

ARDAHAN ÜNİVERSİTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

ÖĞRENCİ EL KİTABI

(Öğrenme Ortamı ve Kaynaklar)

1. AMAÇ VE KAPSAM

Bu el kitabının amacı, Ardahan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerine sunulan Eğitim-öğretim ortamlarını, Akademik ve fiziksel altyapıyı, Öğrenme kaynaklarını, Destek hizmetlerini tanıtmak ve öğrencilerin bu kaynaklardan etkin şekilde yararlanmasını sağlamaktır.

2. EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI

2.1 Derslikler ve Eğitim Alanları

Bölümde eğitim faaliyetleri; Modern sınıflar (213, 304 vb.), akıllı tahta ve projeksiyon sistemleri, hibrit (yüz yüze+online) ders altyapısı ile yürütülmektedir. Dersler teorik+uygulamalı olarak planlanmıştır: Matematik, Fizik, Kimya gibi temel dersler, Gıda mühendisliği temel dersleri ve laboratuvar uygulamaları şeklinde yürütülmektedir.

2.2 Laboratuvarlar

Bölüm öğrencileri mühendislik fakültesi ve üniversite bünyesindeki laboratuvarlarda (Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı, Gıda Kimyası Laboratuvarı, Enstrümantal Analiz Laboratuvarı ve Gıda İşleme ve Analiz Laboratuvarı) uygulamalı eğitim almaktadırlar. Laboratuvar dersleri, özellikle Genel Mikrobiyoloji (lab), Gıda İşleme Teknikleri (lab) ve Kimya laboratuvarları derslerde yoğun olarak uygulanmaktadır.

3. DİJİTAL ÖĞRENME ORTAMLARI

3.1 Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS)

Öğrenciler, ders kayıtları, not takibi, transkript görüntüleme ve akademik danışmanlık işlemlerini OBS üzerinden gerçekleştirmektedir.

3.2 Uzaktan Eğitim Sistemi

Bölümde bazı dersler (Yabancı Dil, Türk Dili, Ortak zorunlu dersler) uzaktan eğitim ile yürütülmektedir. Bu dersler çevrim içi platformlar üzerinden erişilebilir.

3.3 Eğitim Kataloğu ve Ders Bilgi Paketleri

Öğrenciler, Ders içerikleri, AKTS bilgileri, Öğrenme çıktıları gibi bilgilere üniversitenin eğitim kataloğu üzerinden erişebilir.

4. AKADEMİK KAYNAKLAR

4.1 Kütüphane Hizmetleri

Üniversite kütüphanesi öğrencilere basılı kitaplar, elektronik veri tabanları ve akademik dergiler sunmaktadır. Ayrıca “katalog tarama sistemi” ile kaynaklara hızlı erişim sağlanır.

4.2 Ders Kaynaklar

Program kapsamında öğrenciler, ders kitapları, akademik makaleler, laboratuvar kılavuzları ve öğretim üyesinin hazırlamış olduğu güncel ders notlarını kullanır. Örnek: Matematik dersleri için Calculus kitapları, Fizik ve mühendislik temel kaynakları, Gıda Kimyası kitabı (İlbilge Saldamlı)

5. AKADEMİK DESTEK SİSTEMLERİ

5.1 Akademik Danışmanlık

Her öğrenciye bir akademik danışman atanır. Danışmanlık kapsamında ders seçimi, akademik planlama, kariyer yönlendirme hizmetleri sunulur.

5.2 Öğretim Üyesi Görüşme Saatleri

Bölümümüz öğretim üyeleri 1 Profesör, 1 Doçent ve 3 Dr. Öğretim üyesinden oluşmaktadır. Öğrenciler, öğretim elemanları ile belirlenen saatlerde birebir görüşme yapabilir.

5.2 Kariyer ve Mezun Destekleri

Bölümümüzde ilgili komisyonlukların desteği ile Kariyer Planlama Merkezi, Staj ve iş bulma destekleri, Mezun izleme sistemi mevcuttur.

6. ULUSLARARASI VE AKADEMİK HAREKETLİLİK

Öğrenciler aşağıdaki programlara katılabilir: Erasmus+, Mevlâna, Farabi. Bu programlar ile: Yurt dışı eğitim ve Üniversiteler arası değişim imkânı sağlanır.

7. SOSYAL VE AKADEMİK GELİŞİM ORTAMLARI

Teknik ve Sosyal ve kültürel kulüpler öğrencilerin aktif katılımına açıktır. Ayrıca mesleki gelişime yönelik seminerler, güncel konferanslar ve gıda üretimini yerinde uygulamalı olarak görmek amacıyla teknik geziler düzenlenmektedir.

Ardahan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, modern eğitim altyapısı, laboratuvar olanakları, dijital öğrenme sistemleri ve akademik destek hizmetleri ile öğrencilerin **mesleki ve akademik gelişimini destekleyen bütüncül bir öğrenme ortamı** sunmaktadır.