

Bölümümüz öğretim üyeleri ve Yönetici/İşveren/Çalışan meslektaşlarımızın katılımıyla 13 Aralık 2024 Gıda Mühendisliği Bölümü TOPLANTI SALONU'nda DIŞ PAYDAŞ TOPLANTISI gerçekleştirilmiştir. Toplantı gündemi; 1) Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Müfredat İçeriğinin Belirlenmesi, 2) Uygulama derslerinin değerlendirilmesi, 3) Seçmeli derslerin değerlendirilmesi, 4) Yaz stajı uygulamalarının değerlendirilmesi, 5) Mezuniyet sonrası istihdamın değerlendirilmesi şeklinde belirlenmiştir. Toplantıya kamu kurum ve kuruluşlarında görev yapan idareci/mühendis meslektaşlar, özel sektör işverenler, özel sektör çalışanları, yöneticiler, Gıda Mühendisleri ve Bölüm öğretim üyeleri katılım göstermiştir.

Çizelge 1. Dış Paydaş Önerisi Toplantısı Sonucu Elde Edilen Öneriler ve Yapılan İyileştirmeler

Görüşülen Konular/Öneriler	Yapılan İyileştirmeler
1) Teknik Geziler Düzenlenmesi • Teknik geziler, öğrencilerin teorik bilgiyi pratikle pekiştirmesi açısından büyük önem taşır. • Bu geziler, sektörle bağlantıları kuvvetlendirmek için teknik hocalar ve alanında uzman kişiler eşliğinde gerçekleştirilmelidir. • Gıda üretim tesisleri, laboratuvarlar, kalite kontrol merkezleri gibi alanlar ziyaret edilerek öğrencilerin süreçleri yerinde gözlemlmeleri sağlanmalıdır. • Ayrıca, işletme sahipleri ve yöneticileriyle birebir görüşmeler yapılarak iş dünyasına dair beklentiler ve gereklilikler hakkında bilgi alınmalıdır.	Unlu Mamüller alanında öğrencilerin teorik derste gördüklerini pekiştirmek ve uygulama alanını güçlendirmek için teknik geziler düzenlenmiştir. Ayrıca, ilerleyen dönemlerde farklı gıda sektörlerine de teknik gezi yapılması planlanmaktadır.
2) Sektöre Dair Kanun ve Mevzuat Eğitimi • Öğrenciler, HACCP, ISO 22000, Türk Gıda Kodeksi, Tarım ve Orman Bakanlığı mevzuatları gibi konularda bilgilendirilmelidir. • Aynı zamanda, sektördeki güncellemeleri takip edebilmeleri için resmi kaynakların nasıl kontrol edileceği gösterilmelidir.	Gıda mühendisliği öğrencilerine HACCP eğitimi 24.02.2025 tarihinde online olarak yapılmıştır. Ayrıca Lisans Eğitim Öğretim Ders Planı içerisinde seçmeli dersler kapsamında Gıda Güvenliği Sistemleri ve Gıda Kanun ve Tüzükleri dersleri verilmektedir.

Bölümümüz öğretim üyeleri ve Yönetici/İşveren/Çalışan meslektaşlarımızın katılımıyla 21 Ocak 2025 Gıda Mühendisliği Bölümü TOPLANTI SALONU'nda İÇ ve DIŞ PAYDAŞ TOPLANTISI gerçekleştirilmiştir. Toplantı gündemi; 1) Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Yüksek Lisans ve Doktora Müfredat İçeriğinin Değerlendirilmesi, 2) Seminerlerin Değerlendirilmesi, 3) Tez Konusu Belirlemedeki Hususların Değerlendirilmesi, 4) Mezuniyet Sonrası İstihdamın Değerlendirilmesi şeklinde belirlenmiştir. Toplantıya diğer üniversitelerde gıda mühendisliğinde görev yapan öğretim üyeleri, kamu kurum ve kuruluşlarında görev yapan idareci/mühendis meslektaşlar, özel sektör işverenler, özel sektör çalışanları, yöneticiler, gıda mühendisleri ve bölüm öğretim üyeleri katılım göstermiştir.

Çizelge 1. İç ve Dış Paydaş Önerisi Toplantısı Sonucu Elde Edilen Öneriler ve Yapılan İyileştirmeler

Görüşülen Konular/Öneriler	Yapılan İyileştirmeler
1) Yüksek lisans ders müfredatı-1 - Gıda mühendisleri yüksek lisans öğrencilerinin özellikle mikrobiyolojide steril çalışma koşulları temelinde el becerilerinin iyi gelişmiş olması gerekmektedir. - Tezi tamamıyla gıda mikrobiyolojisi veya biyoteknolojisi odaklı olmayan öğrencilerin bile bu analizleri ve bilgileri bilmesi mikroorganizmalarında dahil olduğu gıda sistemlerinin yorumlamaları için gereklidir. - Ayrıca, sektörde çok fazla kullanılan sürekli yeni yöntemler ve cihazlar ile gelişen hızlı mikrobiyolojik yöntemleri konusunda öğrencilerin tam donanımlı olması gerekmektedir. - Bu konular temelinde bir dersin yüksek lisans müfredatında olması gerektiği önerisinde bulunulmuştur.	- Bu kapsamda “GMB665 Gıda Mikrobiyoloji İleri Analiz Teknikleri” dersi, öğrencileri ileri ve hızlı tespit tekniklerini öğrenerek çalışma sahalarından biri olan özel analiz laboratuvarlarında da uygulayabilecekleri sistemleri öğrenmeleri için açılma talebiyle enstitüye sunulmuştur. “Gıda Mikrobiyoloji İleri Analiz Teknikleri” dersinin içeriği hızlı mikrobiyolojik yöntemleri (ATP biyoluminesans, elektrik impedans, Hidrofobik grid membran filtre tekniğini) Analitik profil indeksi (API) tekniğini MALDI-TOF kütle spektrometrisi gibi mikrobiyolojik teknikleri kapsayacak şekilde belirlenmiştir.
2) Yüksek lisans ders müfredatı-2 - Gıda mühendisleri yüksek lisans öğrencilerinin sadece gıda mikrobiyolojinde değil hem gıda biliminde hem de gıda teknolojisi alanlarında birçok tez çalışmasında antimikrobiyal yapıları ve analiz yöntemlerini destek niteliğinde destek niteliğinde analizler olduğu için bilmeleri gereklidir. - Bu yapılar bir ambalaj seçiminde, ürüne doğal bir koruyucu yapı ilavesinde önemlidir. Antimikrobiyal yapıların oluşum	- Bu kapsamda “GMB664 Antimikrobiyal Bileşenler ve Analiz Yöntemleri” dersi, açılma talebiyle enstitüye sunulmuştur. - Bu ders kapsamında antimikrobiyal maddeler sınıflandırılacak, bileşenlerin antimikrobiyal etki mekanizmaları anlatılacaktır. Antimikrobiyal etken maddelerin analiz yöntemleri öğretilecektir. - Ders kapsamında sadece gıda mikrobiyolojisi ve/veya gıda biyoteknolojisi alanında değil diğer gıda teknolojileri (et teknolojisi, süt teknolojisi vb.) alanındaki

mekanizmaları ve hangi mikroorganizmaya nasıl etki ettiğini bilmek doğru koruyucu seçimi için önemlidir - Ayrıca, diğer mühendislik ve fen bilimleri alanlarında da analiz yöntemlerinin bilinmesine ihtiyaç duyulduğu için bu konuların bilinmesi yüksek lisan adayının bakış açısını genişletecek farklı alanlarla etkileşimli sorun çözebilme yeteneğini artıracak, ortak yeni ürün (bir gıda bileşeni içeren yara bandı gibi) ortaya konmasını sağlayacaktır. - Bu konular temelinde bir dersin yüksek lisans müfredatında olması gerektiği önerisinde bulunulmuştur.	öğrenciler için de kendi analizlerine entegre edebilecekleri yöntemler öğreneceklerdir. Bu ders antimikrobiyal analiz yapmak isteyen malzeme mühendisliği, kimya mühendisliği, çevre mühendisliği, ziraat mühendisli gibi bir çok farklı alanlardaki öğrencilerinde tercih edebileceği ve kendi alanlarında kullanılabileceği bir formatta önerilmiştir.
3) Doktora ders müfredatı-1 - Doktora programında Moleküler teknikleri, biyoteknoloji uygulamaları içeren bir dersin eksik olduğu görüşü bildirilmiştir. - Bu dersin DNA, RNA, plazmid ve izolasyon yöntemleri, yöntemlerde kullanılan çözeltiler vd. materyallerin amaçları, izole edilen genetik materyalin tanımlama yöntemlerinin temel prensipleri bilinmesi için gerekli olduğu, özellikle günümüzde bir çok gıda sisteminin gen sistemleriyle ilişkileri konusunda bağlantıların kurulabilmesi için bu bilginin ve uygulama yöntemlerinin öğrenciye verilmesi gerektiği belirtilmiştir. - Bu konuları içeren bir ders ile ilerleyen teknolojiye bilime daha eşlik eder bir formatta müfredat olacağı önerilerinde bulunulmuştur.	- Bu kapsamda “GMB738 Gıda Mühendisliğinde Moleküler Biyoteknoloji” dersi, açılma talebiyle enstitüye sunulmuştur. - Bu ders gıdalardan kültüre bağımlı ya da kültürden bağımsız yolla izole edilen genetik materyallerin tanımlanmasının temel ilkelerini içermektedir. Bu kapsamda, DNA, RNA, plazmid ve izolasyon yöntemleri, yöntemlerde kullanılan çözeltiler vd. materyallerin amaçları, izole edilen genetik materyalin tanımlama yöntemlerinin temel prensipleri, açık erişimli biyolojik veri tabanı sistemleri, OMİK sistemler (proteomik, genomik, foodomik, metabolomik, KEGG) hakkında bilgileri ve gıda biyoteknoloji uygulamalarını içerecek şekilde hazırlanmıştır.
4) Doktora ders müfredatı-2 - Doktora gibi ileri bir programda gıdaların gıdalarda meydana gelen kimyasal ve mikrobiyolojik reaksiyonlar ve bileşenlerin biyokimyasal oluşum mekanizmalarını kavramak hem sektörde olası sorunları önlemek hem de doğru maddeyi doğru yerde kullanımına karar vermek için önemlidir. - Bu interaksiyonların en derin etkileşimi ise hem kimyasal hem fiziksel hem de mikrobiyolojik etkilerinin birlikte veya birbirini izleyen reaksiyonla oluştuğu doğal aroma bileşenlerinin oluşumunda	- Bu kapsamda “GMB739 Gıdalarda Aroma ve Oluşum Mekanizmaları” dersi, açılma talebiyle enstitüye sunulmuştur. - Bu ders kapsamında gıdalardaki aroma bileşenleri sınıflandırılacak, bu bileşenlerin üretim mekanizmaları, aroma bileşenlerinin birbirleriyle etkileşimleri, aynı zamanda gıdada meydana gelen kimyasal ve biyokimyasal tepkimelerin birbirleri ile ilişkileri yer almaktadır. Derste mikrobiyal metabolitlerin kimyasal bileşenler ile değişimleri ortaya konulacaktır. Dolayısıyla öğrencilere aroma bileşenleri harici, bir gıdanın kimyasal ve mikrobiyoloji

gözlemlenmektedir. Bu nedenle bu bileşenlerin temel oluşum mekanizmalarının bilinmesi birçok açıdan doktora adayına katkı sağlayacaktır. • Bu konular temelinde bir dersin doktora müfredatında olması gerektiği önerisinde bulunulmuştur.	değerlerini birbiriyle karşılaştırmalı değerlendirme bakış açısı verilecektir. Ayrıca aroma maddelerinin analiz yöntemleri, doğal ve yapay aromalar incelenecektir.
---	--

Bölümümüz öğretim üyeleri ve Yönetici/İşveren/Çalışan meslektaşlarımızın katılımıyla 20 Mart 2025 Gıda Mühendisliği Bölümü TOPLANTI SALONU'nda DIŞ PAYDAŞ TOPLANTISI gerçekleştirilmiştir. Toplantı gündemi; 1) Gıda sektöründe yaşanan genel sorunlar, 2) Gıda sektörünün sorun çözme açısından bölümden beklentileri, 3) Bölümün sektörden eğitime destek açısından beklentileri şeklinde belirlenmiştir. Toplantıya kamu kurum ve kuruluşlarında görev yapan idareci/mühendis meslektaşlar, özel sektör işverenler, özel sektör çalışanları, yöneticiler, Gıda Mühendisleri ve Bölüm öğretim üyeleri katılım göstermiştir.

Çizelge 2. Dış Paydaş Önerisi Toplantısı Sonucu Elde Edilen Öneriler ve Yapılan İyileştirmeler

Görüşülen Konular/Öneriler	Yapılan İyileştirmeler
1) İletişim Eksikliğinin Giderilmesi - Akademik kadro, öğrenciler ve sektör temsilcileri arasındaki iletişim güçlendirilmelidir. - Dönem başında ve sonunda geri bildirim toplantıları düzenlenerek öğrencilerin beklenti ve ihtiyaçları değerlendirilmelidir.	İç ve dış paydaş toplantıları yapılmaktadır. Ayrıca konuyla ilgili sosyal medya Instagram hesabından aktif olarak paylaşım yapılmaktadır.
2) Tecrübe Paylaşımına Önem Verilmesi - Mezunlar, akademisyenler ve sektörde çalışan profesyonellerle düzenli buluşmalar organize edilmelidir. - Öğrenciler, staj ve iş deneyimlerini birbirleriyle paylaşarak sektöre hazırlık sürecinde daha bilinçli hale gelmelidir. - Paneller, söyleşiler ve çalıştaylar düzenlenerek sektördeki güncel gelişmeler hakkında bilgi verilmelidir.	Mezun öğrenci buluşma etkinlikleri düzenlenmektedir.