğrenci İşleri bulunmaktadır. Gıda Mühendisliği Bölümü, Bilgisayar Mühendisliği, Elektrik-Elektronik Mühendisliği, Çevre Mühendisliği, Kimya Mühendisliği, Makine Mühendisliği, Tekstil Mühendisliği ve Endüstri Mühendisliği Bölümleri ile aynı binayı paylaşmakta, sınıflar ortak olarak kullanılmaktadır. Analitik Kimya, Fizik gibi laboratuvar uygulamalı olarak yürütülen derslerde fakültemiz bünyesinde bulunan ortak laboratuvarlar kullanılmaktadır. Bunların yanı sıra bölümümüze tahsis edilmiş laboratuvarlar da mevcuttur. Bölümümüze tahsis edilmiş laboratuvarlar ve bölümümüze ait ofis olanakları Tablo 7.1.'de açıklanmıştır.

Tablo 7. 1: Gıda Mühendisliği Bölümü Fiziksel Altyapı Bilgileri

	Adet	Kapasite (kişi)	Alan (m ²)	Kullanım Süresi (saat/hafta)
Akademik Personel Büroları	15	15	234	40
İdari Bürolar	1	1	16	40
Laboratuvar	9	20	440	40
Seminer salonu	1	20	34	40
Arşiv	1	-	18	-

7.1 Eğitim için Kullanılan Alanlar ve Teçhizat

7.1.1 Derslikler

Mühendislik Fakültesi A Blok ve B Blok olmak üzere iki adet binaya sahiptir. Gıda Mühendisliği Bölümü'nün bulunduğu, Mühendislik Fakültesi A Blok Binası bünyesinde ortak kullanılan 26 adet derslik bulunmaktadır. Toplam kullanım alanı 2364 m² olan dersliklerin öğrenci kapasitesi 2811'dir. Hazırlık sınıflarının derslikleri Yabancı Diller Yüksekokulu'nda bulunmaktadır.

Dönem başlarında ders programları hazırlanırken derslikler, öğrenci sayıları ile derslik kapasiteleri göz önüne alınarak tahsis edilir. Fakültemizde bulunan dersliklere ait bilgiler Tablo 7.2'de verilmiştir.

Tablo 7. 2: Öğrenim Mekanları ve Teknik Altyapı

No	Mekanın Adı	Kullanım Amacı	Büyüklüğü (m2)	Öğrenci Kapasitesi	Bulunduğu yer	
					Bina	Kat
1	MUH-A-Z-28	Derslik	85	105	A Blok	Zemin
2	MUH-A-K2-36	Derslik	56	77	A Blok	2
3	MUH-A-K2-37	Derslik	40	44	A Blok	2
4	MUH-A-K2-38	Derslik	56	77	A Blok	2
5	MUH-A-K2-42	Derslik	56	77	A Blok	2
6	MUH-A-K2-43	Derslik	40	44	A Blok	2
7	MUH-A-K2-44	Derslik	56	77	A Blok	2
8	MUH-A-K2-48	Derslik	56	77	A Blok	2
9	MUH-A-K2-49	Derslik	40	44	A Blok	2
10	MUH-A-K2-50	Derslik	56	77	A Blok	2
11	MUH-A-K2-54	Derslik	56	77	A Blok	2
12	MUH-A-K2-55	Derslik	40	44	A Blok	2
13	MUH-A-K2-56	Derslik	56	77	A Blok	2
14	MUH-A-K3-33	Derslik	56	77	A Blok	3
15	MUH-A-K3-34	Derslik	40	44	A Blok	3
16	MUH-A-K3-35	Derslik	88	110	A Blok	3
17	MUH-A-K3-39	Derslik	88	110	A Blok	3
18	MUH-A-K3-40	Derslik	40	44	A Blok	3
19	MUH-A-K3-41	Derslik	56	77	A Blok	3
20	MUH-A-K3-43	Derslik	56	77	A Blok	3
21	MUH-A-K3-44	Derslik	40	44	A Blok	3
22	MUH-A-K3-45	Derslik	88	110	A Blok	3
23	MUH-A-K3-49	Derslik	88	110	A Blok	3
24	MUH-A-K3-50	Derslik	40	44	A Blok	3
25	MUH-A-K3-51	Derslik	56	77	A Blok	3
26	MUH-A-K4-41	Derslik	56	77	A Blok	4
27	MUH-B-Z-12	Derslik	40	48	B Blok	Zemin
28	MUH-B-Z-16	Derslik	48	56	B Blok	Zemin
29	MUH-B-Z-17	Derslik	48	56	B Blok	Zemin
30	MUH-B-Z-18	Derslik	20	22	B Blok	Zemin
31	MUH-B-Z-19	Derslik	80	99	B Blok	Zemin
32	MUH-B-Z-20	Derslik	168	204	B Blok	Zemin
33	MUH-B-K1-22	Derslik	35	35	B Blok	1
34	MUH-B-K1-26	Derslik	48	56	B Blok	1
35	MUH-B-K1-27	Derslik	99	139	B Blok	1
36	MUH-B-K1-28	Derslik	80	99	B Blok	1
37	MUH-B-K1-29	Derslik	80	99	B Blok	1
TOPLAM			2364	2811		

Öğrencilerin ve öğretim elemanlarının çalışma koşullarının uygunluğu açısından tüm sınıflarda klima, sabit projeksiyon cihazı ve perdesi mevcuttur. Dersliklerde bulunan demirbaş listesi Tablo 7.3'te verilmiştir. Şekil 7.1'de dersliklere ait örnek fotoğraflar yer almaktadır.

Tablo 7. 3: Her Derslikteki Mevcut Demirbaşlar

Demirbaş Adı	Demirbaş Adedi
Projeksiyon cihazı	1
Beyaz yazı tahtası	3
Duvar Perdesi	1
Kürsü	1
Koltuk	1
Klima	2
Çöp Kovası	1
Duvara Monte Askılık	2

Öğrencileri çevreye karşı duyarlı bireyler olarak yetiştirmek üzere, onları geri dönüşüm konusunda bilinçlendirmek ve doğaya katkı sağlamak amacıyla kağıt, plastik, cam ve pil gibi katı atıkların geri kazanılması için koridorlarda, Şekil 7.2'de görülen geri dönüşebilir atık toplama kutuları bulunmaktadır. Düzenli aralıklarla toplanan atıklar ilgili birim tarafından anlaşmalı firmaya gönderilmektedir.



Şekil 7. 1: Derslik görünümü



Şekil 7. 2: Geri Dönüşebilir Atık Toplama Kutuları

7.1.2 Laboratuvarlar

Bölümümüze ait dokuz adet laboratuvar bulunmaktadır. Laboratuvarlar ve laboratuvarlara ait ekipmanlar lisans ve lisansüstü öğrencilerimizin ders, proje, tez ve staj çalışmalarında

kullanımlarına sürekli olarak açıktır. Laboratuvarlarda öğrencilerimiz lisans derslerinde gruplar halinde, lisansüstü derslerde ve proje kapsamındaki araştırma faaliyetlerinde bireysel olarak çalışma olanağına sahiptirler. Lisans derslerinin laboratuvar uygulamaları dersin sorumlu öğretim elemanı nezaretinde gerçekleştirilmektedir.

7.1.3. Öğrenci Bilgilendirme Panoları

Öğrencilere yapılacak olan duyurular üniversitenin ve bölümün web sitelerinin^{1,2} yanı sıra, Mühendislik Fakültesi 3. katta Öğrenci İşleri Ofisi ile Gıda Mühendisliği Bölümü koridorunda yer alan panolardan yapılmaktadır.

7.1.4. Öğretim elemanları ve idari personele sağlanan ofis olanakları

Tüm öğretim elemanlarına ve idari personele konforlu çalışma ortamları sağlanması amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda, akademik ve idari personelin ihtiyaçlarını karşılayacak her türlü büro mobilyası ve ofis malzemesi temin edilmektedir. Öğretim elemanlarının her birinde Bölüm 7.3'te anlatılan yazılım altyapısına sahip en az bir bilgisayar bulunmaktadır. Şekil 7.3'te bir örneği görülen ofislerin sıcaklıkları klima sistemleri ile kontrol altında tutulmaktadır.



Şekil 7. 3: Personel Ofisi

7.1.5 Öğrenci toplulukları

Üniversitemizde öğrencilerin ders dışı faaliyetleri Üniversite Yönetim Kurulu'nun kabul ettiği Yönetmelik² ve Yönerge³ uyarınca yürütülmektedir. Öğrenciler bir öğretim elemanı başkanlığında ilgi alanlarına uygun konularda faaliyet göstermek amacı ile çeşitli öğrenci toplulukları kurabilmektedir.

Üniversitemiz öğrenci toplulukları ve sportif faaliyetler konusunda son derece aktiftir. Üniversitemiz bünyesinde, akademik, kültürel ve sportif alanda sürekli olarak etkinlik gerçekleştiren çok sayıda öğrenci topluluğu ve üniversitelerarası düzeyde başarılı çok sayıda spor takımı bulunmaktadır.

¹ <http://pau.edu.tr/>

² <http://www.pau.edu.tr/gida>

³ <http://www.pau.edu.tr/sks/tr/sayfa/sks-uygulama-yonetmeligi>

⁴ <http://www.pau.edu.tr/sks/tr/sayfa/pamukkale-universitesi-topluluklar-yonergesi>

2025-2026 akademik yılında aktif olarak çalışan öğrenci topluluklarımız Tablo 7.4’te verilmiştir. Öğrencilerin ilgi alanları doğrultusunda topluluk kurlmaları teşvik edilmekte ve topluluk sayılarının yıllar içinde artması beklenmektedir.

Tablo 7. 4: Öğrenci Toplulukları

3-2-1 KAYIT FİLM VE SINEMA TOPLULUĞU	MAKİNE MÜHENDİSLİĞİ TOPLULUĞU (MESA)
ACIPAYAM MYO SOSYAL VE KÜLTÜREL ETKİNLİKLER TOPLULUĞU	MATEMATİK EĞİTİMİ(MATED) TOPLULUĞU
AKADEMİK DÜŞÜNCE EĞİTİM VE MEDENİYET TOPLULUĞU(ADEM)	MİMARLIK VE TASARIM TOPLULUĞU
AKSİYONER GENÇLİK ÖĞRENCİ TOPLULUĞU	MODA VE TASARIM TOPLULUĞU
ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME TOPLULUĞU (IEEE)	MODERN EDEBİYAT TOPLULUĞU
AVRUPA TIP ÖĞRENCİLERİ TOPLULUĞU	MOTOSİKLET SPORLARI TOPLULUĞU
BAHÇE BİTKİLERİ TOPLULUĞU	OTOMOTİV TEKNOLOJİLERİ TOPLULUĞU
BAŞARISIZLIK AKADEMİSİ TOPLULUĞU	ÖZEL EĞİTİM TOPLULUĞU
BATI EDEBİYATLARI VE SANAT TOPLULUĞU	PAMUKKALE TIP ÖĞRENCİLERİ BİRLİĞİ TOPLULUĞU
BİLİM KURGU VE FANTASTİK TOPLULUĞU	PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ GİRİŞİM, İNOVASYON VE TEKNOLOJİ TOPLULUĞU (PAÜ GİTT)
BIYOLOJİ BİLİM TOPLULUĞU	PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ KADIN ÇALIŞMALARI TOPLULUĞU
BIYOMEDİKAL MÜHENDİSLİĞİ TOPLULUĞU	PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ MAVİ KELEBEKLER ÇOCUK HAKLARI TOPLULUĞU
BULDAN MYO SOSYAL VE KÜLTÜREL ETKİNLİKLER TOPLULUĞU	PAÜ AFRIKALI ÖĞRENCİLER TOPLULUĞU
ÇAĞDAŞ DEMOKRASİ TOPLULUĞU	PAÜ ÇOK SESLİ MÜZİK TOPLULUĞU
ÇAĞDAŞ EDEBİYAT VE SANAT ATÖLYESİ TOPLULUĞU	PAÜ DERS ARASI TOPLULUĞU
ÇAĞIN HUKUKÇULARI TOPLULUĞU	PAÜ EKONOMETRİ TOPLULUĞU
ÇAL MESLEK YÜKSEKOKULU SOSYAL VE KÜLTÜREL GENÇ DEĞİŞİM TOPLULUĞU	PAÜ ESPOR TOPLULUĞU
ÇALIŞMA EKONOMİSİ TOPLULUĞU	PAÜ FİZYOTERAPİ TOPLULUĞU
ÇIVRIL ATASAY KAMER MYO SOSYAL VE KÜLTÜREL ETKİNLİKLER TOPLULUĞU	PAÜ GAMELAB TOPLULUĞU
DAMLA TOPLULUĞU	PAÜ HALK OYUNLARI TOPLULUĞU
DANS TOPLULUĞU	PAÜ HAVACILIK TOPLULUĞU
DENİZ KUTUP VE İKLİM HUKUKU ARAŞTIRMALARI(DEKAT) TOPLULUĞU	PAÜ HAYVANLARI ANLAMA TOPLULUĞU (PAU HAYAT)
DİVAN-I SANAT TOPLULUĞU	PAÜ İYİLİK ÜRETEENLER TOPLULUĞU
DOĞA SPORLARI TOPLULUĞU	PAÜ KORUMALI FUTBOL TOPLULUĞU
DOĞA VE MATEMATİK TOPLULUĞU	PAÜ LÖSEV TOPLULUĞU
DOĞA VE YAŞAM TOPLULUĞU	PAÜ MÜNAZARA TOPLULUĞU
DÜŞLERDEN GÜLÜŞLERE TOPLULUĞU	PAÜ SATRANÇ TOPLULUĞU
EĞİTİMCİLER VE ÇOCUK TOPLULUĞU	PAÜ SİBER TOPLULUĞU
ELMAŞ GENÇ TOPLULUĞU	PAÜ SUALTI TOPLULUĞU
ENDÜSTRİ MÜHENDİSLİĞİ TOPLULUĞU	PAÜ SURIYELİ ÖĞRENCİLER BİRLİĞİ TOPLULUĞU
FARMAKODİNAMİK ÖĞRENCİ TOPLULUĞU	PAÜ TÜRKÇE TOPLULUĞU
FOTOĞRAF TOPLULUĞU	PAÜ ULUSLARARASI ÖĞRENCİ TOPLULUĞU
FRANSIZ KÜLTÜR VE SANAT TOPLULUĞU	PAÜ YENİLER TOPLULUĞU
GASTRONOMİ TOPLULUĞU	POTA ARKASI ÜNİVERSİTE TOPLULUĞU
GELECEĞE YÖN VERENLER:ÇOCUK VE GENÇLİK TOPLULUĞU	PSİKOLOJİ TOPLULUĞU
GENÇ KADIN VE DEMOKRASİ (KADEM) TOPLULUĞU	PSİKOLOJİK DANIŞMANLIK VE REHBERLİK TOPLULUĞU
GENÇ LİDERLER TOPLULUĞU	ROCK TOPLULUĞU
GENÇ NİDA TOPLULUĞU	SANAT VE KÜLTÜR TARİHİ TOPLULUĞU
GENÇ YEŞİLAY TOPLULUĞU	SARAYKÖY MESLEK YÜKSEKOKULU SOSYO-KÜLTÜREL ETKİNLİKLER TOPLULUĞU
GÖSTERGEBİLİM TOPLULUĞU	SIYASET BİLİMİ VE KAMU YÖNETİMİ TOPLULUĞU
HAREKET VE DÜŞÜNCE TOPLULUĞU	SOSYAL BİLGİLER TOPLULUĞU
HEMŞİRELİKTE BİRLİK VE FARKINDALIK TOPLULUĞU	SOSYAL ETKİLEŞİM TOPLULUĞU
HONAZ MYO SOSYAL KÜLTÜREL ETKİNLİKLER TOPLULUĞU	SOSYOLOJİ TOPLULUĞU
HUKUK TOPLULUĞU	ŞİİR TOPLULUĞU
İNCİ GENÇLİK TOPLULUĞU	TABİB-ÜL CURCUNA TOPLULUĞU
İNGİLİZCE KONUŞMA TOPLULUĞU	TEKNOFEST TOPLULUĞU
İNOVASYON VE GELİŞİM TOPLULUĞU	TEKSTİL TOPLULUĞU
İNSAN, DOĞA VE ARKEOLOJİ (İDA) TOPLULUĞU	TİCARET VE FİNANSMAN TOPLULUĞU
İNŞAAT TOPLULUĞU	TIYATRO TOPLULUĞU
İŞLETME TOPLULUĞU	TÜRK HALK MÜZİĞİ TOPLULUĞU
İYİLİĞİN GELECEĞİ TOPLULUĞU	TÜRK MÜCADELE SAVAŞ SANATI BAGATUR TOPLULUĞU
KADIN BAYRAK FUTBOLU TOPLULUĞU	TÜRK YURLARI KÜLTÜR VE SANAT TOPLULUĞU
KARİYER AKADEMİSİ TOPLULUĞU	ÜLU ÇINARLARLA BİRLİKTEYİM TOPLULUĞU
KATR'UN-NEDA ARAPÇA TOPLULUĞU	ÜNİFEB PAMUKKALE TOPLULUĞU
KUDÜS ARAŞTIRMALARI TOPLULUĞU	ÜNİVERSİTELİ AKTİF GENÇLİK TOPLULUĞU
KÜLTÜR BİLİM VE TEKNİK TOPLULUĞU	VEFA TOPLULUĞU
KÜLTÜR FİKİR VE SANAT TOPLULUĞU	YOLCU TOPLULUĞU
KÜLTÜR VARLIKLARINI KORUMA VE ONARIM TOPLULUĞU	YÖNETİM BİLİŞİM TOPLULUĞU

Spor takımlarımız üniversitemizin sağladığı imkanlardan faydalanarak çalışmalarını yürütmekte ve Üniversite Sporları Federasyonunun düzenlemiş olduğu müsabakalarda Üniversitemizi en iyi

şekilde temsil etmektedir. Olimpiyat bayrağına sahip olan Üniversitemiz spor tesisleri öğrencilere, personele ve sporculara sunduğu hizmetler ve spor alanları açısından gelişmiş bir noktadadır. Spor takımlarımız, Üniversite Sporları Federasyon Başkanlığı'nın üniversitelerarası düzenlemiş olduğu spor müsabakalarına bugüne dek; Jimnastik, Futbol, Karate, Badminton, Atıcılık, Muay-Thai, Bilardo, Bilek Güreşi, Güreş, Salon Futbolu, Atletizm, Kros, Basketbol, Hentbol, Voleybol, Judo, Santraç, Triatlon, Masa Tenisi, Taekwondo dallarında katılmıştır.

7.1.6 Spor merkezi ve spor alanları

Uluslararası standartlara uygun sportif yarışmalar ve spor eğitiminin yapılabilirdiği, büyük ölçekli, çok amaçlı, entegre bir spor kompleksi olan Pamukkale Üniversitesi Spor Merkezi, bünyesinde tam olimpiik yüzme havuzu, eğitim havuzu, Technogym fitness salonu, 2. fitness salonu, yapay tırmanma duvarı, squash salonu, Türk hamamı, Fin hamamı, jakuzi, sauna, masaj salonu, çocuk oyun alanı, step-aerobik-dans salonu, spinning bike stüdyosu ve jimnastik salonu barındırmaktadır. Ayrıca merkez binası dışarısında 2 adet halı saha, bir sentetik futbol sahası, tartan zeminli olimpiik atletizm pisti, 3 tenis kortu bulunmaktadır. Spor alanlarından bazıları Şekil 7.5 ve Şekil 7.6'da görülmektedir. Ek olarak Spor Merkezi'nin içerisinde Pamukkale Store yer almaktadır. Pamukkale Store'larda Pamukkale Üniversitesi logolu tişört, şort, sweatshirt, eşofman, havlu, şapka, bornoz, ayakkabı ve çeşitli branşlarda spor malzemeleri bulunmaktadır.

Toplam 18.000 m² kapalı, 20.000 m² açık alana sahip olan Spor Merkezi fonksiyonlarının çeşitliliği ve kapasitesi dikkate alındığında ülkemizin en büyük, Avrupa'nın 5. kapalı spor tesisi konumunda yer almaktadır. 2013 yılında Türkiye Milli Olimpiyat Komitesi tarafından merkeze Türkiye'de ilk defa "Olimpiik Kamp ve Eğitim Merkezi" unvanı verilerek, merkez bina önüne "Türkiye Milli Olimpiyat Komitesi" bayrağı çekilmiştir.

PAÜ Spor Merkezi 4 farklı amacı bir arada gerçekleştirmeye yönelik özgün bir konsepte dayalı olarak inşa edilmiştir.

Amaçlardan ilki ulusal ve uluslararası arenalarda üst düzey profesyonel sporcuların yetiştirilmesidir. Dikkatli bir tarama sonucu ortaya çıkarılacak yetenekli sporcuların en iyi şekilde eğitilmesidir.

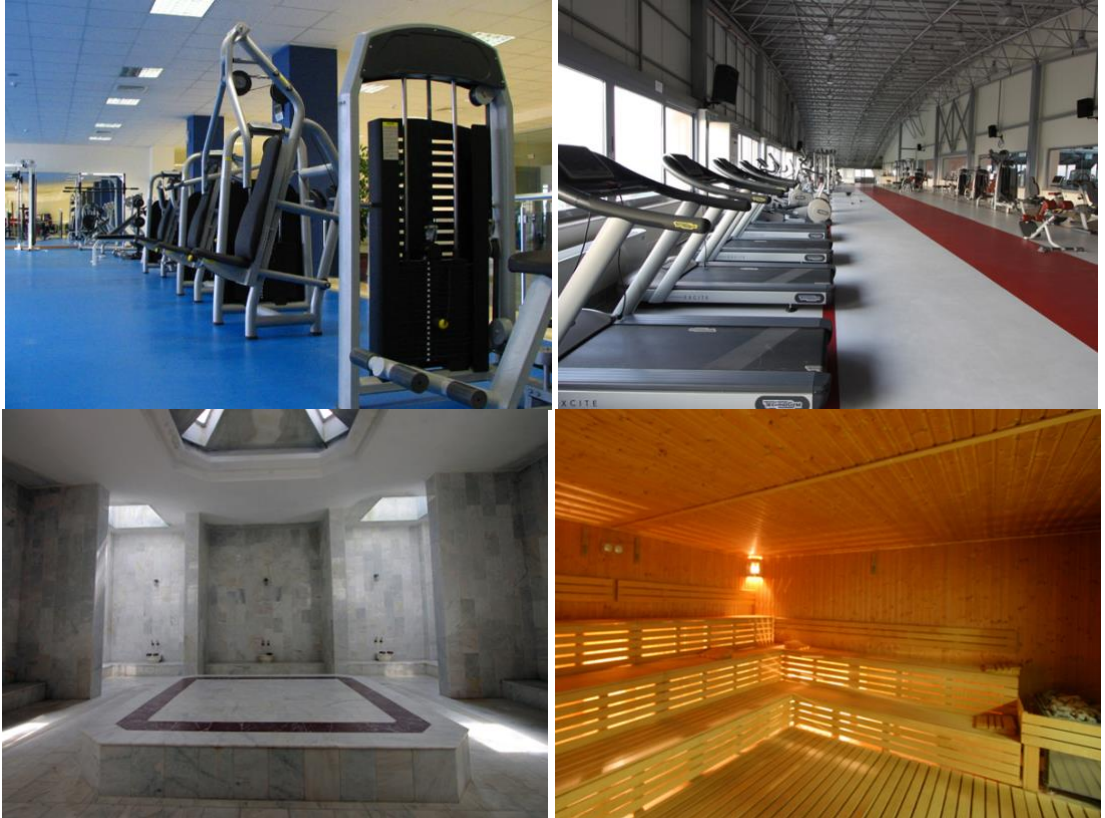
İkinci amaç sportif alanda eğitim, araştırma ve uygulamaları yürütecek akademik bir kadro birimi oluşturmaktır. Bu amaçla, Antrenörlük, Beden Eğitimi ve Spor Öğretmenliği, Rekreasyon ve Spor Yöneticiliği Programlarından oluşan ve 554 öğrencinin eğitim-öğretim gördüğü ve uygulama yaptığı Spor Bilimleri Fakültesi Spor Merkezi'nde yer almaktadır. Spor Merkezi'nin tüm birimleri aynı zamanda öğrenci ve öğretim elemanlarının eğitim, araştırma uygulamaları için birer laboratuvar niteliğindedir. Fakültede kendi alanında uzman 32 öğretim elemanı bulunmaktadır. Ayrıca, ihtiyaç duyulduğunda başta Tıp Fakültesi olmak üzere üniversitenin diğer akademik birimlerinden destek alınmaktadır.

Üçüncü amaç, sağlıklı yaşam ve spor için her yaşta insanın katılacağı yenilenme aktivitelerinin düzenlenmesidir. Bilimsel temellere dayalı bir spor ve yaşam merkezi olarak tasarlanan Spor Merkezi'nin, Üniversite personeli ve öğrencilerin yanı sıra halka açık olması Denizli'deki sporun gelişimine ve kentin sosyal hayatına önemli katkılar sağlamaktadır.

Son olarak da fizik tedavi, engelliler için spor, beslenme diyetetik ve rekreasyon programları açısından hastane olanakları ile bütünleştirilmiş bir rehabilitasyon ortamının oluşturulması amaçlanmıştır. Bu özellikleri Spor Merkezi'ni, Türkiye'de alanında örnek bir merkez durumuna getirmektedir.



Şekil 7. 4: Spor Merkezi ve Spor Alanları



Şekil 7. 5: Spor Merkezi ve Spor Alanları

7.2 Modern Mühendislik Araçları ve Bilgisayar Altyapısı

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde, çağdaş mühendislik öğretiminin ve bilimsel araştırma ortamının gerektirdiği modern bilgisayar donanım ve yazılımları öğretim elemanlarının ve öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır. Tüm akademik kadroya tahsis edilen bilgisayarlar üzerinde Windows işletim sistemleri bulunmaktadır. Ayrıca bu bilgisayarlara öğretim elemanlarının ihtiyaçları doğrultusunda diğer yazılımlar da yüklenmektedir.

Bölüm dâhilindeki bilgisayarlar Rektörlük bünyesinde bulunan Bilgi İşlem Merkezi'ne (BİM) bağlı olarak çalışmaktadır. Her bilgisayar dağıtıcılar aracılığı ile ana sunucu makinelere doğrudan bağlanmaktadır. Kurulan kablosuz ağ altyapısı sayesinde tüm derslikler, ofisler, kantin ve diğer ortak alanlardan ağa ve internete erişim olanağı sağlanmıştır.

Her bilgisayarda bulunan güvenlik yazılımlarının yanı sıra, bilgisayarların ağa erişimi "Eduroam" sistemi ile kontrol edilmektedir. "Eduroam" sayesinde yetkisi olmayan kişilerin ağa erişmesi ve internete girmesi engellenmektedir. Ayrıca yasa gereği tüm internet trafiği kullanıcı tabanlı olarak kayıt altına alınmakta ve sadece mahkeme kararı ile gerekli adli merciler ile paylaşılmaktadır.

BİM bünyesinde kurulan PUSULA sistemi ile tüm işlemler bilgisayar ortamında yapılmaktadır. Öğretim üyeleri ders başarı değerlendirmelerini bilgisayar ortamında sisteme girmekte, öğrenciler ise sonuçları internet üzerinden takip edebilmektedir. PUSULA sistemi içinde yer alan EDS modülü ile öğretim üyesi ders notlarını öğrencilerle paylaşabilmekte, ödevleri ve projeleri bilgisayar ortamında toplayabilmektedir. Bölümün internet sitesi (pau.edu.tr/gida) yine BİM tarafından sağlanmaktadır. Bölüm ile ilgili tüm bilgilere web sitesinden ulaşmak mümkündür. Web sitesi üzerinden ayrıca Öğrenci Otomasyon Sistemi ve kütüphaneye de erişim sağlanmaktadır.

Tüm akademik ve idari personel ile öğrencilere elektronik posta hizmeti de sunulmaktadır. "Webmail" sistemi ile ayrıca bir yazılıma ihtiyaç duyulmadan web sitesi üzerinden elektronik posta hizmetine erişim imkânı bulunmaktadır. Kütüphane kaynaklarına ve çeşitli bilimsel dergilere üniversite içerisinden ve gerekli proxy ayarları yapılarak dışarıdan da erişim imkânı sağlanmaktadır. Bunun yanı sıra ödünç alınan kitap takipleri ve süre uzatma gibi işlemler internet ortamında yapılabilmektedir.

7.3 Prof. Dr. Fuat SEZGİN Kütüphanesi

Pamukkale Üniversitesi Prof. Dr. Fuat SEZGİN Kütüphanesi, Üniversitemizin kuruluş tarihi olan 3 Temmuz 1992 yılında Rektörlük binası içerisinde 131 m²'lik alanda 4000 kitapla hizmete başlamış, aynı yıl içinde Eğitim Fakültesi koleksiyonunun da Merkez Kütüphaneye devredilmesi ile yaklaşık 8000 basılı kitap ile hizmet vermeye başlamış, bu kaynakların kataloglama ve sınıflama işlemleri için BILISS-PC otomasyon sistemi alınmıştır.

1994'ten 2000 yılına kadar Üniversitenin ilgi alanlarına göre bibliyografik ve tam metin 8 adet CD-ROM ve 2 adet DVD-ROM veritabanı ile hizmet vermiştir. 2000 yılı ekim ayında Rektörlük Binasında 440 m² lik alana taşınması ile genişleyen mekan ile okuyucu ve koleksiyon sayısı da artmıştır. Bu tarih itibarı ile CD-ROM ve DVD-ROM'lara ek olarak online veritabanı aboneliklerine başlamıştır.

2000 yılı sonunda 24.000'e ulaşan koleksiyona ve artan taleplere yönelik olarak hizmet veren saatler uzatılmış, süreli yayın ve tezler bölümü oluşturulmuştur. Bu arada kütüphane otomasyon sistemi çalışmaları hızlandırılmış, sahip olunan BLISS-PC modülünden BLISS-PC WEB modülüne geçilmiştir.

2002 yılından itibaren standart MARC formatında veri üreten export ve import işlemlerine olanak veren CatME ve CORC programlarına abone olunmuş, dolayısı ile söz konusu kataloglama ve sınıflama işlemleri uluslararası bir standartlarda yapıp, dünyanın en geniş bir bilgi ağı olan OCLC WordCAT de ulaşılabilir hale gelmiştir. Bu standart kayıtlar daha sonra lokal kataloglama programı olan BLISS-PC ye export edilip, lokal katalog üzerinden de erişime başlanmıştır.

2007 yılında yine gelişmelere paralel olarak Rektörlük binasında yer alan 1279 m²'lik şu anki yerine taşınmış, online veritabanı abonelikleri nicelik ve nitelik olarak arttırılmasına öncelik verilmiş, mevcut korsorsiyumlar (UNAK-OCLC,ANKOS,EKUAL) ve kurumsal abonelikler ile birlikte 76 ya kadar yükselmiştir.

Bu arada YÖK'ün kütüphane hizmetlerinin bir merkezden yürütülmesi önerisine istinaden Tıp ve Mühendislik Fakülteleri kütüphanelerindeki koleksiyonun da mevcut koleksiyona dahil olmuş, bu kaynaklar da mevcut otomasyon sistemleri sayesinde kısa sürede hizmete sunulmuştur.

2008 yılı itibari ile sağlama, kataloglama ve sınıflama, okuyucu hizmetleri ve diğer teknik hizmetlerin daha verimli bir şekilde yürütülmesi için kalite çalışmalarına başlanmış, bu bağlamda kütüphanelerin tek başlarına yeterli hizmeti veremeyecekleri, diğer sistemler ile yani kütüphaneler ile işbirliği yapıp entegre olunması ve söz konusu kalite standartlarının sürekli gözden geçirilip değerlendirilmesine başlanmıştır.

Yine 2008 yılında en önemli etkinliklerinden bir tanesi kütüphanelerin sayısallaştırma işlemlerini standart ve en etkin ve verimli şekilde gerçekleştirilmesini sağlayan OCLC'nin ContentDM programına abone olunarak söz konusu sayısallaştırma hizmetlerine başlanmıştır. Bu etkinlik daha sonra kütüphanelerin diğer bir hizmeti olan dokümantasyon hizmetlerinin de yapılmasını sağlamış sonuçta kütüphanemizin söz konusu dokümantasyon hizmetlerinin bir birim olarak hizmet vermesine olanak sağlamıştır.

2012 yılında lokal otomasyon programı olan BLISS-PC WEB modülünden SirsiDynix Symphony WorkFlows otomasyon sistemine geçilmiştir.

Bilimsel bilgiye serbestçe erişim fikriyle ortaya çıkan açık erişim sistemlerine katkıda bulunmak amacıyla 2014 yılında Pamukkale Üniversitesi Açık Erişim Sistemi'nin alt yapısı kurulmuş, yaygınlaştırma çalışmaları da devam etmektedir. Bu bağlamda OCLC ile ortak iş birliği sürdürülmekte olup, bilgi paylaşımı, standartlaşma ve teknolojik yeniliklere uyum çalışmaları da devam etmektedir.

2017 yılında mevcut alanın yetersiz kalması nedeniyle tadilat çalışmalarına başlanmış, önce B blok sonrasında da C blok'un açılmasıyla kütüphanemiz 3413 metrekarelik alana ulaşmıştır.

2024 yılı itibariyle 3700 m²'lik alanda hizmet veren kütüphanede engelli birim odası da faaliyete geçmiştir.

Bütün bu gelişmeler sonucu bugün merkez kütüphanemiz, ulusal ve uluslararası bilgi ağlarına erişebilen, bilgi ve belgeyi bilgi ağlarından çeken bu sayede enformasyon kaynakları ile kullanıcı arasında tam bir uyumun bulunduğu bir bilgi merkezi olarak hizmet vermektedir.

Pamukkale Üniversitesi Kütüphanesi Misyonu:

Pamukkale Üniversitesi Prof. Dr. Fuat SEZGİN Kütüphanesi olarak amacımız, bilgiye ulaşımın kolaylaştırılması ve yaygınlaştırılması doğrultusunda, öğretim ve araştırma faaliyetleri için en kısa zamanda doğru ve gerekli kaynaklara çağdaş imkânlarla ulaşılmasını sağlamak, öğrenci ve araştırmacılarımıza çalışmalarında destek olmak ve tüm kullanıcılarımızın bilgi donanımlarının artmasına zemin hazırlamaktır.

Pamukkale Üniversitesi Kütüphanesi Vizyonu:

Kütüphanemiz, sürekli gelişmeyi, kaliteyi, güncel teknolojik gelişmelere uygunluğu, ve paylaşımı esas alan bir anlayışla kullanıcılarımızın taleplerine hızlı ve doğru bir şekilde cevap verebilmeyi vizyon edinmiştir.

Kütüphane koleksiyonu satın alma ve bağış yoluyla gelen yerli ve yabancı kitap, tez, süreli yayın, görsel ve işitsel kaynaklar ve çevrimiçi veritabanlarından oluşmaktadır. 2024 yılında Kütüphanedeki basılı kitap sayısı 120.892'tür. Kütüphanedeki yayınların ve abone olunmuş veritabanlarının yıllara göre dağılımı Tablo 7.5'te verilmektedir. Kütüphaneye ait görseller şekil 7.6'da verilmiştir.

Tablo 7. 5: Pamukkale Üniversitesi Kütüphanesi Yayınların ve Veritabanlarının Yıllara Göre Dağılımı

	2020	2021	2022	2023	2024
Basılı kitap sayısı	109.830	113.284	115.191	115.344	120.892
Basılı dergi sayısı	194	194	194	194	194
Basılı tez sayısı	4.591	5.063	5.241	5.830	6.353
Elektronik kitap sayısı	38.827	19.477	1.964.239	3.574.376	3.583.122
Elektronik dergi sayısı	75.350	82.599	193.734	82.294	83.512
Elektronik tez sayısı	5.990.00	7.300.000	6.912.900	6.912.900	7.500.000
Online veritabanı	76	67	62	64	65





Şekil 7. 6: Pamukkale Üniversitesi Kütüphanesi

7.4 Özel Önlemler

Mühendislik Fakültesi bünyesinde yangın ve acil durumlara yönelik bir dizi önlem alınmıştır. Tüm koridorlarda, akademik ve idari ofislerde uyarı amaçlı yangın algılayıcıları bulunmaktadır. Bununla birlikte, kat büyüklükleriyle orantılı olarak her katta Şekil 7.7’de örnek görünümü yer alan yangın söndürme tüpleri bulunmaktadır.

Laboratuvarlarda gerçekleşmesi muhtemel çeşitli kaza ve yaralanmalara karşı her laboratuvarında bir ecza dolabı, yangın söndürme tüpü, laboratuvar koridorlarında ikişer adet acil göz ve boy duşu bulunmaktadır. Tüm laboratuvarlarda cihaz ve ekipmanların kullanımıyla ilgili gerekli uyarı panoları ve bilgilendirmeler yer almaktadır.

Fakültede engelli öğrenciler için alınmış önlemlere; engelli tuvaletleri ve Şekil 7.8’de görülen engelli asansörü örnek gösterilebilmektedir. Üniversite bünyesinde engelli öğrencilerin her türlü talep ve ihtiyaçlarında başvurabilecekleri Engelli Öğrenci Birimi Koordinatörlüğü bulunmaktadır. Ayrıca 5378 sayılı Engelliler Hakkında Kanunun⁴ ilgili maddeleri gereği binamızda gereken düzenlemeler yapılmaya devam etmektedir.

⁴ <http://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.5378.pdf>



Şekil 7. 7: Yangın Söndürme Tüpü



Şekil 7. 8: Engelli Asansörü

Ayrıca fakültemiz bünyesinde yer alan Öğrenci Destek biriminde öğrenciler her türlü akademik, sosyal, psikolojik, ekonomik ve kariyerle ilgili konularda destek alabilmektedir.

8. Kurum Desteği ve Parasal Kaynaklar

8.1 Kurumsal Destek ve Bütçe Süreci

Gıda Mühendisliği Bölümünün harcamaları yasal düzenlemelerle dekanlığımıza aktarılan bütçeden, Fakültemiz döner sermaye gelirlerinden, Rektörlük bütçesinden ve öğretim elemanlarının yürüttükleri projelerden karşılanmaktadır.

Mühendislik Fakültesi'ne 2023 yılında üniversite tarafından ayrılan toplam ödenek 107.611.595 TL ve gerçekleşme miktarı 107.307.555 TL'dir. Fakülteye ayrılan bütçenin bölümlerin ihtiyaçları doğrultusunda bölümler arası eşit paylaşılmasına özen gösterilmektedir. Ayrıca Fakültemiz döner sermaye gelirlerinden laboratuvar gereksinimleri karşılanmaktadır.

Fakültemize ayrılan bütçenin dışında bazı ihtiyaçlarımız Dekanlık aracılığı ile Rektörlüğe iletilmekte ve bütçe olanakları çerçevesinde ilgili Rektörlük bütçelerinden karşılanmaktadır. Bu bağlamda, bilişim altyapı desteği Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, bakım onarım ve alt yapı desteği Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı, demirbaş alımları İdari Mali İşler Daire Başkanlığı, kısmi zamanlı öğrenci ödemeleri ve öğrenci bursları Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bütçelerinden ve benzer gereksinimler diğer rektörlük birimlerine ayrılan bütçelerden karşılanmaktadır.

8.2 Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

Fakülteye ayrılan bütçe tam olarak yeterli değildir. Gerekli altyapı ve makine teçhizat alımları için ayrılan rakamlar bir bölüm için bile yeterli değildir. Bu nedenle bölüm ve öğretim elemanlarının gereksinim duyduğu her türlü makine teçhizat, bakım onarım ve sarf malzemeler, gerek Fakülte döner sermaye gelirlerinden, gerekse öğretim elemanlarının yürüttüğü BAP ve TÜBİTAK projelerinden sağlanmaktadır.

Öğretim elemanları Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) ve TÜBİTAK projelerinden maddi destek ve teçhizat sağlamaktadır. Bölümümüzde son üç yılda (2022-2024 yılı itibariyle) yürütülen TÜBİTAK ve BAP destekli proje sayıları Tablo 8.1’de verilmiştir.

Tablo 8. 1: Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyeleri Tarafından Yürütülen Bilimsel Proje Sayıları (2022-2024)

Proje Yılı	BAP	TÜBİTAK
2022	7	2
2023	4	0
2024	5	1

Öğretim elemanlarının maaşları da geçtiğimiz yıllarda yapılan iyileştirmelere rağmen hala göreceli olarak istenen düzeyde değildir. Bununla birlikte, öğretim elemanları ek ders ücretleri, akademik teşvik desteği, proje teşvikleri, döner sermaye kapsamındaki proje ve danışmanlık hizmetleri ile ek gelirler elde edebilmektedirler.

Üniversite-sanayi işbirliği kapsamında öğretim elemanları, Pamukkale Teknokent bünyesindeki Teknoloji Transfer Ofisi (TTO) veya döner sermaye kapsamında kamu ve özel sektördeki firmalara destek olarak ek gelir temin etmektedirler.

Öğretim elemanları, bir yıl boyunca yapmış oldukları akademik faaliyetlerdeki göstermiş oldukları performansa dayalı olarak Akademik Teşvik Yönetmeliği kapsamında desteklenmektedir.

Öğretim elemanlarının bilimsel faaliyetlere katılımları Üniversitemiz tarafından desteklenmektedir. Bu amaçla öğretim üyelerine her yıl bir yurtdışı kongre katılım desteği verilmektedir. Ayrıca Erasmus+ programı ile ders verebilen öğretim elemanları, anlaşma yapılan üniversitelere ziyarette bulunabilmeleri için desteklenmektedir. Öğretim elemanlarının uluslararası endekslerde taranan dergilerde yaptıkları yayınlar için teşvik ödülü verilmekte, bu ödüller daha sonra öğretim elemanları tarafından kongre katılımlarında kullanılmaktadır.

Ayrıca öğretim üyeleri ilgi alanlarındaki konularda yapılan çalışmalara abone olunan çevrimiçi veritabanları aracılığıyla erişebilmektedir. Her yıl düzenli olarak, öğretim elemanlarının istekleri doğrultusunda kütüphaneye kitap alımları gerçekleştirilmektedir.

8.3 Altyapı ve Teçhizat Desteği

Gıda Mühendisliği Bölümünde ihtiyaç duyulan altyapı ve teçhizat Fakülte bütçesinden, Fakülte döner sermaye gelirlerinden, Rektörlük bütçesinden ve kurumsal altyapı projeleri kapsamında BAP Bütçesinden karşılanmaktadır. Her yıl öğretim elemanları ihtiyaç duydukları teçhizatları dekanlığa bildirmekte bütçe olanakları çerçevesinde bu talepler karşılanmaya çalışılmaktadır. Dekanlık bütçesinden ve dekanlık döner sermaye gelirlerinden karşılanamayan gereksinimler

Dekanlık aracılığı ile Rektörlüğe bildirilmektedir. Bilişim altyapı desteği Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, bakım onarım ve alt yapı desteği Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı, demirbaş alımları İdari Mali İşler Daire Başkanlığına ayrılan bütçelerden karşılanmaktadır. Öğretim elemanları teçhizatlarının büyük bir bölümünü yürüttükleri projelerden karşılamaktadır.

8.4 Teknik, İdari ve Hizmet Kadrosu Desteği

Gıda Mühendisliği Bölümünde idari kadroda bir bölüm sekreteri bulunmaktadır. Ancak laboratuvarlardan sorumlu teknik personel yoktur. Bölümümüz laboratuvarlarında çalışacak teknik personele önemli derecede ihtiyaç duyulmaktadır.

İdari ve teknik açıdan gerekli destek dekanlık bünyesinde bulunan personel tarafından karşılanmaktadır.

9. Organizasyon ve Karar Alma Süreçleri

Pamukkale Üniversitesi 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununa tabidir, bu nedenle tüm karar alma süreçlerinde bu kanun çerçevesinde hazırlanmış yönetmelik ve yönergeler kullanılmaktadır.

Gıda Mühendisliği Bölümünde kararlar tüm öğretim elemanlarından oluşan Bölüm Akademik Kurulunda tartışılarak alınmaktadır. Gerek duyulduğunda öğrenci temsilcisi de Bölüm Akademik Kurulu toplantılarına çağrılmaktadır. Bölüm Akademik Kurulu, bölüm başkanlığı, öğretim elemanları, komisyonlar ve öğrencilerden gelen gündemlere göre değişen periyotlarla toplanmaktadır. Komisyonların görev alanlarına giren konular öncelikle ilgili komisyonda tartışılmakta daha sonra Bölüm Akademik Kurulu'nda karara bağlanmaktadır. Dekanlık makamının onayı gereken kararlar Gıda Mühendisliği Bölüm Kurulunun onayı ile Dekanlık Makamına sunulmaktadır. Gıda Mühendisliği Bölüm Kurulunun üyeleri Tablo 9.1'de verilmektedir.

Tablo 9. 1: Gıda Mühendisliği Bölüm Kurulu

Öğretim Üyesi	Görevi
Prof. Dr. Sami Gökhan ÖZKAL	Bölüm Başkanı Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Başkanı
Prof. Dr. Sebahattin NAS	Gıda Teknolojisi Anabilim Dalı Başkanı
Prof. Dr. Ramazan GÖKÇE	Gıda Bilimleri Anabilim Dalı Başkanı
Doç. Dr. Haluk ERGEZER	Bölüm Başkan Yardımcısı
Doç. Dr. Engin DEMİRAY	Bölüm Başkan Yardımcısı

Bölüm başkanlığı, yıllık ve mazeret izinlerini, görevlendirme taleplerini, haftalık ders programı, sınav programı, görev süresi uzatmaları, öğrenci talepleri vb. rutin kararları dekanlık makamı ile koordineli bir şekilde almaktadır.

Dekanlık makamı, bölümlerden gelen talepleri Fakülte Kurulu ve Fakülte Yönetim Kurulunda değerlendirerek karara bağlar. Fakülte Kurulu dekan başkanlığında, fakülteye bağlı bölüm başkanları ve üç yıl için kendi aralarında seçilen 3 profesör, 2 doçent ve 1 doktor öğretim üyesi üyeden oluşur.

Fakülte kurulu, akademik bir organ olup aşağıdaki görevleri yapar:

- Fakültenin eğitim-öğretim, bilimsel araştırma ve yayın faaliyetlerini ve bu faaliyetlerle ilgili esasları, plan, program ve eğitim-öğretim takvimini kararlaştırmak,
- Fakülte yönetim kuruluna üye seçmek,
- Kanun ve yönetmeliklerle verilen diğer görevleri yapmaktır.

Fakülte yönetim kurulu, dekanın başkanlığında, fakülte kurulunun üç yıl için seçeceği üç profesör, iki doçent ve bir doktor öğretim üyesinden oluşur. Fakülte yönetim kurulu düzenli olarak her hafta toplanır.

Fakülte yönetim kurulu, idari faaliyetlerde dekana yardımcı bir organ olup, aşağıdaki görevleri yapar:

- Fakülte kurulunun kararları ile tespit ettiği esasların uygulanmasında dekana yardım etmek,
 - Fakültenin eğitim-öğretim, plan ve programları ile akademik takvimin uygulanmasını sağlamak,
 - Fakültenin yatırım, program ve bütçe tasarısını hazırlamak,
 - Öğrencilerin kabulü, ders intibakları ve çıkarılmaları ile eğitim-öğretim ve sınavlara ait işlemleri hakkında karar vermek,
 - Kanun ve yönetmeliklerle verilen diğer görevleri yapmaktır.
- Üniversite, fakülte ve bölüm yönetim kurullarında alınan kararlar şeffaflık ilkesi uyarınca yayınlanmaktadır.