



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
Gıda Mühendisliği

2024 YILI
PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

*Bu rapor şablonu Balıkesir Üniversitesi Lisans Programları için Yükseköğretim Kalite Kurulu
– Kurum İç Değerlendirme Raporu Hazırlama Kılavuzu (Sürüm 3.2) ve Akreditasyon
Derneklerinin Öz Değerlendirme Ölçütleri örnek alınarak hazırlanmıştır.*

İÇİNDEKİLER

1	PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER.....	4
1.1	İletişim Bilgileri	4
1.2	Program Dereceleri	4
1.3	Programın Türü	4
1.4	Programdaki Eğitim Dili	4
1.5	Programın Kısa Tarihçesi	4
1.6	Program Akreditasyonu.....	5
1.7	Bölüm/Program- Fakülte/MYO/YO Misyon ve Vizyonu.....	5
2	ÖLÇÜTLER	7
2.1	Öğrenciler.....	7
2.1.1	Öğrenci Kabulleri.....	7
2.1.2	Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma.....	7
2.1.3	Öğrenci Değişimi.....	9
2.1.4	Danışmanlık ve İzleme	11
2.1.5	Ölçme ve Değerlendirme.....	12
2.1.6	Mezuniyet Koşulları	14
2.1.7	Öğrenci Memnuniyeti	15
2.2	Program Eğitim Amaçları.....	16
2.2.1	Tanımlanan Program Eğitim Amaçları	16
2.2.2	Program Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi	17
2.2.3	Program Eğitim Amaçlarının Yayınlanması.....	17
2.2.4	Program Eğitim Amaçlarının Güncellenme Yöntemi.....	17
2.3	Program Çıktıları.....	17
2.3.1	Tanımlanan Program Çıktıları	21
2.3.2	Program Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi	24
2.3.3	Program Çıktılarına Ulaşma.....	24
2.4	Sürekli İyileştirme	25
2.5	Eğitim (Öğretim) Planı (Müfredat)	26
2.5.1	Eğitim Planının Bileşenleri	34
2.6	Öğretim Kadrosu	38
2.6.1	Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği.....	38
2.6.2	Öğretim Kadrosunun Nitelikleri.....	41
2.6.3	Atama ve Yükseltme.....	42
2.6.4	Ders Tanıtım Formları/Ders Ayrıntıları.....	42
2.7	Altyapı.....	42

2.7.1	<i>Eğitim için Kullanılan Alanlar ve Donanım.....</i>	42
2.7.2	<i>Diğer Alanlar ve Altyapı</i>	44
2.7.3	<i>Eğitim Araçları, Bilgisayar ve Bilişim Altyapısı</i>	45
2.7.4	<i>Kütüphane</i>	45
2.7.5	<i>Özel Önlemler</i>	46
3	PROGRAM GENEL DEĞERLENDİRMEYE YÖNELİK GZFT TABLOSU	47
	EKLER LİSTESİ	48

1 PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

1.1 İletişim Bilgileri

Tablo 1.1-1 Program İletişim Bilgileri

GIDA MÜHENDİSLİĞİ			
	Unvanı, Adı, Soyadı	Telefon	e-posta
Bölüm/Program Başkanı	Prof. Dr. Mustafa KIRALAN	126317	mustafakiralan@balikesir.edu.tr
Bölüm/Program Başkanı Yardımcı(sı)ları	Dr. Öğr. Üyesi Fatma KORKMAZ	126313	fatma.korkmaz@balikesir.edu.tr
Birim Adresi	Balıkesir Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Çağış Yerleşkesi (Bigadiç yolu üzeri 17. km) 10145, BALIKESİR		
Birim Web Adresi	https://www.balikesir.edu.tr/site/birim/gida-muhendisligi-bolumu-293101		
Birim e-posta Adresi	gida@balikesir.edu.tr		

1.2 Program Dereceleri

Programı Başarı ile tamamlayan öğrenciye Gıda Mühendisliği lisans diploması verilmektedir.

1.3 Programın Türü

Bu program, normal öğretimde 4 yıllık mühendislik eğitimi vermektedir.

1.4 Programdaki Eğitim Dili

Program eğitim dili Türkçedir.

1.5 Programın Kısa Tarihçesi

Balıkesir Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Balıkesir Devlet Mühendislik ve Mimarlık Akademisi'nin fakülte haline dönüştürülmesi ile oluşmuş, lisans düzeyinde eğitim öğretim yapan 4 yıllık bir yükseköğretim kurumudur. Akademi olarak Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı olarak 1976 yılında kurulmuştur. İnşaat ve Makine Mühendisliği bölümleri ile Şubat 1977 tarihinde öğretime başlayan kurum, 25.02.1980 tarihinde Özerk Akademi statüsüne kavuşmuştur. Yükseköğretim Kanunu ve bu kanun uyarınca çıkarılan 41 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname ve bu kararnamenin değiştirilerek kabulüne dair 2809 Sayılı Kanuna göre yükseköğretim kurumları yeni bir düzenlemeye tabi tutulunca, Balıkesir Devlet Mühendislik ve Mimarlık Akademisi de "Balıkesir Mühendislik Fakültesi" adı altında Uludağ Üniversitesi'ne bağlanmış ve 1982-1983 ders yılından itibaren Fakülte olarak yine İnşaat ve Makine Mühendisliği bölümleri ile öğretimini sürdürmüştür. Fakültemiz 03.07.1992 tarihinde kabul edilen 3837 sayılı kanunun ek 12.maddesine göre de Balıkesir'de kurulan Balıkesir Üniversitesi çatısı altında "Mühendislik Mimarlık Fakültesi" adı ile yer almıştır. 2016 yılında Mühendislik ve Mimarlık fakülteleri ayrılmıştır.

Bölümümüz 2014-2015 eğitim-öğretim yılında eğitim-öğretim faaliyetlerine başlamış ve 2014 yılı ÖSS sınav sonuçlarına göre 31 öğrenci ile ilk öğrencilerini almıştır. İlk mezunlarını 2017-2018 eğitim öğretim yılında vermiştir. Gıda Mühendisliği Bölümü araştırma ve eğitim faaliyetlerini, Balıkesir Üniversitesi Çağış kampüs yerleşkesindeki Mühendislik Fakültesi Ek binasında sürdürmektedir.

1.6 Program Akreditasyonu

Programımız için herhangi bir akreditasyon başvurusu veya hazırlığı mevcut değildir. Öğretim üyesi yetersizliği ve programda Araştırma görevlisi bulunmaması, bunun yanı sıra laboratuvar alt yapısının yetersiz olması akreditasyon başvurusunu kısıtlamaktadır. Tüm bu koşulların tamamlanması durumunda akreditasyon başvurusu için hazırlık yapılabilecektir.

1.7 Bölüm/Program- Fakülte/MYO/YO Misyon ve Vizyonu

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

2 ÖLÇÜTLER

2.1 Öğrenciler

2.1.1 Öğrenci Kabulleri

Bölümümüze öğrenci kabulü YÖK tarafından belirlenen yönetmelikler çerçevesinde, Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) sayısal puan türü ile yapılmaktadır. 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılında 78 kız ve 27 erkek olmak üzere programa toplam 105 öğrenci kayıtlıdır. Son 3 yılda 87 öğrenci Gıda Mühendisliği Bölümünden mezun olmuştur. Son 3 yıl ortalaması dikkate alındığında yaklaşık 29 öğrenci de mezun olmuştur.

Balıkesir Üniversitesi'nde kayıt kabul işlemleri, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı (ÖİDB) tarafından yürütülmekte olup, başvuru ve kayıt için istenen belgelerin aslı veya onaylı suretleri kabul edilir. Kesin kayıt hakkını kazanan adaylardan başvuru sırasında teslim ettiği belgeler tekrar istenmemektedir.

Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencileri, Kimya, Matematik ve Temel Bilimler tabanı güçlü, analitik düşünme yetenekleri gelişmiş öğrencilerdir. Programın son 3 yıla ilişkin kontenjanları, programa yeni kayıt yaptıran öğrencilerin sayılarını, Giriş sınavı puanlarını ve başarı sırası Tablo 2.1-1'de verilmiştir.

Program için belirlenen öğrenci kontenjanları son 3 yıl içerisinde azalma göstermiştir. Özellikle son yıllarda Mühendislik fakültelerinin Gıda Mühendisliği bölümlerinde öğrencilerin tercihlerinin azalmasından dolayı kontenjanlar sürekli düşüş göstermiştir. Bu durum dikkate alınarak 40 olan kontenjan önerileri 20 rakamlarına düşürülmüş ve bu kontenjanın dolması için gayret edilmektedir.

Programa kabul edilen öğrenciler için hazırlık sınıfı uygulaması mevcut değildir.

Tablo 2.1-1 Program Öğrencilerinin Giriş Sınavı Derecelerine İlişkin Bilgi

Eğitim-Öğretim Yılı	Puan Türü	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Sınavı (ÖSYS, Özel Yetenek) Puanı		Giriş Sınavı (ÖSYS, Özel Yetenek) Başarı Sırası	
				En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
[2024-2025]	SAY	21	21	329,111	292,553	187.654	290.947
[2023-2024]	SAY	26	12	328,775	308,335	237.204	297.704
[2022-2023]	SAY	41	7	315,975	298,821	248.628	297.191

Not: Son 3 yıl doldurulacaktır.

2.1.2 Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma

Balıkesir Üniversitesinde ve Balıkesir Üniversitesi ile diğer yükseköğretim kurumlarındaki ön lisans ve lisans düzeyindeki diploma programlarına yapılacak kurum içi, kurumlar arası ve uluslararası yatay geçişlere ilişkin işlemlerinde 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Ön lisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik hükümlerine dayanılarak "Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans Ve Lisans Programları Yatay Geçiş Yönergesi" kullanılmaktadır.

Kurum içi Yatay Geçiş, Kurumlar Arası Yatay Geçiş, Diğer yükseköğretim kurumlarından yatay geçiş, Yurtdışı yükseköğretim kurumlarından yatay geçiş, Merkezi Yerleştirme Puanı ile Yatay geçiş olmak üzere çeşitli yatay geçişler yapılabilmekte ve bu geçişlerin ayrıntıları Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Programları Yatay Geçiş Yönergesi İkinci ve Üçüncü Bölümünde verilmiştir.

Dikey geçiş ile öğrenci alımına ilişkin işlemlerde Balıkesir Üniversitesi Dikey Geçiş Lisans Öğrenimi Uygulama Yönergesi dikkate alınmaktadır. Bu yönerge, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığının 19.02.2002 tarih ve 24676 sayılı Resmî Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren Meslek Yüksekokulları ve Açık Öğretim Ön Lisans Programları Mezunlarının Lisans Öğrenimine Devamları Hakkında Yönetmelik ve Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 35 inci maddesine dayalı olarak hazırlanmıştır.

Yatay ve Dikey geçiş ile kayıt yapan öğrenciler, muafiyet başvuru dilekçelerinde muaf olunması istenilen dersleri belirtilir ve dilekçeye onaylı not döküm belgesi (ıslak imzalı/elektronik imzalı/doğrulama kodu olan) ve ders içeriklerini (internet tam bağlantı adresi belirtilen ders içerikleri) ekleyerek Bölüm Sekreterliği veya Öğrenci işlerine teslim ederler. Bölüm muafiyet komisyonu "Balıkesir Üniversitesi Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesi"ni esas alarak değerlendirmesini yapmaktadır. Bu değerlendirmede aşağıdaki hususlara dikkat edilir.

Muafiyet istenen dersin zorunlu veya seçmeli olması durumuna bakılmaksızın, eşdeğer sayılacak dersin ulusal kredisinin en az %65'ine, ulusal kredisi yoksa AKTS kredisinin en az %75'ine eşit olması gereklidir. İçerik değerlendirmesinde ise eşdeğer sayılacak derslerin içeriklerinin en az %75'inin uyumlu olması şartı aranır.

Yükseköğretim Kurumu Öğretmen Yetiştirme Lisans Programları Uygulama Esasları dikkate alınarak, bu programlar için muafiyet talebinde bulunan öğrencilerin muafiyet işlemlerinde ulusal krediler yerine AKTS kredisi uyumu dikkate alınır.

Yıllık olarak alınmış dersler için iki yarıyıllık muafiyet işlemi yapılabilir.

Ön şartlı derslerden muafiyet verilebilmesi için dersin ön şartının yerine getirilmiş olması gerekir. Ön şartı yerine getirilmeden muafiyet başvurusunda bulunulan dersler, söz konusu dersin ön şartının başarıyla tamamlanmasının ardından değerlendirilir.

Örgün eğitim dışındaki programlardan alınan derslerin (2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu 5/1 dersleri hariç) hiçbir şekilde muafiyeti yapılmaz.

Farklı programlardan muaf olunan derslerin toplam ulusal kredi/AKTS kredisi, ilgili bölüm ders planındaki derslerin toplam ulusal kredi/AKTS kredisinin %50'sini geçemez. Muaf olunabilecek derslerin ulusal kredi/AKTS kredisi toplamı %50'den fazla ise muafiyeti yapılacak olan derslerin seçiminde, öncelikle müfredatındaki sırasıyla dönem/yıl dersleri, sonra yüksek notlu dersleri ve son olarak yüksek ulusal kredi/AKTS kredili dersleri dikkate alınır. Aynı/eşdeğer bir programda öğrenim görüp başarılı olduğu derslerin muafiyet başvurusunda söz konusu ulusal kredi/AKTS kredisi sınırlaması aranmaz.

Muaf olunan derslerin ulusal kredi/AKTS kredisi toplamı, ders planında gösterilen ilgili yıl ulusal kredi/AKTS kredisi yükünün en az %50'sinden fazla ise, bir üst yıla intibakı yapılır.

Gıda Mühendisliği Bölümüne son 3 yılda Başarı Puanına Göre Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı 2, Merkezi Yerleştirme Puanına Göre Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı 11 ve Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı ise 8’dir (Tablo 2.1-2).

Tablo 2.1-2 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri

Eğitim- Öğretim Yılı	Programa Başarı Puanına Göre Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Merkezi Yerleştirme Puanına Göre 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
[2024-2025]	1	5	2	0	0
[2023-2024]	0	2	2	0	0
[2022-2023]	1	4	4	0	0

Not: Son 3 yıl doldurulacaktır. Ön Lisans programları için geçerli olmadığından bu sütun doldurulmayacaktır.

2.1.3 Öğrenci Değişimi

Erasmus+ programı dahilinde, "Ismail Qemali" University Vlora (Arnavutluk), France Agro3 (ISARA LYON) (Fransa), Klaipeda State College (Litvanya), Lodz University of Technology (Polonya), “Ion Ionescu de la Brad” Iași University of Life Sciences (Romanya) farklı ülkeler ile anlaşmalar mevcuttur.

Erasmus+ kapsamında son 3 yılda öğrenci başvurusu bulunmamaktadır. Bunun nedeni özellikle öğrencilerin yabancı dil ile ilgili sıkıntılarıdır.

Tablo 2.1-3 Öğrenci Değişim Hareketliliği Tablosu(Giden)

Eğitim-Öğretim Dönemi	Giden Öğrenci Sayısı	Değişim Programı Adı	Gittiği Ülke	Gittiği Üniversite
2024-2025 Güz	0	-	-	-
2023-2024 Bahar	0		-	-
2023-2024 Güz	0	-	-	-

Tablo 2.1-4 Öğrenci Değişim Hareketliliği Tablosu(Gelen)

Eğitim-Öğretim Dönemi	Gelen Öğrenci Sayısı	Değişim Programı Adı	Geldiği Ülke	Geldiği Üniversite
2024-2025 Güz	0	-	-	-
2023-2024 Bahar	0	-	-	-
2023-2024 Güz	0	-	-	-

2.1.4 Danışmanlık ve İzleme

Balıkesir Üniversitesi Eğitim-Öğretim Yönetmeliği uyarınca, her öğrenciye öğrenim süresince eğitim-öğretim ve diğer hususlarda yardımcı olmak ve durumunu izlemek üzere öğretim üyeleri veya öğretim görevlileri arasından bir danışman görevlendirilmektedir. Danışman, öğrencinin mezuniyetine kadar öğrenciye danışmanlığını sürdürerek öğrencinin gelişimini izlemektedir. Danışmanlık esasları Senato tarafından hazırlanan bir yönerge ile belirlenmiştir. Öğrencilere üniversiteye kayıt yaptırdıklarında Bölüm Başkanı tarafından OBS sisteminden danışman ataması yapılır. Öğrenci ve danışman öğretim üyesi, kendi şifreleri ile girdikleri üniversite web sayfasında (<https://obs.balikesir.edu.tr/>) öğrencinin başarı durumunu sorgulayabilmektedir.

Her yarıyılın başında, öğrenci danışmanının yardımı ve onayı ile o yarıyıl izleyeceği derslere kayıt yaptırır. Öğrenci kayıt işlemini tamamladıktan sonra Danışman onayları açılmakta ve belirlenen süreler içerisinde ekle-sil işlemleri yapılabilmektedir. Bu dönem içerisinde öğrenci ders değiştirebilir, bırakabilir veya yeni derslere kayıt olabilir. Danışmanlar her yarıyılın başında, danışmanlık gün ve saatlerini belirlerler ve duyururlar. Danışmanlık saatleri öğretim üyelerinin ofislerinin kapılarına asılır.

Bölümümüzde 7 öğretim üyesi mevcut olup, 105 lisans öğrencisinin danışmanlığı 4 öğretim üyesi tarafından yürütülmektedir. Danışmanlık işlemlerinde ayrıca Bölüm yönetimi de destek sağlamaktadır. Bunun yanında 12 aktif yüksek lisans öğrencisi mevcut olup, 6 öğretim üyesi tarafından danışmanlıkları yürütülmektedir (Tablo 2.1.-5).

Her yeni eğitim-öğretim yılı başında 1. sınıf öğrencilerine ders kaydı, üniversite ve bölüm idari yapısı, yerleşke, eğitim-öğretim faaliyetleri hakkında Danışman öğretim üyesi ve bölüm öğretim üyeleri tarafından Oryantasyon programı uygulanır. Eğitim-Öğretim planında yer alan Kariyer Planlama dersi kapsamında meslekte uzman kişiler derse davet edilerek Kariyer planlaması konusunda bilgiler verilmektedir. Teknoloji dersleri kapsamında Balıkesir ilinde yer alan Gıda firmalarına ziyaretler yapılmakta ve bu ziyaretler kapsamında da kariyer planlama konusunda bilgiler verilmektedir.

Tablo 2.1-5 Danışmanlık Yapılan Öğrenci Sayısı

Eğitim-Öğretim Dönemi	Danışman Öğretim Elemanının Unvanı, Adı Soyadı	Danışmanlık Yaptığı Öğrenci Sayısı
2024-2025 Güz*	Prof. Dr. Mustafa KIRALAN	2 (YL)
	Prof. Dr. Sibel YAĞCI	20 (L), 1 (YL)
	Doç. Dr. Sezer Sündüz KIRALAN	1 (YL)
	Dr. Öğr. Üyesi Elif SAVAŞ	26 (L), 4 (YL)
	Dr. Öğr. Üyesi Yavuz YÜKSEL	21 (L), 3 (YL)
	Dr. Öğr. Üyesi Fatma KORKMAZ	38 (L), (1 YL)
	Dr. Öğr. Üyesi Ceren MUTLU	0
2024-2025 Bahar		

*: Raporun ilk teslim edileceği tarihte aktif dönem Güz dönemi olacağından Bahar dönemine ilişkin bilgiler güncelleme istenirse doldurulmalıdır. Tabloda satır sayısı artırılabilir.

2.1.5 Ölçme ve Değerlendirme

Gıda Mühendisliği Bölümünde Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ne göre ders geçme esasına dayalı bir sistem uygulanmaktadır. Yönetmelik gereği her ders için en az bir ara sınav, yarıyıl sonu sınavı ve bütünleme sınavı yapılır. Bunun yanında Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Programları Sınav Yönergesi'ne göre Tek ders sınavı ve azami süre sonu sınavları da uygulanmaktadır. Sınav türleri aşağıda belirtilmiştir.

- Yarıyıl İçi (Ara, Vize) Sınavı: Dersin öğrenme çıktılarının ölçülmesi için o yarıyıl içinde en az bir kere yapılan sınavdır.
- Yarıyıl Sonu (Final) Sınavı: Dersin öğrenme çıktılarının ölçülmesi için yarıyıl sonunda yapılan sınavdır.
- Mazeret Sınavı: Yarıyıl içi sınava katılamayanlardan, mazereti ilgili yönetim kurulu kararı ile kabul edilenlerin girebileceği sınavdır.
- Bütünleme Sınavı: Yarıyıl Sonu Sınavı ile aynı nitelikte olan sınavdır.
- Tek Ders Sınavı: Devam koşulu sağlanmış olmak kaydıyla, belirlenen tek dersten başarılı olunması halinde Yönetmelikte belirtilen mezuniyet şartlarını sağlayan öğrencilerin girebileceği sınavdır.
- Azami Süre Sonu Sınavları: Azami süresini dolduran öğrencilerin başarısız oldukları dersler için girebileceği sınavlardır.

Başarı değerlendirilmesinde Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği Madde 20 ve 21 esas alınmakta olup, aşağıda özetlenmiştir.

(1) Yarıyıl içi değerlendirmelerin başarı notuna katkısı %40, yarıyıl sonu değerlendirmelerinin başarı notuna katkısı ise %60 olarak hesaplanır. Bir dersin başarı notu, Senato tarafından belirlenen esaslara göre, aşağıdaki tabloda yer alan harfli başarı notlarından birisine dönüştürölür:

Başarı Notu	Katsayı
AA	4.00
BA	3.50
BB	3.00
CB	2.50
CC	2.00
DC	1.50
DD	1.00
FF	0.00

(2) Diğer değerlendirmelerde aşağıdaki harf notları kullanılır:

a) YT (yeterli) ve YZ (yetersiz) notları; ilgili kurul kararı ve Senatonun onayıyla not ortalamalarına katılması uygun görölmeyen derslerde başarının gösterilmesi için kullanılır. Böyle bir derste yeterli başarı gösteren öğrenciye YT, gösteremeyen öğrenciye YZ notu verilir.

b) EK (eksik) notu; geçerli bir nedenle, dersin gereklerini zamanında tamamlayamayan öğrenciye verilir. Bu notu alan öğrenci, eksiklerini bir sonraki yarıyılın başlamasından önce tamamlamak zorundadır. Verilen süre içinde eksiklerini tamamlayan öğrenciye, yeni bir not verilir. Öğrencinin eksiğini tamamlamaması halinde, EK notu o ders için hangi harf notlarının kullanıldığına bağlı olarak FF veya YZ notuna dönüştürölür. EK notu, yerine yeni bir not belirlenene kadar ders başarı belgelerinde gösterilir, daha sonra gösterilmez.

c) MU (muaf) notu; ilgili kurul kararı ve Senatonun onayıyla belirlenen derslerden, uygulanan muafiyet sınavı sonucu başarılı görölünenler ile muaf tutulan öğrencilere verilir.

ç) KL (kaldırıldı) notu; programdan kaldırılması ve karşılığı gösterilmemesi nedeniyle öğrencilerin sorumlu tutulmayacağı dersler için verilir.

d) DV (devam ediyor) notu; bir yarıyıldan uzun süreli bir dersin henüz tamamlanmadığı dönemin sonunda, derse devam etmekte olan öğrencilere verilir.

e) DZ (devamsız) notu; devam koşulunu sağlayamayan öğrencilere verilir. Bu öğrenciler dönem sonu değerlendirilmesine alınmazlar. DZ notu, FF veya YZ notu ile eşdeğerdir.

f) (Değişik: RG-25/8/2018-30516) GM (girmedi) notu; öğrencinin girmediği sınavlara verilir. Sınavlarda GM notu alan öğrenci mazeret sınavına girerse, GM notu sayısal nota dönüştürölür. Mazeret sınavına girmezse GM notu sıfıra dönüştürölür.

(3) Öğrencinin bir dersten başarılı sayılması için bu dersten YT, DD veya üstünde bir not alması gerekir.

(4) Devam koşulunu yerine getirmesine rağmen FF veya YZ notu alan öğrenci ilgili dersten başarısız sayılır.

Not ortalamaları ve başarı

MADDE 21 – (1) Fakülte, yüksekokul ve meslek yüksekokullarında her yarıyıl sonunda öğrencilerin başarı durumu, yarıyıl not ortalaması ve AGNO'su ile belirlenir. Bu amaçla, kaydolunan ve not ortalamalarına katılan her dersin kredi değeri ile o dersten alınan notun katsayısı çarpılarak bulunan değerlerin toplamının, bu derslerin toplam kredi değerine bölünmesi ile bir not ortalaması bulunur. Bu işlem bir yarıyıl içinde alınan dersler için yapılırsa yarıyıl not ortalaması, o zamana kadar alınmış bütün dersler için yapılırsa AGNO'su elde edilir. Üniversiteye devam ederken program değiştiren öğrencilerin AGNO'su, devam etmekte oldukları programa kayıtlı oldukları sürede almış oldukları bütün dersler ile önceden almış oldukları derslerden ilgili yönetim kurulu kararıyla yeni programlarına uygun bulunan derslerden aldıkları notlar hesaba katılarak belirlenir. AGNO hesaplanırken, tekrar edilen ders bulunması halinde bu dersten alınan en son not; seçimlik bir ders yerine başka bir dersin tekrarlanması durumunda ise en son alınan dersin notu göz önünde tutulur. Not ortalamaları virgülden sonra iki basamaklı olarak gösterilir.

(2) AGNO'su en az 2,00 olan öğrenciler başarılı öğrenci olarak nitelendirilirler.

(3) Normal öğrenim süresi içerisinde mezuniyet hakkı elde eden öğrencilerden AGNO'su 3,50 veya üzeri olanlar, yüksek onur öğrencisi; AGNO'su 3,00 ile 3,49 arasında olanlar onur öğrencisi olarak mezun olur. Bu öğrencilere onur öğrencisi ve yüksek onur öğrencisi belgeleri diplomalarıyla birlikte verilir. Ancak, disiplin cezası alan öğrenciler yüksek onur ve onur öğrencisi olarak mezun olamazlar.

2.1.6 Mezuniyet Koşulları

Gıda Mühendisliği Bölümü'nde bir öğrencinin mezuniyeti için öğrencinin danışman öğretim elemanının transkriptini kontrol etmesi gerekmektedir ve bu kontrolden sonra Bölümde oluşturulan Mezuniyet Komisyonu evrakları incelemektedir. Bu komisyonun incelemesinden sonra hazırlanan mezun listesi Bölüm Başkanı onayı ile Mühendislik Fakültesi Dekanlığına iletilmekte ve Yönetim Kurulu mezuniyete karar vermektedir.

Programa kayıtlı bir öğrencinin mezuniyet hakkını elde edebilmesi için, programda almakla yükümlü olduğu zorunlu ve seçmeli derslerin (toplam 240 AKTS karşılığı) tümünü başarıyla tamamlaması (DD ve üzerinde not almaları), zorunlu stajlarından (40 iş günlük) başarılı olması, kredisiz derslerden (YE) alması ve genel not ortalamasının 4.00 üzerinden en az 2.00 ağırlıklı not ortalaması elde etmesi gerekmektedir. AGNO'su 2.00 ve üzerinde olan öğrenciler koşullu başarılı derslerden de başarılı kabul edilirler. Bir öğrencinin AGNO'su aynı zamanda mezuniyet not ortalamasıdır.

Tablo 2.1-6 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Eğitim- Öğretim Yılı	Hazırlık	Sınıf						Öğrenci Sayıları			Mezun Sayıları		
		1.	2.	3.	4.	5.	6.	Lisans/Ön Lisans	YL	D	Lisans/Ön Lisans	YL	D
[2024- 2025]		27	19	16	43			105		0	13		
[2023- 2024]		19	17	20	46			102		0	33		
[2022- 2023]		16	19	30	36			121		0	41		

Not: Tabloyu program özelliklerine (öğrenim yılı, program türü vb.) göre sadeleştiriniz.

2.1.7 Öğrenci Memnuniyeti

Gıda mühendisliği öğrencilerinin memnuniyetinin ölçülmesi ve değerlendirilmesi amacıyla her eğitim-öğretim yılı güz dönemi içerisinde aşağıda belirtilen “Öğrenci memnuniyet anketi” yapılmaktadır.

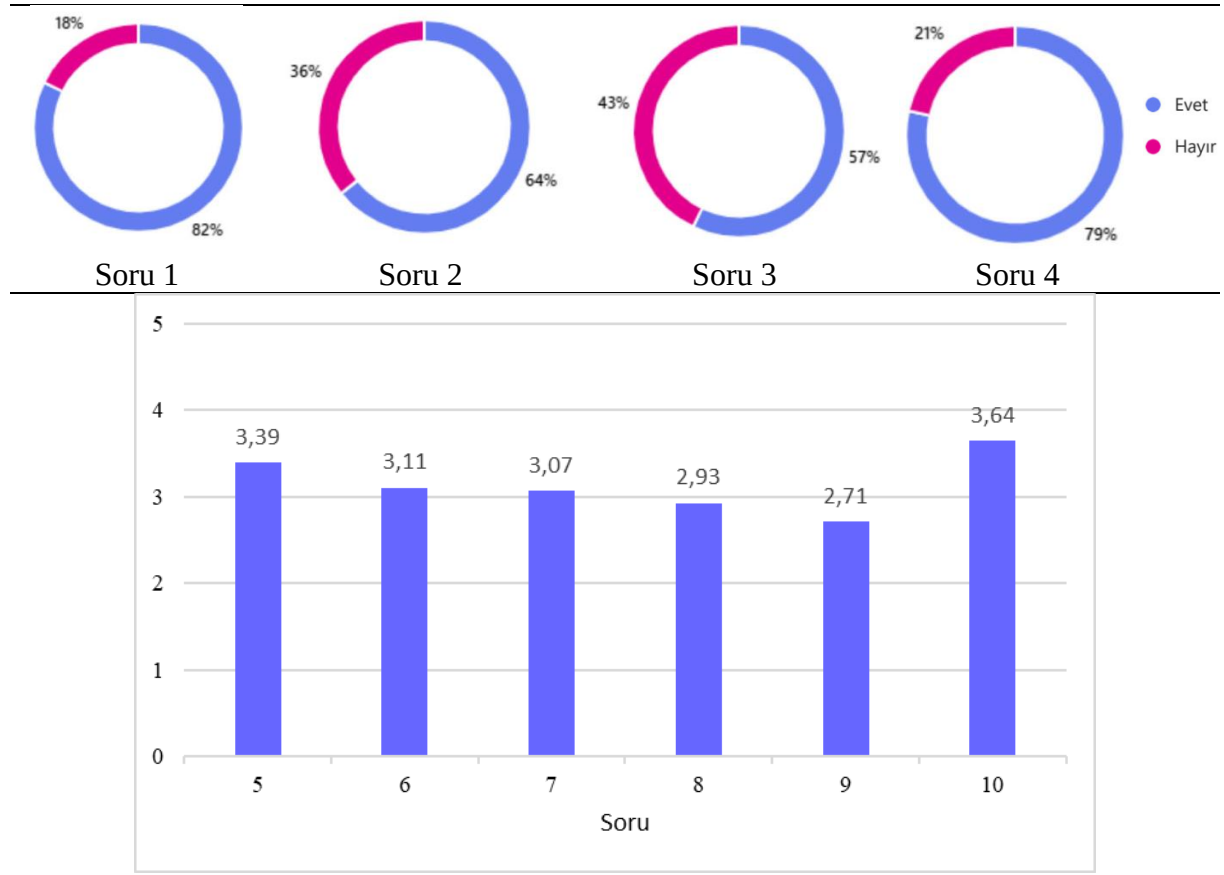
Öğrenci Memnuniyet Anketi

SORULAR						
		Evet		Hayır		
1	Bölümünüzü önceden araştırıp da mı tercih ettiniz?					
2	Size bölümünüzü öneren birileri oldu mu?					
3	Bölümünüzü tercih ederken web sayfamıza baktınız mı?					
4	Bir yakınınıza bölümümüzü önerir misiniz?					
		1	2	3	4	5
5	Derslerin içeriğini değerlendiriniz.					
6	Derslerin işlenişini değerlendiriniz.					
7	Bölümü öğrenim çıktıları açısından değerlendiriniz.					
8	Bölümümüzü üstün yanları açısından değerlendiriniz.					
9	Bölümümüzü eksik yanları açısından değerlendiriniz.					
10	Bölümümüzde olmaktan dolayı duyduğunuz memnuniyet açısından değerlendiriniz.					

*tabloda, 1: Çok Zayıf, 2: Zayıf, 3: Orta, 4: İyi, 5: Çok İyi ifade etmektedir.

2024-2025 öğretim yılında yapılan öğrenci memnuniyet anketi sonuçları aşağıda gösterilmiştir. Ankete 28 öğrenci katılmış olup öğrencilerden %18'i bölümü araştırıp, %36'sı ise öneri ile tercih etmiştir. Öğrencilerin yarısından fazlası (%57) tercih ederken bölüm web sayfamızı

incelemiştir. Ankete katılan öğrencilere göre ders içerikleri (3.39) ve ders işlenişi (3.11) orta-iyi düzeydedir. Öğrenciler bölümde olmaktan dolayı orta-iyi düzeyde (3.64) memnuniyet duymakta olup, ankete katılan öğrencilerin %79'u bölümü önerdiğini belirtmiştir.



2.2 Program Eğitim Amaçları

MÜDEK Tanımları

Program Eğitim Amaçları: Programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri beklenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri belirten genel tanımlardır.

Ölçme: Bu ölçüte ilişkin ölçme, program çıktılarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri toplama ve düzenleme sürecidir.

Değerlendirme: Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen bilgilerin, verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir.

2.2.1 Tanımlanan Program Eğitim Amaçları

Eğitim Türü (Amaçlar)

Gıda Mühendisliği; gıdaların işlenmesinde, saklanması, taşınmasında, geliştirilmesinde, pazarlanmasında ve yeni gıdaların üretilmesinde, mühendislik ve temel fen bilimlerinin uygulama alanı bulunduğu bir mühendislik dalıdır.

Hedefler

Gıda Mühendisliği Bölümü lisans programının temel amacı sağlığa yararlı, güvenli besleyici ve tüketilebilir nitelikli gıdaların üretebilme bilgi ve yeteneğini, diğer bir ifadeyle; güvenli yüksek kaliteli katma değerli gıda ürünlerinin insanlığın faydasına sunabilmesi amacıyla üretim ve dağıtım sistemlerinin tasarımı, işletmesini ve geliştirmesini yapabilecek çağdaş bilgi ve becerilerle donatılmış ,gıda üretimi, işçiliği ,paketlenmesi ,hazırlanması ve kullanımda bilim ve mühendisliğin yöntemlerini öğrencilere kazandırmaktır

2.2.2 Program Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi

Gıda Mühendisliği Bölümü iç paydaşları Öğrenciler ve Öğretim elemanları, dış paydaşları ise Mezun öğrenciler ile İşverenler/Yöneticilerdir. Programın eğitim amaçları, iç ve dış paydaşlarımız olan öğrencilerimiz, mezunlarımız ve işverenlerin gereksinimleri ve önerileri dikkate alınarak, ders programları, ders içerikleri ve derslerin program çıktıları üzerinde çalışmalar yapılarak belirlenmektedir. İşverenler/Yöneticiler tarafından sunulan tavsiyeler ve Bölüm Kurulunda yapılan istişareler konusunda resmi raporlar düzenlenmemektedir.

2.2.3 Program Eğitim Amaçlarının Yayınlanması

Programın eğitim amaçları, öğrenci bilgi sistemi (OBS) üzerinden yayınlanmaktadır. <https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=37&curSunit=5238>

2.2.4 Program Eğitim Amaçlarının Güncellenme Yöntemi

Programın eğitim amaçları, öğrencilerin bölümden beklentileri Bölüm Öğretim üyeleri tarafından istişare edilerek sözlü olarak bildirilmekte ve ayrıca dış paydaş olan İşveren/Yöneticiler ile Teknik gezilerde ve öğretim üyelerinin fabrika ziyaretlerinde görüşleri sözlü olarak iletilmekte ve tüm bu görüşler dikkate alınarak Bölüm Akademik Kurulu çalışmaları doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmektedir.

2.3 Program Çıktıları

Program çıktıları

Gıda mühendisliği bölümü program çıktıları aşağıdaki gibidir.

- | | |
|----|--|
| P1 | Gıda Mühendisliği'ne ilişkin Matematik ve fen bilimleri ile ilgili temel teori ve uygulamaları bilir. |
| P2 | Deney tasarlar, yapar, veri toplar, sonuçları analiz eder ve yorumlar |
| P3 | Gıda kalite kontrolüne ait uygulamalar ve bunların hukuki yönleri ile ilgili farkındalığa sahiptir. |
| P4 | Alanında; projelendirme, fizibilite, tasarım, kontrol, süreç yenileme, araştırma geliştirme çalışmalarında görev alır. |
| P5 | Alanında geliştirilmiş teknolojilerini tanıır ve bu teknolojilerin uygulanma sürecinde karşılaşılan sorunları çözer. |

P6	Alanında bir sistemin ve/veya sürecin kavramsal tasarımını teknik resim becerisini de kullanarak detaylandırır.
P7	Alanında, disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışır ve/veya liderlik rolü üstlenir
P8	Alanında etik kurallara uyar ve sosyal sorumluluk bilinci taşır.
P9	Alanındaki ulusal ve uluslararası mevzuatı ve diğer düzenlemeleri takip eder
P10	Gıda Mühendisliği uygulamalarında çevre ve iş güvenliği ile ilgili konuları bilir ve uygular

Gıda Mühendisliği Programı çıktılarının MÜDEK çıktıları ile karşılaştırmaları aşağıdaki Tablo'da verilmiştir. Programımız için tanımlanan Program çıktıları 10 adet olup MÜDEK çıktılarının (11 adet) çoğunu kapsamaktadır.

MÜDEK Çıktıları	BAUN Gıda Mühendisliği Program Çıktıları	
1. Mühendislik Bilgisi: Matematik, fen bilimleri, temel mühendislik, bilgisayarla hesaplama ve ilgili mühendislik disiplinine özgü konularda bilgi; bu bilgileri, karmaşık mühendislik problemlerinin çözümünde kullanabilme becerisi.	P1	Gıda Mühendisliği'ne ilişkin Matematik ve fen bilimleri ile ilgili temel teori ve uygulamaları bilir.
2. Problem Analizi: Karmaşık mühendislik problemlerini, temel bilim, matematik ve mühendislik bilgilerini kullanarak ve ele alınan problemle ilgili BM Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarını* gözeterek tanımlama, formüle etme ve analiz becerisi.	P2	Deney tasarlar, yapar, veri toplar, sonuçları analiz eder ve yorumlar
3. Mühendislik Tasarımı: Karmaşık mühendislik problemlerine yaratıcı çözümler tasarlama becerisi; karmaşık sistemleri, süreçleri, cihazları veya ürünleri gerçekçi kısıtları ve koşulları* gözeterek, mevcut ve gelecekteki gereksinimleri karşılayacak biçimde tasarlama becerisi.	P4	Alanında; projelendirme, fizibilite, tasarım, kontrol, süreç yenileme, araştırma geliştirme çalışmalarında görev alır.

4. Teknik ve Araçların Kullanımı: Karmaşık mühendislik problemlerinin analizi ve çözümüne yönelik, tahmin ve modelleme de dahil olmak üzere, uygun teknikleri, kaynakları ve modern mühendislik ve bilişim araçlarını, sınırlamalarının da farkında olarak seçme ve kullanma becerisi.	P5	Alanında geliştirilmiş teknolojilerini tanır ve bu teknolojilerin uygulanma sürecinde karşılaşılan sorunları çözer.
5. Araştırma ve İnceleme: Karmaşık mühendislik problemlerinin incelenmesi için literatür araştırması, deney tasarlama, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme ve yorumlama dahil, araştırma yöntemlerini kullanma becerisi.	P4	Alanında; projelendirme, fizibilite, tasarım, kontrol, süreç yenileme, araştırma geliştirme çalışmalarında görev alır.
6. Mühendislik Uygulamalarının Küresel Etkisi: Mühendislik uygulamalarının BM Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları* kapsamında, topluma, sağlık ve güvenliğe, ekonomiye, sürdürülebilirlik ve çevreye etkileri hakkında bilgi; mühendislik çözümlerinin hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.	P10	Gıda Mühendisliği uygulamalarında çevre ve iş güvenliği ile ilgili konuları bilir ve uygular
7. Etik Davranış: Mühendislik meslek ilkelerine* uygun davranma, etik sorumluluk hakkında bilgi; hiçbir konuda ayrımcılık yapmadan, tarafsız davranma ve çeşitliliği kapsayıcı olma konularında farkındalık.	P8 P9	Alanında etik kurallara uyar ve sosyal sorumluluk bilinci taşır. Alanındaki ulusal ve uluslararası mevzuatı ve diğer düzenlemeleri takip eder
8. Bireysel ve Takım Çalışması: Bireysel olarak ve disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda (yüz yüze, uzaktan veya karma) takım üyesi veya lideri olarak etkin biçimde çalışabilme becerisi.	P7	Alanında, disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışır ve/veya liderlik rolü üstlenir

9. Sözlü ve Yazılı İletişim: Hedef kitlenin çeşitli farklılıklarını (eğitim, dil, meslek gibi) dikkate alarak, teknik konularda sözlü, yazılı etkin iletişim kurma becerisi.		İlgili program çıktısı yoktur
10. Proje Yönetimi: Proje yönetimi ve ekonomik yapılabilirlik analizi gibi iş hayatındaki uygulamalar hakkında bilgi; girişimcilik ve yenilikçilik hakkında farkındalık.	P4	Alanında; projelendirme, fizibilite, tasarım, kontrol, süreç yenileme, araştırma geliştirme çalışmalarında görev alır.
11. Yaşam Boyu Öğrenme: Bağımsız ve sürekli öğrenebilme, yeni ve gelişmekte olan teknolojilere uyum sağlayabilme ve teknolojik değişimlerle ilgili sorgulayıcı düşünebilmeyi kapsayan yaşam boyu öğrenme becerisi.	P5	Alanında geliştirilmiş teknolojilerini tanır ve bu teknolojilerin uygulanma sürecinde karşılaşılan sorunları çözer.

MÜDEK Tanımları

Program Çıktıları: Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri ve davranışları belirten tanımlardır.

Ölçme: Bu ölçüte ilişkin ölçme, program çıktılarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri toplama ve düzenleme sürecidir.

Değerlendirme: Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen bilgilerin, 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 Problem: Çözümü için derinlemesine mühendislik bilgisi, soyut düşünme, temel mühendislik ilkelerinin ve ilgili mühendislik disiplininin önde gelen konularında araştırmaya dayalı bilginin yaratıcı biçimde kullanımı, yeni bir model veya yöntem geliştirme gibi öğelerden bazılarını veya tümünü gerektiren, farklı gereksinimleri olan çeşitli paydaşları ilgilendiren, çeşitli bağlamlarda önemli sonuçları olabilecek geniş kapsamlı problem.

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: Tasarımın niteliğine göre, ekonomi, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal, hukuki ve politik boyutlar gibi öğeler.

Çok Disiplinli Takım Çalışması: Belirli bir projenin, ödevin veya vaka çalışmasının farklı programlardaki öğrencilerin katılımıyla oluşturulan bir takım tarafından gerçekleştirilmesi. (Çok disiplinli takım çalışması tanımı en az 2 farklı disiplinden programların öğrencilerinin katılımını gerektirir. Farklı program tanımı normal öğretim ve ikinci öğretim programlarını içermez, farklı öğretim dilinde yürütülen programları içermez ve aynı programdaki farklı uzmanlık alanlarını içermez.)

Farkındalık: Bir konuda, kulak dolgunluğu seviyesinde haberdar olmak. (Seminerler, konferanslar, duvar ilanları, vb. yöntemler bu amaçla kullanılabilir. Program tarafından bu yöntemlerin uygulandığının ve tüm öğrencilerin bu etkinliklere katıldığının kanıtlanması gereklidir.)

Bilgi: Belirli bir konuda, bir ders kapsamında veya doğrudan öğrenci çalışması veya benzeri bir yöntemle eğitilmiş olmak. Bilginin kazandırıldığının sınavlar, ödevler, laboratuvar çalışmaları veya proje çalışmaları gibi yöntemlerle ölçülmesi, değerlendirilmesi ve kanıtlanması gereklidir.

Beceri: Belli bir konuda yetkinlik, yeterlik sahibi olmak. Becerinin kazandırıldığının laboratuvar çalışmaları veya proje çalışmaları gibi uygulamalı yöntemlerle ölçülmesi, değerlendirilmesi ve kanıtlanması gereklidir.

2.3.1 Tanımlanan Program Çıktıları

Program çıktılarının yeterliliklere göre dağılımı Tablo 2.3-1’de verilmiştir.

Tablo 2.3-1 Programa Ait Program Çıktılarının Yeterliklere Göre Dağılımı

Program Çıktıları	Yeterlilikler*							
	Bilgi		Beceri		Yetkinlik			
	Kuramsal	Olgusal	Bilişsel	Uygulamalı	Bağımsız çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme	Öğrenme	İletişim ve Sosyal	Alana Özgü
P1 Gıda Mühendisliği'ne ilişkin Matematik ve fen bilimleri ile ilgili temel teori ve uygulamaları bilir.	X	X	X	X				
P2 Deney tasarlar, yapar, veri toplar, sonuçları analiz eder ve yorumlar			X	X		X		X
P3 Gıda kalite kontrolüne ait uygulamalar ve bunların hukuki yönleri ile ilgili farkındalığa sahiptir.	X	X		X		X		X
P4 Alanında; projelendirme, fizibilite, tasarım, kontrol, süreç yenileme, araştırma geliştirme çalışmalarında görev alır.				X	X	X		X
P5 Alanında geliştirilmiş teknolojilerini tanır ve bu teknolojilerin uygulanma sürecinde karşılaşılan sorunları çözer.			X	X		X		X
P6 Alanında bir sistemin ve/veya sürecin kavramsal tasarımını teknik resim becerisini de kullanarak detaylandırır.	X	X	X	X		X		X
P7 Alanında, disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışır ve/veya liderlik rolü üstlenir				X		X	X	X
P8 Alanında etik kurallara uyar ve sosyal sorumluluk bilinci taşır.	X	X		X	X	X		X
P9 Alanındaki ulusal ve uluslararası mevzuatı ve diğer düzenlemeleri takip eder	X	X		X		X		X
P10 Gıda Mühendisliği uygulamalarında çevre ve iş güvenliği ile ilgili konuları bilir ve uygular	X	X		X	X	X		X

*: İlgili yeterliği işaretlemek için X koyunuz.

Temel Alan	Program Yeterlilikleri										Ulusal Yeterlilik
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Bilgi	1										1 Bilgi
Beceriler	1										1 Beceriler
	2										2 Beceriler
Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme	1										1 Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme
	2										2 Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme
	3										3 Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme
Yetkinlikler Öğrenme	1										1 Yetkinlikler Öğrenme
	2										2 Yetkinlikler Öğrenme
	3										3 Yetkinlikler Öğrenme
	4										4 Yetkinlikler Öğrenme
	5										5 Yetkinlikler Öğrenme
	6										6 Yetkinlikler Öğrenme
	7										7 Yetkinlikler Öğrenme
	8										8 Yetkinlikler Öğrenme
	9										9 Yetkinlikler Öğrenme
	10										10 Yetkinlikler Öğrenme
Yetkinlikler İletişim ve Sosyal	1										1 Yetkinlikler İletişim ve Sosyal
	2										2 Yetkinlikler İletişim ve Sosyal
	3										3 Yetkinlikler İletişim ve Sosyal
	4										4 Yetkinlikler İletişim ve Sosyal
	5										5 Yetkinlikler İletişim ve Sosyal
Yetkinlikler Alana Özgü	1										1 Yetkinlikler Alana Özgü
	2										2 Yetkinlikler Alana Özgü

TYÇÇ-Program Yeterlilikleri İlişkisi

2.3.2 Program Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi

Gıda Mühendisliği Bölümü iç paydaşları Öğrenciler ve Öğretim elemanları, dış paydaşları ise Mezun öğrenciler ile İşverenler/Yöneticilerdir. Programda uygulanan eğitim planının amaçları MÜDEK tarafından belirlenen mühendislik alanı yelpazesi içerisinde genişlik ve derinlik sağlayacak biçimde belirlenmiştir ve ileri matematik, deneysel fen bilimleri uygulamaları, temel mühendislik bilimleri ve uygulaması, kalite kontrol uygulamaları, gıda standartları, gıda işleme sistemleri uygulama ve tasarlama konularını kapsayacak şekilde bölüm kurulduğunda oluşturulmuştur.

Programın eğitim amaçları, iç ve dış paydaşlarımız olan öğrencilerimiz, mezunlarımız ve işverenlerin gereksinimleri ve önerileri dikkate alınarak, ders programları, ders içerikleri ve derslerin program çıktıları üzerinde çalışmalar yapılarak belirlenmektedir. Öğrenci Memnuniyet Anketi güz döneminde yapılmakta ve bunun yanında Teknik gezilerde firmalar ile istişare edilmekte ve onlardan gelen eleştiriler de sözlü olarak dikkate alınmaktadır.

2.3.3 Program Çıktılarına Ulaşma

Program çıktılarının değerlendirilmesi amacıyla ödev ve sınavlara verilen notlar, anketler ve bitirme tezleri ölçüm aracı olarak kullanılmaktadır. Ölçüm araçlarıyla ilgili bilgiler aşağıda sunulmuştur.

Ödev ve sınavlara verilen notlar

Dönem içerisinde her dersten bir vize ve bir final sınavı yapılmaktadır. Dönem sonu notuna vize sınavının ve dönem içi etkinliklerin %40'ı, final sınavının %60'ı etkilemektedir. Dersin öğretim elemanı tarafından, her ders için öğrencilerin aldıkları başarı notları 100 puan üzerinden ele alınarak Senato tarafından belirlenen esaslara göre, aşağıdaki tabloda yer alan harfli başarı notlarından birisine dönüştürülür:

Başarı Notu	Katsayı
AA	4.00
BA	3.50
BB	3.00
CB	2.50
CC	2.00
DC	1.50
DD	1.00
FF	0.00

Bir öğrencinin kaydolduğu programı başarıyla bitirebilmesi için AGNO'sunun en az 2,00 ve aldığı her dersin notunun da en az DD veya YT olması gerekmektedir. Belirtilen kriterlere göre eğitim öğretim yılı içerisinde bölümümüzde gösterilen dersler ile ilgili tüm veriler ders sorumlusu Öğretim elemanı tarafından saklanmakta ve eğitim öğretim yılı sonunda dosyalanarak arşiv odasında fiziki olarak saklanmaktadır.

Gelecek eğitim öğretim yılı içerisinde ders dosyasına ödev, proje ve sınavlardan en iyi ve kötü örnekler belirlenerek ve dosyaya eklenmesi planlanmaktadır.

Anketler

Öğrencilerin almış oldukları derslerin program çıktılarını ne derece sağladığı, dersin ne gibi becerileri kazandırdığı, içerik ve kapsamının yeterliliği, yapmış oldukları staj ile ilgili fikirlerini içeren, Lisans Programında yer alan tüm dersler için, hedeflenen öğrenme çıktıları ile kuvvetli ilişkili olan program çıktılarını baz alarak, bu program çıktılarının öğrenciler tarafından ne derecede kazanıldığı sınav, ödev, proje, vb. gibi ölçme araçları üzerinden değerlendiren anketler yapılmaktadır. Buna ek olarak gelecek eğitim öğretim yılı içerisinde eğitim sürecinizde mesleki yeterliliğinize katkısını ölçmek ve analiz etmek üzere mezun öğrencilere yönelik anketlerin, staj yapan öğrencilerimizin staj yaptıkları kurum ve işyerinin yöneticilerin stajyerlerimiz hakkındaki anketlerin yapılması da planlanmaktadır.

Bitirme tezi

Bitirme tezi, Gıda Mühendisliği Bölümü son sınıf öğrencilerinin öğrenim süreleri boyunca almış oldukları derslerden edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları kuramsal, uygulamalı veya deneysel nitelikli bir araştırma, inceleme ya da proje çalışmasıdır. Öğrenci derleme ya da laboratuvar çalışmalarından elde ettiği verileri bir rapor (tez) halinde ilgili danışmanına sene sonunda sundukları raporlarda değerlendirilmektedir.

Program çıktılarına öncelikle eğitim planı ve eğitim planında yer alan dersler ile ulaşılmaktadır. Ancak program çıktıları sadece dersler ile sağlanmamaktadır. Öğrenci çalışmaları ve faaliyetleri de program çıktılarının sağlanmasına katkıda bulunmaktadır. Öğrencilerin program çıktılarına ulaşma düzeylerini arttırmak için derslerin yanı sıra stajlar, uygulamalı laboratuvar saatleri, teknik geziler ve sosyal etkinlikler öğrenci değişim programları proje/ödev çalışmaları ve sunumları seminer ve bitirme tezleri de kullanılarak bu bilgilerin daha kalıcı olması sağlanmaktadır. Tüm ders içerikleri ve uygulamalı çalışmalar, öğrencileri problem çözmeye ve araştırma yapmaya teşvik etmektedir.

2.4 Sürekli İyileştirme

İlgili komisyonlar ve bölüm yönetimi belirli aralıklarla sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında toplanmaktadır. Bu kapsamda yapılan çalışmalar kapsamında 2024-2025 öğretim yılı için eğitim planında güncelleme yapılmış kariyer planlama dersi eklenmiştir. Ayrıca seçmeli ders havuzu da zenginleştirilmiştir. Diğer yandan sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında iç ve dış paydaşlara anketler yapılması yönünde karar alınmıştır.

2.5 Eğitim (Öğretim) Planı (Müfredat)

Matematik ve Temel Bilimler Dersleri

Tüm mühendislik programlarında olduğu gibi Matematik ve Temel Bilimler Dersleri Gıda Mühendisliği Eğitim programında da önemli yer tutmaktadır. Bölüm eğitim programında yer alan birçok ders içeriklerinde Matematik ve Temel Bilimler konularını içermektedir. İlk dört yarıyıl 34 AKTS kredilik Matematik ve Temel Bilimler amaçlı ders bulunmaktadır ve bunların 16 AKTS kredisi Matematik (Matematik 1, Matematik 2, Diferansiyel Denklemler, İstatistik) dersleri, kalan 18 AKTS kredisini ise Temel Bilimler (Fizik, Genel Kimya, Analitik Kimya, Biyoloji) dersleri oluşturmaktadır. Bu derslerde edinilen bilgiler ve beceriler aynı zamanda veya daha sonra okutulacak meslek derslerinde kullanılmaktadır. Bu dersler aynı zamanda bir mühendislik formasyonuna sahip olmak için gerekli olan bilgileri de içermektedirler.

Mesleki Dersler

Bölüm eğitim programında üçüncü yarıyıldan itibaren matematik ve temel bilimler derslerinin sayısı azalmakta ve mesleki dersler ağırlık kazanmaya başlamaktadır. 3. yarıyıldan itibaren zorunlu mesleki dersler ve mühendislik dersleri yoğunlaşmaktadır. Bunun yanında 3. yarıyıldan itibaren Mesleki Seçmeli ve Teknik seçmeli dersleri öğrenciler ilgi alanlarına göre seçebilmektedir. Üniversite Seçmeli Dersleri kapsamında gıda mühendisliği bölüm eğitim planında öğrencilerin mesleki ilgi alanları dışındaki diğer konularda da kişisel gelişimlerini destekleyecek ortak seçmeli dersler sunulmaktadır. 5. ve 6. yarıyıl 2 adet olmak üzere toplamda 2 adet üniversite ortak dersi seçimi yapabilmektedir.

Staj

Mühendislik eğitiminin önemli bir bölümünü oluşturan staj süresince yapılacak pratik çalışma Gıda Mühendisliği için zorunlu bir aşamadır. Bu aşamada öğrencilerin derslerde gördüğü bilgi ve becerileri pratik çalışmayla pekiştirmesi beklenmektedir. Öğrenciler stajlar vasıtasıyla sanayi ve kamu kurum ve kuruluşlarını yerinde tanır ve bu işletmelerde gözlem yaparak yeni kazanımlar edinir. En az 2 staj olmak üzere toplamda staj süresi 40 iş günüdür.

2024-2025 Eğitim-Öğretim yılına ait Müfredat Tablo 2.5-1’de verilmiştir. Müfredat derslerinin kategorilere göre dağılımı Tablo 2.5-2’de gösterilmiştir.

MÜDEK Tanımları

AKTS Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

Tablo 2.5-1 [2024-2025 Öğretim Yılı] Müfredatı

1.YARIYIL							
DERS KODU	DERSİN ADI	KATEGORİ	T	U	L	K	AKTS
BIO1101	BİYOLOJİ	Z	2	0	0	2	2
KIM1101	GENEL KİMYA	Z	3	0	0	3	4
KIM1102	GENEL KİMYA LABORATUVAR	Z	0	0	2	1	1
FİZ1101	FİZİK I	Z	3	0	0	3	4
GMZ1101	GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ	Z	3	0	0	3	3
GMZ1102	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ	Z	0	2	0	1	1
MAT1101	MATEMATİK I	Z	3	1	0	3,5	5
TRS1101	TEKNİK RESİM	Z	2	2	0	3	4
	Toplam		16	5	2	19,5	24
AIT1101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	Z	2	0	0	2	2
TDI1101	TÜRK DİLİ I	Z	2	0	0	2	2
YDI1101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	Z	2	0	0	2	2
TOPLAM			22	5	2	25,5	30

2.YARIYIL							
DERS KODU	DERSİN ADI	KATEGORİ	T	U	L	K	AKTS
FİZ1201	FİZİK II	Z	3	0	0	3	4
MAT1202	MATEMATİK II	Z	3	1	0	3,5	5
GMZ1201	ANALİTİK KİMYA	Z	2	0	1	2,5	3
GMZ1204	LABORATUVAR GÜVENLİĞİ	Z	2	0	0	2	2
KRY1201	KARİYER PLANLAMA	Z	1	0	0	1	2
BİL1202	ALGORİTMA VE PROGRAMLAMAYA GİRİŞ	Z	2	1	0	2,5	3
IST1202	İSTATİSTİK	Z	2	1	0	2,5	3
EKO1202	GENEL EKONOMİ	Z	2	0	0	2	2
	Toplam		17	3	1	19	24
AIT1201	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Z	2	0	0	2	2
TDI1201	TÜRK DİLİ II	Z	2	0	0	2	2
YDI1201	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	Z	2	0	0	2	2
TOPLAM			23	3	1	25	30

3.YARIYIL

DERS KODU	DERSİN ADI	KATEGORİ	T	U	L	K	AKTS
GMZ2101	KÜTLE VE ENERJİ DENKLİKLERİ	Z	3	0	0	3	4
GMZ2102	GENEL MİKROBİYOLOJİ	Z	2	0	0	2	4
GMZ2103	GENEL MİKROBİYOLOJİ LABORATUVARI	Z	0	0	2	1	2
GMZ2104	DİFERANSİYEL DENKLEMLER	Z	3	0	0	3	3
GMZ2105	AKIŞKANLAR MEKANİĞİ	Z	2	0	0	2	3
GMZ2106	GIDA KİMYASI I	Z	3	0	0	3	4
GMS211X	MESLEKİ SEÇMELİ DERS 1	S	2	0	0	2	5
GTS211X	TEKNİK SEÇMELİ DERS 1	S	2	0	0	2	5
TOPLAM			17	0	2	18	30
	Seçmeli Dersler						
GMS2111	GIDA KALİTE KONTROL	S	2	0	0	2	5
GMS2112	MESLEKİ İNGİLİZCE I	S	2	0	0	2	5
GTS2111	GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	S	2	0	0	2	5
GTS2112	GIDA PAZARLAMA	S	2	0	0	2	5
GTS2113	ÖZEL GIDALAR	S	2	0	0	2	5

4.YARIYIL							
DERS KODU	DERSİN ADI	KATEGORİ	T	U	L	K	AKTS
GMZ2201	ISI VE KÜTLE TRANSFERİ	Z	3	0	0	3	4
GMZ2207	MÜHENDİSLİK TERMODİNAMİĞİ	Z	3	0	0	3	3
GMZ2203	REAKSİYON KİNETİĞİ	Z	3	0	0	3	3
GMZ2204	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Z	2	0	0	2	4
GMZ2205	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ LABORATUVARI	Z	0	0	2	1	2
GMZ2206	GIDA KİMYASI II	Z	3	0	0	3	4
GMS222X	MESLEKİ SEÇMELİ DERS 2	S	2	0	0	2	5
GTS222X	TEKNİK SEÇMELİ DERS 2	S	2	0	0	2	5
TOPLAM			18	0	2	19	30
	Seçmeli Dersler						
GMS2221	GIDA KATKI MADDELERİ VE TOKSİKOLOJİ	S	2	0	0	2	5
GMS2222	MESLEKİ İNGİLİZCE II	S	2	0	0	2	5
GTS2221	GIDA MUHAFAZA METOTLARI	S	2	0	0	2	5
GTS2222	İŞLETME YÖNETİMİ	S	2	0	0	2	5
GTS2223	FONKSİYONEL GIDALAR	S	2	0	0	2	5

5.YARIYIL							
DERS KODU	DERSİN ADI	KATEGORİ	T	U	L	K	AKTS

GMZ3101	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER I	Z	3	0	0	3	4
GMZ3102	GIDA ANALİZLERİ	Z	2	0	2	3	4
GMZ3103	ORGANİK KİMYA	Z	3	0	0	3	3
GMZ3104	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	Z	2	0	0	2	3
GMZ3105	GIDA MAKİNE VE EKİPMANLARI	Z	3	0	0	3	4
GMJ3111	STAJ I	Z	0	0	0	0	5
GMS311X	MESLEKİ SEÇMELİ DERS 3	S	2	0	0	2	4
USD1XXX	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS 1	S	2	0	0	2	3
TOPLAM			17	0	2	18	30
	Seçmeli Dersler						
GMS3114	GIDA ENDÜSTRİSİNDE ATIK VE YAN ÜRÜNLER	S	2	0	0	2	4
GMS3115	MESLEKİ İNGİLİZCE III	S	2	0	0	2	4
GMS3116	GIDALARIN SOĞUKTA MUHAFAZASI	S	2	0	0	2	4

6.YARIYIL							
DERS KODU	DERSİN ADI	KATEGORİ	T	U	L	K	AKTS
GMZ3201	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER II	Z	3	0	0	3	4
GMZ3202	ENSTRÜMENTAL ANALİZLER	Z	2	0	2	3	6
GMZ3206	GIDA AMBALAJLAMA	Z	2	0	0	2	4
GMZ3204	FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ	Z	2	0	0	2	4
GMZ3207	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ	Z	2	0	0	2	4
GMS321X	MESLEKİ SEÇMELİ DERS 4	S	2	0	0	2	5
USD2XXX	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS 2	S	2	0	0	2	3
TOPLAM			15	0	2	16	30
	Seçmeli Dersler						
GMS3214	BESLENME İLKELERİ	S	2	0	0	2	5
GMS3215	MESLEKİ İNGİLİZCE IV	S	2	0	0	2	5
GMS3216	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE ISIL OLMAYAN TEKNOLOJİLER	S	2	0	0	2	5

7.YARIYIL							
DERS KODU	DERSİN ADI	KATEGORİ	T	U	L	K	AKTS
GMZ4101	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	Z	2	0	2	3	4

GMZ4106	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Z	2	0	2	3	4
GMZ4103	ET BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	Z	2	0	2	3	4
GMZ4107	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM	Z	3	0	0	3	3
GMZ4105	SEMİNER	Z	0	2	0	1	2
GMJ4111	STAJ II	Z	0	0	0	0	5
ISG4101	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ I	Z	2	0	0	2	2
GMS411X	MESLEKİ SEÇMELİ DERS 5	S	2	0	0	2	3
GSS411X	SOSYAL SEÇMELİ DERS 1	S	2	0	0	2	3
TOPLAM			15	2	6	19	30
	Seçmeli Dersler						
GMS4115	SU ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	S	2	0	0	2	3
GMS4116	KÜMES HAYVANLARI İŞLEME TEKNOLOJİSİ	S	2	0	0	2	3
GMS4117	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE SPSS İLE VERİ ANALİZİ	S	2	0	0	2	3
GSS4113	GİRİŞİMCİLİK I	S	2	0	0	2	3
GSS4114	KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	S	2	0	0	2	3
MTH41XX	SEKTÖR KAMPÜSTE	S	2	0	0	2	3

8.YARIYIL							
DERS KODU	DERSİN ADI	KATEGORİ	T	U	L	K	AKTS
GMZ4201	GIDA PROSES UYGULAMALARI	Z	0	2	0	1	3
GMZ4202	DUYUSAL ANALİZ	Z	2	0	1	2,5	4
GMZ4203	BİTİRME PROJESİ	Z	0	2	0	1	2
GMZ4204	ENZİM BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	Z	2	0	1	2,5	3
GMZ4205	TAHİL VE TAHİL ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Z	2	0	2	3	4
GMZ4206	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Z	2	0	2	3	4
ISG4202	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ II	Z	2	0	0	2	2
GMS421X	MESLEKİ SEÇMELİ DERS 6	S	2	0	0	2	4
GSS421X	SOSYAL SEÇMELİ DERS 2	S	2	0	0	2	4
TOPLAM			14	4	6	19	30
	Seçmeli Dersler						
GMS4211	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	S	2	0	0	2	4
GMS4212	GIDALARDA ISIL OLMAYAN İŞLEMLER	S	2	0	0	2	4
GMS4214	DEĞİRMENCİLİK VE ÖĞÜTME TEKNOLOJİSİ	S	2	0	0	2	4
GSS4211	GİRİŞİMCİLİK II	S	2	0	0	2	4
GSS4212	ÜRÜN GELİŞTİRME VE OPTİMİZASYON	S	2	0	0	2	4
GSS4213	İNSAN HAKLARI VE DEMOKRASİ	S	2	0	0	2	4
MTH42XX	SEKTÖR KAMPÜSTE	S	2	0	0	2	4

Tablo 2.5-2 Müfredat Derslerinin Kategorilere Göre Dağılımı

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi)					
			Alanına uygun temel öğretim ³	Alanına uygun öğretim ⁴	Seçmeli Dersler ⁵		Diğer ⁶	
					Alan içi	Alan dışı		
1. Yarıyıl								
BIO1101	BİYOLOJİ	Türkçe	2					
KIM1101	GENEL KİMYA	Türkçe	4					
KIM1102	GENEL KİMYA LABORATUVAR	Türkçe	1					
FIZ1101	FİZİK I	Türkçe	4					
GMZ1101	GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ	Türkçe		3				
GMZ1102	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ	Türkçe	1					
MAT1101	MATEMATİK I	Türkçe	5					
TRS1101	TEKNİK RESİM	Türkçe	4					
AIT1101	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ I	Türkçe	2					
TDI1101	TÜRK DİLİ I	Türkçe	2					
YDI1101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	İngilizce	2					
2. Yarıyıl								
FIZ1201	FİZİK II	Türkçe	4					
MAT1202	MATEMATİK II	Türkçe	5					
GMZ1201	ANALİTİK KİMYA	Türkçe	3					
GMZ1204	LABORATUVAR GÜVENLİĞİ	Türkçe	2					
KRY1201	KARİYER PLANLAMA	Türkçe	2					
BIL1202	ALGORİTMA VE PROGRAMLAMAYA GİRİŞ	Türkçe	3					
IST1202	İSTATİSTİK	Türkçe	3					
EKO1202	GENEL EKONOMİ	Türkçe	2					
AIT1201	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Türkçe	2					
TDI1201	TÜRK DİLİ II	Türkçe	2					
YDI1201	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	İngilizce	2					
3. Yarıyıl								
GMZ2101	KÜTLE VE ENERJİ DENKLİKLERİ	Türkçe	4					
GMZ2102	GENEL MİKROBİYOLOJİ	Türkçe		4				
GMZ2103	GENEL MİKROBİYOLOJİ LABORATUVARI	Türkçe		2				
GMZ2104	DİFERANSİYEL DENKLEMLER	Türkçe	3					
GMZ2105	AKIŞKANLAR MEKANİĞİ	Türkçe	3					
GMZ2106	GIDA KİMYASI I	Türkçe		4				
GMS2111	GIDA KALİTE KONTROL	Türkçe			5			
GMS2112	MESLEKİ İNGİLİZCE I	İngilizce			5			
GTS2111	GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	Türkçe				5		
GTS2112	GIDA PAZARLAMA	Türkçe				5		
GTS2113	ÖZEL GIDALAR	Türkçe				5		
4. Yarıyıl								
GMZ2201	ISI VE KÜTLE TRANSFERİ	Türkçe	4					
GMZ2207	MÜHENDİSLİK TERMODİNAMİĞİ	Türkçe	3					
GMZ2203	REAKSİYON KİNETİĞİ	Türkçe	3					
GMZ2204	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Türkçe		4				

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi)				
			Alanına uygun temel öğretim ³	Alanına uygun öğretim ⁴	Seçmeli Dersler ⁵		Diğer ⁶
					Alan içi	Alan dışı	
GMZ2205	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ LABORATUVARI	Türkçe		2			
GMZ2206	GIDA KİMYASI II	Türkçe		4			
GMS2221	GIDA KATKI MADDELERİ VE TOKSİKOLOJİ	Türkçe			5		
GMS2222	MESLEKİ İNGİLİZCE II	İngilizce			5		
GTS2221	GIDA MUHAFAZA METOTLARI	Türkçe				5	
GTS2222	İŞLETME YÖNETİMİ	Türkçe				5	
GTS2223	FONKSİYONEL GIDALAR	Türkçe				5	
5. Yarıyıl							
GMZ3101	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER I	Türkçe		4			
GMZ3102	GIDA ANALİZLERİ	Türkçe		4			
GMZ3103	ORGANİK KİMYA	Türkçe	3				
GMZ3104	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	Türkçe		3			
GMZ3105	GIDA MAKİNE VE EKİPMANLARI	Türkçe		4			
GMJ3111	STAJ I	Türkçe		5			
GMS3114	GIDA ENDÜSTRİSİNDE ATIK VE YAN ÜRÜNLER	Türkçe			4		
GMS3115	MESLEKİ İNGİLİZCE III	İngilizce			4		
GMS3116	GIDALARIN SOĞUKTA MUHAFAZASI	Türkçe			4		
6. Yarıyıl							
GMZ3201	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER II	Türkçe		4			
GMZ3202	ENSTRÜMENTAL ANALİZLER	Türkçe		6			
GMZ3206	GIDA AMBALAJLAMA	Türkçe		4			
GMZ3204	FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ	Türkçe		4			
GMZ3207	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ	Türkçe		4			
GMS3214	BESLENME İLKELERİ	Türkçe			5		
GMS3215	MESLEKİ İNGİLİZCE IV	İngilizce			5		
GMS3216	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE ISIL OLMAYAN TEKNOLOJİLER	Türkçe			5		
7. Yarıyıl							
GMZ4101	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	Türkçe		4			
GMZ4106	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Türkçe		4			
GMZ4103	ET BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	Türkçe		4			
GMZ4107	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM	Türkçe		3			
GMZ4105	SEMINER	Türkçe		2			
GMJ4111	STAJ II	Türkçe		5			
ISG4101	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ I	Türkçe		2			
GMS4115	SU ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Türkçe			3		
GMS4116	KÜMES HAYVANLARI İŞLEME TEKNOLOJİSİ	Türkçe			3		
GMS4117	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE SPSS İLE VERİ ANALİZİ	Türkçe			3		
GSS4113	GİRİŞİMCİLİK I	Türkçe				3	
GSS4114	KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	Türkçe				3	
MTH41XX	SEKTÖR KAMPÜSTE	Türkçe				3	

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi)				
			Alanına uygun temel öğretim ³	Alanına uygun öğretim ⁴	Seçmeli Dersler ⁵		Diğer ⁶
					Alan içi	Alan dışı	
8. Yarıyıl							
GMZ4201	GIDA PROSES UYGULAMALARI	Türkçe		3			
GMZ4202	DUYUSAL ANALİZ	Türkçe		4			
GMZ4203	BİTİRME PROJESİ	Türkçe		2			
GMZ4204	ENZİM BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	Türkçe		3			
GMZ4205	TAHİL VE TAHİL ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Türkçe		4			
GMZ4206	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Türkçe		4			
ISG4202	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ II	Türkçe		2			
GMS4211	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Türkçe			4		
GMS4212	GIDALARDA ISIL OLMAYAN İŞLEMLER	Türkçe			4		
GMS4214	DEĞİRMENCİLİK VE ÖĞÜTME TEKNOLOJİSİ	Türkçe			4		
GSS4211	GİRİŞİMCİLİK II	Türkçe				4	
GSS4212	ÜRÜN GELİŞTİRME VE OPTİMİZASYON	Türkçe				4	
GSS4213	İNSAN HAKLARI VE DEMOKRASİ	Türkçe				4	
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI *			80	111	68	51	
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ			80	111	27	22	
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ			25.81	35.81	21.94	16.45	

Program türüne göre yarıyıl ve dersler için gerektiği kadar satır ekleyiniz ya da çıkartınız.

1 Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe veriniz.

2 Öğretim dilini yazınız.

3 Programda, programın yürütülmesi için zorunlu temel dersler yazılmalıdır.

4 Program öğretimi için alanına uygun zorunlu dersler

5 Seçmeli dersler, alan içi ve alan dışı (mesleki-teknik seçmeli, sosyal-üniversite seçmeli vb.) olmak üzere 2 kategoriye ayrılmıştır

6 Yukarıdaki 3 kategoriye girmeyen dersler. Örnek: 2547 sayılı kanunun 5(i) maddesi kapsamında okutulan dersler gibi

*Toplam krediler ve yüzdeleri hesaplanırken; zorunlu derslerin tümü kullanılmalıdır. Seçmeli derslerin ise sadece öğretim planında yer aldığı sayı kadarı kullanılmalıdır.

2.5.1 Eğitim Planının Bileşenleri

Eğitim planındaki dersler Matematik ve Temel Bilimler, Mesleki Konular (Mühendislik Bilimleri + Mühendislik Tasarımı) ve Genel Eğitim olmak üzere üç kategoriye ayrılmıştır. Gıda Mühendisliği bölümünden mezun olabilmek için bir öğrencinin 8 yarıyılta toplam 240 AKTS ders alması gerekmektedir.

MÜDEK kriterlerine göre bir öğrencinin mezun olabilmek için alması gereken derslerin en az 60 AKTS kredisi tutarındaki kısmı matematik ve temel bilim eğitimi olmalıdır. Tablo 2.5-3’de görüleceği üzere, mezun olunabilmesi için öğrencinin bu derslerde 80 AKTS’yi tamamlaması gerekmektedir. MÜDEK kriterlerinde ayrıca en az 48 yerel kredi veya en az 90 AKTS kredisi tutarında temel mühendislik bilimleri ve ilgili disipline uygun mühendislik meslek eğitimin alınması gerekmektedir. Tablo 2.5-4’de görüleceği üzere bu kısımda da 111 AKTS’lik derslere yer verilmiştir. Mesleki İngilizce I, II, III ve IV dersleri de mevcut olup, MÜDEK kriterlerinde belirtilen “Türkçe eğitim yapan programlar giriş düzeyinde en az 9 yerel kredi veya 12 AKTS kredisi tutarında yabancı dil dersi içermelidir.” kısmını karşılamaktadır. Tablo 2.5-5 ve Tablo 2.5-3’de tüm derslerin ders türlerine ilişkin bilgi verilmektedir ve görüldüğü gibi bazı derslerin laboratuvar ve uygulama saatleri bulunmaktadır. Bu durum, öğrencinin teorik bilgilerinin uygulamalarla pekişmesini sağlamaktadır.

Tablo 2.5-6 Ders ve Sınıf Büyüklükleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyıda Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Dersin Türü ⁽¹⁾			
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer
BIO1101	BİYOLOJİ	1	26	%100			
KIM1101	GENEL KİMYA	1	28	%100			
KIM1102	GENEL KİMYA LABORATUVAR	1	35			%100	
FİZ1101	FİZİK I	1	30	%100			
GMZ1101	GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ	1	33	%100			
GMZ1102	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ	1	24	%100			
MAT1101	MATEMATİK I	1	36	%100			
TRS1101	TEKNİK RESİM	1	27	%50	%50		
AIT1101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	1	25	%100			
TDI1101	TÜRK DİLİ I	1	25	%100			
YDI1101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	1	25	%100			
FİZ1201	FİZİK II	1	19	%100			
MAT1202	MATEMATİK II	1	22	%100			
GMZ1201	ANALİTİK KİMYA	1	24	%75		%25	
GMZ1204	LABORATUVAR GÜVENLİĞİ	1	19	%100			
KRY1201	KARİYER PLANLAMA	1	17	%100			
BİL1202	ALGORİTMA VE PROGRAMLAMAYA GİRİŞ	1	16	%75		%25	
IST1202	İSTATİSTİK	1	29	%100			
EKO1202	GENEL EKONOMİ	1	18	%100			
AIT1201	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	1	16	%100			
TDI1201	TÜRK DİLİ II	1	16	%100			
YDI1201	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	1	6	%100			
GMZ2101	KÜTLE VE ENERJİ DENKLİKLERİ	1	34	%100			
GMZ2102	GENEL MİKROBİYOLOJİ	1	14	%100			
GMZ2103	GENEL MİKROBİYOLOJİ LABORATUVARI	1	14			%100	
GMZ2104	DİFERANSİYEL DENKLEMLER	1	17	%100			

GMZ2105	AKIŞKANLAR MEKANİĞİ	1	38	%100			
GMZ2106	GIDA KİMYASI I	1	23	%100			
GMS2111	GIDA KALİTE KONTROL	1	21	%100			
GMS2112	MESLEKİ İNGİLİZCE I	1	21	%100			
GTS2111	GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	1	21	%100			
GTS2112	GIDA PAZARLAMA	1	21	%100			
GTS2113	ÖZEL GIDALAR	1	14	%100			
GMZ2201	ISI VE KÜTLE TRANSFERİ	1	28	%100			
GMZ2207	MÜHENDİSLİK TERMODİNAMİĞİ	1	25	%100			
GMZ2203	REAKSİYON KİNETİĞİ	1	22	%100			
GMZ2204	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	1	22	%100			
GMZ2205	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ LABORATUVARI	1	22			%100	
GMZ2206	GIDA KİMYASI II	1	24	%100			
GMS2221	GIDA KATKI MADDELERİ VE TOKSİKOLOJİ	1	16	%100			
GMS2222	MESLEKİ İNGİLİZCE II	1	16	%100			
GTS2221	GIDA MUHAFAZA METOTLARI	1	18	%100			
GTS2222	İŞLETME YÖNETİMİ	1	18	%100			
GTS2223	FONKSİYONEL GIDALAR	1	18	%100			
GMZ3101	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER I	1	27	%100			
GMZ3102	GIDA ANALİZLERİ	1	21	%50		%50	
GMZ3103	ORGANİK KİMYA	1	21	%100			
GMZ3104	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	1	16	%100			
GMZ3105	GIDA MAKİNE VE EKİPMANLARI	1	13	%100			
GMJ3111	STAJ I	1	-				%100
GMS3114	GIDA ENDÜSTRİSİNDE ATIK VE YAN ÜRÜNLER	1	16	%100			
GMS3115	MESLEKİ İNGİLİZCE III	1	16	%100			
GMS3116	GIDALARIN SOĞUKTA MUHAFAZASI	1	16	%100			
GMZ3201	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER II	1	14	%100			
GMZ3202	ENSTRÜMENTAL ANALİZLER	1	16	%50		%50	
GMZ3206	GIDA AMBALAJLAMA	1	14	%100			
GMZ3204	FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ	1	15	%100			
GMZ3207	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ	1	11	%100			
GMS3214	BESLENME İLKELERİ	1	15	%100			

GMS3215	MESLEKİ İNGİLİZCE IV	1	15	%100			
GMS3216	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE ISIL OLMAYAN TEKNOLOJİLER	1	15	%100			
GMZ4101	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	1	13	%50		%50	
GMZ4106	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	1	19	%50		%50	
GMZ4103	ET BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	1	15	%50		%50	
GMZ4107	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM	1	12	%100			
GMZ4105	SEMİNER	6	4		%100		
GMJ4111	STAJ II	1	-				%100
ISG4101	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ I	1	9	%100			
GMS4115	SU ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	1	8	%100			
GMS4116	KÜMES HAYVANLARI İŞLEME TEKNOLOJİSİ	1	8	%100			
GMS4117	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE SPSS İLE VERİ ANALİZİ	1	8	%100			
GSS4113	GİRİŞİMCİLİK I	1	11	%100			
GSS4114	KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	1	11	%100			
GMZ4201	GIDA PROSES UYGULAMALARI	1	25		%100		
GMZ4202	DUYUSAL ANALİZ	1	24	%75	%25		
GMZ4203	BİTİRME PROJESİ	6	4		%100		
GMZ4204	ENZİM BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	1	27	%100			
GMZ4205	TAHİL VE TAHİL ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	1	26	%50		%50	
GMZ4206	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	1	25	%50		%50	
ISG4202	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ II	1	18	%100			
GMS4211	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	1	28	%100			
GMS4212	GIDALARDA ISIL OLMAYAN İŞLEMLER	1	28	%100			
GMS4214	DEĞİRMENCİLİK VE ÖĞÜTME TEKNOLOJİSİ	1	28	%100			
GSS4211	GİRİŞİMCİLİK II	1	18	%100			
GSS4212	ÜRÜN GELİŞTİRME VE OPTİMİZASYON	1	18	%100			
GSS4213	İNSAN HAKLARI VE DEMOKRASİ	1	18	%100			

Satır Sayısı güncel müfredat derslerine göre arttırılmalıdır.

1. Her dersin olduğu türleri yüzde olarak veriniz (%75 teorik, %25 uygulama gibi).

2.6 Öğretim Kadrosu

2.6.1 Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

Öğretim üyelerinin ders yükleri özeti Tablo 2.6-1’de öğretim üyelerinin tecrübe ve etkinlik düzeyleri ise Tablo 2.6-2’de verilmiştir. 2024-2025 Eğitim Öğretim yılında Gıda Mühendisliği Bölümünde 105 aktif öğrenci eğitim-öğretim görmektedir. Öğretim üyesi başına yaklaşık 15 öğrenci düşmektedir.

Gıda Mühendisliği Bölümü uygulamalı bir bölüm olması nedeni ile Teknik eleman ve Araştırma görevlisi gereksinimi doğmaktadır. Bölümümüzde Araştırma görevlisi ve teknik eleman mevcut değildir. Bunun yanında Tablo 2.6-1’de görüleceği üzere öğretim üyelerinin ders yüklerinin çok olması nedeni ile Araştırma etkinliklerine ayırdıkları zamanın kısıtlı olduğu görülmektedir.

Tablo 2.6-1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti

Öğretim Elemanının Adı ve Soyadı	TZ, YZ, EG ⁽¹⁾	Son İki Dönemde Verdiği Tüm Dersler (Dersin Kodu/Kredisi/Dönemi/Yılı) ⁽²⁾	Toplam Etkinlik Dağılımı ⁽³⁾		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁽⁴⁾
Mustafa KIRALAN	TZ	IST1202/2.5/Bahar/2023-2024 GMS3214/2/ Bahar/2023-2024 GMZ4203/1/ Bahar/2023-2024 GMZ4106/3/Güz/2024-2025 GMS4117/2/ Güz/2024-2025 GMZ4105/1/ Güz/2024-2025 GDM5201/3/ Bahar/2023-2024 GDM5101/3/ Güz/2024-2025 GDM5108/3/ Güz/2024-2025	60	40	0
Sibel YAĞCI	TZ	GMZ2105/2/Güz/2024-2025 GDM5113/3/Güz/2024-2025 GMZ4107/3/ Güz/2024-2025 GMZ3101/3/ Güz/2024-2025 GMZ2101/3/ Güz/2024-2025 GMZ4105/1/ Güz/2024-2025 GMZ4203/1/ Bahar/2023-2024 GMZ3201/3/ Bahar/2023-2024 GMZ4201/1/ Bahar/2023-2024 GMD5105/3/ Bahar/2023-2024 GMZ2201/3/ Bahar/2023-2024	70	30	0
Sündüz Sezer KIRALAN	TZ	GMZ2106/3/ Güz/2024-2025 GMS2112/2/ Güz/2024-2025 GMZ4105/2/ Güz/2024-2025 GMZ2206/3/ Bahar/2023-2024 GMS2222/2/ Bahar/2023-2024 GMZ4203/2/ Bahar/2023-2024	65	35	0

Elif SAVAŞ	TZ	GMZ4202/2,5/Bahar/2023-2024 GMZ3204/2/Bahar/2023-2024 GMS1205/2/Bahar/2023-2024 GMZ4206/3/Bahar/2023-2024 GMZ4203/1/Bahar/2023-2024 GST6106/3/ Güz/2024-2025 GMZ3104/2/ Güz/2024-2025 GDM5205/3/ Güz/2024-2025 GMS3116/2/ Güz/2024-2025 GMZ4101/3/ Güz/2024-2025 GMS1106/2/ Güz/2024-2025 GMZ4105/1/ Güz/2024-2025	70	30	0
Yavuz YÜKSEL	TZ	USD0137 /2/ Güz/2024-2025 GMZ3105 /3/ Güz/2024-2025 GTS2113 /2/ Güz/2024-2025 GMZ4105/2/ Güz/2024-2025 GDM5209 /3/ Güz/2024-2025 GDM5110 /3/ Güz/2024-2025 GMZ4203/2/ Bahar/2023-2024 GMS4214/2/ Bahar/2023-2024 GMZ3207/2/ Bahar/2023-2024 USD0043/2/ Bahar/2023-2024 GDM5209/3/ Bahar/2023-2024 GMZ4205/3/ Bahar/2023-2024	60	40	0
Fatma KORKMAZ	TZ	GDM5115/Güz/2024-2025 GMZ4103/Güz/2024-2025 GMZ1101/Güz/2024-2025 GMZ4105/Güz/2024-2025 GMZ4203/Bahar/2023-2024 GMZ3202/Bahar/2023-2024 GMZ3206/Bahar/2023-2024	60	40	0
Ceren MUTLU	TZ	GMZ1204/Bahar/2023-2024 GMZ2206/Bahar/2023-2024 GTS2221/Bahar/2023-2024	60	40	0

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 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 2.6-2 Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim Elemanının Adı ve Soyadı ⁽¹⁾	Unvanı	TZ YZ EG ⁽²⁾	Aldığı Son Derece ve Alanı	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
Mustafa KIRALAN	Prof. Dr.	TZ	Dr./Gıda Mühendisliği	Ankara Üniversitesi	19	19	8	Yüksek	Yüksek	Orta
Sibel YAĞCI	Prof. Dr.	TZ	Dr./Gıda Mühendisliği	Gaziantep Üniversitesi	24	24	5	Orta	Yüksek	Düşük
Sündüz Sezer KIRALAN	Doç. Dr.	TZ	Dr./Gıda Mühendisliği	Ankara Üniversitesi	14	14	8	Orta	Yüksek	Düşük
Elif SAVAŞ	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr./Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	30	30	30	Yüksek	Yüksek	Orta
Yavuz YÜKSEL	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr./Gıda Mühendisliği	Atatürk Üniversitesi	25	25	11	Yüksek	Yüksek	Düşük
Fatma KORKMAZ	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr./Gıda Mühendisliği	Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	9	9	9	Yüksek	Yüksek	Düşük
Ceren MUTLU	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr./Gıda Mühendisliği	Akdeniz Üniversitesi	11	11	11	Yok	Yok	Yok

Notlar:

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

Bölümümüz öğretim üyelerinin uzmanlık alanları dikkate alındığında Bitkisel Yağ Teknolojisi, Tahıl Teknolojisi, Meyve-sebze Teknolojisi ve Gıda Kimyası gibi alanlarda uzmanlaşmış öğretim üyesi sayısının yeterli olduğu; ancak Et Bilimi ve Teknolojisi, Süt Teknolojisi, Gıda Mikrobiyolojisi ve Gıda Ambalajlama konularında uzman öğretim üyesi sayısının yetersiz olduğu değerlendirilmektedir. Nitelik açısından her akademik ünvanda öğretim üyemiz mevcuttur. Ancak Araştırma görevlisi mevcut değildir. Her yıl, Norm kadro kapsamında Araştırma görevlisi ve öğretim üyesi talebi yapılmaktadır.

Tablo 2.6-3 2024 Yılında Düzenlenen Bilimsel Etkinliklerde Sunulan Bildiri Sayısı

PROGRAM ADI	1	2	3	4	5	6	7	8
	10	2	3	-	-	-	2	-
1.SCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI kapsamındaki indekslerde 2.SCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI kapsamı dışındaki uluslararası indekslerde (Alan indeksi vb.) 3.Ulakbim TR dizin 4.Ulusal kitap yazarlığı 5.Ulusal kitap editörlüğü ve / veya bölüm yazarlığı 6.Uluslararası kitap yazarlığı 7.Uluslararası kitap editörlüğü ve / veya bölüm yazarlığı 8.Uzmanlık alanında uluslararası kitap / bölüm çevirileri								

Tablo 2.6-5 2024 Yılında Öğretim Elemanlarının diğer araştırma alanları

PROGRAM ADI	1	2	3	4	5	6
	0					
1. Patent sayısı 2. Teknokent / Teknokent dışındaki şirketlerde görev alan öğretim üyesi sayıları. 3. Faydalı model, tasarım, yazılım bilgileri 4. Devam eden protokol bilgileri (belediye, askeriye, milli eğitim, il sağlık müdürlüğü, özel sektör vb.) 5. Devam eden danışmanlık bilgileri (kamu / özel sektör vb. danışmanlıkları). 6. Sergi/Sanatsal Faaliyetler						

2.6.3 Atama ve Yükseltme

Akademik kadrolara yükseltme ve atanma işlemleri, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu 23., 24. ve 26. maddelerinde belirlenen asgari koşullar yanında, Balıkesir Üniversitesi Öğretim Üyesi Kadrolarına Başvuru ve Atanma/Yeniden Atanma Kriterleri kapsamında değerlendirilerek yapılır.

2.6.4 Ders Tanıtım Formları/Ders Ayrıntıları

Balıkesir Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Ders Bilgi paketi linki aşağıdadır.

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=37&curSunit=5238>

2.7 Altyapı

2.7.1 Eğitim için Kullanılan Alanlar ve Donanım

Gıda Mühendisliği Bölümü fiziksel olanaklar bakımında yeterli 6 adet dersliğe sahiptir. Dersliklerin genel özellikleri Tablo 2.7-1’de sunulmaktadır.

Tablo 2.7-1. Gıda mühendisliği bölüm derslik özellikleri

Derslik No	Kapasite (Kişi)	Projeksiyon	Elektrikli Perde	Tahta	Klima
K-8106	48	Var	Var	Var	Var
K-8107	48	Var	Var	Var	Var
K-8108	70	Var	Var	Var	Var
K-8207	48	Var	Var	Var	Var
K-8208	70	Var	Var	Var	Var
K-8209	48	Var	Var	Var	Var

Tüm dersliklerde bulunan projeksiyon ve elektrikli perde sistemleri sayesinde hem öğretim üyelerinin görsel sunumlar ve uygulamalar yapması hem de öğrencilerin mesleki becerilerinin yanında derslerde sunum yaparak sözlü iletişim becerilerinin de geliştirilmesine imkan sağlamaktadır. Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerine yönelik eğitim amaçlı kullanılan 1 adet Öğrenci Uygulama Laboratuvarı bulunmaktadır. Bunun dışında teknoloji derslerinde ilgili birim laboratuvarları da ders amaçlı kullanılabilir. Bölüm bünyesinde Öğrenci Uygulama Laboratuvarı dışında genellikle spesifik araştırma alanlarında kullanılan toplam 6 adet laboratuvar bulunmaktadır. Bu laboratuvarlar da bazı uygulama dersleri kapsamında ve gerekli durumlarda cihaz tanıtımı ve bazı analizlerin gerçekleştirilmesi amacıyla öğrencilerin hizmetine sunulmaktadır. Gıda Mühendisliği laboratuvarlarının listesi Tablo 2.7-2’de sunulmuştur.

Tablo 2.7-2. Gıda mühendisliği bölüm laboratuvarları

Tahıl teknolojisi laboratuvarı
Yağ teknolojisi laboratuvarı
Hayvansal ürünler laboratuvarı
Arge laboratuvarı
Meyve sebze teknolojisi laboratuvarı
Mikrobiyoloji laboratuvarı
Uygulama laboratuvarı

Lisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar teçhizatı ve eğitiminde nasıl kullanıldıkları Tablo 2.7-3’de listelenmiştir.

Tablo 2.7-3. Gıda mühendisliği bölüm laboratuvarları cihaz listesi ve kullanım amaçları

Cihaz adı	Kullanım amacı
Öğütücü	Tahıl ve tahıl ürünleri dersi ve Değirmencilik ve öğütme teknolojileri dersi uygulamalarında
Elek sistemi	Tahıl ve tahıl ürünleri dersi ve Değirmencilik ve öğütme teknolojileri dersi uygulamalarında
Zeleny sedimentasyon düzeneği	Tahıl ve tahıl ürünleri dersi ve Değirmencilik ve öğütme teknolojileri dersi uygulamalarında
Kül fırını	Gıda analizleri dersi ve diğer teknoloji dersi uygulamalarında

Gaz Kromatografisi-Alev İyonlaşma Dedektörü (GC-FID)	Enstrümental analizler dersi ve Bitkisel yağ teknolojisi dersi uygulamalarında
Yüksek Basınçlı Sıvı Kromatografi Cihazı - HPLC	Enstrümental analizler dersi ve Bitkisel yağ teknolojisi dersi uygulamalarında
UV Spektrofotometre	Enstrümental analizler dersi, Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknolojisi dersi uygulamalarında
Rotary Evaporatör	Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknolojisi dersi uygulamalarında
Soxhlet	Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknolojisi dersi uygulamalarında
Kurutma Fırını (Etüv)	Gıda analizleri dersi ve diğer teknoloji dersi uygulamalarında
Santrifüj	Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknolojisi dersi uygulamalarında
Çalkalamalı su banyosu	Gıda analizleri dersi ve diğer teknoloji dersi uygulamalarında
Ultrasonikasyon	Gıda analizleri dersi ve diğer teknoloji dersi uygulamalarında
Homojenizatör	Gıda analizleri dersi ve diğer teknoloji dersi uygulamalarında
pH metre	Gıda analizleri dersi ve diğer teknoloji dersi uygulamalarında
İnkübatör	Genele mikrobiyoloji laboratuvar dersi ve Gıda mikrobiyolojisi laboratuvar dersi uygulamalarında
Otoklav	Genele mikrobiyoloji laboratuvar dersi ve Gıda mikrobiyolojisi laboratuvar dersi uygulamalarında
Mikroskop	Genele mikrobiyoloji laboratuvar dersi ve Gıda mikrobiyolojisi laboratuvar dersi uygulamalarında

2.7.2 Diğer Alanlar ve Altyapı

Balıkesir Üniversitesi, öğrencilerin ders dışındaki zamanlarını en iyi şekilde değerlendirmesini amaçlayan sosyal, sportif ve kültürel faaliyetlerini sürdürebilmeleri için oldukça donanımlı bir üniversitedir. Üniversitenin anasayfasında öğrenciler için “BAUN Yaşam” segmesi altında üniversitenin olanakları ayrıntılı olarak sunulmaktadır.

Balıkesir Üniversitesi sosyal öğrenme ve kendi kendine öğrenmeyi teşvik eden ve geniş bir sosyal ve bilimsel etkinlik yelpazesine sahip 70'in üzerinde öğrenci topluluğu bulunmaktadır. Üniversite öğrencileri tarafından kurulan topluluklar, öğrencilerin boş zamanlarını değerlendirerek sosyo-kültürel etkinliklerini arttırmak amacıyla bilim, kültür, sanat, spor vb. alanlarda faaliyet gerçekleştirmektedir. Üniversiteye yeni katılan öğrencilerin önerileri

doğrultusunda ve katılımlarıyla kurulan yeni topluluklar ve kulüpler ile her geçen yıl daha da zenginleşmektedir.

Fakülte öğrencilerin hem mesleki hem sosyal, hem de kültürel gelişimlerini sağlamak amacıyla çeşitli uzmanlar tarafından seminerler gerçekleştirilmektedir. Öğrencilerin düzenlemek istedikleri etkinlikler için fakülte konferans salonu tahsis edilmektedir. Öğrenciler için mesleki gelişimlerinin desteklemek amacıyla düzenlenen teknik gezilere üniversite yönetimi araç desteği sağlanmaktadır. Kantin, kafeterya ve çok sayıda kamelya öğrencilerin ders dışı zamanlarını değerlendirmesine imkân sağlamaktadır. Ayrıca, üniversite genelinde her yıl çeşitli şenlikler, mezuniyet törenleri, birçok dalda spor müsabakaları gibi sosyal, kültürel ve sportif faaliyet gerçekleştirilmektedir.

Gıda Mühendisliği Bölümü'nde akademik ve idari personelin kullanmakta olduğu ofis olanakları her bir bölüm personelinin ihtiyacını karşılayacak yeterliliktedir. Bölüm bünyesinde toplam 7 adet öğretim üyesi/elemanı ofisi, 1 adet bölüm başkanlığı ofisi, 1 adet bölüm sekreteri ofisi ve 1 adet toplantı salonu yer almaktadır. Öğretim üyeleri ve öğretim elemanları tek kişilik ofislerde çalışma olanaklarına sahiptir. Ofislerde çalışma masası setleri ve en az bir adet kitaplık mevcuttur. Tüm bölüm alanlarında kablolu ve kablosuz internet bağlantısı bulunmaktadır.

2.7.3 Eğitim Araçları, Bilgisayar ve Bilişim Altyapısı

Mühendislik Fakültesi bünyesinde bulunan 3 adet bilgisayar laboratuvarı haftanın belirli gün ve saatlerinde Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerinin kullanımına sunulmaktadır. Bu laboratuvarların Merkez Kütüphane kanalı ile elektronik dergilere ulaşma olanağı vardır. Öğrenciler Üniversitenin Bilgi İşlem Daire Başkanlığı'ndan aldıkları elektronik posta adresleriyle haberleşme olanağına sahiptirler. Ayrıca, öğrenciler kişisel bilgisayarları ile tüm bölümde bulunan kablosuz interneti kullanabilmektedir. Bilgisayar laboratuvarlarında bulunan bilgisayarlarda modern mühendislik araçları olarak Windows, Office, MATLAB, AutoCAD, SolidWorks gibi programları yüklü olup öğrencilere modern mühendislik araçlarını öğrenme ve uygulama alanında hizmet etmektedir.

2.7.4 Kütüphane

Balıkesir Üniversitesi Mehmet Akif Ersoy Merkez Kütüphanesi; 3 katta, 3 adet kitap ve okuma salonu, 8 adet çalışma odası, 2 adet bilgisayar salonu ve 1 adet konferans salonu ile toplamda yaklaşık 1.000 kişilik oturma kapasitesi ile 5.500 metrekare kapalı alanda hizmet vermektedir.

Kütüphane koleksiyonlarında; kitap, akademik ve popüler süreli yayın, tez vb. basılı kaynakların yanı sıra video, film, müzik eseri, ses kaydı gibi görsel-işitsel kaynaklar ve çevrimiçi veri tabanı, e-kitap, e-dergi, e-tez, video gibi elektronik kaynaklar bulunmaktadır. Öğrencilerimizin ve personelimizin talepleri, görüş/önerileri doğrultusunda, ihtiyaç duyulan bilgi kaynakları karşılanarak, koleksiyonumuz her geçen gün zenginleşmektedir.

2.7.5 Özel Önlemler

Bölüm öğrenci laboratuvarlarında olası bir laboratuvar kazasının en az hasarla atlatılabilmesi için belirli iş güvenliği önlemleri bulunmaktadır. Laboratuvarlarda 1 adet duş ünitesi ve 1 adet güz duşu uygun şekilde konumlandırılmış bulunmaktadır. Ayrıca, koridorlarda yangın muslukları ve yangın halinde kullanılacak acil durum alarm düğmeleri mevcuttur. Ancak, laboratuvarlarda yangın durumunda kullanılmak üzere yangın tüpü, yangın battaniyesi; elektrik çarpması durumlarında kullanılmak üzere kişiyi elektrik akımında kurtarmak için gerekli yardımcı aparat; herhangi bir kaza durumunda ilkyardım gerçekleştirilebilmesi amacıyla ecza dolabı bulunmalıdır. Tehlikeli kimyasal atıkların kontrolü ilgili laboratuvar sorumlusu tarafından imkan dahilinde yapılabilmektedir. Ayrıca, bölümümüz 1. sınıf müfredatında zorunlu “laboratuvar güvenliği” dersi bulunmaktadır.

Bölümde ve fakültede engelli öğrenciler ve personelimizin yaşamını kolaylaştırmak amacıyla bazı düzenlemeler mevcuttur. Fakülte girişinde uygun eğime sahip engelli rampası ve tutunma barları mevcuttur. Fakülte içerisindeki asansörler engellilerin kullanımına açıktır. Ayrıca, engellilerin kullanımına sunulan engelli tuvaleti bulunmaktadır. Sınıfların boyutları ve sıralar arasındaki mesafe engelliler açısından uygundur.

3 PROGRAM GENEL DEĞERLENDİRMEYE YÖNELİK GZFT TABLOSU

Program Genel Değerlendirme GZFT Tablosu	
Güçlü Yönler	Zayıf Yönler
• Mühendislik Fakültesinin köklü bir geçmişe sahip olması • Bölümümüzde kendi uzmanlık alanlarında çok iyi yetişmiş, ulusal düzeyde proje tecrübesi olan (TÜBİTAK, BAP, KOSGEB ...vs) öğretim üyesi kadrosu bulunmaktadır. • Bölümümüzde Yüksek lisans programı mevcuttur. Öğrenci tezleri sanayi iş birliği ile yürütülmektedir. • Bölümümüz öğretim üyelerinin sanayi işbirliği/iletişiminin güçlü olması	• Bazı uzmanlık alanlarında Öğretim Üyesi sayısının eksikliği • Teknik personel ve Araştırma Görevlisi bulunmaması • Laboratuvar durumu ve alt yapı eksikliği • Bölüme kayıt olan öğrencilerin YKS sınavı başarı sıralamasının göreceli düşük olması • Laboratuvar uygulamaları için gereken sarf malzemeler ve cihazların bakım ve tamiri için ayrılan bütçenin yetersizliği • Yüksek Öğretim Kurumunun Temel yeterlilikler çerçevesinde yer alan bir pilot tesisinin olmaması • Laboratuvarlarda kullanılan bazı aletlerin ve cihazların bakım, onarım ve kalibrasyonunun yapılabilmesi ve laboratuvarı iş güvenliğini sağlamak için bütçe bulunmaması
Fırsatlar	Tehditler
• Marmara bölgesinde Gıda işletmesi sayısının fazla olması nedeniyle mezun öğrenci iş ve staj olanaklarının yüksek olması • Balıkesir ilinin tarım ve hayvancılık ürünleri açısından zengin kaynak oluşturması • Gıda endüstrisinin Balıkesir ilinde gelişmiş olması	• Yakın illerde Gıda Mühendisliği bölüm sayısının fazla olması ve öğrenci kontenjanlarının yüksek olması • Sanayide yer alan firmaların gıda mühendisliği istihdam taleplerinin düşük olması • Lisans programı öğrenci doluluk oranı düşük olması

EKLER LİSTESİ

EK.1 OFİS DANIŞMANLIK SAATLERİ

EK.2 DERSLER

EK.3 YÖKSİS ÖZGEÇMİŞ

EK.4 ORCİD