



**T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ**

MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ

**2025 YILI
PROGRAM ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU**

Bilgi İşlem Daire Başkanlığı

01.10.2026

PROGRAM OZDEGERLENDIRME RAPORU

PROGRAM BILGILERI

Program Adı:	Gıda Mühendisliği
Birim:	Mühendislik Fakültesi
Akreditasyon:	Mühendislik Eğitim Programları Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği (MÜDEK)
Rapor Tarihi:	01.10.2026 12:38

A. - Programa İlişkin Genel Bilgiler

1. - İletişim Bilgileri

Program web sayfasına ait link aşağıda paylaşılmıştır.

https://www.balikesir.edu.tr/site/birim/gida-muhendisligi-bolumu-293101
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 kampüs yerleşkesindeki Mühendislik Fakültesi Ek binasında sürdürmektedir.

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

B. - Değerlendirme Özeti

Ölçüt 1. - Öğrenciler

> 1.1 - Öğrenci Kabulleri

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.

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

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.

Programa kabul edilen öğrenciler için hazırlık sınıfı uygulaması mevcut değildir.

> 1.2 - Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

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 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

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).

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

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

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

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.

Erasmus+ kapsamında son 5 yılda öğrenci başvurusu bulunmamaktadır (Tablo 1.3.1; Tablo 1.3.). Programa kayıtlı öğrencilerin yabancı dil yeterliliklerinin bulunmamasından kaynaklanmaktadır.

Eğitim-Öğretim Dönemi	Giden Öğrenci Sayısı	Değişim Programı	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
Eğitim-Öğretim Dönemi	Gelen Öğrenci Sayısı	Değişim Programı	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

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

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 yaptırıldıklarında 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 eklesil 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.

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.

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)

> 1.5 - Başarı Değerlendirmesi

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

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.

- a) Yarıyıl İçi (Ara, Vize) Sınavı: Dersin öğrenme çıktılarının ölçülmesi için o yarıyıl içinde en az bir kere yapılan sınavdır.
- b) Yarıyıl Sonu (Final) Sınavı: Dersin öğrenme çıktılarının ölçülmesi için yarıyıl sonunda yapılan sınavdır.
- c) Mazeret Sınavı: Yarıyıl içi sınava katılamayanlardan, mazereti ilgili yönetim kurulu kararı ile kabul edilenlerin girebileceği sınavdır.
- d) Bütünleme Sınavı: Yarıyıl Sonu Sınavı ile aynı nitelikte olan sınavdır.
- e) 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:

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

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 eksiklerini 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

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

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.

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

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

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.

Eğitim- öğretim Yılı(1)	Hazırlık	Sınıf (2)				Öğrenci Sayıları (3)			Mezun Sayıları (3)		
		1.	2.	3.	4.	L	YL	D	L	YL	D
2025-2 026	-	24	26	17	37	104	11	0	-	-	-
2024-2 025	-	27	19	16	43	105	10	0	18	3	0
2023-2 024	-	19	17	20	46	102	10	0	24	7	0
2022-2 023	-	17	19	33	43	112	16	0	32	-	-
2021-2 022	-	17	27	41	46	131	11	0	40	-	-

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>

Kanıtlar (1 adet):

- 1.6.2_GıdaMuh_Kanıt.pdf (25.7 KB)

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

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 - Tanımlanan Program Eğitim Amaçları

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.

Gıda mühendisliği programı mezunları

Gıdaların işlenmesinde mühendislik ve fen bilimlerinin uygulama alanı uygular

Saklanmasında mühendislik ve fen bilimlerinin uygulama alanı uygular

Taşınmasında 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

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

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 donanıma sahip olan,
Sanayi, AR-GE, kalite kontrol, ürün geliştirme ve ilgili diğer alanlarda etkin roller üstlenebilen,
Mesleki ve etik sorumluluklarını gözeterek 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

Balıkesir Üniversitesi özgörevi;

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 bütünlüklü 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 yetiştirmektedir.

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 hammaddeğini 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 yetiştirmektedir.

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 geliştirmektedir." 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:

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

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.

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/vizyonmisyondegelerler>

Kanıtlar (3 adet):

- 2.2b.2.3_GıdaMuh_Kanıt .pdf (154.1 KB)
- 2.2b.2.2_GıdaMuh_Kanıt .pdf (116.5 KB)
- 2.2b.2.1_GıdaMuh_Kanıt .pdf (136.1 KB)

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.

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

> 2.2c - Program Eğitim Amaçlarını Belirleme ve Güncelleme Yöntemi

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
Erdoğan YAĞCI	Çelikler Gıda San. Tic. Ltd. Şti.	Dış Paydaş
Halil ÇENGEL	Güven ASAZeytinyağı Fabrikası Müdürü	Dış Paydaş
Mehmet UÇAR	Tellioğlu Şirketler Grubu İşletme Müdürü	Dış Paydaş
Hsaret UTKAN	Hisar Süt Ürünleri Ltd. Şti. Kalite Güvence Müdürü	Dış Paydaş
Nuri Serdar Gündoğan	Tellioğlu 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

Kanıtlar (1 adet):

- 2.2c.2_GıdaMuh_Kanıt.pdf (83.8 KB)

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.

Kanıtlar (1 adet):

- 2.2c.2_GıdaMuh_Kanıt.pdf (83.8 KB)

> 2.2d - Program Eğitim Amaçlarının Yayımlanması

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#>

Kanıtlar (1 adet):

- 2.2d.1_GıdaMuh_Kanıt.pdf (84.9 KB)

> 2.3 - Program Eğitim Amaçlarına Ulaşma

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

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. Gıda Mühendisliği Programı KAP kapsamında yapılan anketler

SN	Akreditasyon Komisyonu Anket Adı	Bölüm Uygulamasındaki Adı	Hedef Kitle	Güz Dönemi	Bahar Dönemi	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 Yükü 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	Mezunları mızdan 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	

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

Ölçüt 3. - Program Çıktıları

> 3.1 - Tanımlanan Program Çıktıları

Tablo 3.1.1 Programa Ait Program Çıktılarının Yeterliklere Göre Dağılımı

Program Çıktıları	Yeterlilikler*							
	Bilgi		Beceri		Yetkinlik			
	Kuramsal	Olgusal	Bilişsel	Uygulamalı	Bağımsız çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme	Öğrenme	İletişim ve Sosyal	Alana Özgü
P1 Gıda Mühendisliği'ne ilişkin Matematik ve fen bilimleri ile ilgili temel teori ve uygulamaları bilir.	X	X	X	X				
P2 Deney tasarlar, yapar, veri toplar, sonuçları analiz eder ve yorumlar			X	X		X		X
P3 Gıda kalite kontrolüne ait uygulamalar ve bunların hukuki yönleri ile ilgili farkındalığa sahiptir.	X	X		X		X		X
P4 Alanında; projelendirme, fizibilite, tasarım, kontrol, süreç yenileme, araştırma geliştirme çalışmaları nda görev alır.				X	X	X		X

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

P5 Alanında geliştirilmiş teknolojilerini tanımlar ve bu teknolojilerin uygulanması 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

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

P10 Gıda Mühendisliği uygulamaları nda çevre ve iş güvenliği ile ilgili konuları bilir ve uygular	X	X		X	X	X		X
---	---	---	--	---	---	---	--	---

Tablo 3.1.2 Gıda Mühendisliği Programı çıktılarının MÜDEK çıktıları ile ilişkilendirilmesi

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.
1. 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
1. 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.
1. Teknik ve Araçların Kullanımı: Karmaşık mühendislik problemlerinin analizi ve çözümüne yönelik, tahmin ve	P5	Alanında geliştirilmiş teknolojilerini tanıır ve bu teknolojilerin uygulanma sürecinde karşılaşılan sorunları çözer.

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

modelleme de dahil olmak üzere, uygun teknikleri, kaynakları ve modern mühendislik ve bilişim araçlarını, sınırlamalarının da farkında olarak seçme ve kullanma becerisi.		
1. 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.
1. 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
1. Etik Davranış: Mühendislik meslek ilkelerine uygun davranma, etik sorumluluk hakkında bilgi; hiçbir konuda ayrımcılık yapmadan, tarafsız davranma ve çeşitliliği kapsayıcı olma konularında farkındalık.	P8 P9	Alanında etik kurallara uyar ve sosyal sorumluluk bilinci taşır. Alanındaki ulusal ve uluslararası mevzuatı ve diğer düzenlemeleri takip eder
1. 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
1. 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
1. Proje Yönetimi: Proje yönetimi ve ekonomik yapılabirlik analizi gibi iş hayatındaki uygulamalar	P4	Alanında; projelendirme, fizibilite, tasarım, kontrol, süreç yenileme, araştırma geliştirme çalışmalarında görev alır.

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

hakkında bilgi; girişimcilik ve yenilikçilik hakkında farkındalık.		
1. 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.

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.

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

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.

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.

Tablo 3.1.4. Gıda Mühendisliği program çıktılarını belirleme yöntemi

Aşama	Yapılan Çalışmalar	Katılımcılar / Veri Kaynakları	Elde Edilen Çıktılar / Katkılar
1. Ulusal ve Uluslararası Standartların İncelenmesi	MÜDEK, ve YÖK yeterliliklerinin analizi	Akademik kurul, Kalite Komisyonu	PÇ kapsamı ve yetkinlik alanlarının belirlenmesi
2. Sektörel Gereksinim Analizi	İşveren anketleri, mezun/öğrenci geri bildirimleri, sektör toplantıları	İşverenler, mezunlar, sektör temsilcileri	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

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

Program çıktıları dönemsel olarak Gıda Mühendisliği PUKO temelli faaliyet planı esaslarına uygun olarak gözden geçirilerek güncellenmektedir.

<https://baunwebapi.balikesir.edu.tr/uploads/1754476830415.pdf>

Kanıtlar (1 adet):

- 3.1.5_GıdaMuh_Kanıt.pdf (314.8 KB)

> 3.2 - Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Süreci

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.

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

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 çıktılarına 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 çıktılarına baz alarak, bu program çıktılarına 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.

Kanıtlar (1 adet):

- [3.2.2.1_GıdaMuh_Kanıt.pdf](#) (2,363.2 KB)

Sürece ilişkin kanıtlar ders izlenceleri

Bitirme projesi örnekleri

Staj evrakları olarak eklenmiştir.

Kanıtlar (3 adet):

- [3.2.2.2_GıdaMuh_Kanıt.pdf](#) (9,447.1 KB)
- [3.2.2.4_GıdaMuh_Kanıt.pdf](#) (3,091.1 KB)
- [3.2.2.3_GıdaMuh_Kanıt.pdf](#) (1,162.1 KB)

> 3.3 - Program Çıktılarına Ulaşma

Kurumsal akreditasyon programı kapsamında gerekli düzenlemeler ve iyileştirmeler yapılmaktadır.

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

Kanıtlar (6 adet):

- [GMZ4207.pdf](#) (87.8 KB)
- [GMZ4113.pdf](#) (87.4 KB)
- [GMZ4112.pdf](#) (85.7 KB)
- [GMZ4111.pdf](#) (91.6 KB)
- [GMZ4110.pdf](#) (87.9 KB)
- [GMZ4108.pdf](#) (87.6 KB)

Ölçüt 4. - Sürekli İyileştirme

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.

Kanıtlar (1 adet):

- [4.1.2_GıdaMuh_Kanıt.pdf](#) (1,553.9 KB)

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

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 için 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.

Kanıtlar (1 adet):

- 4.1.2_GıdaMuh_Kanıt.pdf (1,553.9 KB)

Ölçüt 5. - Eğitim Planı

> 5.1 - Eğitim Planı (Müfredat)

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) <i>Önemli düzeyde tasarım içerenlere (Ö) koyunuz</i>	Genel Eğitim (7)	Diğer (8)
1. Yarıyıl						
BIO1101	BİYOLOJİ	Türkçe	2			
KIM1101	GENEL KİMYA	Türkçe	4			
KIM1102	GENEL KİMYA LABORATUVAR	Türkçe	1			
FİZ1101	FİZİK I	Türkçe	4			
GMZ1101	GIDAMÜHENDİSLİĞİNE 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						
FİZ1201	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 VEPROGRAMLAMA	Türkçe				3

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

	AMAYA GİRİŞ					
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(Ö)		
GMZ2106	GIDA KİMYASI I	Türkçe		4		
GMZ2107	GENEL MİKROBİYOLOJİ	Türkçe	4			
GMZ2108	ORGANİK KİMYA	Türkçe	3			
GMZ2109	DİFERANSİYEL DENKLEMLER	Türkçe	4			
GMZ2110	AKIŞKANLAR MEKANIĞI	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	GIDAMÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER I	Türkçe		4(Ö)		
GMZ3106	GIDA	Türkçe		5(Ö)		

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

	ANALİZLERİ					
GMZ3107	ENSTRÜMENTAL ANALİZLER	Türkçe		5(Ö)		
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 (Ö) koyunuz</i>	Genel Eğitim (7)	Diğer (8)
6. Yarıyıl						
GMZ3201	GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER II	Türkçe		4(Ö)		
GMZ3208	ET BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	Türkçe		5(Ö)		
GMZ3209	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Türkçe		5(Ö)		
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 (Ö)		
GMZ4110	BİTİRME PROJESİ I	Türkçe		2 (Ö)		
GMZ4111	TAHİL VE TAHİL ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Türkçe		5 (Ö)		
GMZ4112	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Türkçe		5 (Ö)		
GMZ4113	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	Türkçe		5 (Ö)		

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

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 (Ö)		
GMZ4209	BİTİRME PROJESİ II	Türkçe		2 (Ö)		
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 düşük yerel kredi-AKTSkredisi	32-60	48-90		
en az birini sağlamalıdır		En düşük yüzde	% 25	% 37,5		

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

Tablo 5.2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri

[Gıda Mühendisliği]

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyıda Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Dersin Türü(1)			
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer
BIO1101	BİYOLOJİ	1	34	%100			
KIM1101	GENEL KİMYA	1	33	%100			
KIM1102	GENEL KİMYA LABO RATUVAR	1	33			%100	
FİZ1101	FİZİK I	1	39	%100			
GMZ1101	GIDA MÜHE NDİSLİĞİNE 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	YABANCIDİL 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	LABORATUV AR GÜVENLİĞİ	1	19	%100			
KRY1201	KARİYER PLANLAMA	1	17	%100			
BIL1202	ALGORİTMA VE PROGRA MLAMAYA 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	YABANCIDİL II	1	6	%100			

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

	(İNGİLİZCE)						
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	GIDAKALİTE 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	ISIVELİ 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	FONKSİYON	1	18	%100			

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

	EL GIDALAR						
GMZ3101	GIDA MÜHE NDİSLİĞİND E TEMEL İŞLEMLER I	1	20	%100			
GMZ3102	GIDA ANALİZLERİ	1	11	%50		%50	
GMZ3103	ORGANİK KİMYA	1	15	%100			
GMZ3104	GIDA BİYOT EKNOLOJİSİ	1	11	%100			
GMZ3105	GIDA MAKİNE VE EKİPMANLA RI	1	13	%100			
GMJ3111	STAJ I	1	-				%100
GMS3114	GIDAENDÜS TRİSİNDE ATIK VE YAN ÜRÜNLER	1	16	%100			
GMS3115	MESLEKİ İNGİLİZCE III	1	16	%100			
GMS3116	GIDALARIN SOĞUKTA MUHAFAZAS I	1	16	%100			
GMZ3201	GIDA MÜHE NDİSLİĞİND E TEMEL İŞLEMLER II	1	14	%100			
GMZ3202	ENSTRÜMEN TAL ANALİZLER	1	16	%50		%50	
GMZ3206	GIDAAMBAL AJLAMA	1	14	%100			
GMZ3204	FERMANTAS YON TEKNOLOJİSİ	1	15	%100			
GMZ3207	ENDÜSTRİYE L YEMEK ÜRETİMİ	1	11	%100			
GMS3214	BESLENME İLKELERİ	1	15	%100			
GMS3215	MESLEKİ İNGİLİZCE IV	1	15	%100			
GMS3216	GIDA MÜHE NDİSLİĞİND E ISIL OLMAYAN T EKNOLOJİLE R	1	15	%100			
GMZ4101	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	1	16	%50		%50	
GMZ4106	BİTKİSEL YAĞ	1	16	%50		%50	

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

	TEKNOLOJİSİ						
GMZ4103	ET BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	1	18	%50		%50	
GMZ4107	GIDA MÜHE NDİSLİĞİND E 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 HAYVANLAR I İŞLEME TEKNOLOJİSİ	1	8	%100			
GMS4117	GIDA MÜHE NDİSLİĞİND E SPSS İLE VERİ ANALİZİ	1	20	%100			
GSS4113	GİRİŞİMCİLİK I	1	12	%100			
GSS4114	KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	1	11	%100			
GMZ4201	GIDA PROSES UY GULAMALAR I	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	1	28	%100			

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

	İŞLEMLER						
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			

Program Çıktıları	Yeterlilikler*							
	Bilgi		Beceri		Yetkinlik			
	Kuramsal	Olgusal	Bilişsel	Uygulamalı	Bağımsız çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme	Öğrenme	İletişim ve Sosyal	Alana Özgü
P1 Gıda Mühendisliği'ne ilişkin Matematik ve fen bilimleri ile ilgili temel teori ve uygulamaları bilir.	X	X	X	X				
P2 Deney tasarlar, yapar, veri toplar, sonuçları analiz eder ve yorumlar			X	X		X		X
P3 Gıda kalite kontrolüne ait uygulamalar ve bunların hukuki yönleri ile ilgili farkın dahiye sahiptir.	X	X		X		X		X
P4 Alanında;				X	X	X		X

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

projelendirme, fizibilite, tasarım, kontrol, süreç yenileme, araştırma geliştirme çalışmaları nda görev alır.								
P5 Alanında geliştirilmiş teknolojileri 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	X	X		X	X	X		X

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

sorumluluk bilinci taşıır.									
P9 Alanındaki ulusal ve uluslararası mevzuatı ve diğer d üzenlemel eri takip eder	X	X		X		X		X	
P10 Gıda Mühe ndisliği uy gulamaları nda çevre ve iş güvenliği ile ilgili konuları bilir ve uygular	X	X		X	X	X		X	

Aşağıda verdiğiniz **Program Çıktıları (P1-P10)** esas alınarak, daha önce paylaştığınız **Gıda Mühendisliği lisans programındaki tüm dersleri kapsayan eksiksiz “Ders - Program Çıktıları Katkı Tablosu”** yer almaktadır.

Katkı düzeyi ölçeği (MÜDEK):

1 = Düşük katkı | 2 = Orta katkı | 3 = Yüksek katkı

Ders - Program Çıktıları Katkı Tablosu

Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
BIO1101	Biyoloji	3	1								
KIM1101	Genel Kimya	3	1								
KIM1102	Genel Kimya Lab.	2	3								
FİZ1101	Fizik I	3	1								
GMZ1101	Gıda Mühendisliğine Giriş	2		1	1	1		1	2	1	1
GMZ1102	Temel Bilgi Teknolojileri	1				2					
MAT1101	Matematik I	3	1								
TRS1101	Teknik Resim	1			1		3				

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
FIZ1201	Fizik II	3	1								
MAT1202	Matematik II	3	1								
GMZ1201	Analitik Kimya	3	2								
GMZ1204	Laboratuvar Güvenliği		1						2		3
BIL1202	Algoritma ve Programlamaya Giriş	1				2					
IST1202	İstatistik	2	3								
GMZ2101	Kütle ve Enerji Denklemleri	3	2		1						
GMZ2102	Genel Mikrobiyoloji	3	2	1					1		
GMZ2103	Genel Mikrobiyoloji Lab.	2	3	1							
GMZ2105	Akışkanlar Mekaniği	3	2		1						
GMZ2106	Gıda Kimyası I	3	2								
GMS2111	Gıda Kalite Kontrol	2	2	3	1				2	2	1
GTS2111	Hijyen ve Sanitasyon	1	1	2					2	1	3
GMZ2201	Isı ve Kütle Transferi	3	2		2	1					
GMZ2204	Gıda Mikrobiyolojisi	3	2	2					2	1	
GMZ2205	Gıda Mikrobiyolojisi Lab.	2	3	2							
GMZ2206	Gıda Kimyası II	3	2								
GTS2221	Gıda Muhafaza Metotları	2	2		2	1					

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
	rı										
GMZ3101	Temel İşlemler I	3	2		2	1					
GMZ3102	Gıda Analizleri	2	3	2							
GMZ3105	Gıda Makine ve Ekipmanları	2	1		2	2					
GMJ3111	Staj I	1	2	2	2	2		2	2	1	2
GMZ4107	Gıda Mühendisliğinde Tasarım	2	2								

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 ilgili 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 ilgili 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 Fermentasyon 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 ilgili 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.

> 5.2 - Eğitim Planını Uygulama Yöntemi

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

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

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

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

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. yarıyllara 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 ↓ Fermantasyon Teknolojisi Gıda Biyoteknolojisi

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.

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyıda Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Dersin Türü(1)			
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer
BIO1101	BİYOLOJİ	1	34	%100			
KIM1101	GENEL KİMYA	1	33	%100			
KIM1102	GENEL KİMYA LABO RATUVAR	1	33			%100	
FİZ1101	FİZİK I	1	39	%100			
GMZ1101	GIDA MÜHE NDİSLİĞİNE 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	YABANCIDİL 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	LABORATUV AR GÜVENLİĞİ	1	19	%100			
KRY1201	KARİYER PLANLAMA	1	17	%100			
BİL1202	ALGORİTMA VE PROGRA MLAMAYA 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	YABANCIDİL II (İNGİLİZCE)	1	6	%100			
GMZ2101	KÜTLE VE ENERJİ DENKLİKLER İ	1	35	%100			
GMZ2102	GENEL MİKRO	1	23	%100			

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

	OBİYOLOJİ						
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	GIDAKALİTE 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	ISIVELİ 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 KATKILAR, 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	1	11	%50		%50	

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

	ANALİZLERİ						
GMZ3103	ORGANİK KİMYA	1	15	%100			
GMZ3104	GIDA BİYOT EKNOLOJİSİ	1	11	%100			
GMZ3105	GIDA MAKİNE VE EKİPMANLARI	1	13	%100			
GMJ3111	STAJ I	1	-				%100
GMS3114	GIDAENDÜSTRİSİNDE 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	GIDAAMBALAJLAMA	1	14	%100			
GMZ3204	FERMENTASYON 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			

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

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 HAYVANLAR I 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	1	18	%100			

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

GSS4212	II ÜRÜN GELİŞTİRME VE OPTİMİZ ASYON	1	18	%100			
GSS4213	İNSAN HAKLARI VE DEMOKRASİ	1	18	%100			

> 5.3 - Eğitim Planı Yönetim Sistemi

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

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

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

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 Denklikleri

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.

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

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

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.

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

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

Yarıyıl	Ders Kodu	Dersin Adı	Yerel Kredi	AKTS	Karşılıdığı Bileşen	Açıklama / Garantisi
						öncesi minimum AKTS sağlanır
5.-8.	GMS4215	Özel Gıdalar Teknolojisi	0	4	Mesleki/Disipli ne Özgü Eğitim	Mezuniyet için gerekli mesleki AKTS toplamına katkı sağlar; öğrenciler danışman rehberliğinde seçer
8.	GMS4223	Endüstriyel Yemek Üretimi	0	4	Mesleki/Disipli ne Özgü Eğitim	Danışman onayı ile seçilen mesleki seçmeli; minimum AKTS kontrol edilir
6.-8.	GMS4216	Beslenme İlkeleri	0	4	Mesleki/Disipli ne 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

Açıklamalar:

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

Karşılıdığı 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.

Danışmanlık

Mezuniyet için minimum AKTS kontrolü

Ders havuzu çeşitliliği

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

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 gözlemlenme; süreç tasarımı ve optimizasyon
Bitkisel Yağ Teknolojisi	Yağ ekstraksiyonu, rafinasyon, filtrasyon, stabilite testleri	Üretim süreçlerinin kimyasal ve fiziksel etkilerini deneysel olarak gözlemlenme
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 gözlemlenme

> 5.5 - Ana Tasarım Deneyimi

2. İlgili Dersler ve Kazanımlar

Ders Kodu / Adı	Önceki Bilgi/Beceri Kullanımı	Tasarım Deneyimi / Gerçekçi Koşullar
GMZ4108 - Gıda Mühendisliğinde Tasarım I	Isı ve kütle transferi, akışkanlar mekaniği, reaksiyon kinetiği, gıda kimyası, mikrobiyoloji, temel işlemler I-II	Öğrenciler, bir gıda üretim prosesinin tam tasarımını planlar , ekipman seçimi, kapasite hesaplamaları ve kalite kriterlerini belirler. Gerçekçi kısıtlar: enerji tüketimi, maliyet, hijyen ve güvenlik standartları
GMZ4207 - Gıda Mühendisliğinde Tasarım II	Tasarım I çıktıları, deneysel veri, kalite kontrol sonuçları	Önceki tasarımı optimize eder, simülasyon ve duyu/analitik verilerle gerçekçi üretim senaryosu hazırlar. Standardizasyon, yasal düzenlemeler ve proses güvenliği uygulanır
GMZ4110 / GMZ4209 - Bitirme Projesi I-II	Tüm önceki mesleki dersler (temel işlemler, gıda kimyası,	Öğrenciler, bir tam ürün tasarımı veya süreç geliştirme projesi

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

Ders Kodu / Adı	Önceki Bilgi/Beceri Kullanımı	Tasarım Deneyimi / Gerçekçi Koşullar
	mikrobiyoloji, süt/et/tahıl ürünleri, enstrümantal analizler)	yürütür. Önceki derslerde öğrenilen teorik ve deneysel bilgileri gerçekçi üretim koşullarına ve mühendislik standartlarına uygun şekilde uygularlar

Gıda Mühendisliği programında ana tasarım deneyimi, temel olarak:

GMZ4108 – Gıda Mühendisliğinde Tasarım I

GMZ4207 – Gıda Mühendisliğinde Tasarım II

GMZ4110 / GMZ4209 – Bitirme Projesi I-II

dersleri aracılığıyla kazandırılır.

Ancak bazı durumlarda öğrenciler, özel ilgi alanlarına veya sektörel tercihlerine göre seçmeli proje/uygulamalı dersler alabilir. Örneğin:

Özel Gıdalar Teknolojisi

Endüstriyel Yemek Üretimi

Beslenme İlkeleri

gibi seçmeli dersler, ana tasarım deneyiminin bazı bileşenlerini destekleyebilir (ör. süreç optimizasyonu, kalite kontrol, duyu analizi).

Ana tasarım deneyimi, programdaki **zorunlu tasarım ve bitirme projesi dersleri** ile tüm öğrenciler için garanti edilmiştir.

Seçmeli dersler yalnızca deneyimi **zenginleştirici ve destekleyici** rol oynar.

Akademik danışmanlık, mezuniyet kriterleri ve ders standartları mekanizmaları sayesinde, **tüm öğrencilerin gerekli kazanımları edinmesi sağlanır.**

Ölçüt 6. - Öğretim Kadrosu

> 6.1 - Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti

Öğretim Elemanının Adı ve Soyadı	TZ, YZ, EG(1)	Son İki Dönemde Verdiği Tüm Dersler (Dersin Kodu/Kredisi/Dönemi/Yılı)(2)	Toplam Etkinlik Dağılımı(3)		
			Öğretim	Araştırma	Diğer(4)
Mustafa KIRALAN	TZ	IST1202/2.5/Bahar/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	70	30	0

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

			GMZ2201/3/ Bahar/2024-202 5			
			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			
Sündüz KIRALAN	Sezer TZ		GMS3215/2/ Bahar/2024-202 5	65	35	0
			GMZ2206/3/ Bahar/2024-202 5			
			GMZ1204/2/ Bahar/2024-202 5			
			GMS2222/2/ Bahar/2024-202 5			
			GMZ4203/2/ Bahar/2024-202 5			
			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			
Elif SAVAŞ	TZ		GMZ4202/2.5/Ba har/2024-2025	70	30	0

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

		GMZ3204/2/Bah ar/2024-2025			
		GMZ4206/3/Bah ar/2024-2025			
		GMZ4203/1/Bah ar/2024-2025			
		GDM5106/3/ Bahar/2024-202 5			
		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			
Yavuz YÜKSEL	TZ	GMZ4203/2/ Bahar/2024-202 5	60	40	0
		GMS4214/2/ Bahar/2024-202 5			
		GMZ3207/2/ Bahar/2024-202 5			
		USD0043/2/ Bahar/2024-202 5			
		GDM5209/3/ Bahar/2024-202 5			
		GMZ4205/3/ Bahar/2024-202 5			
		USD0137 /2/ Güz/2025-2026			
		GMZ3105 /3/ Güz/2025-2026			
		GTS2113 /2/			

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

		Güz/2025-2026 GMZ4105/2/ Güz/2025-2026 GDM5209 /3/ Güz/2025-2026 GDM5110 /3/ Güz/2025-2026			
Fatma KORKMAZ	TZ	GTS2221/2/ Bahar/2024-2025 GMZ4203/Bahar/ 2024-2025 GMZ3202/Bahar/ 2024-2025 GMZ3206/Bahar/ 2024-2025 GDM5213/Bahar/ 2024-2025GDM5 115/Güz/2025-2026 GMZ4103/Güz/2 025-2026 GMZ1101/Güz/2 025-2026 GMZ4105/Güz/2 025-2026	60	40	0

Tablo 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim Elemanı nın Adı ve Soyadı(1)	Unvanı	TZ YZ EG (2)	Aldığı Son Derece ve Alanı	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezu niyet Yılı	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ Sanayi Deneyi mi	Öğretim Deneyi mi	Bu Kuru mdaki Deneyi mi	Mesleki Kuruluşl arda	Araştırm ada	Sanayiy eVerilen Danışma nlıkta
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

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

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

Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti

Öğretim Elemanının Adı ve Soyadı	TZ, YZ, EG(1)	Son İki Dönemde Verdiği Tüm Dersler (Dersin Kodu/Kreditisi/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	70	30	0

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

			GMZ4201/1/ Bahar/2024-202 5			
			GMD5105/3/ Bahar/2024-202 5			
			GMZ2201/3/ Bahar/2024-202 5			
			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			
Sündüz KIRALAN	Sezer	TZ	GMS3215/2/ Bahar/2024-202 5	65	35	0
			GMZ2206/3/ Bahar/2024-202 5			
			GMZ1204/2/ Bahar/2024-202 5			
			GMS2222/2/ Bahar/2024-202 5			
			GMZ4203/2/ Bahar/2024-202 5			
			GMZ2106/3/ Güz/2025-2026			
			GMS2112/2/ Güz /2025-2026			
			GMZ4105/2/ Güz/2025-2026			

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

		GMZ3102/3/Güz/ 2025-2026			
		GDM5202/3/ Güz/2025-2026			
Elif SAVAŞ	TZ	GMZ4202/2.5/Ba har/2024-2025	70	30	0
		GMZ3204/2/Bah ar/2024-2025			
		GMZ4206/3/Bah ar/2024-2025			
		GMZ4203/1/Bah ar/2024-2025			
		GDM5106/3/ Bahar/2024-202 5			
		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			
Yavuz YÜKSEL	TZ	GMZ4203/2/ Bahar/2024-202 5	60	40	0
		GMS4214/2/ Bahar/2024-202 5			
		GMZ3207/2/ Bahar/2024-202 5			
		USD0043/2/ Bahar/2024-202 5			
		GDM5209/3/ Bahar/2024-202 5			
		GMZ4205/3/ Bahar/2024-202 5			

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

		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			
Fatma KORKMAZ	TZ	GTS2221/2/ Bahar/2024-2025	60	40	0
		GMZ4203/Bahar/ 2024-2025			
		GMZ3202/Bahar/ 2024-2025			
		GMZ3206/Bahar/ 2024-2025			
		GDM5213/Bahar/ 2024-2025GDM5 115/Güz/2025-2026			
		GMZ4103/Güz/2 025-2026			
		GMZ1101/Güz/2 025-2026			
		GMZ4105/Güz/2 025-2026			

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

Tablo 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim Elemanı nın Adı ve Soyadı(1)	Unvanı	TZ YZ EG (2)	Aldığı Son Derece ve Alanı	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezu niyet Yılı	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ Sanayi Deneyi mi	Öğretim Deneyi mi	Bu Kuru mdaki Deneyi mi	Mesleki Kuruluşl arda	Araştırm ada	Sanayiy eVerilen Danışma nlıkta
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

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.

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 - Atama ve Yükseltme

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

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>

Kanıtlar (1 adet):

- BAUN_Mevzuat_Öğretim Üyesi_Yükseltme_Atama_Kriterle... (1,246.0 KB)

Ölçüt 7. - Altyapı

§ 7.1 - Eğitim için Kullanılan Alanlar ve Donanım

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

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

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

Kanıtlar (1 adet):

- I.3 Donanım.pdf (100.5 KB)

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

Lisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar teçhizatı ve eğitiminde nasıl kullanıldıkları Tablo 7.1.2'de listelenmiştir.

Cihaz adı	Kullanım amacı
Öğütücü	Tahıl ve tahıl ürünleri dersi ve Değirmencilik ve öğütme teknolojileri dersi uygulamalarında
Elek sistemi	Tahıl ve tahıl ürünleri dersi ve Değirmencilik ve öğütme teknolojileri dersi uygulamalarında
Zeleny sedimentasyon düzeneği	Tahıl ve tahıl ürünleri dersi ve Değirmencilik ve öğütme teknolojileri dersi uygulamalarında
Kül fırını	Gıda analizleri dersi ve diğer teknoloji dersi uygulamalarında
Gaz Kromatografisi-Alev İyonlaşma Dedektörü (GC-FID)	Enstrümental analizler dersi ve Bitkisel yağ teknolojisi dersi uygulamalarında
Yüksek 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 teknolojisi dersi uygulamalarında
Soxhlete	Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknolojisi dersi uygulamalarında
Kurutma Fırını (Etüv)	Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknolojisi dersi uygulamalarında
Santrifüj	Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknolojisi dersi uygulamalarında
Çalkalamalı su banyosu	Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknolojisi dersi uygulamalarında
Ultrasonikasyon	Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknolojisi dersi uygulamalarında
Homojenizatör	Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknolojisi dersi uygulamalarında
pH metre	Gıda analizleri dersi ve Bitkisel yağ teknolojisi 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

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

	mikrobiyolojisi laboratuvar
	dersi uygulamalarında

Kanıtlar (1 adet):

- Ek_1.3_Gıda Mühendisliği_Donanım.pdf (200.6 KB)

> 7.2 - Diğer Alanlar ve Altyapı

Balıkesir Üniversitesi, öğrencilerin ders dışındaki zamanlarını en iyi şekilde değerlendirmesini amaçlayan sosyal, sportif ve kültürel faaliyetlerini sürdürebilmeleri için oldukça donanımlı bir üniversitedir. Üniversitenin anasayfasında öğrenciler için “BAUN Yaşam” segmesi altında üniversitenin olanakları ayrıntılı olarak sunulmaktadır. Balıkesir Üniversitesi sosyal öğrenme ve kendi kendine öğrenmeyi teşvik eden ve geniş bir sosyal ve bilimsel etkinlik yelpazesine sahip 70'in üzerinde öğrenci topluluğu bulunmaktadır. Üniversite öğrencileri tarafından kurulan topluluklar, öğrencilerin boş zamanlarını değerlendirerek sosyo-kültürel etkinliklerini arttırmak amacıyla bilim, kültür, sanat, spor vb. alanlarda faaliyet gerçekleştirmektedir. Üniversiteye yeni katılan öğrencilerin önerileri doğrultusunda ve katılımlarıyla kurulan yeni topluluklar ve kulüpler ile her geçen yıl daha da zenginleşmektedir.

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

(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/>

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

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

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

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-ışitsel 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

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.

Kanıtlar (1 adet):

- 7.5.1_Acil Durum_Eylem Planı_Gıda Mühendisliği.pdf (1,233.3 KB)

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

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 asönsör ışıklı tabelaları Braille alfabesi ile kullanılabilir hale getirilmiştir.

Ölçüt 8. - Kurum Desteği ve Parasal Kaynaklar

> 8.1 - Kurumsal Destek ve Bütçe Süreci

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

Program bazlı destek bütçesi bulunmamaktadır. Fakülte bütçeleri rektörlük tarafından belirlenen miktarlarla belirlenmekte ve bu bütçeden genel harcama kalemlerine ait dağılım gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar (1 adet):

- KDYS.IA.0129.pdf (126.4 KB)

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

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

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

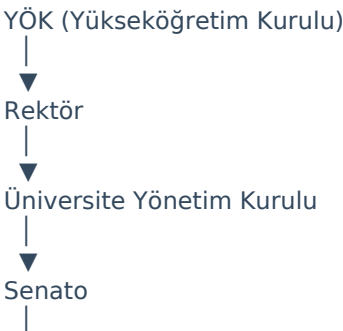
Ölçüt 9. - Organizasyon ve Karar Alma Süreçleri

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>

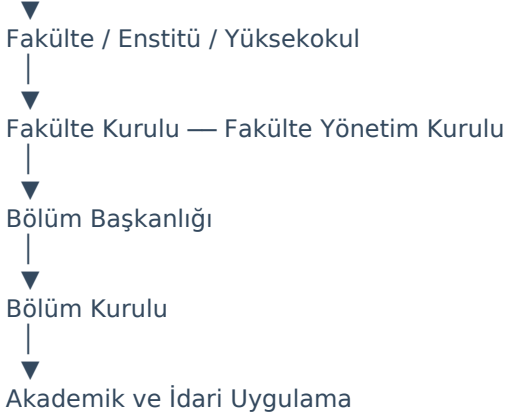
Fakülte karar alma süreçlerine dair iş akış şemaları aşağıdaki linkte verilmektedir.

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



Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği



Ek I - Programa İlişkin Ek Bilgiler

I.1 - Diğer Bilgiler

Tablo 2025 Yılında Düzenlenen Bilimsel Etkinliklerde Sunulan Bildiri Sayısı

PROGRA M ADI	Sempozyum		Kongre		Konferans		Diğer**	
	A	B	A	B	A	B	A	B
Gıda Müh endisliği			1	16				
A: Ulusal B: Uluslararası								
**: Belirtilen kategoriler dışında bir etkinliğiniz varsa tabloya ilave ediniz.								

Tablo 2025 Yılında Yayımlanan Makale Sayıları

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

Tablo...Öğretim Elemanlarının diğer araştırma alanları

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

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

Ek II - Ek Bilgiler

II.1 - Öğretim Üyelerinin Yükleri

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/	60	40	0

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

Sibel YAĞCI	TZ	Güz/2025-2026 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	65	35	0

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

		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			
Elif SAVAŞ	TZ	GMZ4202/2.5/Ba har/2024-2025	70	30	0
		GMZ3204/2/Bah ar/2024-2025			
		GMZ4206/3/Bah ar/2024-2025			
		GMZ4203/1/Bah ar/2024-2025			
		GDM5106/3/ Bahar/2024-202 5			
		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			
Yavuz YÜKSEL	TZ	GMZ4203/2/ Bahar/2024-202 5	60	40	0
		GMS4214/2/ Bahar/2024-202 5			
		GMZ3207/2/ Bahar/2024-202 5			
		USD0043/2/ Bahar/2024-202			

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

		5 GDM5209/3/ Bahar/2024-202 5 GMZ4205/3/ Bahar/2024-202 5 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			
Fatma KORKMAZ	TZ	GTS2221/2/ Bahar/2024-202 5 GMZ4203/Bahar/ 2024-2025 GMZ3202/Bahar/ 2024-2025 GMZ3206/Bahar/ 2024-2025 GDM5213/Bahar/ 2024-2025GDM5 115/Güz/2025-20 26 GMZ4103/Güz/2 025-2026 GMZ1101/Güz/2 025-2026 GMZ4105/Güz/2 025-2026	60	40	0

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi Gıda Mühendisliği

II.2 - Öğrenci Kayıt ve Mezuniyet Bilgileri

Eğitim- öğretim Yılı(1)	Hazırlık	Sınıf (2)				Öğrenci Sayıları (3)			Mezun Sayıları (3)		
		1.	2.	3.	4.	L	YL	D	L	YL	D
2025-2 026	-	24	26	17	37	104	11	0	-	-	-
2024-2 025	-	27	19	16	43	105	10	0	18	3	0
2023-2 024	-	19	17	20	46	102	10	0	24	7	0
2022-2 023	-	17	19	33	43	112	16	0	32	-	-
2021-2 022	-	17	27	41	46	131	11	0	40	-	-

II.3 - Öğrencilerin 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 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

II.4 - Diğer Bilgiler

Tablo 2025 Yılında Düzenlenen Bilimsel Etkinliklerde Sunulan Bildiri Sayısı

PROGRA M ADI	Sempozyum		Kongre		Konferans		Diğer**	
	A	B	A	B	A	B	A	B
Gıda Müh endisliği			1	16				
A: Ulusal B: Uluslararası								
**: Belirtilen kategoriler dışında bir etkinliğiniz varsa tabloya ilave ediniz.								

Tablo 2025 Yılında Yayımlanan Makale Sayıları

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

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi

Gıda Mühendisliği

Tablo Öğretim Elemanlarının diğer araştırma alanları

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

Balıkesir Üniversitesi Bilgi İşlem D.Bşk.lığı

Balıkesir Üniversitesi

Kalite Veri İzleme Sistemi
Gıda Mühendisliği

KANIT ÖZETİ

Toplam Kanıt Sayısı: **25 adet**
Kanıtlı Soru Sayısı: **16 adet**

Rapor Tarihi: 01.10.2026 12:38

Balıkesir Üniversitesi Bilgi İşlem D.Bşk.lığı