

ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU

*Mühendislik Lisans Programları Değerlendirme Ölçütleri Sürüm 3.0 ile
kullanılmak üzere hazırlanmıştır*

MÜDEK

Mühendislik Eğitim Programları Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği

<https://www.mudek.org.tr/>

MÜDEK

Özdeğerlendirme Raporu

İçindekiler

Genel Bilgiler	iii
Giriş	iii
İçerik	iii
Sanal Belge Odaları	iii
Ek Belgeler	iii
Format ve Hazırlık	iii
Raporun Teslimi ve Dağıtımı	iv
Gizlilik	iv
Özdeğerlendirme Raporu Şablonu	v
A. Programa İlişkin Genel Bilgiler	1
1. İletişim Bilgileri	1
2. Program Başlıkları	1
3. Programdaki Eğitim Dili	1
4. Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler	1
B. Değerlendirme Özeti	3
Ölçüt 1. Öğrenciler	3
1.1 Öğrenci Kabulleri	3
1.2 Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma	3
1.3 Öğrenci Değişimi	5
1.4 Danışmanlık ve İzleme	6
1.5 Başarı Değerlendirmesi	6
1.6 Mezuniyet Koşulları	9
Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları	12
2.1 Tanımlanan Program Eğitim Amaçları	12
2.2a Program Eğitim Amaçlarının MÜDEK Tanımına Uyması	13
2.2b Kurum Özgörevleriyle Tutarlılık	13
2.2c Program Eğitim Amaçlarını Belirleme ve Güncelleme Yöntemi	14
2.3 Program Eğitim Amaçlarına Ulaşma	15
Ölçüt 3. Program Çıktıları	16
3.1 Tanımlanan Program Çıktıları	0
3.2 Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Süreci	0
3.3 Program Çıktılarına Ulaşma	1
Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme	2
Ölçüt 5. Eğitim Planı	2
5.1 Eğitim Planı (Müfredat)	2
5.2 Eğitim Planını Uygulama Yöntemi	5
5.3 Eğitim Planı Yönetim Sistemi	8
5.4 Eğitim Planının Bileşenleri	8
Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu	19
6.1 Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği	19
6.2 Öğretim Kadrosunun Nitelikleri	19
6.3 Atama ve Yükseltme	19
Ölçüt 7. Altyapı	24
7.1 Eğitim için Kullanılan Alanlar ve Donanım	24
7.2 Diğer Alanlar ve Altyapı	26
7.3 Modern Mühendislik Araçları, Bilgisayar ve Bilişim Altyapısı	26
7.4 Kütüphane	27

Ölçüt 8. Kurum Desteği ve Parasal Kaynaklar	27
8.1 Kurumsal Destek ve Bütçe Süreci	27
8.2 Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği.....	27
8.3 Altyapı ve Donanım Desteği.....	28
8.4 Teknik, İdari ve Hizmet Kadrosu Desteği	28
Ölçüt 9. Organizasyon ve Karar Alma Süreçleri	29
Ek I – Programa İlişkin Ek Bilgiler.....	30
I.1 Ders İzlemleri.....	30
I.2 Öğretim Elemanların Özgeçmişleri	30
I.3 Donanım	30
I.4 Bölüm Belge Odası.....	30
I.5 Diğer Bilgiler.....	31
Ek II – Kurum Profili	32
II.1 Kuruma İlişkin Bilgiler	32
Üniversitenin adı ve iletişim bilgileri.....	32
Kurumun Türü.....	32
Üniversite Üst Yönetim Kadrosu	32
Akreditasyon ve Değerlendirme Bilgisi.....	32
Özgörev	32
İdari Destek Birimleri	32
II.2 Fakülteye İlişkin Bilgiler.....	32
Genel Bilgi	32
Özgörev	32
Fakültedeki Programlar ve Verilen Dereceler	33
Yöneticilere İlişkin Bilgiler	33
Akademik Destek Veren Bölümlere İlişkin Bilgiler.....	33
Fakülte Bütçesi.....	33
II.3 Personel ve Personel Politikaları.....	33
Personel ve Öğrenci Sayıları.....	33
Ücretler ve Personel Politikaları	33
II.4 Öğretim Üyelerinin Yükleri	33
II.5 Yarı Zamanlı ve Ek Görevli Öğretim Elemanlarının İzlenmesi	33
II.6 Öğrenci Kayıt ve Mezuniyet Bilgileri.....	33
II.7 Kredi Tanımı	34
II.8 Kabul, Yatay ve Dikey Geçiş, Çift Anadal ve Mezuniyet Koşulları	34
Öğrenci Kabulü	34
Yatay ve Dikey Geçiş	34
Çift Anadal.....	34
Mezuniyet Koşulları.....	34
II.9 Fakülte Belge Odası	35

Genel Bilgiler

Giriş

Özdeğerlendirme raporu (ÖDR) Mühendislik Akreditasyon Kurulu (MAK) ve değerlendirme takımınca MÜDEK değerlendirmelerinde kullanılmak üzere, kurum tarafından hazırlanır. Bu belgede ÖDR hazırlanırken uyulacak kurallar, açıklamalar, öneriler ve ÖDR şablonu yer almaktadır.

İçerik

Özdeğerlendirme raporu, program ve kurumun MÜDEK tarafından niteliksel ve niceliksel değerlendirmesi için gereken bilgileri sağlamaya yöneliktir. ÖDR bu belgede verilen şablona uygun olarak istenilen tüm bilgileri içerecek biçimde ve Mühendislik Lisans Programları Değerlendirme Ölçütlerinde yer alan tanımları göz önüne alarak yazılmalıdır.

Her program için ayrı bir ÖDR hazırlanmalıdır. İkinci öğretim programları için normal öğretim programlarından ayrı bir ÖDR hazırlanmalıdır. Her rapor üç bölümden oluşmalıdır:

- (1) Ana Bölüm,
- (2) Ek I (Programa İlişkin Ek Bilgiler) ve
- (3) Ek II (Kurum Profili).

Ek II, bir kurumda değerlendirilecek tüm programlar için ortak olmak zorundadır.

Sanal Belge Odaları

Sanal Belge Odaları Hazırlama Yönergesi (SBOHY) uyarınca Sanal Fakülte Belge Odası (FBO) ve Sanal Bölüm Belge Odası (BBO) hazırlanmalı ve ÖDR'nin MÜDEK Ofisine iletilmesi ile birlikte ve ÖDR'de tanımlı belgeler yüklenmiş olarak MÜDEK erişimine açılmalıdır. Sanal Belge Odalarında (SBO'larda) verilen bilgi ve belgeler ÖDR'nin tamamlayıcılarıdır. SBOHY gereği olarak SBO'lara yüklenmesi gerekenler ve ayrıca, SBOHY gereği olmadığı halde, kurum tarafından ÖDR içerisinde verilemediği için SBOHY'de tanımlı SBO Dizin yapısında yer alan her bir dizine yüklenen ek bilgi ve belgelerin listeleri, BBO dizinleri için Ek I.4'te ve FBO dizinleri için Ek II.9'da verilmelidir. SBO'lar; ÖDR'nin sunulduğu tarihten sonra oluşan bilgi ve belgeleri içerecek biçimde, SBOHY Madde 3.1(g)'ye uygun şekilde ve değerlendirme tarihinden en geç dört hafta önceye kadar güncellenmeli ve değerlendirme takımına güncellemelerle ilgili bilgilendirme yapılmalıdır.

Ek Belgeler

ÖDR ile birlikte, değerlendirilecek mühendislik programıyla ilgili aşağıdaki ek belgeler de sunulmalıdır:

1. Programın tanıtımının, ders içeriklerinin ve kuruma ilişkin diğer bilgilerin yer aldığı üniversite kataloğu,
2. Programın tanıtımına ilişkin kurumca hazırlanmış her türlü yayın,
3. Program bilgilerini içeren internet adresi.

Format ve Hazırlık

Şu anda okumakta olduğunuz Genel Bilgiler bölümünden hemen sonra verilen sayfa, ÖDR'nin kapak sayfası olarak kullanılmalıdır. Bu kapak sayfasında program adı, üniversite kataloğunda,

not belgelerinde, diplomalarda ve değerlendirme başvurusunda kullanıldığı biçimiyle yer almalıdır.

ÖDR yazımında bu belgede yer alan köşeli parantez işaretleri ve içindeki tanımlar, programa uygun terimlerle yer değiştirilmelidir. Örneğin, ÖDR'nin kapak sayfasındaki [Programın Adı] silinip yerine değerlendirilen programın tam adı yazılmalıdır.

Şu anda okumakta olduğunuz belgenin kendi kapak sayfası ile Genel Bilgiler bölümü ÖDR'de yer almamalıdır. Benzer biçimde, her başlık ve alt başlığa ilişkin açıklamalara da hazırlanan ÖDR'de yer verilmemelidir.

ÖDR, gerektiğinde A4 kâğıda basılabilecek şekilde PDF formatında hazırlanmalı ve MÜDEK'e yalnızca elektronik ortamda gönderilmelidir. Ek-II (Kurum Profili) dışındaki tüm ekler (Ek I) ana rapor dosyasının içinde olmalıdır. Üniversite, ilgili fakülte ve bu fakültede yürütülen tüm programlara ilişkin bilgilerin verildiği Ek II (Kurum Profili) bölümü ana rapor ile aynı formatta, ayrı bir dosya olarak hazırlanmalıdır.

ÖDR'de kullanılan tablolardaki tüm kutular (gölgeli taranmışlar dışında) geçerli verilerle doldurulmalıdır. Gölgeli taranmış kutulara herhangi bir veri girişi yapılmamalıdır. Veri girişi yapılması gereken kutulardaki veriler tanımlı değilse (örneğin, o yıl mezun verilmemişse) "-" işareti kullanarak belirtilmelidir.

Raporun Teslimi ve Dağıtımı

Hazırlanan ÖDR ve ekleri değerlendirme başvurusunun yapıldığı yıl için MÜDEK internet sitesinde (<https://www.mudek.org.tr/>) duyurulan son başvuru tarihine kadar MÜDEK Ofisine elektronik ortamda (e-posta, elektronik dosya paylaşım platformu, vb.) ulaştırılmalıdır.

Ön incelemesi yapıldığında, format uyumsuzluğu ve/veya içerik eksikliği görülen ÖDR'lerin 15 gün içinde iyileştirilmesi istenebilir. Bu durumda, iyileştirmesi yapılan ÖDR'lerin elektronik ortamda MÜDEK'e iletilmesi gereklidir. İlk kez başvuran programların ÖDR ve SBO'larının MAK tarafından ön incelenmesi sonunda, programın değerlendirmeye hazır bulunmaması durumunda, başvuru kabul edilmez. Ön inceleme sonunda başvurusu kabul edilmeyen bir program gelecek yıllarda yeniden başvuru yapabilir.

ÖDR teslimi ile değerlendirme takımlarının oluşturulması arasında geçen sürede yeni bilgi veya belgelerin oluşması durumunda, bunlar yine SBOHY'ya uygun olarak elektronik ortam (SBO) aracılığıyla MÜDEK Ofisine iletilir. Değerlendirme takımlarının kurulmasından sonra, ÖDR'nin ve eki olan SBO'nun, takım üyelerine dağıtımı MÜDEK Ofisi tarafından yapılır.

Gizlilik

ÖDR'de yer alan bilgiler, yalnızca MÜDEK'in ve değerlendirme takımının kullanımı içindir. İlgili kurumun izni olmaksızın üçüncü kurum ya da kişilere aktarılamaz. Bu bilgiler, kurumun adından arındırılarak MÜDEK eğitimlerinde ve yayınlarında kullanılabilir.

Özdeğerlendirme Raporu Şablonu

ÖDR’de kullanılacak şablon, bir sonraki sayfa ile başlamaktadır. Sayfa altlıklarında verilen *MÜDEK – Özdeğerlendirme Raporu (Sürüm 3.0 – 01.03.2025)* tanımı *[Üniversitenin adı]* *[Programın Adı]* *Özdeğerlendirme Raporu ([Tarih])* ile değiştirilmelidir.

Genel değerlendirmelerde, bu şablona titizlikle uyulması gerekmektedir. Hiçbir başlık ya da alt başlık atlanmamalı, tablolar, altlarında verilen açıklamalar doğrultusunda doldurulmalıdır. ÖDR, şablonda belirtilen tüm bölümleri ve tabloları, bölüm ve tablo numaralarında ve başlıklarında ve sırasında değişiklik yapmadan içermelidir. Gerekirse ek tablo ve şekil konabilir.

Ara değerlendirmelerde şablonun **A. Programa İlişkin Genel Bilgiler** bölümü eksiksiz kullanılmalı; **B. Değerlendirme Özeti, Ek I – Programa İlişkin Ek Bilgiler** ve **Ek II – Kurum Profili** bölümlerinin yalnızca **A.6. Önceki Yetersizliklerin ve Gözlemlerin Giderilmesi Amacıyla Alınan Önlemler** alt bölümünde yer alan yetersizlikler ve gözlemlerle ilgili bileşenlerine yer verilmelidir.

**MÜDEK
ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU**

**MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ**

Balıkesir Üniversitesi

**Balıkesir Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Çağış
Yerleşkesi (Bigadiç yolu üzeri 17. km) 10463,
BALIKESİR**

2025

ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU

Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Balıkesir Üniversitesi

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

1. İletişim Bilgileri

Tablo 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		
Birim e-posta Adresi	gida@balikesir.edu.tr		

2. Program Başlıkları

Bu program, normal öğretimde 4 yıllık mühendislik eğitimi vermektedir. Programı Başarı ile tamamlayan öğrenciye Gıda Mühendisliği lisans diploması verilmektedir.

3. Programdaki Eğitim Dili

Program eğitim dili Türkçedir.

4. Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler

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.

Program 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 kampus yerleşkesindeki Mühendislik Fakültesi Ek binasında sürdürmektedir.

5. Önceki Yetersizliklerin ve Gözlemlerin Giderilmesi Amacıyla Alınan Önlemler

Bundan önceki genel değerlendirmede yer alan ve yapılmışsa ara değerlendirmede de kaldırılmamış olan veya yeni eklenmiş yetersizlik ve/veya gözlem bildirimlerini, MÜDEK değerlendirme raporunda yer aldığı sırayı değiştirmeden, teker teker yazınız ve her birinin giderilmesi için alınan önlemleri ayrı ayrı belirtiniz. Bir önceki değerlendirme sırasında tüm programlar için ortak olarak saptanmış yetersizlikler ve/veya gözlemler varsa, bunlardan da her programa ilişkin özdeğerlendirme raporunda ayrı ayrı söz edilmelidir. Program MÜDEK tarafından ilk kez değerlendirilecek ise, bu alt bölümde yalnızca bu durumu belirtmeniz yeterlidir.

B. Değerlendirme Özeti

Ölçüt 1. Öğrenciler

1.1 Öğrenci Kabulleri

1.1.1 Bölümümüze öğrenci kabulü YÖK tarafından belirlenen yönetmelikler çerçevesinde, Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) sayısal puan türü ile yapılmaktadır. 2025-2026 Eğitim-Öğretim yılında 73 kız ve 37 erkek olmak üzere programa toplam 100 öğrenci kayıtlıdır. Son 3 yılda 62 öğrenci Gıda Mühendisliği Bölümünden mezun olmuştur. Son 3 yıl ortalaması dikkate alındığında yaklaşık 21 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.

1.1.2 Tablo 1.1'e son beş yıla ilişkin kontenjanları, programa yeni kayıt yaptıran öğrencilerin sayıları, Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) puanlarını ve başarı sırası yer almaktadır. Programda hali hazırda 13 uluslararası öğrenci bulunmaktadır. Son 5 yıla ait aktif yabancı öğrenci sayıları: 2021-0; 2022-0; 2023-4; 2024-1; 2025-8

Tablo 1.1 Lisans Öğrencilerinin YKS Derecelerine İlişkin Bilgi

Eğitim-öğretim Yılı	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	YKS Puanı		YKS Başarı Sırası	
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
2025-2026	20	21	329,713	319,427	218.479	245.836
2024-2025	21	21	329,111	292,553	187.654	290.947
2023-2024	26	12	328,775	308,335	237.204	297.704
2022-2023	41	7	315,975	298,821	248.628	297.191
2021-2022	40	11	296,450	247,856	283.262	299.846

Notlar:

- (1) İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.
- (2) Kurum ziyareti başlangıcından en geç dört hafta önce bu tablonun güncellenmiş sürümü, BBO'da İstenilen Ek Bilgi ve Belgeler dizini altında sunulmalıdır.

1.1.3 Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayılarıyla bu öğrencilerle ilgili göstergelerin yıllara göre değişiminin bir değerlendirmesini veriniz. Programa kabul edilen öğrencilerin, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya ne düzeyde sahip olduklarının bir değerlendirmesini veriniz.

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.

1.1.4 Programa kabul edilen öğrenciler için hazırlık sınıfı uygulaması mevcut değildir.

1.2 Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma

1.2.1 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 yarıyılık muafiyet işlemi yapılabilir.

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 5 yılda Başarı Puanına Göre Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı 3, Merkezi Yerleştirme Puanına Göre Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı 13 ve Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı ise 11’dir (Tablo 1.2).

Tablo 1.2 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri

Eğitim-öğretim Yılı ^{(1), (2)}	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programda Çift Anadala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde Çift Anadala Başlamış Olan Program Öğrenci Sayısı
2025-2026	2	1	0	0
2024-2025	6	2	0	0
2023-2024	3	2	0	0
2022-2023	5	4	0	0
2021-2022	0	3	0	0

Notlar:

- (1) İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.
- (2) Sayılar ilgili eğitim-öğretim yılında geçiş yapmış ya da çift anadala başlamış olan öğrenci sayılarıdır.
- (3) Kurum ziyareti başlangıcından en geç dört hafta önce bu tablonun güncellenmiş sürümü, BBO'da İstenilen Ek Bilgi ve Belgeler dizini altında sunulmalıdır.

1.2.2 Yatay geçiş, dikey geçiş, çift anadal ve yan dal uygulamaları ile 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.

1.3 Öğrenci Değişimi

1.3.1 Erasmus+ programı dahilinde, "İsmail 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.

1.3.2 Sürekli Eğitim Merkezi bünyesinde her yarıyıl duyuruları yapılan yabancı dil eğitimi ile ilgili kurslar ve Erasmus koordinatörlüğünün bilgilendirme toplantıları ile ilgili duyurular düzenli olarak yapılmakta olup öğrencilerin bu kurslara katılımı teşvik edilmektedir.

1.3.3 Erasmus+ kapsamında son 5 yılda öğrenci başvurusu bulunmamaktadır (Tablo 1.1.1; Tablo 1.2.). Programa kayıtlı öğrencilerin yabancı dil yeterliliklerinin bulunmamasından kaynaklanmaktadır.

Tablo 1.3.1 Öğrenci Değişim Hareketliliği Tablosu (Giden)

Eğitim-Öğretim Dönemi	Giden Öğrenci Sayısı	Değişim Programı Adı	Gittiği Ülke	Gittiği Üniversite
2025-2026	0	0	0	0

2024-2025	0	0	0	0
2023-2024	0	0	0	0
2022-2023	0	0	0	0
2021-2022	0	0	0	0

Tablo 1.3.0 Öğrenci Değişim Hareketliliği Tablosu (Gelen)

Eğitim-Öğretim Dönemi	Gelen Öğrenci Sayısı	Değişim Programı Adı	Geldiği Ülke	Geldiği Üniversite
2025-2026	0	0	0	0
2024-2025	0	0	0	0
2023-2024	0	0	0	0
2022-2023	0	0	0	0
2021-2022	0	0	0	0

1.4 Danışmanlık ve İzleme

1.4.1 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.

1.4.2 Öğrencilerin kariyer planlaması konusunda, programda bulunan 3 öğretim üyesi tarafından kayıtlı 100 lisans öğrencisine akademik danışmanlık verilmektedir. Bölüm yönetimi tarafından fakülte yönetim kurulu kararları, öğretim süreçleri ile ilgili yönetmelik ve yönergeler çerçevesinde danışmanlık faaliyetleri ile ilgili koordinasyon sağlanmaktadır. Program öğretim üyeleri tarafından 10 aktif Lisans üstü (Yüksek Lisans) öğrencisinin akademik danışmanlıkları yürütülmektedir. (Tablo 1.4).

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 1.4.1 Danışmanlık Yapılan Öğrenci Sayısı

Eğitim-Öğretim Dönemi	Danışman Öğretim Elemanının Unvanı, Adı Soyadı	Danışmanlık Yaptığı Öğrenci Sayısı
2025-2026 Güz*	Prof. Dr. Mustafa KIRALAN	0 (L), 1(YL)
	Prof. Dr. Sibel YAĞCI	11 (L), 1 (YL)
	Doç. Dr. Sezer Sündüz KIRALAN	0 (L),
	Doç. Dr. Elif SAVAŞ	26 (L), 2 (YL)
	Dr. Öğr. Üyesi Yavuz YÜKSEL	48 (L), 3 (YL)
	Dr. Öğr. Üyesi Fatma KORKMAZ	25 (L) , 2 (YL)
2024-2025 Bahar	Prof. Dr. Mustafa KIRALAN	1 (YL)
	Prof. Dr. Sibel YAĞCI	20 (L), 1 (YL)
	Doç. Dr. Sezer Sündüz KIRALAN	1 (YL)
	Doç. Dr. Elif SAVAŞ	26 (L), 4 (YL)
	Dr. Öğr. Üyesi Yavuz YÜKSEL	21 (L), 3 (YL)
	Dr. Öğr. Üyesi Fatma KORKMAZ	38 (L), (1 YL)

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

1.5 Başarı Değerlendirmesi

1.5.1 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.

f) 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 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

(2) Diğer değerlendirmelerde aşağıdaki harf notları kullanılır:

a) YT (yeterli) ve YZ (yetersiz) notları; ilgili kurul kararı ve Senatonun onayıyla not ortalamalarına katılması uygun görülmeyen 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 eksikliğini tamamlamaması halinde, EK notu o ders için hangi harf notlarının kullanıldığına bağlı olarak FF veya YZ notuna dönüştürülür. 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 görülenler 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 (girmede) notu; öğrencinin girmede olduğu sınavlara verilir. Sınavlarda GM notu alan öğrenci mazeret sınavına girerse, GM notu sayısal nota dönüştürülür. Mazeret sınavına girmezse GM notu sıfıra dönüştürülür.

(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.

1.5.2 Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği kapsamında Gıda Mühendisliği Bölümünde uygulanan ölçme ve değerlendirme sistemi; sınav türleri, notlandırma esasları ve başarı değerlendirme ölçütleri bakımından açık, eşitlikçi ve standartlaştırılmış bir yapı sunmaktadır.

Sınav türlerinin, uygulanma koşullarının ve not hesaplama yöntemlerinin yönetmeliklerde açık biçimde tanımlanmış olması; başarı notu hesaplama oranlarının (%40 yarıyıl içi, %60 yarıyıl sonu) önceden ilan edilmesi ve harf notu-katsayı tablolarının standartlaştırılmış olması, öğrencilere süreç hakkında net ve anlaşılır bilgi sağlar. Özel not türlerinin (EK, MU, GM, YZ vb.) açıklamalarının detaylı şekilde belirtilmesi de sürecin izlenebilirliğini artırır.

Tüm öğrencilere aynı değerlendirme kurallarının uygulanması; mazereti olan öğrencilere alternatif sınav hakkı verilmesi; devamsızlık ve sınava girmeme gibi durumların objektif kurallara bağlanması ve bütünleme/tek ders sınavları ile ek başarı imkânı sunulması, sistemin hakkaniyetli bir yapıda yürütülmesini sağlar.

Tüm derslerde aynı not hesaplama formülünün kullanılması, harf notu katsayılarının sabitliği ve ders tekrarlarında son alınan notun geçerli sayılması, değerlendirme süreçlerinin standart, öngörülebilir ve sürekli aynı kurallar çerçevesinde yürütülmesini temin eder. Özel not türlerinin yönetmeliklerle belirlenmiş dönüşüm kuralları da uygulamada birliğe katkı sağlamaktadır.

Gıda Mühendisliği Bölümü'nde uygulanan ölçme ve değerlendirme sistemi; açık düzenlemeleri, öğrenciler arasında eşit uygulama esasları ve standartlaştırılmış notlandırma yapısı sayesinde şeffaf, adil ve tutarlı bir nitelik taşımaktadır.

1.6 Mezuniyet Koşulları

1.6.1 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 1.3 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Eğitim-öğretim Yılı ⁽¹⁾	Hazırlık	Sınıf ⁽²⁾				Öğrenci Sayıları ⁽³⁾			Mezun Sayıları ⁽³⁾		
		1.	2.	3.	4.	L	YL	D	L	YL	D
2025-2026	-	24	26	17	37	104	11	0	-	-	-
2024-2025	-	27	19	16	43	105	10	0	18	3	0
2023-2024	-	19	17	20	46	102	10	0	24	7	0
2022-2023	-	17	19	33	43	112	16	0	32	-	-
2021-2022	-	17	27	41	46	131	11	0	40	-	-

Notlar:

- (1) İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.
- (2) Kurumca tanımlanan "sınıf" kavramını burada açıklayınız.
- (3) L: Lisans, YL: Yüksek Lisans, D: Doktora
- (4) Kurum ziyareti başlangıcından en geç dört hafta önce bu tablonun güncellenmiş sürümü, BBO'da İstenilen Ek Bilgi ve Belgeler dizini altında sunulmalıdır.

1.6.2 Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntemler aşağıdaki linkte verilen Mezuniyet Süreci İş Akış şemasında tanımlanmıştır.

<https://baunwebapi.balikesir.edu.tr/uploads/1762423724548.pdf>

1.6.3 Gıda Mühendisliği Bölümünde uygulanan mezuniyet süreci, çok aşamalı kontrol mekanizmaları ve açık akademik kriterler üzerine kuruludur. Bu yapı, sistemin güvenilirliğini artırmakta ve mezuniyet kararlarının doğru, tutarlı ve doğrulanabilir biçimde alınmasını sağlamaktadır.

Çok Aşamalı Doğrulama Süreci: Mezuniyet işlemlerinin önce danışman öğretim elemanı, ardından Bölüm Mezuniyet Komisyonu tarafından incelenmesi ve son olarak Bölüm Başkanlığı ile Fakülte Yönetim Kurulu onayına sunulması, kararların tek bir kişi yerine birden fazla akademik merci tarafından doğrulanmasını sağlar. Bu durum hataların önüne geçer ve sürece kurumsal güven kazandırır.

Akademik Koşulların Açık ve Nesnel Olması: Mezuniyet için gerekli kriterlerin (240 AKTS'nin tamamlanması, DD ve üzeri başarı şartı, 40 iş günü stajın tamamlanması, kredisiz derslerin YE olarak alınması ve AGNO'nun en az 2.00 olması) net biçimde belirlenmiş olması, sürecin nesnel ölçütlere dayandığını gösterir. Böylece öğrenciler arasında ayırım yapılmadan aynı kurallar uygulanır.

Hesaplama ve Başarı Ölçütlerinde Standartlık: AGNO hesaplamasının üniversite genelinde standart formüllerle yapılması, ders tekrarlarında son notun geçerli olması ve başarı notu eşiklerinin sabit olması, mezuniyet değerlendirmesinin tutarlı ve tekrarlanabilir biçimde yapılmasını sağlar.

Kurumsal Onay Mekanizması: Son kararın Fakülte Yönetim Kurulu tarafından verilmesi, mezuniyet işlemlerinin resmi ve kurumsal bir denetimden geçtiğini gösterir. Bu üst seviye onay mekanizması, sürecin resmiyetini ve güvenilirliğini pekiştirir.

Gıda Mühendisliği Bölümündeki mezuniyet süreci; çok aşamalı kontrol yapısı, objektif akademik kriterleri, standart hesaplama yöntemleri ve kurumsal onay mekanizmaları sayesinde yüksek düzeyde güvenilir, doğrulanabilir ve hatalara karşı korunaklı bir yapıya sahiptir. Bu yönleriyle süreç akademik kalite güvencesi ilkeleriyle uyumludur.

Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

MÜDEK Tanımları:

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

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.

Ölçme:

Gıda Mühendisliği programın eğitim amaçları ve ders içeriklerinin belirlenmesi süreci, bölümün iç ve dış paydaşlarıyla kurduğu etkileşim temelinde yürütülmektedir. Bölümün iç paydaşları öğrenciler ve öğretim elemanları, dış paydaşları ise mezunlar ve işverenler/yöneticiler olarak tanımlanmaktadır. Eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürekli iyileştirilmesi amacıyla bu paydaşlardan alınan geri bildirimler dikkate alınarak program yapısı düzenlenmektedir. Bu amaçla öğrenciler “Öğrenci Memnuniyeti Anketi, Ders Öğrenme Çıktıları Anketi, AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi” ile değerlendirilmektedir. Alınan bu görüşler doğrultusunda öğretim elemanlarının akademik değerlendirmeleri, program çıktılarının, ders içeriklerinin ve ders planlarının güncellenmesinde önemli rol oynamaktadır. İç paydaşların düzenli etkileşimi, programın öğrenci ihtiyaçlarına uygun geliştirilmesini desteklemektedir.

Sürece ilişkin sektör talepleri ile ilgili değerlendirmeler sonucunda 2025-2026 Eğitim Öğretim Ders planları güncellenerek 7+1 uygulaması içeren güncel ders planları web sayfasında ilan edilmiştir.

Değerlendirme: Mezunlarla sürdürülen iletişim ve işverenlerin sektör ihtiyaçlarına yönelik tavsiyeleri, programın iş yaşamı ile uyumlu hale getirilmesinde dikkate alınmaktadır. İşverenler/Yöneticiler tarafından sunulan öneriler, özellikle sektör beklentileri, teknik yeterlilikler ve uygulamalı becerilerin güçlendirilmesi açısından yol gösterici olmaktadır. Veriler “İşveren Dış Paydaş Memnuniyet Anketi” ve “Mezun Memnuniyet Anketi”, “Program Çıktıları Değerlendirme Anketi” ile sağlanmaktadır.

Paydaşlardan elde edilen ihtiyaç ve öneriler doğrultusunda ders programı, ders içerikleri ve program çıktıları üzerinde düzenleme ve geliştirme çalışmaları yapılmaktadır. Bu çalışmalar Bölüm Kurulunda görüşülerek akademik değerlendirmeye tabi tutulmaktadır. Sürece ilişkin akış, bölüm web sayfasında <https://baunwebapi.balikesir.edu.tr/uploads/1762423724820.pdf> paylaşılmaktadır.

2.1 Tanımlanan Program Eğitim Amaçları

Gıda Mühendisliği programının temel amacı, gıda hammaddelerinin işlenmesi, saklanması, taşınması, geliştirilmesi, pazarlanması ve yeni gıda ürünlerinin üretilmesi süreçlerinde görev alabilecek nitelikli mühendisler yetiştirmektir. Program, bu süreçlerin etkin ve güvenli şekilde yürütülebilmesi için gerekli olan mühendislik prensipleri ile temel fen bilimlerinin uygulama alanlarını bir araya getirmekte ve öğrencilerin bu alanlarda yetkinlik kazanmasını hedeflemektedir.

2.1.1 Tanımlanan program eğitim amaçları:

Gıda mühendisliği programı mezunları

Gıdaların işlenmesinde mühendislik ve fen bilimlerinin uygulama alanı uygular

Saklanması mühendislik ve fen bilimlerinin uygulama alanı uygular

Taşımasında mühendislik ve fen bilimlerinin uygulama alanı uygular

Geliştirilmesi mühendislik ve fen bilimlerinin uygulama alanı uygular

Pazarlanması mühendislik ve fen bilimlerinin uygulama alanı uygular

Yeni gıdaların üretilmesi süreçlerinde mühendislik ve fen bilimlerinin uygulama alanı uygular

2.2a Program Eğitim Amaçlarının MÜDEK Tanımına Uyması

2.2a.1 Gıda üretiminde kalite, verimlilik, sürdürülebilirlik ve gıda güvenliği ilkelerini uygulayabilen,

Bilimsel ve mühendislik temellerini kullanarak gıda proseslerini tasarlayabilen ve geliştirebilen, Sektörde ortaya çıkan teknolojik gelişmeleri takip edebilen ve bunları uygulamalarına yansıtabilecek donanımına sahip olan,

Sanayi, AR-GE, kalite kontrol, ürün geliştirme ve ilgili diğer alanlarda etkin roller üstlenebilen, Mesleki ve etik sorumluluklarını gözetken mühendisler olarak topluma katkı sağlamasını hedeflemektedir.

Bu program eğitim amacı, MÜDEK'in öngördüğü şekilde mezunların mesleki yetkinlik, sürekli gelişim, etik davranış ve sektörel uyum gibi temel beklentileri karşılayacak niteliklere sahip olmasını desteklemektedir.

2.2b Kurum Özgörevleriyle Tutarlılık

2.2b.1 Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörev(ler)i:

Balıkesir Üniversitesi özgörev;
Misyon: Balıkesir Üniversitesi, bilimsel bilgi ve teknolojiyi üreten; çağdaş değerlere, etik kurallara, insan haklarına ve toplumsal sorumluluğa bağlı bireyler yetiştiren; bölgenin, ülkenin ve toplumun kalkınmasına katkı sağlayan; eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal hizmet faaliyetlerini bütünleşik biçimde yürüten bir yükseköğretim kurumu olmayı hedeflemektedir.

Vizyon:

Üniversite, ulusal ve uluslararası alanda tanınan, saygın, nitelikli, yenilikçi, etik değerlere bağlı, araştırma-geliştirme yeteneğine sahip; öğrencileri, akademik kadrosu, paydaşları ve topluma sunduğu katkı ile öncelikli tercih edilen bir yükseköğretim kurumu olmayı amaçlamaktadır. Bu vizyon, uluslararası iş birlikleri, kalite odaklılık, sürekli gelişim ve toplumsal sorumluluk ekseninde şekillenmiştir.

Mühendislik Fakültesi;

Misyon:

Sanayinin ihtiyaç duyduğu üretimi, katma değeri yüksek süreçlerle gerçekleştirebilen, araştırmacı, kuramsal ve uygulamaya yönelik bilgilerle donatılmış, rekabetçi, iletişim becerileri yüksek, yenilikçi bir anlayışla insanlığa hizmet etmeyi görev bilen meslek etiğine bağlı mühendisler yetiştirmektir.

Vizyon: Bilim ve teknolojiyle ömür boyu öğrenmeyi ilke edinmiş yenilikçi mühendisler yetiştiren ve geleceğe yön veren, ulusal ve uluslararası düzeyde bir Mühendislik Fakültesi olmaktır.

Gıda Mühendisliği;

Misyon:

Misyonumuz Gıda Mühendisliği Bölümünün misyonu; gıda hammaddelerini ülkesinin ve dünyanın koşullarını bilerek en verimli düzeyde değerlendirmek suretiyle güvenli ve kaliteli gıdalara dönüştürerek insanlığın yararına olacak üretim ve dağıtım sistemlerini tasarlama, projeler yapma, geliştirme ve imal etmeye yönelik bilgi ve beceriye sahip nitelikli gıda mühendisleri yetiştirmektir.

Vizyon:

"Gıda bilimini ve teknolojisini etik, sürdürülebilir ve yenilikçi bir yaklaşımla entegre ederek, küresel gıda güvenliğini, kalitesini ve erişilebilirliğini güvence altına alan; tüketicinin sağlığını ve refahını maksimize eden öncü çözümler geliştirmektir." Bu Vizyonun Odak Noktaları: Sürdürülebilirlik ve İklim Direnci: Sıfır atık prensiplerini uygulayan, su ve enerji verimliliğini artıran yeşil üretim süreçlerine odaklanmak. Alternatif protein kaynakları ve dikey tarım gibi iklim değişikliğine dayanıklı yeni gıda sistemlerinin geliştirilmesine öncülük etmek. Dijital Dönüşüm ve Akıllı Gıda: Endüstri 4.0 araçlarını (Yapay Zekâ, Nesnelerin İnterneti (IoT) ve büyük veri analizi) gıda üretiminde, tedarik zinciri yönetiminde ve kalite kontrolde kullanmak. Tüketicinin kişisel ihtiyaçlarına göre özelleştirilmiş, izlenebilir ve şeffaf akıllı gıda sistemleri oluşturmak. Gıda Güvenliği ve Sağlık: Gıda kaynaklı hastalık risklerini en aza indiren ileri teşhis ve analiz teknolojileri geliştirmek. Besin değerini artıran, fonksiyonel özellikleri zenginleştirilmiş ve işlenmesi optimize edilmiş sağlıklı gıda ürünlerini piyasaya sürmek. Eğitim ve Etik Liderlik: Mezunları, hem teknik bilgi hem de etik sorumluluk bilinciyle donatarak, gıda endüstrisinin geleceğine yön verecek çözüm odaklı liderler olarak yetiştirmek. Gıda etiği, gıda adaleti ve tüketici hakları konularında toplumsal farkındalığı artıracak araştırmalar yapmak.

2.2b.2. Bu özgörevlerin nerede yayımlanmış olduklarını belirtiniz.

Balıkesir Üniversitesi özgörev tanımları üniversite web sayfasında paylaşılmaktadır:

<https://balikesir.edu.tr/hakkimizda>

Mühendislik fakültesi özgörev tanımları fakülte web sayfasında paylaşılmaktadır:

<https://mf.balikesir.edu.tr/misyonvizyontemel-degerler>

Gıda Mühendisliği özgörev tanımları program web sayfasında paylaşılmaktadır:

<https://gida.balikesir.edu.tr/vizyonmisyondegerler>

2.2b.3 Balıkesir Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, özellikle öğrenci odaklı eğitim, etik sorumluluk, araştırma ve yenilikçilik, sürdürülebilirlik ve toplumsal katkı alanlarında MÜDEK kriterleri ile yüksek derecede uyumludur.

Gıda Mühendisliği Bölümü, MÜDEK'in meslek etiği, uygulamalı bilgi, Ar-Ge ve toplumsal fayda kriterlerini özellikle detaylandırarak güçlü bir şekilde karşılamaktadır. Bu kriterler:

Nitelikli İnsan Gücü Yetiştirme:

Programın, sektörün ihtiyaçlarına uygun bilgi ve becerilerle donatılmış mühendisler yetiştirme hedefi, üniversitenin donanımlı ve yetkin bireyler yetiştirme misyonunu doğrudan desteklemektedir.

Bilimsel Temel ve Uygulamalı Eğitim:

Programın mühendislik temelli, araştırmaya dayalı ve uygulamalı eğitim yaklaşımı, kurumun bilimsel üretimi teşvik eden ve araştırma faaliyetlerini destekleyen özgörevi ile örtüşmektedir.

Toplumsal Fayda ve Gıda Güvenliği:

Gıda üretimi, güvenliği ve kalite süreçlerine katkı sağlayacak mezunlar yetiştirilmesi, üniversitenin toplumsal ihtiyaçlara çözüm üreten bireyler yetiştirme hedefiyle uyumludur.

Sektörel ve Bölgesel Kalkınmaya Katkı:

Gıda sanayiinin geliştirilmesi, sürdürülebilir üretim ve yenilikçi ürün tasarımı gibi alanlarda yetkin mühendisler yetiştirilmesi, Balıkesir ve çevresinin önemli sektörlerinden biri olan gıda sanayiine katkı sağlayarak üniversitenin bölgesel kalkınma misyonuna hizmet etmektedir.

Ulusal ve Uluslararası Kalite Standartlarına Uyum:

Programın MÜDEK ilkeleriyle uyumlu olarak oluşturulmuş eğitim amaçları, üniversitenin kalite odaklı eğitim ve uluslararası ölçütlerle uyum sağlama hedefi ile paralellik göstermektedir.

2.2c Program Eğitim Amaçlarını Belirleme ve Güncelleme Yöntemi

2.2c.1 Programın iç ve dış paydaşlarını sıralayınız.

Program Danışma kurulunda yer alan iç ve dış paydaşlar Tablo 2.2.c.1’de belirtilmiştir.

Tablo 2.2.c.1. Program Danışma Kurulu

BÖLÜM DANIŞMA KURULU		
Kurul Üyesinin Adı-Soyadı	Kurumsal Görevi	Danışma Kurulu Görevi
Prof.Dr. Mustafa KIRALAN	Balıkesir Üniversitesi	Bölüm Başkanı
Dr.Öğr.Üyesi Fatma KORKMAZ	Balıkesir Üniversitesi	Bölüm Başkan Yardımcısı
Prof.Dr. Sibel YAĞCI	Balıkesir Üniversitesi	İç Paydaş
Doç. Dr. Sündüz Sezer KIRALAN	Balıkesir Üniversitesi	İç Paydaş
Doç. Dr. Elif SAVAŞ	Balıkesir Üniversitesi	İç Paydaş
Dr. Öğr. Üyesi Yavuz YÜKSEL	Balıkesir Üniversitesi	İç Paydaş
Erdiç YAĞCI	Çelikler Gıda San. Tic. Ltd. Şti.	Dış Paydaş
Halil ÇENGEL	Güven ASA Zeytinyağı Fabrikası Müdürü	Dış Paydaş
Mehmet UÇAR	Tellioglu Şirketler Grubu İşletme Müdürü	Dış Paydaş
Hsaret UTKAN	Hisar Süt Ürünleri Ltd. Şti. Kalite Güvence Müdürü	Dış Paydaş
Nuri Serdar Gündoğan	Tellioglu Şirketler Grubu Fabrika Üretim Sorumlusu	Dış Paydaş
Aslıhan İSMAİL	Madak Tarım Gıda Nakliye Turizm Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi Gıda Mühendisi	Dış Paydaş
Nurgül SARI	Balıkesir Üniversitesi	Öğrenci Temsilcisi
Yasemin Esra Oğuz TORKAY	Balıkesir Üniversitesi	Lisansüstü Öğrenci Temsilcisi
İrem TULUAY	Madak Tarım Gıda Nakliye Turizm Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi Gıda Mühendisi	Mezun Öğrenci Temsilcisi

2.2c.2 Program eğitim amaçları 4 yıllık aralıklarla stratejik plan ve yapılacak SWOT analizi, iç ve dış paydaş görüşmeleri, anket sonuçları, ders dosyaları, teknolojik ve ekonomik gelişmeler dikkate alınarak güncellenmektedir.

<https://baunwebapi.balikesir.edu.tr/uploads/1757271536180.pdf>

2.2d Program Eğitim Amaçlarının Yayınlanması

2.2d.1 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#>

2.3 Program Eğitim Amaçlarına Ulaşma

Program eğitim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelendirmek için uygulanan sistem araçları program web sayfasında yer alan iyileştirme planında verilmektedir. Sonuçlar her öğretim yılına ait özdeğerlendirme raporlarında sunulmaktadır.

<https://gida.balikesir.edu.tr/iyilestirme-plani>

<https://gida.balikesir.edu.tr/oz-degerlendirme-raporlari>

Kurumsal Akreditasyon Programı kapsamında Gıda Mühendisliği Programı eğitim amaçlarına ulaşıldığının belirlenmesi amacıyla uygulanan anketler Tablo 2.3.te belirtilmiştir.

Tablo 2.3. Kurumsal Akreditasyon Programı kapsamında Gıda Mühendisliği Programı eğitim amaçlarına ulaşıldığının belirlenmesi amacıyla uygulanan anket takvimi

S N	Akreditasyon Komisyonu Anket Adı	Bölüm Uygulamasındaki Adı	Hedef Kitle	Güz Yarı-yılı	Bahar Yarı-yılı	Uygulama Zamanı	Tekrar Sıklığı	Değerlendirme Zamanı
1	Öğrenci Memnuniyeti Anketi	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİ MEMNUNİYETİ ANKETİ	Tüm Öğrenciler	☒	☒	13.-14. Haftalar	Sürekli	
2	Ders Öğrenme Çıktıları Anketi	DERSİ ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME FORMU	Adı Geçen Dersi Alan Tüm Öğrenciler	☒	☒	13.-14. Haftalar	Sürekli	
3	AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi		Adı Geçen Dersi Alan Tüm Öğrenciler	☒	☒	13.-14. Haftalar	Sürekli	
4	Mezun Memnuniyeti Anketi	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ MEZUN MEMNUNİYETİ ANKETİ	Mezunlar	☐	☒	Bahar Dönemi Yarıyıl Sınavları Sonu (4 Hafta Boyunca)	2 Yılda 1?	
5	İşveren Dış Paydaş Anketi	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ PAYDAŞ İŞVEREN GÖRÜŞ ANKETİ	Mezunlarımızdan personeli olan Kurum/Kuruluş/Firmaların Yetkilileri	☐	☒	Bahar Dönemi Yarıyıl Sınavları Sonu (4 Hafta Boyunca)	Sürekli	
6	Program Çıktıları Değerlendirme Anketi	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ PROGRAM ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME FORMU	4. Sınıf ve üzeri öğrencileri	☐	☒	13.-14. Haftalar	Sürekli	

Ölçüt 3. Program Çıktıları

3.1 Tanımlanan Program Çıktılar

Tablo 3.1.1 Programa Ait Program Çıktılarının Yeterliklere Göre Dağılımı

Program Çıktıları	Yeterlilikler*							
	Bilgi		Beceri		Yetkinlik			
	Kuramsal	Olgusal	Bilişsel	Uygulamalı	Bağımsız ve çalışabilme 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

Tablo 3.1.2 TYÇÇ-Program Yeterlilikleri İlişkisi

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

3.1.2 Gıda Mühendisliği Programı çıktılarının MÜDEK çıktıları ile karşılaştırmaları aşağıdaki Tablo 3.1.2’de verilmiştir. Programımız için tanımlanan Program çıktıları 10 adet olup MÜDEK çıktılarının (11 adet) kapsamaktadır.

Tablo 3.1.2 Gıda Mühendisliği Programı çıktılarının MÜDEK çıktıları ile karşılaştırmaları

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	Alanında etik kurallara uyar ve sosyal sorumluluk bilinci taşır.
	P9	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.

3.1.3 Gıda Mühendisliği lisans programının eğitim amaçları ile program çıktılarının ve temel yeterlilikler ilişkisi BAUN OBS sistemi üzerinden paylaşılmaktadır. Tablolarda yer alan ölçütlerin ne ölçüde örtüştüğü özetlenmektedir;

1. Mesleki Temel Bilgi ve Becerilerin Kazandırılması

Programın, mezunlarına temel mühendislik bilgisi, gıda bilimi ve teknolojisine ilişkin kuramsal ve uygulamalı altyapı kazandırma amacına;

P1, P2, P5, P6 ve P10 çıktıları doğrudan katkı sağlamaktadır.

P1 temel bilim ve mühendislik bilgisi sağlar.

P2 deney tasarlama ve analiz becerileriyle mesleki uygulamayı destekler.

P5 güncel teknolojilerin tanınması ve uygulanmasını kapsar.

P6 sistem/süreç tasarımının detaylandırılmasını içerir.

P10 ise çevre ve iş güvenliği farkındalığı ile profesyonel mühendislik gerekliliklerini pekiştirir.

2. Gıda Sanayisine Uygulanabilir Çözümler Geliştirme

Programın gıda üretim süreçlerinde verimli, güvenli ve yenilikçi çözümler geliştirebilen mühendisler yetiştirme amacına;

P3, P4, P5 ve P6 çıktıları uyum göstermektedir.

P3 kalite kontrol ve mevzuat boyutunu destekler.

P4 projelendirme, fizibilite, AR-GE ve süreç iyileştirme çalışmalarıyla doğrudan ilişkilidir.

P5 teknolojik problemleri çözme kapasitesini güçlendirir.

P6 tasarım odaklı mühendislik becerilerini tamamlar.

3. Etik, Sosyal Sorumluluk ve Mevzuat Bilinci

Toplumsal sorumluluk sahibi ve etik değerlere bağlı mühendisler yetiştirme hedefi;

P8 ve P9 çıktıları ile tam uyum içerisindedir.

P8 etik kurallara uyum ve sosyal sorumluluk bilincini içermektedir.

P9 ulusal ve uluslararası mevzuat bilgisi ile sektörel uyumu destekler.

4. Takım Çalışması, İletişim ve Liderlik

Mezunların disiplin içi ve disiplinler arası çalışmalarda etkin rol almasını hedefleyen program eğitim amacına;

P7 çıktısı doğrudan katkı sunmaktadır.

P7, takım çalışması ve liderlik becerilerini kapsamaktadır.

Gıda Mühendisliği program çıktıları, program eğitim amaçlarının tümünü destekleyen kapsamlı bir yapı sunmaktadır. Çıktılar; temel bilim ve mühendislik altyapısından, etik ve mevzuat farkındalığına; deneysel çalışma ve tasarım becerisinden, takım çalışması ve liderliğe kadar geniş bir yelpazede eğitim amaçlarıyla güçlü bir ilişki göstermektedir.

3.1.4 Program çıktılarını belirleme yöntemi Tablo 3.1.4'te verilmiştir.

Tablo 3.1.4. Program Çıktılarını Belirleme Yöntemi (Özet Tablo)

Aşama	Yapılan Çalışmalar	Katılımcılar / Veri Kaynakları	Elde Edilen Çıktılar / Katkılar
1. Ulusal ve Uluslararası Standartların İncelenmesi	MÜDEK, ve YÖK yeterliliklerinin analizi	Akademik kurul, Komisyonu	Kalite PÇ kapsamı ve yetkinlik alanlarının belirlenmesi
2. Sektörel Gereksinim Analizi	İşveren anketleri, mezun/öğrenci geri bildirimleri, sektör toplantıları	İşverenler, mezunlar, temsilcileri	Sektör Mesleki yeterlilik gereksinimlerinin tanımlanması
3. Akademik Kurul Değerlendirmeleri	Ders içerikleri, mühendislik yeterlilikleri, çıktılara ilişkin tartışmalar	Öğretim üyeleri	Taslak program çıktılarının oluşturulması
4. Öğrenci Görüşleri	Anketler, toplantılar, değerlendirme raporları	Öğrenciler	Öğrenme ihtiyaçları ve beceri alanlarının belirlenmesi
5. PEA-PÇ Uyumunun Sağlanması	PÇ'lerin program eğitim amaçlarıyla karşılaştırılması	Bölüm, akreditasyon komisyonu	Nihai program çıktılarının belirlenmesi
6. Sürekli İyileştirme	Mezun izleme, işveren geri bildirimi, paydaş toplantıları	Tüm paydaşlar	PÇ'lerin düzenli olarak güncellenmesi

Program çıktılarının belirlenmesi ve süreç yönetimine dair iş planları program puko döngüsü tablosunda yer almakta olup erişim program web sayfasında öğrenci bilgi sistemi (OBS) üzerinden paylaşılmaktadır. <https://baunwebapi.balikesir.edu.tr/uploads/1754476830415.pdf>

Program çıktıları, ulusal ve uluslararası mühendislik yeterlilikleri, sektör beklentileri, akademik kurul değerlendirmeleri ve paydaş geri bildirimleri doğrultusunda sistematik bir süreçle belirlenmiştir. Oluşturulan çıktılar, programın eğitim amaçlarıyla eşleştirilerek her çıktının mezunların hangi uzun vadeli yetkinliklerini desteklediği analiz edilmiştir.

3.2 Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Süreci

3.2.1 Ders Bazlı Ölçme ve Değerlendirme

Çıktıya yönelik ders içi sınav, ödev, proje ve laboratuvar uygulamalarındaki performansın ölçülmesi amacıyla ders izlenceleri kayıtlanmaktadır.

Öğrencilerin her ders için ve staj için ayrı ayrı BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ ÖN LİSANS VE LİSANS EĞİTİM-ÖĞRETİM VE SINAV YÖNETMELİĞİ esaslarına uygun olarak OBS üzerinde detaylandırılmış temel yeterlilik ölçütleri ile ilgili değerlendirme sonuçları ilan edilmektedir. Mezun olma durumunda olan öğrencilere akademik transkript ve sosyal transkript belgeleri verilmektedir.

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 çıktılarına 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.

Değerlendirme sonuçlarına göre ders içeriklerinin, yöntemlerinin veya PÇ'lerinin güncellenmesi İzleme döngüsü kapsamında standartlaşmış iyileştirme adımları gerçekleştirilmektedir.

3.2.2 Bu sürecin işletildiğine yönelik kanıtlarınızı sununuz.

Sürece ilişkin kanıtlar ders izlenceleri

Bitirme projesi örnekleri

Staj evrakları olarak eklenmiştir.

3.3 Program Çıktılarına Ulaşma

3.3.1 Kurumsal akreditasyon programı kapsamında gerekli düzenlemeler ve iyileştirmeler yapılmaktadır.

3.3.2 Program çıktıları ve çıktı bileşenlerinin her bir çıktı temelinde ayrı ayrı ilişkilendirilmesine yönelik çıktının sağlanmasına ilişkin planlama ve değerlendirme süreçleri devam etmektedir.

Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme

4.1.1 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.

4.1.2 Programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak Kurumsal Akreditasyon Programı kapsamında düzenli periyotlarla Birim Kalite Koordinatörlüğü komisyon üyeleri toplantılar yaparak program öğrenci ve öğretim üyeleri KAP sürecine ilişkin bilgilendirme yapılmıştır. Bu sürece ilişkin düzenli olarak eğitim öğretim süreci başında yeni gelen öğrenciler Kütüphane oryantasyonu, Bölüm Oryantasyonu, Sosyal Transkript bilgilendirme toplantıları gerçekleştirilmiştir. Ayrıca Ders memnuniyet anketleri, Mezun öğrenci memnuniyet anketleri yapılarak programa ilişkin iyileştirme ve yenilik hedefleri belirlenerek uygulamaya konulmaktadır.

4.2 2025-2026 Ders planları sürekli iyileştirme adımları doğrultusunda yenilenerek OBS de ve program web sayfasında paylaşılmıştır.

Ölçüt 5. Eğitim Planı

5.1 Eğitim Planı (Müfredat)

5.1.1 Eğitim planını Tablo 5.1 ve Tablo 5.2'yi doldurarak veriniz. Tablo 5.1'de derslerin AKTS ve yerel kredi değerlerinin ikisi de verilmelidir. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz. Tablo 5.1'deki "Matematik ve Temel Bilimler" kategorisinin genellikle 1. sınıf ve kısmen 2. sınıftaki ve genellikle Fizik, Kimya, Biyoloji, İstatistik gibi temel bilimler ve matematik bölümlerinden alınan derslerle karşılanması beklenmektedir. "Mesleki Konular" kategorisinin ise, genellikle 2. sınıfta başlayan ve üst sınıflarda yoğunlaşan derslerle karşılanması beklenmektedir. Bu tabloda yer alan her dersin kredisinin mümkünse bu tabloda yer alan kategorilerden yalnız birinin altında yer alması beklenmektedir. Ancak, özel nitelikli bir veya iki dersin kredileri birden fazla kategori altına bölüştürülebilir. Bu durum söz konusu ders dosyalarında yer alacak kanıtlarla desteklenmelidir.

5.1.2 Eğitim planının, program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını nasıl desteklediğini açıklayınız. Burada, eğitim planında yer alan her dersin program çıktıları bileşenlerine katkılarını gösteren bir tablo kullanılması önerilir.

5.1.3 Sunulan Gıda Mühendisliği Lisans Programı ders planının, MÜDEK Mühendislik Lisans Programları Değerlendirme Ölçütleri 3.0 EK-1'de belirtilen Gıda Mühendisliğine özgü zorunlu konu alanlarını kapsadığını ders bazında kanıtlarıyla ortaya koymaktır.

2. EK-1'de Tanımlanan Gıda Mühendisliğine Özgü Temel Konu Alanları

MÜDEK EK-1'e göre Gıda Mühendisliği programları aşağıdaki alanları kapsamalıdır:

Matematik ve Temel Bilimler

Temel Mühendislik Bilimleri

Gıda Kimyası ve Biyokimyası

Gıda Mikrobiyolojisi ve Biyoteknolojisi

Gıda Analizleri ve Enstrümantasyon

Gıda İşleme Teknolojileri

Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler (Unit Operations)

Gıda Muhafazası ve Ambalajlama

Gıda Güvenliği, Kalite ve Mevzuat

Gıda Mühendisliğinde Tasarım

Mesleki, Etik, Yönetim ve Yaşam Boyu Öğrenme

Aşağıda her başlık için ilgili dersler ve kanıtlar sunulmuştur.

3. Ders Planının EK-1'e Göre Uygunluk Analizi

3.1 Matematik ve Temel Bilimler

EK-1 Gerekliliği: Matematik, fizik, kimya, biyoloji temelli altyapı

İlgili Dersler (Kanıt):

MAT1101 Matematik I

MAT1202 Matematik II

GMZ2109 Diferansiyel Denklemler

FIZ1101 Fizik I, FIZ1201 Fizik II

KIM1101 Genel Kimya, GMZ2108 Organik Kimya

BIO1101 Biyoloji

Temel bilim altyapısı EK-1 ile tamamen uyumludur.

3.2 Temel Mühendislik Bilimleri

EK-1 Gerekliliği: Termodinamik, akışkanlar mekaniği, ısı ve kütle transferi İlgili Dersler (Kanıt):

GMZ2110 Akışkanlar Mekaniği

GMZ2208 Mühendislik Termodinamiği

GMZ2201 Isı ve Kütle Transferi

GMZ2101 Kütle ve Enerji Denklikleri (tasarım içeriği)

Temel mühendislik bilimleri yeterli ve sistematik biçimde sağlanmaktadır.

3.3 Gıda Kimyası ve Biyokimyası

EK-1 Gerekliliği: Gıdaların kimyasal bileşimi ve reaksiyonları İlgili Dersler (Kanıt):

GMZ2106 Gıda Kimyası I

GMZ2206 Gıda Kimyası II

GMS3218 Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji

GMS4119 Fonksiyonel Gıdalar

Gıda kimyası ve ilişkili konular EK-1'e uygundur.

3.4 Gıda Mikrobiyolojisi ve Biyoteknoloji

EK-1 Gerekliliği: Mikroorganizmalar, fermentasyon, biyoteknoloji

İlgili Dersler (Kanıt):

GMZ2107 Genel Mikrobiyoloji

GMZ2209 Gıda Mikrobiyolojisi

GMZ2210 Gıda Biyoteknolojisi

GMS4121 Fermantasyon Teknolojisi

Alan yeterliliği eksiksiz karşılanmaktadır.

3.5 Gıda Analizleri ve Enstrümantasyon

EK-1 Gerekliliği: Fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler İlgili Dersler (Kanıt):

GMZ3106 Gıda Analizleri

GMZ3107 Enstrümental Analizler

GMS3219 Duyusal Analiz

GMS4118 SPSS ile Veri Analizi

Analitik yeterlilikler EK-1'e tam uyumludur.

3.6 Gıda İşleme Teknolojileri

EK-1 Gerekliliği: Hayvansal ve bitkisel ürün işleme İlgili Dersler (Kanıt):

GMZ3208 Et Bilimi ve Teknolojisi

GMZ3209 Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi

GMZ4111 Tahıl ve Tahıl Ürünleri Teknolojisi

GMZ4112 Bitkisel Yağ Teknolojisi

GMZ4113 Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi

Gıda işleme teknolojileri geniş kapsamlıdır.

3.7 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler

EK-1 Gerekliliği: İlgili Dersler (Kanıt):

GMZ3101 Temel İşlemler I

GMZ3201 Temel İşlemler II

Temel işlemler EK-1 gerekliliklerini karşılamaktadır.

3.8 Gıda Muhafazası ve Ambalajlama İlgili Dersler (Kanıt):

GMS3118 Gıdaların Soğukta Muhafazası

GMS3119 Gıda Ambalajlama

GMS4219 Gıda Muhafaza Metotları

GMS4220 Gıdalarda Isıl Olmayan İşlemler

Muhafaza teknikleri yeterlidir.

3.9 Gıda Güvenliği, Kalite ve Mevzuat İlgili Dersler (Kanıt):

GMZ3109 Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuat

GMS4120 Kalite Yönetim Sistemleri

GMS4221 Hijyen ve Sanitasyon

Gıda güvenliği ve kalite boyutu EK-1 ile uyumludur.

3.10 Gıda Mühendisliğinde Tasarım

EK-1 Gerekliliği: Tasarım içeren dersler ve bitirme çalışması İlgili Dersler (Kanıt):

GMZ4108 Gıda Mühendisliğinde Tasarım I

GMZ4207 Gıda Mühendisliğinde Tasarım II

GMZ4110 / GMZ4209 Bitirme Projesi I–II

Tasarım gerekliliği açıkça sağlanmaktadır.

3.11 Mesleki, Etik ve Yönetim İlgili Dersler (Kanıt):

GMS4222 Gıda Mühendisliğinde Etik

GMS2224 İşletme Yönetimi

Girişimcilik I–II

İş Sağlığı ve Güvenliği I–II

Mesleki ve etik yeterlilikler sağlanmıştır.

4. Genel Değerlendirme ve Sonuç

Sunulan Gıda Mühendisliği ders planı, MÜDEK Ölçütleri 3.0 EK-1’de tanımlanan tüm disipline özgü konu alanlarını, Yeterli kredi, tasarım içeriği ve uygulama ağırlığıyla kapsamakta ve MÜDEK akreditasyonu açısından eğitim planı uygunluğu sağlamaktadır.

5.1.4 Eğitim planında yer alan tüm derslerin (bölüm dışı dersler dahil) izlencelerini, belirtilen formata uygun olarak, Ek I.1’de veriniz.

5.2 Eğitim Planını Uygulama Yöntemi

5.2.1 1. Eğitim Planının Uygulanmasında Kullanılan Eğitim Yöntemleri

Program, çoklu ve bütünsel bir eğitim yaklaşımı ile yapılandırılmıştır. Aşağıda kullanılan yöntemler ve ders planındaki karşılıkları verilmiştir.

1.1 Derse Dayalı Eğitim

Tanım: Teorik bilgi aktarımının sınıf içi derslerle yapıldığı yöntemdir.

Uygulama Kanıtları:

Temel bilim ve mühendislik dersleri:

Matematik I–II

Fizik I–II

Genel Kimya, Organik Kimya

Akışkanlar Mekaniği

Isı ve Kütle Transferi

Bu dersler, ileri mühendislik ve gıda dersleri için kuramsal altyapıyı oluşturur.

1.2 Laboratuvar ve Uygulama Temelli Eğitim

Tanım: Deneysel öğrenme, ölçüm, analiz ve raporlama becerilerinin kazandırılması.

Uygulama Kanıtları:

Genel Kimya Laboratuvarı

Laboratuvar Güvenliği

Gıda Analizleri

Enstrümantal Analizler

Duyusal Analiz

Öğrenciler deney tasarımı, veri analizi ve teknik raporlama becerileri kazanır.

1.3 Modüler ve Aşamalı (Spiral) Eğitim Yaklaşımı

Tanım: Konuların temel–orta–ileri düzeyde artan derinlikle verilmesi.

Uygulama Kanıtları:

Gıda Kimyası I → Gıda Kimyası II

Genel Mikrobiyoloji → Gıda Mikrobiyolojisi

Temel İşlemler I → Temel İşlemler II

Tasarım I → Tasarım II

Bitirme Projesi I → Bitirme Projesi II

Bu yapı, MÜDEK'in bilişsel gelişim sürekliliği beklentisini karşılar.

1.4 Probleme Dayalı Öğrenme (PBL – Problem Based Learning)

Tanım: Gerçek mühendislik problemleri üzerinden öğrenme.

Uygulama Kanıtları:

Kütle ve Enerji Denklikleri

Temel İşlemler I–II

Gıda Mühendisliğinde Tasarım I–II

Bitirme Projesi I–II

Öğrenciler açık uçlu problemler, senaryo analizleri ve mühendislik kararları geliştirir.

1.5 Tasarım Odaklı Eğitim

Tanım: Sistem, süreç veya ürün tasarımını içeren dersler.

Uygulama Kanıtları

Kütle ve Enerji Denklikleri

Temel İşlemler I–II

Gıda Analizleri

Enstrümantal Analizler

Gıda Mühendisliğinde Tasarım I–II

Bitirme Projesi I–II

Tasarım ile ilgili dersler 3.–8. yarıyıllara kademeli olarak yayılmıştır.

1.6 Kooperatif Eğitim / Uygulamalı Endüstri Deneyimi

Tanım: Akademik bilginin sektör ortamında uygulanması.

Uygulama Kanıtları:

Staj I (4. yarıyıl sonrası)

Staj II (6. yarıyıl sonrası)

Sektör Kampüste (7. ve 8. yarıyıl)

İşletmede Mesleki Eğitim (IME4201 – 8. yarıyıl, 24 AKTS)

Öğrenciler gerçek üretim, kalite ve Ar-Ge ortamlarında deneyim kazanır.

1.7 Proje ve Araştırma Temelli Eğitim

Uygulama Kanıtları:

Bitirme Projesi I–II

Tasarım dersleri

SPSS ile Veri Analizi

Öğrenciler literatür tarama, deney tasarımı ve sonuç yorumlama yapar.

2. Derslerin/Modüllerin Alınma Sırasındaki İlişkileri

Aşağıda derslerin önkoşul–sonraki ders ilişkileri özetlenmiştir.

2.1 Temel Bilim → Mühendislik → Gıda Mühendisliği Zinciri

Matematik & Fizik

Matematik I → Matematik II → Diferansiyel Denklemler Fizik I → Fizik II → Akışkanlar Mekaniği → Isı ve Kütle Transferi

2.2 Kimya Tabanlı Ders İlişkileri

Genel Kimya → Organik Kimya ↓ Gıda Kimyası I → Gıda Kimyası II ↓ Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji

2.3 Mikrobiyoloji ve Biyoteknoloji İlişkisi

Biyoloji → Genel Mikrobiyoloji → Gıda Mikrobiyolojisi
Mikrobiyolojisi ↓ Gıda Biyoteknolojisi
Teknolojisi

2.4 Temel İşlemler ve Tasarım İlişkisi

Kütle ve Enerji Denklikleri ↓ Temel İşlemler I → Temel İşlemler II ↓ Gıda Mühendisliğinde Tasarım I → Tasarım II ↓ Bitirme Projesi I → Bitirme Projesi II

2.5 Gıda İşleme Teknolojileri İlişkisi

Temel İşlemler + Gıda Kimyası + Gıda Mikrobiyolojisi ↓ Et / Süt / Tahıl / Yağ / Meyve-Sebze Teknolojileri ↓ Özel Gıdalar – Endüstriyel Yemek Üretimi

2.6 Analiz ve Kalite Yönetimi İlişkisi

Analitik Kimya ↓ Gıda Analizleri → Enstrümantal Analizler → Duyusal Analiz ↓ Kalite Kontrol ve Mevzuat → Kalite Yönetim Sistemleri

Bu eğitim planı:

Derse dayalı, laboratuvar, modüler, probleme dayalı ve ko-op çoklu eğitim yöntemlerini bütünsel biçimde kullanmaktadır.

Dersler arasında mantıksal, aşamalı ve önkoşul temelli güçlü bir ilişki bulunmaktadır.

Yapı, MÜDEK Ölçütleri 3.0’ın eğitim yöntemi ve program tutarlılığı beklentilerini karşılamaktadır.

5.3 Eğitim Planı Yönetim Sistemi

5.3.1 Bölümümüzde ders planı gözetilerek oluşturulan ders programları ve staj başvurularında izlenecek süreçler gibi uygulamalarda eğitim öğretim süreçleri belirlenmiş ilke ve kurallara göre ilerlemektedir.

Kanıtlar:

<https://baunwebapi.balikesir.edu.tr/uploads/1757935325120.pdf>

<https://mf.balikesir.edu.tr/staj-evraklari>

5.4 Eğitim Planının Bileşenleri

5.4.1 1. Temel Bilim ve Matematik Bileşeni

MÜDEK ölçütlerine göre bir mühendislik lisans programında matematik ve temel bilimler (matematik, fizik, kimya, biyoloji vb.) yeterli ağırlıkta yer almalıdır.

Bu eğitim planında temel bilim ve matematik bileşeni;

Matematik I–II

Diferansiyel Denklemler

Fizik I–II

Genel Kimya ve Organik Kimya

Biyoloji

İstatistik

gibi dersler aracılığıyla sağlanmaktadır.

Tablo 5.1 sayısal verilerine göre:

Temel Bilim ve Matematik derslerinin toplam yerel kredi/AKTS karşılığı: 54

Bu değer, MÜDEK’in öngördüğü asgari %25’lik temel bilim ve matematik oranını karşılamakta ve programın mühendislik altyapısını güçlü biçimde desteklemektedir.

2. Temel Mühendislik Bilimleri ve Disipline Uygun Mühendislik Meslek Eğitimi Bileşeni

Bu bileşen; temel mühendislik bilimleri (termal bilimler, akışkanlar mekaniği, kütle–enerji denklilikleri vb.) ile Gıda Mühendisliğine özgü meslek derslerini kapsamaktadır.

Eğitim planında bu bileşen aşağıdaki ders gruplarıyla sağlanmaktadır:

Temel mühendislik bilimleri

Akışkanlar Mekaniği

Isı ve Kütle Transferi

Mühendislik Termodinamiği

Kütle ve Enerji Denklilikleri

Gıda mühendisliği meslek dersleri

Temel İşlemler I–II

Gıda Kimyası I–II

Gıda Mikrobiyolojisi

Gıda Analizleri, Enstrümantal Analizler

Gıda İşleme Teknolojileri (et, süt, tahıl, yağ, meyve-sebze vb.)

Gıda Güvenliği, Kalite ve Mevzuat

Tasarım dersleri ve bitirme projeleri

Tablo 5.1 sayısal verilerine göre:

Temel mühendislik bilimleri ve mesleki derslerin toplam yerel kredi/AKTS karşılığı: 223

Bu yüksek oran, MÜDEK'in öngördüğü en az %37,5 mühendislik içeriği şartını açık biçimde sağlamaktadır. Ayrıca tasarım içeren derslerin program geneline yayılmış olması, mesleki yeterliliklerin uygulamalı olarak kazandırıldığını göstermektedir.

3. Genel Eğitim Bileşeni

Genel eğitim bileşeni; öğrencilerin sosyal, kültürel, etik, yönetsel ve iletişim becerilerini geliştirmeyi amaçlayan derslerden oluşmaktadır.

Programda genel eğitim şu derslerle sağlanmaktadır:

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I–II

Türk Dili I–II

İnsan Hakları ve Demokrasi

İşletme Yönetimi

Girişimcilik I–II

Kariyer Planlama

Gıda Mühendisliğinde Etik

Üniversite Seçmeli Dersler

Tablo 5.1 sayısal verilerine göre:

Genel eğitim derslerinin toplam yerel kredi/AKTS karşılığı: 24

Bu değer, öğrencilerin yalnızca teknik değil, aynı zamanda toplumsal sorumluluk, etik bilinç ve yönetim yetkinlikleri kazanmasını sağlayacak yeterli düzeydedir.

4. Yabancı Dil Ders Bileşeni (Türkçe Eğitim Yapan Programlar İçin)

MÜDEK ölçütlerine göre Türkçe eğitim yapan mühendislik programlarında, öğrencilerin mesleki yaşamda kullanabilecekleri düzeyde yabancı dil yeterliliği kazanmaları beklenmektedir.

Bu programda yabancı dil bileşeni;

Yabancı Dil I–II (İngilizce)

Mesleki İngilizce I–II

İngilizce Akademik Yazma ve Sunum Becerileri

dersleriyle sağlanmaktadır.

Tablo 5.1 sayısal verilerine göre:

Yabancı dil derslerinin toplam yerel kredi/AKTS karşılığı: 12

Bu yapı sayesinde öğrenciler;

Teknik metinleri anlayabilme,

Mesleki rapor ve sunum hazırlayabilme,
Uluslararası literatürü takip edebilme
yeterliliklerini kazanmaktadır.

Tablo 5.1’de verilen sayısal veriler esas alındığında, Gıda Mühendisliği eğitim planı:

Temel bilim ve matematik,

Temel mühendislik bilimleri ve disipline özgü meslek eğitimi,

Genel eğitim,

Yabancı dil

bileşenlerinin tamamını MÜDEK Ölçütleri 3.0’a uygun biçimde ve dengeli bir dağılımla sağlamaktadır.

Bu yönüyle program, mühendislik lisans eğitimi için gerekli akademik derinlik, mesleki yeterlilik ve bütüncül eğitim yaklaşımını karşılamaktadır.

5.4.2 Minimum AKTS/Kredi sütunu, her öğrencinin bu bileşenden mezun olabilmesi için alması gereken asgari kredi miktarını gösterir.

Garantiyi Sağlama Yöntemi sütunu, seçmeli derslerin rastgele alınması durumunda bile program çıktıları ve MÜDEK ölçütlerinin karşılanmasını garanti eden mekanizmaları açıklar.

Danışmanlık ve mezuniyet kriterleri, seçmeli dersler aracılığıyla sağlanan bileşenlerin tüm öğrenciler için zorunlu olmasını garanti eder. Tablo 5.4.1 Bazı bileşenler seçmeli derslerle karşılanıyorsa, bu bileşenlerin tüm öğrenciler tarafından sağlandığının nasıl garanti edildiğini ve 5.4.2. seçmeli dersin tüm öğrenciler için bileşeni sağlama mekanizmasını açıklamaktadır.

Tablo 5.4.1 Seçmeli derslerle sağlanan bileşenler ve garantiyi sağlama yöntemleri

Bileşen	Seçmeli Ders Alternatifleri	Minimum AKTS/Kredi	Garantiyi Sağlama Yöntemi
Genel Eğitim	- Girişimcilik I/II - İnsan Hakları ve Demokrasi - İşletme Yönetimi - Üniversite Seçmeli Ders 1 - Üniversite Seçmeli Ders 2	6 AKTS (genel eğitimden)	- Ders danışmanı tarafından seçim kontrolü - Mezuniyet öncesi AKTS kontrolü
Yabancı Dil	- Yabancı Dil I-II (İngilizce) - Mesleki İngilizce I-II - İngilizce Akademik Yazma ve Sunum Becerileri	12 AKTS	- Ders danışmanlığı ve zorunlu yabancı dil kredisi kontrolü
Mesleki/Disipline Özgü Eğitim (Seçmeli Modüller)	- Özel Gıdalar Teknolojisi - Endüstriyel Yemek Üretimi - Beslenme İlkeleri	Programın zorunlu AKTS toplamı içinde hesaplanır	- Mezuniyet için gerekli minimum AKTS sağlanmış olmalı - Danışman tarafından ders seçimi kontrol edilir
Temel Bilim ve Matematik (Seçmeli destek dersleri)	- Üniversite seçmeli matematik/fizik/dil destek dersleri	AKTS gereksinimi 54 AKTS temel bilim toplamına dahil	- Danışman tarafından eksik bileşen tamamlanır

Tablo 5.4.2. Seçmeli dersler ve tüm öğrenciler için bileşeni sağlama mekanizması

Yarıyıl	Ders Kodu	Dersin Adı	Yerel Kredi	AKTS	Karşıladığı Bileşen	Açıklama / Garantisi
5.	USD1XXX	Üniversite Seçmeli Ders 1	0	3	Genel Eğitim / Temel Bilim Desteği	Danışman kontrolü ile öğrencinin eksik bileşenine göre seçim yapılır; mezuniyet öncesi minimum AKTS sağlanır
6.	USD2XXX	Üniversite Seçmeli Ders 2	0	3	Genel Eğitim / Temel Bilim Desteği	Danışman kontrolü ile öğrencinin eksik bileşenine göre seçim yapılır; mezuniyet öncesi minimum AKTS sağlanır
5.-8.	GMS4215	Özel Gıdalar Teknolojisi	0	4	Mesleki/Disipline Özgü Eğitim	Mezuniyet için gerekli mesleki AKTS toplamına katkı sağlar; öğrenciler danışman rehberliğinde seçer
8.	GMS4223	Endüstriyel Yemek Üretimi	0	4	Mesleki/Disipline Özgü Eğitim	Danışman onayı ile seçilen mesleki seçmeli; minimum AKTS kontrol edilir
6.-8.	GMS4216	Beslenme İlkeleri	0	4	Mesleki/Disipline Özgü Eğitim / Genel Eğitim	Hem mesleki hem genel eğitim bileşenini destekler; danışman onayı ile seçim yapılır
5.-8.	Seçmeli Matematik/Fizik/Dil Destek Dersleri	Üniversite Seçmeli	0	2-3	Temel Bilim ve Matematik	Öğrencinin eksik temel bilim kredisi tamamlanır; danışman kontrolü ile mezuniyet garantilenir

Yarıyıl sütunu, öğrencinin hangi dönemde bu seçmeli dersleri alabileceğini gösterir.

Karşıladığı Bileşen sütunu, dersin hangi MÜDEK bileşenini (Genel Eğitim, Mesleki Eğitim, Temel Bilim, Yabancı Dil) tamamladığını belirtir.

Açıklama / Garantisi sütunu, bu seçmeli dersin tüm öğrenciler için bileşeni sağlama mekanizmasını gösterir.

5.4.3 Temel bilim eğitiminin ilgili disipline uygun olduğuna ve deneysel çalışmalar ile desteklendiğine yönelik bilgiler ve söz konusu deneysel çalışmalar Tablo 5.4.3.1 de özetlenmiştir.

Tablo5.4.3.1. Deneysel çalışmalar ve laboratuvar uygulamaları ile desteklenen temel bilim alanına ait dersler

Ders Kodu / Ders Adı	Deneysel Çalışmalar / Laboratuvar Uygulamaları	Amaç ve Disipline Katkısı
Genel Kimya Laboratuvarı	Çözelti hazırlama, titrasyon, asit-baz ölçümleri	Gıda bileşenlerinin kimyasal yapısını ve analitik yöntemleri kavrama
Organik Kimya Laboratuvarı	Fonksiyonel grup tespiti, reaksiyon deneyleri	Gıda bileşenlerinin kimyasal yapısını anlama ve reaksiyon prensiplerini kavrama
Fizik Deneyleri	Mekanik ölçümler, basınç, hacim ve enerji ölçümleri	Akışkan ve ısı transferi süreçlerinin anlaşılması
Analitik Kimya / Enstrümantal Analizler	Spektrofotometri, kromatografi, titrasyon	Gıda bileşenlerinin nicel ve nitel analizi, kalite kontrol pratiği
Genel Mikrobiyoloji Laboratuvarı	Bakteri kültürleri, koloni sayımı, steril teknikler	Gıda mikrobiyolojisinin temel prensiplerini ve güvenlik uygulamalarını öğretir
Laboratuvar Güvenliği	Kimyasal ve biyolojik risk değerlendirmesi	Güvenli çalışma prosedürleri, deneysel etkinliklerde sorumluluk bilinci
Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	Meyve ve sebze örneklerinin kalite süreçlerine ait fiziko-kimyasal, renk ve teknik kalite parametre ölçümleri	İşlem parametrelerinin ürün kalitesine etkisini gözlemleme; süreç tasarımı ve optimizasyon
Bitkisel Yağ Teknolojisi	Yağ ekstraksiyonu, rafinasyon, filtrasyon, stabilite testleri	Üretim süreçlerinin kimyasal ve fiziksel etkilerini deneysel olarak gözlemleme
Et Bilimi ve Teknolojisi	Et örneklerinde pH ölçümü, tuz ve katkı maddesi uygulamaları, soğuk ve sıcak işleme teknikleri	Et işleme teknolojilerini, kalite ve güvenlik parametrelerini pratiğe dökme
Duyusal Analiz	Tadım paneli düzenleme, aroma ve renk analizleri, istatistiksel değerlendirme	Ürün kalitesinin duyu özellikleriyle ölçülmesi ve değerlendirilmesi
Tahıl ve Tahıl Ürünleri Teknolojisi	Öğütme, ekmek ve makarna üretimi, nem ve gluten ölçümleri	Tahıl işleme süreçlerinin üretim ve kalite parametrelerini deneyimleme
Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi	Pastörizasyon, mayalama, peynir ve yoğurt üretimi, mikrobiyolojik ve kimyasal testler	Süt işleme ve süt ürünleri üretim süreçlerini deneysel olarak gözlemleme

5.5 Ana Tasarım Deneyimi

5.5.1 Öğrencilerin, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullandığı, mühendislik standartlarını ve gerçekçi koşulları/kısıtları içeren bir ana tasarım deneyimini nasıl kazandığını kanıtlarıyla açıklayınız. Tümüyle literatür araştırması ve/veya yalnızca analiz içeren çalışmalar veya kuramsal/uygulamalı bir derste yapılan kısmi tasarım uygulamaları ve/veya ilgili mühendislik standartları ve gerçekçi koşulları/kısıtları içermeyen tasarım çalışmaları ana tasarım deneyimi olarak kabul edilmemektedir.

5.5.2 Ana tasarım deneyimi bazı seçmeli derslerle karşılanıyorsa, bu deneyimin tüm öğrenciler tarafından edinildiğinin nasıl garanti edildiğini açıklayınız.

Tablo 5.1 Lisans Eğitim Planı
[Gıda Mühendisliği]

Ders Kodu	Dersin Adı ⁽¹⁾	Öğretim Dili ⁽²⁾	Kategori (Yerel Kredi-AKTS Kredisi) (3)(4)(10)(11)			
			Matematik ve Temel Bilimler ⁽⁵⁾	Mesleki Konular ⁽⁶⁾ Önemli düzeyde tasarım içerenlere (✓) koyunuz	Genel Eğitim ⁽⁷⁾	Diğer ⁽⁸⁾
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(✓)		
GMZ2106	GIDA KİMYASI I	Türkçe		4		
GMZ2107	GENEL MİKROBİYOLOJİ	Türkçe	4			
GMZ2108	ORGANİK KİMYA	Türkçe	3			
GMZ2109	DİFERANSİYEL DENKLEMLER	Türkçe	4			
GMZ2110	AKIŞKANLAR MEKANİĞİ	Türkçe		4		
GMZ2111	MESLEKİ İNGİLİZCE I	İngilizce	4			
GMS2113	GİRİŞİMCİLİK I	Türkçe			3	
GMS2114	İNSAN HAKLARI VE DEMOKRASİ	Türkçe			3	
4. Yarıyıl						
GMZ2201	ISI VE KÜTLE TRANSFERİ	Türkçe		4		
GMZ2206	GIDA KİMYASI II	Türkçe		4		
GMZ2208	MÜHENDİSLİK TERMODİNAMİĞİ	Türkçe		4		
GMZ2209	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Türkçe		4		
GMZ2210	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	Türkçe		4		
GMZ2210	REAKSİYON KİNETİĞİ	Türkçe		3		

GMZ2211	MESLEKİ İNGİLİZCE II	İngilizce		4		
GMJ2211	STAJ I	Türkçe		3		
GMS2223	GİRİŞİMCİLİK II	Türkçe			3	
GMS2224	İŞLETME YÖNETİMİ	Türkçe			3	
5. Yarıyıl						
GMZ3101	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER I	Türkçe		4 (✓)		
GMZ3106	GIDA ANALİZLERİ	Türkçe		5 (✓)		
GMZ3107	ENSTRÜMENTAL ANALİZLER	Türkçe		5 (✓)		
GMZ3109	GIDA KALİTE KONTROL VE MEVZUAT	Türkçe		3		
ISG3101	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ I	Türkçe		2		
GMS3117	GIDA ENDÜSTRİSİNDE ATIK VE YAN ÜRÜNLER	Türkçe		4		
GMS3118	GIDALARIN SOĞUKTA MUHAFAZASI	Türkçe		4		
GMS3119	GIDA AMBALAJLAMA	Türkçe		4		
USD1XXX	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS 1	Türkçe				3

Ders Kodu	Dersin Adı ⁽¹⁾	Öğretim Dili ⁽²⁾	Kategori (Yerel Kredi-AKTS Kredisi) ⁽³⁾⁽⁴⁾⁽¹⁰⁾⁽¹¹⁾			
			Matematik ve Temel Bilimler ⁽⁵⁾	Mesleki Konular ⁽⁶⁾ <i>Önemli düzeyde tasarım içerenlere (✓) koyunuz</i>	Genel Eğitim ⁽⁷⁾	Diğer ⁽⁸⁾
6. Yarıyıl						
GMZ3201	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER II	Türkçe		4 (✓)		
GMZ3208	ET BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	Türkçe		5 (✓)		
GMZ3209	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Türkçe		5 (✓)		
ISG3202	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ II	Türkçe		3		
GMJ3211	STAJ II	Türkçe		2		
GMS3217	İNGİLİZCE AKADEMİK YAZMA VE SUNUM BECERİLERİ	İngilizce		4		
GMS3218	GIDA KATKI MADDELERİ VE TOKSİKOLOJİ	Türkçe		4		
GMS3219	DUYUSAL ANALİZ			4		
USD2XXX	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS 2	Türkçe				3
7. Yarıyıl						
GMZ4108	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM I	Türkçe		5 (✓)		
GMZ4110	BİTİRME PROJESİ I	Türkçe		2 (✓)		
GMZ4111	TAHİL VE TAHİL ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Türkçe		5 (✓)		
GMZ4112	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Türkçe		5 (✓)		
GMZ4113	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	Türkçe		5 (✓)		
GMS4118	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE SPSS İLE VERİ ANALİZİ	Türkçe		4		
GMS4119	FONKSİYONEL GIDALAR	Türkçe		4		
GMS4120	KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	Türkçe		4		
GMS4121	FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ	Türkçe		4		
MTH41XX	SEKTÖR KAMPÜSTE	Türkçe		4		
8. Yarıyıl						
GMZ4207	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM I	Türkçe		4 (✓)		
GMZ4209	BİTİRME PROJESİ II	Türkçe		2 (✓)		
GMS4215	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Türkçe		4		
GMS4216	BESLENME İLKELERİ	Türkçe		4		
GMZ4217	GIDA MAKİNE VE EKİPMANLARI	Türkçe		4		
GMS4218	DEĞİRMENCİLİK VE ÖĞÜTME TEKNOLOJİSİ	Türkçe		4		

GMS4219	GIDA MUHAFAZA METOTLARI	Türkçe		4		
GMS4220	GIDALARDA ISIL OLMAYAN İŞLEMLER	Türkçe		4		
GMS4221	GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	Türkçe		4		
GMS4222	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE ETİK	Türkçe		4		
GMS4223	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ	Türkçe		4		
GMS4224	REAKSİYON KİNETİĞİ	Türkçe		4		
MTH42XX	SEKTÖR KAMPÜSTE	Türkçe		4		
IME4201	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	Türkçe		24		
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI ⁽⁹⁾			54	223	24	12
Mezuniyet için Toplam Yerel Kredi-AKTS Kredisi						
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ						
Toplamlar bu satırlardan en az birini sağlamalıdır	En düşük yerel kredi-AKTS kredisi	32-60	48-90			
	En düşük yüzde	% 25	% 37,5			

Notlar:

- (1) Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe yazınız. Dersin Teorik ve Uygulama/Pratik/Laboratuvar saatlerini Tablo 5.2'de veriniz.
- (2) Dersin öğretim dilini yazınız.
- (3) Yukarıdaki kategoriler için derslerin MÜDEK Ölçütlerini sağlama kontrolü MÜDEK değerlendiricisi tarafından ÖDR'de yer alan ders izlenceleri ve kurum ziyareti sırasında eğitim malzemeleri ve öğrenci çalışmaları incelenerek yapılacaktır.
- (4) Bir ders birden fazla kategori ile ilgili ise, dersin toplam yerel ve AKTS kredisi bu kategoriler arasında dağıtılabilir. Matematik ve Temel Bilimler (MTB) kategorisinde olmayan bir dersin kredisinin bir kısmının MTB kategorisinde sayılabilmesi için o dersteki MTB ile ilgili ders konularının daha önce alınmış olması gereken MTB derslerinde kapsamamış olması gerekir.
- (5) Temel bilim derslerine örnekler: Genel fizik, genel kimya, fiziksel kimya, organik kimya, biyoloji, biyokimya, mikrobiyoloji, moleküler biyoloji, meteoroloji, mineraloji, toprak bilimi, yer bilimleri, uzay bilimleri vb. Matematik derslerine örnekler: Kalkülüs, kompleks değişkenler, diferansiyel denklemler, olasılık, istatistik, doğrusal (lineer) cebir, ayrık matematik, mühendislik matematiği, sayısal analiz vb.
- (6) Mesleki Konulara örnekler: Temel mühendislik bilimleri (Mühendislik Mekaniği, Termodinamik, Isı ve Kütle Aktarımı, Akışkanlar Mekaniği, Elektrik ve Elektronik Devreler, Malzeme Bilimi, Bilgisayar Bilimi, vb.) ve disipline özgü mühendislik alanlarıyla ilgili konular.
- (7) Genel Eğitime örnekler: Sosyal ve beşeri bilimler, tarih, felsefe, Türkçe, yabancı dil, ekonomi, teknik olmayan seçmeli dersler vb.
- (8) Diğer: Yukarıdaki 3 kategoriye girmeyen konular. Örnekler: Temel bilgisayar kullanımı ve programlama, bireysel beceri geliştirmeye yönelik spor ve müzik, vb.
- (9) Toplamlar hesaplanırken zorunlu derslerin hepsi, seçmeli derslerin ise, yalnızca eğitim planında yer aldığı sayı kadarı kullanılmalıdır.
- (10) Kurum, yerel ve AKTS kredi değerlerinin ikisini de (Yerel Kredi-AKTS Kredisi biçiminde) vermelidir. Yerel kredi, ÖDR Ek-II.7 ve Mühendislik Lisans Programları Değerlendirme Ölçütleri belgesinde yer alan tanımlara uygun hesaplanmış olmalıdır.
- (11) Türkçe eğitim yapan programlar giriş düzeyinde en az 9 yerel kredi veya 12 AKTS kredisi tutarında yabancı dil dersi içermelidir.

Tablo 5.2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri
[Gıda Mühendisliği]

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyılıda Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Dersin Türü ⁽¹⁾			
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer
BIO1101	BİYOLOJİ	1	34	%100			
KIM1101	GENEL KİMYA	1	33	%100			
KIM1102	GENEL KİMYA LABORATUVAR	1	33			%100	
FİZ1101	FİZİK I	1	39	%100			
GMZ1101	GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ	1	38	%100			
GMZ1102	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ	1	34	%100			
MAT1101	MATEMATİK I	1	50	%100			
TRS1101	TEKNİK RESİM	1	34	%50	%50		
AIT1101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	1	40	%100			
TDI1101	TÜRK DİLİ I	1	40	%100			
YDI1101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	1	18	%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	35	%100			
GMZ2102	GENEL MİKROBİYOLOJİ	1	23	%100			

GMZ2103	GENEL MİKROBİYOLOJİ LABORATUVARI	1	23			%100	
GMZ2104	DİFERANSİYEL DENKLEMLER	1	22	%100			
GMZ2105	AKIŞKANLAR MEKANİĞİ	1	40	%100			
GMZ2106	GIDA KİMYASI I	1	28	%100			
GMS2111	GIDA KALİTE KONTROL	1	21	%100			
GMS2112	MESLEKİ İNGİLİZCE I	1	26	%100			
GTS2111	GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	1	21	%100			
GTS2112	GIDA PAZARLAMA	1	21	%100			
GTS2113	ÖZEL GIDALAR	1	22	%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	20	%100			
GMZ3102	GIDA ANALİZLERİ	1	11	%50		%50	
GMZ3103	ORGANİK KİMYA	1	15	%100			
GMZ3104	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	1	11	%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	16	%50		%50	
GMZ4106	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	1	16	%50		%50	
GMZ4103	ET BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	1	18	%50		%50	
GMZ4107	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TASARIM	1	18	%100			
GMZ4105	SEMİNER	6	4		%100		
GMJ4111	STAJ II	1	-				%100
ISG4101	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ I	1	11	%100			
GMS4115	SU ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	1	8	%100			
GMS4116	KÜMES HAYVANLARI İŞLEME TEKNOLOJİSİ	1	8	%100			
GMS4117	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE SPSS İLE VERİ ANALİZİ	1	20	%100			
GSS4113	GİRİŞİMCİLİK I	1	12	%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			

Not: (1) Her dersin oluştuğu türleri haftalık ders saati olarak veriniz (2 saat teorik, 2 saat uygulama gibi).

Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu

6.1 Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

6.1.1 Tablo 6.1 ve 6.2'yi

6.1.2 Gıda Mühendisliği öğrencilerine yüksek kalite standartlarında eğitim vermek, gıda mühendisliği mesleğinin tüm gereksinimlerini karşılayacak şekilde donanımlı mühendisler yetiştirmek adına akademik kadrosunu sürekli iyileştirme yönünde girişimlere sahiptir. Bölümümüzde 2025 yılı itibari ile 2 Profesör, 2 Doçent, 2 Doktor Öğretim Üyesi olmak üzere toplam 6 akademik personel bulunmaktadır. Mikrobiyoloji alanında uzman öğretim üyesi ihtiyacımız mevcut olup, bölümümüzde Araştırma görevlisi de mevcut değildir.

6.1.3 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. Bölümümüz öğretim üyeleri her yıl bilimsel faaliyetlerde etkin görev almaktadır. 2025 yılı faaliyet döneminde 15 adet sözlü bildiri, SCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI kapsamındaki indekslerde 10 adet makale, SCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI kapsamı dışındaki uluslararası indekslerde 2 adet makale ve Ulakbim TR dizin kapsamında ise 3 adet makale çalışması gerçekleştirmişlerdir.

6.2 Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

6.2.1 Öğretim kadrosunun sahip olduğu niteliklerin yeterliğini ve programın sürdürülmesi, değerlendirilmesi ve geliştirilmesi yönündeki yaklaşım ve uygulamalarını Ölçüt 6.2'de belirtilen özellikleri de göz önüne alarak irdeleyiniz.

6.2.1 Ders vermekle yükümlü olan öğretim üyesi ve öğretim görevlilerinin özet özgeçmişlerini belirtilen formata uygun olarak Ek I.2'de veriniz.

6.3 Atama ve Yükseltme

6.3.1 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.

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=24672&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>
<https://balikesir.edu.tr/universitemiz>

Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti
[Gıda Mühendisliği]

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/2024-2025 GMZ4203/1/ Bahar/2024-2025 KRY1201/1/ Bahar/2024-2025 GDM5201/3/ Bahar/2024-2025 GDM5207/3/ Bahar/2024-2025 GMZ4106/3/Güz/2025-2026 GMS4117/2/ Güz/2025-2026 GMZ4105/1/ Güz/2025-2026 GDM5101/3/ Güz/2025-2026 GDM5108/3/ Güz/2025-2026	60	40	0
Sibel YAĞCI	TZ	GMZ4203/1/ Bahar/2024-2025 GMZ3201/3/ Bahar/2024-2025 GMZ4201/1/ Bahar/2024-2025 GMD5105/3/ Bahar/2024-2025 GMZ2201/3/ Bahar/2024-2025 GMZ2105/2/Güz/2025-2026 GDM5113/3/Güz/2025-2026 GMZ4107/3/ Güz/2025-2026 GMZ3101/3/ Güz/2025-2026 GMZ2101/3/ Güz/2025-2026 GMZ4105/1/ Güz/2025-2026	70	30	0

Sündüz Sezer KIRALAN	TZ	GMS3215/2/ Bahar/2024-2025 GMZ2206/3/ Bahar/2024-2025 GMZ1204/2/ Bahar/2024-2025 GMS2222/2/ Bahar/2024-2025 GMZ4203/2/ Bahar/2024-2025 GMZ2106/3/ Güz/2025-2026 GMS2112/2/ Güz/2025-2026 GMZ4105/2/ Güz/2025-2026 GMZ3102/3/Güz/2025-2026 GDM5202/3/ Güz/2025-2026	65	35	0
Elif SAVAŞ	TZ	GMZ4202/2.5/Bahar/2024-2025 GMZ3204/2/Bahar/2024-2025 GMZ4206/3/Bahar/2024-2025 GMZ4203/1/Bahar/2024-2025 GDM5106/3/ Bahar/2024-2025 GMZ3104/2/ Güz/2025-2026 GDM5205/3/ Güz/2025-2026 GMS3116/2/ Güz/2025-2026 GMZ4101/3/ Güz/2025-2026 GMZ4105/1/ Güz/2025-2026	70	30	0
Yavuz YÜKSEL	TZ	GMZ4203/2/ Bahar/2024-2025 GMS4214/2/ Bahar/2024-2025 GMZ3207/2/ Bahar/2024-2025 USD0043/2/ Bahar/2024-2025 GDM5209/3/ Bahar/2024-2025 GMZ4205/3/ Bahar/2024-2025 USD0137 /2/ Güz/2025-2026 GMZ3105 /3/ Güz/2025-2026 GTS2113 /2/ Güz/2025-2026 GMZ4105/2/ Güz/2025-2026 GDM5209 /3/ Güz/2025-2026 GDM5110 /3/ Güz/2025-2026	60	40	0
Fatma KORKMAZ	TZ	GTS2221/2/ Bahar/2024-2025 GMZ4203/Bahar/2024-2025 GMZ3202/Bahar/2024-2025 GMZ3206/Bahar/2024-2025 GDM5213/Bahar/2024-2025GDM5115/Güz/2025-2026 GMZ4103/Güz/2025-2026 GMZ1101/Güz/2025-2026 GMZ4105/Güz/2025-2026	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. Gerekğinde satır ekleyiniz.
- (3) Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.
- (4) Uzun süreli izinleri “Diğer” sütununda gösteriniz.

Tablo 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi
[Programın Adı]

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	20	20	9	Yüksek	Yüksek	Orta
Sibel YAĞCI	Prof. Dr.	TZ	Dr./Gıda Mühendisliği	Gaziantep Üniversitesi	25	25	6	Orta	Yüksek	Düşük
Sündüz Sezer KIRALAN	Doç. Dr.	TZ	Dr./Gıda Mühendisliği	Ankara Üniversitesi	15	15	9	Orta	Yüksek	Düşük
Elif SAVAŞ	Doç. Dr.	TZ	Dr./Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	31	31	31	Yüksek	Yüksek	Orta
Yavuz YÜKSEL	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr./Gıda Mühendisliği	Atatürk Üniversitesi	26	26	12	Yüksek	Yüksek	Düşük
Fatma KORKMAZ	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr./Gıda Mühendisliği	Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	10	10	10	Yüksek	Yüksek	Düşük

Notlar:

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

Ölçüt 7. Altyapı

7.1 Eğitim için Kullanılan Alanlar ve Donanım

7.1.1 Gıda Mühendisliği Bölümü fiziksel olanaklar bakımında yeterli 6 adet dersliğe sahiptir. Dersliklerin genel özellikleri Tablo 7.1’de sunulmaktadır.

Gıda Mühendisliği Bölümü fiziksel olanaklar bakımında yeterli 6 adet dersliğe sahiptir. Dersliklerin genel özellikleri Tablo 7.1’de sunulmaktadır.

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 sunulmuştur.

Tahıl teknolojisi laboratuvarı

Yağ teknolojisi laboratuvarı

Hayvansal ürünler laboratuvarı

Arge laboratuvarı

Meyve sebze teknolojisi laboratuvarı

Mikrobiyoloji laboratuvarı

Uygulama laboratuvarı

Tablo 7.1 Gıda mühendisliği bölüm derslik özellikleri

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

7.1.2 Lisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar donanımını Tablo 7.1.2 (Ek I.3)’te verilmiştir.

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 düzeniği	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 Basıncılı Sıvı Kromatografi Cihazı - HPLC	Enstrümental analizler dersi ve Bitkisel yağ teknolojisi dersi uygulamalarında
UV-Spektrofotometre	Enstrümental analizler dersi, Gıda analizleri dersi, Bitkisel yağ Teknolojisi dersi uygulamalarında
Rotary Evaporatör	Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknoloji dersi uygulamalarında
Soxhlete	Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknoloji dersi uygulamalarında
Kurutma Fırını (Etüv)	Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknoloji dersi uygulamalarında
Santrifüj	Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknoloji dersi uygulamalarında
Çalkalamalı su banyosu	Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknoloji dersi uygulamalarında
Ultrasonikasyon	Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknoloji dersi uygulamalarında
Homojenizatör	Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknoloji dersi uygulamalarında
pH metre	Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknoloji dersi uygulamalarında
İnkübatör	Genel mikrobiyoloji laboratuvar dersi ve Gıda mikrobiyolojisi laboratuvar dersi uygulamalarında
UV-Spektrofotometre	Meyve sebze işleme teknolojisi ders uygulamaları
Gerber-Santrifüj	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi ders uygulamaları
pH-metre	Meyve sebze işleme teknolojisi ve Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi ders uygulamaları
Vizkozimetre	Meyve sebze işleme teknolojisi ders uygulamaları
Homojenizatör	Meyve sebze işleme teknolojisi ve Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi ders uygulamaları
Nem ölçer	Meyve sebze işleme teknolojisi ve Süt ve Süt

	Ürünleri Teknolojisi ders uygulamaları
Otoklav	Genel mikrobiyoloji laboratuvar dersi ve Gıda mikrobiyolojisi laboratuvar dersi uygulamalarında
Mikroskop	Genel mikrobiyoloji laboratuvar dersi ve Gıda mikrobiyolojisi laboratuvar dersi uygulamalarında

7.2 Diğer Alanlar ve Altyapı

7.2.1 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.

(3)B.3.1.1. <https://sks.balikesir.edu.tr/ataturk-kongre-ve-kultur-merkezi>

(3)B.3.1.2. <https://baunwebapi.balikesir.edu.tr/uploads/1735545422894.pdf>

(3) B.3.1.3. <https://baunwebapi.balikesir.edu.tr/uploads/1763573085237.pdf>

(3) B.3.1.4. <https://uzem.balikesir.edu.tr/>

7.2.2 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.

7.3 Modern Mühendislik Araçları, Bilgisayar ve Bilişim Altyapısı

7.3.1 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.

7.3.2 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.

7.4 Kütüphane

7.4.1 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. 7.5 Özel Önlemler

7.5.1 Balıkesir Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Acil durum eylem planı çerçevesinde tüm laboratuvarlarda gerekli işgüvenliği tedbirleri alınmıştır.

<https://gida.balikesir.edu.tr/acil-eylem-planı>

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.

7.5.2 Balıkesir Üniversitesi Mühendislik Fakültesi İdari Bina ve Ek Bina koridor ve yürüyüş yollarında sarı şerit yerleşimi ile görme engelli bireylerin hareket kabiliyeti artırmak hedeflenmiştir. Ayrıca ofis tabelaları ve engelli asansör ışıklı tabelaları Braille alfabesi ile kullanılabilir hale getirilmiştir. Ölçüt 8. Kurum Desteği ve Parasal Kaynaklar

8.1 Kurumsal Destek ve Bütçe Süreci

8.1.1 Programın sürdürülebilir kalite desteği anlamında programa özel ayrı bir bütçe planı yapılmamıştır. Ancak dekanlık bütçesi dahilinde bölümlere eşit şekilde ihtiyaçların temini açısından bütçe tahsisi yapılmaktadır. Bölüm öğretim üyelerinin Tübitak ve Kurumsal BAP proje destekleriyle elde ettikleri araştırma bütçeleri dahilinde araştırma olanakları sürdürülmektedir.

8.1.2 Programın sürdürülebilir kalite desteği anlamında programa özel ayrı bir bütçe planı yapılmamıştır. Ancak dekanlık bütçesi dahilinde bölümlere eşit şekilde ihtiyaçların temini açısından bütçe tahsisi yapılmaktadır. Bölüm öğretim üyelerinin Tübitak ve Kurumsal BAP proje destekleriyle elde ettikleri araştırma bütçeleri dahilinde araştırma olanakları sürdürülmektedir.

8.2 Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

8.2.1 Nitelikli bir öğretim kadrosunu çekme ve tutma açısından bütçenin yeterliliğini irdeleyiniz.

8.2.2 Öğretim kadrosunun mesleki gelişimini sürdürebilmesi için BAP ve TÜBİTAK proje destek kalemleri bulunmaktadır. 2025 yılı BAP proje destek miktarındaki iyileştirmeler olumlu gelişme olarak değerlendirilmektedir.

8.3 Altyapı ve Donanım Desteği

8.3.1 Altyapı ve donanımı sağlamak, bakımını yapmak ve işletmek için rektörlük bütçesinden fakülte adına ayrılan parasal destek kullanılmaktadır.

8.4 Teknik, İdari ve Hizmet Kadrosu Desteği

8.4.1 Programa destek veren bir adet bölüm sekreteri (idari görevli) bulunmaktadır. Program laboratuvarlarında uygulamalarda destek personel olarak görev yapacak teknik personel ihtiyacı bulunmaktadır.

Tablo 8.1 Harcamalar

[Programın Adı]

Harcama Kalemi	Mali Yıl	Önceki Yıl (Gerçekleşen) (TL)	Başvurunun Yapıldığı Yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki Yıl ⁽⁵⁾ (Bütçelenen) (TL)
Personel Giderleri ⁽¹⁾				
Seyahat Giderleri				
Hizmet Alımları				
Tüketim Malları ve Malzeme Alımları				
Demirbaş Alımları ⁽²⁾				
Yapı ve Tesisler ⁽³⁾				
Küçük Bakım/Onarım				
Makina Donanım ve Taşıt Alımları				
Muhtelif Araştırma Yayın				
Diğer ⁽⁴⁾				

Notlar:

- (1) Öğretim elemanlarının ek ders ücretleri, temsil ve tanıtma giderleri, öğrenci ödülleri ve öğrenci konseyi giderleri bu kalemdedir.
- (2) Büro ve bina donatımı, eğitim araç gereçleri, kitap ve dergi alımları, emniyet ve yangın giderleri bu kalemdedir.
- (3) Bina ve büyük tesis onarım giderleri, çevre düzenlemesi bu kalemdedir.
- (4) Üyelikler, mahkeme masrafları, vergi, rüsum ve harçlar bu kalemdedir.
- (5) Kurum ziyareti başlangıcından en geç dört hafta önce bu tablonun güncellenmiş sürümü, BBO'da İstenilen Ek Bilgi ve Belgeler dizini altında sunulmalıdır.

Ölçüt 9. Organizasyon ve Karar Alma Süreçleri

9.1 Rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimler düzeyindeki tüm karar alma süreçlerini anlatınız ve bunları program çıktılarının gerçekleştirilmesi ile eğitim amaçlarına ulaşılması açılarından irdeleyiniz.

Balıkesir Üniversitesi 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu çerçevesinde karar alma süreçlerini sürdürülebilir sistemlerle tanımlamıştır.

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=2547&MevzuatTur=1&MevzuatTertip=5>

Fakülte karar alma süreçlerine dair iş akış şemaları aşağıdaki linkte verilmektedir.

<https://mf.balikesir.edu.tr/is-akis-semalari>



Ek I – Programa İlişkin Ek Bilgiler

I.1 Ders İzlençeleri

B.5.1.4'de belirtildiği biçimde, ders izlençelerini burada veriniz. Ders izlençeleri için kullanılacak format her ders için aynı olmalı, verilen bilgi ders başına iki sayfayı geçmemeli ve aşağıdaki konuları içermelidir:

- Bölüm, kod ve ders adı
- Zorunlu/seçmeli ders bilgisi
- Dersin yerel kredisi ve AKTS kredisi
- Ders (katalog) içeriği
- Önkoşul(lar)
- Ders kitabı (kitapları) ve/veya diğer gerekli malzeme
- Dersin amaçları
- Dersin öğrenim çıktıları
- İşlenen konular
- Dersin meslek eğitimi sağlamaya yönelik katkısı
- Dersin program çıktıları ile olan ilişkileri
- Bu tanımı hazırlayan kişi(ler) ve hazırlanma tarihi

I.2 Öğretim Elemanların Özgeçmişleri

B.6.2.1'de belirtildiği biçimde, programı yürüten bölümdeki tüm öğretim üyelerinin, öğretim görevlilerinin ve ek görevli öğretim elemanlarının özgeçmişlerini veriniz. Özgeçmişler aynı formatta olmalı, verilen bilgi kişi başına iki sayfayı geçmemeli ve en az aşağıdaki bilgileri içermelidir:

- Adı, soyadı ve unvanı
- Aldığı dereceler (alan, kurum ve tarih bilgisi ile)
- Kurumdaki hizmet süresi, ilk atama tarihi ve terfi, unvan ve tarihleri
- Diğer iş deneyimi (eğitim, sanayi, vb.)
- Danışmanlıkları, patentleri, vb.
- Son beş yıldaki belli başlı yayınları
- Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar
- Aldığı ödüller
- Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler
- Son beş yıldaki mesleki gelişim etkinlikleri

I.3 Donanım

B.7.1.2'de belirtildiği biçimde, lisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar donanımını açıklayınız.

I.4 Bölüm Belge Odası

Kurum bu bölümde, SBOHY gereği olarak ÖDR'nin MÜDEK Ofisine iletilmesi ile birlikte BBO'ya yüklenmiş olması gereken ve ayrıca, SBOHY gereği olmadığı halde, kurum tarafından ÖDR içerisinde verilemediği için SBOHY'de tanımlı SBO Dizin yapısında yer alan her bir dizine yüklenen ek bilgi ve belgelerin listelerini verir. Ek I.4, ortak derslerdeki farklılıklar ve Ölçüt 1-9 birinci düzey dizinlerine karşı gelen Ek I.4.1-11 bölümlerinden oluşur. Her bir alt ölçüt ve program çıktıları için, BBO ikinci düzey dizinlerine koşut olacak biçimde Ek I-4.2.1, Ek I-4.2.2 ve benzeri

biçimde alt bölümler oluşturularak, BBO dizinlerine yüklenen bilgi ve belgelerin listeleri, oluşturulan bu alt bölümlerde verilir ve gerekli açıklamalar yapılır.

I.5 Diğer Bilgiler

Kurum bu bölümü ÖDR'de yer almasını uygun göreceği bilgiler için kullanabilir.

Ek II – Kurum Profili

Değerlendirme takımı, programı yürüten bölüm yanında, onun bağlı bulunduğu fakülte ve üniversite hakkında bazı genel bilgilere de gereksinim duyacaktır. Bu bilgiler ÖDR'ye ek, ayrı bir belge olarak Ek II – Kurum Profili başlığı altında hazırlanmalıdır. Ek II belgesi birden fazla program akreditasyonu için başvuru yapılmış olsa bile, tüm programlar için ortak olmalı ve FBO da ÖDR tesliminde hazır olacak şekilde yüklenmiş olmalıdır.

II.1 Kuruma İlişkin Bilgiler

Üniversitenin adı ve iletişim bilgileri

Kurumun Türü

Üniversitenin yönetim biçimini belirtiniz (devlet ya da vakıf).

Üniversite Üst Yönetim Kadrosu

Rektörün, rektör yardımcılarının ve varsa rektör danışmanlarının adları ile görev dağılımlarını yazınız.

Akreditasyon ve Değerlendirme Bilgisi

Üniversitedeki programların akreditasyon ve/veya değerlendirme aldığı kuruluşların adları ile en son akreditasyonların/değerlendirmelerin başlangıç ve bitiş tarihlerini yazınız.

Özgörev

Üniversitenin (varsa) yayımlanmış özgörevini yazınız.

İdari Destek Birimleri

Programların eğitim amaçlarına ulaşması için gerekli olan (kütüphane, bilgi işlem, öğrenci işleri, sağlık, kültür, kongre, spor, yemekhane, yurt, vb.) destek birimleri hakkında bilgi veriniz.

II.2 Fakülteye İlişkin Bilgiler

Genel Bilgi

Programları değerlendirilen fakültenin adı ve iletişim adresini veriniz.

Dekanın, dekan yardımcılarının ve varsa dekan danışmanlarının adlarını ve görev dağılımını veriniz.

Bu belgenin Ek-II bölümünü hazırlayan kişinin adını ve görevini yazınız.

Fakültede yer alan bölümlerin ve bölüm başkanlarının adlarını veriniz.

Fakülte dekanının, dekan yardımcılarının ve fakültenin üniversitedeki yerini gösteren bir organizasyon şeması hazırlayınız ve şemayı Tablo II-1 Organizasyon Şeması olarak adlandırınız. Şemada fakültenin bağlı olduğu kişilerin unvanlarını belirtiniz (akademik işlerden sorumlu rektör yardımcısı gibi).

Özgörev

Fakültenin (varsa) yayımlanmış özgörevini yazınız.

Fakülteadaki Programlar ve Verilen Dereceler

Fakülteadaki tüm lisans programlarıyla ilgili bilgileri, Tablo II-2'yi ve fakülte genelinde verilen tüm dereceleri (lisans-lisansüstü ayrımı yapmadan) kullanarak Tablo II-3'ü doldurunuz.

Yöneticilere İlişkin Bilgiler

Dekanın, dekan yardımcılarının ve varsa dekan danışmanlarının birer özgeçmişini veriniz. Özgeçmişler iki sayfayı geçmemelidir.

Akademik Destek Veren Bölümlere İlişkin Bilgiler

Değerlendirilen programlara akademik destek veren tüm bölümler (fakülte içi ve dışı) ile ilgili bilgileri kullanarak, Tablo II-4'ü doldurunuz. Kurum ziyareti başlangıcından en geç dört hafta önce bu tablonun güncellenmiş sürümü, FBO'da İstenilen Ek Bilgi ve Belgeler dizini altında sunulmalıdır.

Fakülte Bütçesi

Fakültenin harcamalarını, fakülte temelinde kullanarak, Tablo II-5'i doldurunuz. Bu bilgi akreditasyon başvurusunun yapıldığı yıl kullanılmakta olan, ondan bir önceki yıl gerçekleşmiş olan ve bir sonraki yılda öngörü olarak verilmelidir. Kurum ziyareti başlangıcından en geç dört hafta önce bu tablonun güncellenmiş sürümü, FBO'da İstenilen Ek Bilgi ve Belgeler dizini altında sunulmalıdır.

II.3 Personel ve Personel Politikaları

Personel ve Öğrenci Sayıları

Fakülteadaki tüm personelin (tam zamanlı, yarı-zamanlı, ek görevli) ve öğrencilerin sayısını hem fakülte için hem değerlendirilen her program için, Tablo II-6'yı kullanarak, ayrı ayrı tablolar olarak veriniz.

Ücretler ve Personel Politikaları

Fakültede uygulanan atama ve yükseltme ölçütleri hakkında bilgi veriniz. Öğretim üyelerinin ücretlerinin yer alacağı Tablo II-7'nin doldurulması ücretler açısından zorunlu değildir.

II.4 Öğretim Üyelerinin Yükleri

Fakültede uygulanan öğretim yüküne ilişkin politikaları anlatınız. Tam zamanlı öğretim üyesi yükünün ne olduğunu tanımlayınız.

II.5 Yarı Zamanlı ve Ek Görevli Öğretim Elemanlarının İzlenmesi

Fakültede görevlendirilen yarı zamanlı ve ek görevli öğretim elemanlarının izlenmesi ve değerlendirilmesi için uygulanan politikaları yazınız.

II.6 Öğrenci Kayıt ve Mezuniyet Bilgileri

Tüm fakülte ve değerlendirilecek her program için son beş yıla ilişkin öğrenci kayıt ve mezuniyet istatistiklerini Tablo II-8'de veriniz.

II.7 Kredi Tanımı

Bir yerel kredi, yarıyıl boyunca her hafta düzenli olarak verilen bir saatlik (genellikle 50 dakika) teorik dersin veya yapılan iki saatlik uygulama, pratik veya laboratuvar çalışmalarının eğitim yüküne karşılık gelmektedir. Bir eğitim-öğretim yılı, yarıyıl sonu sınavları dışında en az 28 haftadan oluşmaktadır.

AKTS kredisi ise öğrencilerin bir dersle ilgili tüm etkinlikler için harcamaları beklenen toplam zamana dayalı olarak hesaplanan öğrencinin yükünü gösteren kredidir. 25-30 saatlik bir öğrenci yükü, 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Programlarda farklı kredi tanımları kullanılıyorsa, bunlar hakkında bilgi verilmelidir.

II.8 Kabul, Yatay ve Dikey Geçiş, Çift Anadal ve Mezuniyet Koşulları

Bu bölümde verilen bilgiler, fakülteadaki tüm programlar için geçerli olmalıdır. Değerlendirilmek üzere başvuruda bulunulan programlardan herhangi biri için bir istisna söz konusuysa, burada belirtilmeli, ayrıntıları ise, ilgili programın Özdeğerlendirme Raporunda verilmelidir.

Öğrenci Kabulü

Fakülteadaki programlara son beş yıl içinde kayıt yaptıran öğrencilerin ÖSYM YKS puanları ve sıralamalarını Tablo II-9'a giriniz.

Diğer kurumlardan alınan derslerin, programların kendi ders planlarında yer alan dersler yerine ne şekilde sayıldığına ilişkin bilgi veriniz.

Yatay ve Dikey Geçiş

Fakülteadaki programlara yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulüne ilişkin düzenlemeleri ve uygulamaları açıklayınız. Kabullerde kullanılan ölçütleri (en az not ortalaması değerleri, alınmış olması gereken dersler, ders eşdeğerlikleri, vb.) yazınız.

Fakülte genelinde yatay ve dikey geçişle kabul edilen öğrencilere ilişkin istatistikleri Tablo II-10'da veriniz.

Çift Anadal

Fakülteadaki çift anadal programlarına öğrenci kabulüne ve izlemesine ilişkin düzenlemeleri ve uygulamaları açıklayınız. Kabullerde ve izlemede kullanılan ölçütleri (en az not ortalaması değerleri, alınmış olması gereken dersler, ders eşdeğerlikleri, vb.) yazınız.

Fakülte genelinde çift anadal programlarına kabul edilen öğrencilere ilişkin istatistikleri Tablo II-10'da veriniz.

Mezuniyet Koşulları

Öğrencilerin, mezuniyet koşullarını sağlamalarını garanti altına almak için kullanılan süreci tanımlayınız. Bu amaçla kullanılan her türlü belgeyi ekleyiniz.

Mezuniyet için istenen not ortalamasını belirtiniz.

II.9 Fakülte Belge Odası

Kurum bu bölümde, SBOHY’de tanımlı FBO Dizin yapısında yer alan her bir dizine ÖDR’nin MÜDEK Ofisine iletilmesi ile birlikte yüklenmiş olması gereken ek bilgi ve belgelerin listelerini verir. Ek II.9, FBO Dizin yapısına uygun olarak aşağıdaki bileşenlerden oluşur:

- Ek II.9.1 Ortak Yabancı Dil Dersleri
- Ek II.9.2 Ortak Fizik Dersleri
- Ek II.9.3 Ortak Kimya Dersleri
- Ek II.9.4 Ortak Matematik Dersleri
- Ek II.9.5 Ortak Bilişim Dersleri
- Ek II.9.6 Ortak Sosyal ve Spor Alanları
- Ek II.9.7 Fakülte ve Üniversite Kapsamında Engelliler için Alınmış Olan Önlemler
- Ek II.9.8 Fakülte ve Üniversite Kapsamında Ortak Öğretim Ortamlarında Alınmış Olan Güvenlik Önlemleri
- Ek II.9.9 Üniversite Kütüphane Olanakları
- Ek II.9.10 Üniversite Bilişim Olanakları
- Ek II.9.11 Üniversitedeki Sağlık Olanakları
- Ek II.9.12 Diğer

Tablo II-1 Organizasyon Şeması

Tablo II-2 Fakülte'deki Lisans Programları

Programın Adı ⁽¹⁾	Türü ⁽²⁾		Programın Süresi	Program Yöneticisinin ya da Bölüm Başkanının Adı ve Soyadı	Değerlendirme için Başvuruda Bulunmuş ⁽³⁾		Mevcut, ancak Değerlendirme için Başvurmamış ⁽⁴⁾	
	Normal Öğretim	İkinci Öğretim			Akreditasyonu		Akreditasyonu	
					Var	Yok	Var	Yok
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								

Notlar: Tabloyu aşağıdaki esaslara göre, fakültede yürütülen tüm lisans programları için doldurunuz.

- (1) Program adını üniversite kataloğunda geçtiği biçimde yazınız.
(2) Programın farklı türleri için (Normal Öğretim, İkinci Öğretim, vb.) ayrı satırlar kullanınız.
(3) Yalnızca bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesi istenen programları belirtiniz.
(4) Bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesini istemediğiniz programları belirtiniz.

Tablo II-3 Fakültede Verilen Dereceler

Programın Adı ⁽¹⁾	Türü ⁽²⁾		Diplomada Yazılan Derecenin Adı	Not Belgesinde Yazılan Programın Adı
	Normal Öğretim	İkinci Öğretim		

Notlar: Tabloyu aşağıdaki esaslara göre, fakültede yürütülen tüm programlar (lisans ve lisansüstü) için doldurunuz.

(1) Program adını üniversite kataloğunda geçtiği biçimde yazınız.

(2) Programın farklı türleri için (Normal Öğretim, İkinci Öğretim, vb.) ayrı satırlar kullanınız.

Tablo II-4 Akademik Destek Veren Bölümler

Eğitim-öğretim Yılı⁽¹⁾: _____

Bölümün Adı ⁽²⁾	Tam Zamanlı Öğretim Elemanı Sayısı ⁽³⁾	Ek Görevli Öğretim Elemanı Sayısı ⁽⁴⁾	Tam Zamanlı Eşdeğer (TZE) Öğretim Elemanı ⁽⁵⁾	Araştırma Görevlileri ⁽⁶⁾	
				Adet	TZE
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Notlar:

- (1) Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren eğitim-öğretim yılına ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcından en geç dört hafta önce bu tablonun güncellenmiş sürümü, FBO'da İstenilen Ek Bilgi ve Belgeler dizini altında sunulmalıdır.
- (2) Destek veren Bölümler, değerlendirilen programlardaki öğrencilerin ders aldığı bölümlerdir (Matematik, Fizik, Kimya, Bilgisayar Mühendisliği, gibi).
- (3) Bu sütuna, tam zamanlı öğretim üyeleri ve öğretim görevlilerinin toplam sayısını yazınız.
- (4) Bu sütuna, ek görevli öğretim üyeleri ve öğretim görevlilerinin sayısını yazınız.
- (5) Bu sütuna, sütun 1 ile sütun 2'nin tam zamanlı eşdeğerinin toplamını yazınız. Öğretim üye ve görevlileri için 1 TZE (Tam Zamanlı Eşdeğer) yük fakülte tarafından tanımlanacaktır.
- (6) Bu sütunlara, araştırma görevlilerinin sayısını ve tam zamanlı eşdeğerini yazınız. Araştırma görevlileri için 1 TZE yük, haftalık 20 saate karşılık gelmektedir.

Tablo II-5 Harcamalar**[Fakültenin Adı]**

Harcama Kalemi	Mali Yıl	Önceki Yıl (Gerçekleşen) (TL)	Başvurunun Yapıldığı Yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki Yıl ⁽⁵⁾ (Bütçelenen) (TL)
Personel Giderleri ⁽¹⁾				
Seyahat Giderleri				
Hizmet Alımları				
Tüketim Malları ve Malzeme Alımları				
Demirbaş Alımları ⁽²⁾				
Yapı ve Tesisler ⁽³⁾				
Küçük Bakım/Onarım				
Makina Donanım ve Taşıt Alımları				
Muhtelif Araştırma Yayın				
Diğer ⁽⁴⁾				

Notlar:

- (1) Öğretim elemanlarının ek ders ücretleri, temsil ve tanıtma giderleri, öğrenci ödülleri ve öğrenci konseyi giderleri bu kalemdedir.
- (2) Büro ve bina donatımı, eğitim araç gereçleri, kitap ve dergi alımları, emniyet ve yangın giderleri bu kalemdedir.
- (3) Bina ve büyük tesis onarım giderleri, çevre düzenlemesi bu kalemdedir.
- (4) Üyelikler, mahkeme masrafları, vergi, rüsum ve harçlar bu kalemdedir.
- (5) Kurum ziyareti başlangıcından en geç dört hafta önce bu tablonun güncellenmiş sürümü, FBO'da İstenilen Ek Bilgi ve Belgeler dizini altında sunulmalıdır.

Tablo II-6 Personel ve Öğrenci Sayıları
[Fakültenin Adı]
ya da
[Değerlendirilen Programın Adı]

Eğitim-öğretim Yılı⁽¹⁾: _____

	Adet ⁽²⁾		TZE ⁽³⁾	Toplam TZE'ye Oranı ⁽⁴⁾
	TZ	YZ		
Yönetici ⁽⁵⁾				
Öğretim Üyeleri				
Öğretim Görevlileri				
Ek Görevliler				
Araştırma Görevlileri				
Teknisyenler/Uzmanlar				
Diğer İdari Görevliler				
Diğer ⁽⁶⁾				

Kayıtlı Lisans Öğrencileri ⁽⁷⁾				
Kayıtlı Lisansüstü Öğrencileri ⁽⁷⁾				

Hem fakülte hem değerlendirilen her program için ayrı ayrı doldurunuz.

Notlar:

- (1) Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren eğitim-öğretim yılına ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcından en geç dört hafta önce bu tablonun güncellenmiş sürümü, FBO'da İstenilen Ek Bilgi ve Belgeler dizini altında sunulmalıdır.
- (2) TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, EG: ek görevli
- (3) Araştırma görevlileri için 1 TZE haftalık 20 saate karşılık gelmektedir. Lisans ve lisansüstü öğrenciler için, 1 TZE, aldıkları tüm dersler dahil olmak üzere, 15 krediye karşılık gelmektedir. Öğretim üye ve görevlileri için 1 TZE fakülte tarafından tanımlanacaktır.
- (4) Her kategorideki TZE'yi, öğretim üyesi, öğretim görevlisi ve ek görevli TZE toplamına bölünüz. Yöneticileri dahil etmeyiniz.
- (5) Hem yöneticilik hem öğretim üyeliği yapan kişileri, harcadıkları zaman oranında her iki kategoriye de yüklerinin toplamı 1 TZE olacak şekilde yazınız.
- (6) Farklı bir kategori söz konusuysa bunu belirtiniz veya boş bırakınız.
- (7) Hazırlık okulu hariç.

Tablo II-7 Öğretim Elemanlarının Ücretleri
(Ücret Bilgileri İsteğe Bağlı)

Eğitim-öğretim Yılı _____

Tüm Fakülte için (ek dersler dahil)

	Profesör	Doçent	Dr. Öğretim Üyesi	Öğretim Görevlisi	Araştırma Görevlisi
Sayı					
En Yüksek Ücret					
Ortalama Ücret					
En Düşük Ücret					

Değerlendirilecek her program için (ek dersler dahil)

Program		Profesör	Doçent	Dr. Öğr. Üye.	Öğr. Gör.
	Sayı				
	En Yüksek				
	Ortalama				
	En Düşük				
	Sayı				
	En Yüksek				
	Ortalama				
	En Düşük				
	Sayı				
	En Yüksek				
	Ortalama				
	En Düşük				
	Sayı				
	En Yüksek				
	Ortalama				
	En Düşük				
	Sayı				
	En Yüksek				
	Ortalama				
	En Düşük				

Tablo II-8 Öğrenci ve Mezun Sayıları**Tüm fakülte için**

Eğitim-öğretim Yılı ⁽¹⁾	Hazırlık	Sınıf ⁽²⁾				Öğrenci Sayılar ⁽³⁾			Mezun Sayıları ⁽³⁾		
		1.	2.	3.	4.	L	YL	D	L	YL	D
[İçinde bulunulan eğitim-öğretim yılı]											
[1 önceki yıl]											
[2 önceki yıl]											
[3 önceki yıl]											
[4 önceki yıl]											

Notlar (1) İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

(2) Kurum tarafından tanımlanan "sınıf" kavramını burada açıklayınız.

(3) L: Lisans, YL: Yüksek Lisans, D: Doktora

Program: _____

Eğitim-öğretim Yılı ⁽¹⁾	Hazırlık	Sınıf				Öğrenci Sayıları ⁽²⁾			Mezun Sayıları ⁽²⁾		
		1.	2.	3.	4.	L	YL	D	L	YL	D
[İçinde bulunulan eğitim-öğretim yılı]											
[1 önceki yıl]											
[2 önceki yıl]											
[3 önceki yıl]											
[4 önceki yıl]											

Notlar (1) İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

(2) L: Lisans, YL: Yüksek Lisans, D: Doktora

Tablo II-9 Fakültedeki Lisans Öğrencilerinin ÖSYS Bilgileri

Eğitim-öğretim Yılı ⁽¹⁾	ÖSYS Puanı		Sıralama		Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı
	En düşük	En yüksek	En düşük	En yüksek	

Not: (1) İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.**Tablo II-10 Fakültedeki Öğrencilerin Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri**

Eğitim-öğretim Yılı ⁽¹⁾	Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Çift Anadal Yapan Öğrenci Sayısı

Not: (1) İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.