

## Öz Değerlendirme Raporu

**BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ**

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR.**

Öğretim Görevlisi İlyas ATALAR (Başkan)

Araştırma Görevlisi Ercan SARICA (Uye)

Araştırma Görevlisi Gülsüme Bıçakçı (Uye)

**12.05.2020-19.06.2020**

## 0. GİRİŞ

### 0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

Gıda Mühendisliği Bölümü, Mühendislik (O zamanki adıyla Mühendislik Mimarlık F.) Fakültesi bünyesinde Yükseköğretim Yürütme Kurulunun 29.01.2004 tarihinde aldığı kararla kurulmuş, 11.05.2004 tarihinde ise bu bölüme bağlı olarak Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı kurulması karara bağlanmıştır. YÖK Yürütme Kurulunun 24.09.2004 tarihli kararıyla bölüme ek kontenjanla 30 öğrenci alınmış ve alınan öğrenciler 2004-2005 Eğitim-Öğretim yılında bir yıl yabancı dil hazırlık okuduktan sonra, 2005-2006 yılından itibaren eğitim öğretime başlamıştır. Kuruluşundan bu güne kadar geçen 15 yıllık süre içerisinde, 10 dönem mezun veren Gıda Mühendisliği Bölümünün toplam mezun sayısı 520, halen lisans eğitimine devam eden öğrenci sayısı ile 356'dır. Bölümde eğitim gören yabancı uyruklu öğrenci sayısı 14, öğrenci değişim programları (ERASMUS) kapsamında giden öğrenci sayısı 3, gelen öğrenci sayısı ise 3'tür. Gıda Mühendisliği Bölümü eğitim dili Türkçe olmakla birlikte isteyen öğrenciler İngilizce hazırlık okuyabilmektedirler.

Gıda Mühendisliği Bölümünün akademik kadrosunda halen; 9 Prof. Dr., 1 Doç. Dr. ve 2 Dr. Öğr. Üyesi ile birlikte 1 Öğr. Gör. Dr., 1 Arş. Gör. Dr. ve 3 Arş. Gör. bulunmaktadır.

Gıda Mühendisliği Bölümü, Mühendislik Fakültesi binasında altyapısı tamamlanmış 4 adet 92 kişilik, 1 adet 42 kişilik, 1 adet 30 kişilik ve 1 adet 128 kişilik amfide eğitim öğretime devam etmektedir.

Gıda Mühendisliği Bölümü uygulamalı eğitimlerini 100'er metrekarelik 3 adet öğrenci uygulama laboratuvarında; bilimsel araştırmalarını ise 50'şer metrekarelik 8 adet araştırma laboratuvarında yürütmektedir. Bölümde ayrıca bilimsel araştırma çalışmalarında ve öğrencilerin deneme üretimlerinde kullandıkları 200 metrekarelik bir Ar-Ge Laboratuvarı bulunmaktadır.

### Kanıtlar

#### [Kanıt 1-Bölüm Tanıtımı.pdf](#)

Karsiliyor

### 1. ÖĞRENCİLER

**1.1. 1.1.** Programa öğrencilerin kabulü, sizin seçiminiz dışında merkezi yerleştirme ile olsa dahi, programın kazandırmayı hedeflediği çıktılara ulaşmak için gerekli asgari standart/yeterlilikler takımının (bilgi, beceri ve davranışlar şeklinde) tanımlanmış olmalıdır (Öğrenciler, sizin seçiminiz dışında merkezi yerleştirme ile geliyorsa; derslerde planlanan programın öğrenciye aktarılması öncesi, öğrencinin bunu öğrenme için gerekli önceki öğrenmelerini ölçecek ölçüt ve göstergeler geliştirilmesi ve bu ölçümlere göre gerekirse ek öğrenmeler planlanması önerilmektedir). Bu asgari şartlar tanımlandıktan sonra, göstergeler ile izlenmeli ve yıllara göre gelişimi değerlendirilmelidir.

BAİBÜ Gıda Mühendisliği Programımıza öğrenci T.C. Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından gerçekleştirilen merkezi sınavla öğrenci kabul edilmektedir. Öğrenciler kendi tercihleriyle merkezi yerleştirme puan sıralamasına göre gelmektedir. Programımıza lise eğitimini tamamlamış öğrenciler kabul edilmektedir. İngilizce konusunda ihtiyaç duyan öğrencilerimiz kendi tercihleri doğrultusunda bir sene İngilizce hazırlık eğitimi görebilmektedir. Öğrencinin öğrenmesini etkileyen koşullar öğrenci özellikleri ve öğretim durumu açısından değerlendirildiğinde öğrencinin verdiğimiz bilgiyi alacak donanımda olduğunu görülmektedir. Verilen derslerde ders geçme oranları bunu göstermektedir. Bunu ölçme için farklı bir işlem veya ek öğrenmeler yapılmamaktadır. Bölümümüze daha üst başarı sırasından öğrencilerin tercih etmesini sağlamak amacıyla MÜDEK kapsamında akreditasyon başvurusu hazırlıklarımız sürmektedir. Son dört yılda BAİBÜ Gıda Mühendisliği Programına alınan öğrencilerin Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sınavı derecelerine ilişkin bilgiler [Çizelge 1.1](#)'de verilmiştir

**İlgili Bağlantı: (<https://yokatlas.yok.gov.tr/2016/lisans.php?y=100110239>)**

### Kanıtlar

#### [Tablo 1.1. BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Lisans Öğrencilerinin YGS Derecelerine İlişkin Bilgi.docx](#)

Karsiliyor

**1.2.** Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Merkezi yerleştirmeye gelen öğrenci grupları dışında kalan yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar Bölüm Başkanlığı kontrolünde bölümümüz bünyesinde faaliyet gösteren Eğitim Komisyonu tarafından yürütülmektedir. Son beş yıl içerisinde bölümümüze yatay ve dikey geçiş yapan öğrenci sayısı programından

faydalanan öğrenci sayıları [Çizelge 1.2](#)'de gösterilmiştir. İstenen kriterler yeterli alt yapıda öğrencileri seçebilecek şekilde düzenlenmiştir. Bu kriterler objektif olarak üniversitemiz öğrenci işleri daire başkanlığı web sitesinde duyurulmaktadır.

**İlgili Bağlantı:** (<https://oidb.ibu.edu.tr/component/k2/item/362-yatay-gecis-duyurulari>)

Gelen öğrencilere intibak yapılmaktadır. İntibak şartları önceden ilan edilmiş kriterlere göre yapılmaktadır. Farklı kişiler intibak yaptığında farklı sonuçlara ulaşılmamaktadır. İntibak şartları ekte verilmiştir (Kanıt-1).

### **Kanıt-1. İntibak Şartları**

#### **Kanıtlar**

[Tablo 1.2. BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Yatay Geçiş, Dikey Geçiş Bilgileri.docx](#)  
[Kanıt-2 DGS İntibakları.docx](#)

Karsiliyor

**1.3.** Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır.

Erasmus Mevlana gibi değişim programları uygulanmaktadır. Bölümümüzün ERASMUS kapsamında yapmış olduğu ikili anlaşmalar ve son beş yılda giden ve gelen öğrenci ve öğretim üyesi sayısı **Kanıt 3**'de sunulmuştur.

Öğrencilerin lisans eğitimi kapsamında bir dönemlerini (7+1) gıda işletmede stajyer mühendis olarak geçirebilmelerini sağlamak amacıyla ders müfredatında gerekli hazırlıklar devam etmektedir. Bu amaçla Bolu ve çevre illerde bulunan gıda işletmeleri ile iletişime geçilmiştir.

#### **Kanıtlar**

[Kanıt-3 Erasmus İkili Anlaşmalar- BölümDurumu.docx](#)

Karsiliyor

**1.4.** Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

Bölümümüze yeni gelen öğrenciler için her sınıfa bir öğretim elemanı danışman olarak görevlendirilmektedir (Kanıt 4) Zorunlu haller dışında bir öğrenci için atanan danışman, öğrencinin öğrenimi süresince aynı kalır. BAİBÜ (BYS) üzerinden danışmanlık işlemlerini gerçekleştirilebilmektedir. Sistemde bulunan Danışmanlık Yönetim Sistemi modülü sayesinde öğrencilerin başarı durumları izlenmekte, ders kayıtları sırasında çevrimiçi danışmanlık hizmeti verilmekte ve bu modül üzerinden iletişim sağlanabilmektedir.

Öğrenci danışmanları öğrencilerle düzenli aralıklarda toplantılar yaparak öğrencilerin öneri ve görüşlerini dinlemekte, varsa sorunlarına çözüm üretmek amacıyla gelen talepleri Bölüm Başkanlığına iletmektedirler (Kanıt-5).

İlgili Bağlantı: (<https://bys.ibu.edu.tr/>)

Bölümümüze yeni gelen öğrencilerimizin Bölüme adaptasyonlarını sağlamak ve Bölümün tanıtımı amacıyla güz dönemi başında oryantasyon toplantıları gerçekleştirilmektedir. Bu toplantılarda öğrencilere lisans eğitim yönetmeliği hakkında bilgi verilmekte, ayrıca BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyelerinin, öğrenci toplulukların, Bölüm laboratuvarlarının, Bölüm iletişim kanallarının ve ERASMUS programının tanıtımları yapılmaktadır. Ayrıca, öğrencilerimize mezun Gıda Mühendislerinin hangi alanlarda iş bulabildiklerini ve kariyer gelişimleri için neler yapmalarının gerektiği bilgileri de verilmektedir (Kanıt-6).

**İlgili Bağlantı** (<https://www.instagram.com/p/B54R5yupJnq/>)

Üniversitemizde bir Kariyer Planlama ve Mezun İzleme Uygulama ve Araştırma Merkezimiz faaliyete geçmiştir. Merkez tarafından çeşitli dönemlerde kariyer gelişimi ilgili söyleşiler gerçekleştirilmektedir.

**İlgili Bağlantı:** (<https://karmer.ibu.edu.tr/>)

Bununla birlikte psikolojik danışmanlık ve rehberlik gerektiren durumlarda üniversitemiz Mediko Sosyal biriminde görevli psikoloğa yönlendirme yapılmaktadır.

#### **Kanıtlar**

[Kanıt-5 Danışman Toplantısı Örneği.pdf](#)  
[Kanıt-4-Danışman Görevlendirme Yazıları.pdf](#)  
[Kanıt-6-Oryantasyon Eğitimi.pdf](#)

Karsiliyor

**1.5.** Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı (geçerli ve güvenilir araçlarla) yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir.

BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim planındaki dersler; teorik dersler, laboratuvar uygulamaları, bitirme tezi ve stajı kapsamaktadır. Dersler zorunlu ve seçmeli dersler olarak ayrılmaktadır. Öğrencilerimizin derslerdeki başarılarını ölçmek için yarıyıl içinde en az 1 ölçme faaliyet ve yarıyıl sonunda ise final ve bütünleme sınavları gerçekleştirilmektedir. Sınav süreci BAİBÜ Önlisans, Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nde belirtildiği şekilde öğretim yılının başlangıç tarihi, sınav dönemleri ve tarihleri Yükseköğretim Kurulunca tespit edilen ilkeler çerçevesinde Senato tarafından her yıl belirlenmesi ve ilanı ile başlamaktadır.

İlgili Bağlantı: (<https://oidb.ibu.edu.tr/akademik-takvim>)

Sınav programı, Ders ve Sınav Programı Komisyonu tarafından, sınıf kapasitesi ve öğrenci sayılarına göre hazırlandıktan sonra taslak program e-posta ile öğretim üyelerine duyurulmaktadır. Taslak program ile ilgili alınan görüş ve itirazlar değerlendirilerek sınav programının son hali hazırlandıktan sonra Dekanlığa gönderilir. Fakülte Yönetim Kurulu kararı ile onaylanan sınav programı Bölümümüz web sayfasında ve panolarda ilan edilmekte, ayrıca öğretim üyelerine e-posta ile duyurulmaktadır.

İlgili Bağlantı: (<https://muhendislik.ibu.edu.tr/duyuru-gm>)

Bir öğrencinin başarı notu; o derse ait dönem içi notu ile dönem sonu notunun belirli oranlarda katkısından oluşur. Dönem içi notu ara sınav, kısa sınav ve ödev notları ile o dersin öğretim elemanı tarafından önceden belirlenmiş olan diğer notlardan (laboratuvar raporları, performans ödevi, laboratuvar giriş-çıkış sınavları, vb.) oluşmaktadır. Her dönem başında dersin öğretim üyesi verdiği dersin içeriğini, haftalık müfredatını ve başarı notunun hesaplanmasında kullanılacak kriterleri öğrencilere açıklamaktadır. BAİBÜ Önlisans, Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ne göre dönem sonu sınavının ders başarı notuna etkisi en az %40, en çok %70 olabilir. Bölüm Başkanlığına bildirilmesi koşulu ile yarıyıl değerlendirilmesi yapılmayacak dersler için dönem sonu sınavının ders başarı notuna etkisi %100 yapılabilir. Sınıfın başarı düzeyi, notların istatistiksel dağılımı ve sınıf ortalaması göz önünde bulundurularak başarı notlarının nasıl elde edileceği BAİBÜ Önlisans, Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin Başarının Ölçülmesi, Sınavlar, İlişik Kesme ve Mezuniyet bölümünde belirtilmiştir. Başarı notu ve katsayıları aşağıda gösterilmiştir (Tablo 1.3)

## **Kanıtlar**

[Kanıt-7-Rektörlük Öğretim Üyesi Ders Değerlendirme Anketi.pdf](#)  
[Kanıt-8- Örnek bölüm ders değerlendirme anket sonuçları- Süt ve Üt Ürünleri Öğrenci Anket \(1\).pdf](#)

Karsiliyor

**1.6.** Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Öğrencilerimizin mezuniyetlerine karar verebilmek için Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Önlisans, Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliğinde belirtilen şartları sağlamaları gerekmektedir. Öğrenci, öğretim planında yer alan tüm zorunlu dersler ile öngörülen kredide seçimlik dersleri almak ve başarmakla yükümlüdür. Öğrencinin mezun olabilmesi için 240 AKTS ders yükünü ve seçmeli ders yükümlülüklerini başarı ile tamamlamış olması gerekmektedir. Tüm derslerini başarıyla tamamladıktan sonra öğrencinin genel not ortalaması en az 2.00 olmalıdır, aksi takdirde not yükseltmek için ders almaya devam etmek ya da tek/çift ders sınavına girerek gerekli not ortalamasını sağlamak zorundadır. Öğrenci ortalama şartını da sağlarsa stajlarını tamamlayıp tamamlamadığına bakılır. Eğer tamamladıysa, mezun olmaya hak kazanır. Üniversitemiz Öğrenci İşleri tarafından her öğrenci için ayrı olarak hazırlanan mezuniyet kontrol formları Bölümümüze gönderilir. Formlar öğrencinin danışmanı tarafından incelenerek mezuniyet şartlarının tamamlanıp tamamlanmadığı kontrol edildikten sonra paraflanarak Bölüm Başkanlığı onayı ile Fakülte Yönetimine ve daha sonra da Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına gönderilir. Mezuniyet işlemleri elektronik ortamda BYS sistemi üzerinden gerçekleştirilir.

Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için ayrı bir Genel Yeterlilik Testi yapılmamaktadır. Mesleki bilgi, beceri yanında, Türkiye Yeterlilikler Çerçevesinde (TYÇ) tanımlanan meslek dışı yeterlilikleri ölçen bir değerlendirme henüz yapılmamaktadır.

Karsiliyor

## 2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

**2.1.** Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.

BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümünün eğitim amaçları 4 maddede toplanmıştır. Eğitim Amaçları Bölüm web sayfasında bulunmaktadır.

Eğitim amaçlarımız:

EA1. Çağdaş mühendislik bilgilerini kullanarak 21. yüzyıldaki teknolojik gelişmelere ayak uydurabilen, ulusal ve/veya uluslararası çalışma ortamlarında mühendis, yönetici ve akademisyen olarak görev yapabilecek,

EA2. Gıda üretim süreçlerinin tasarlanmasında ve uygulanmasında toplam kalite yönetimi ve gıda güvenliği prensiplerine uygun çalışabilecek,

EA3. Araştırmaya ve geliştirmeye odaklı, kendine güvenen, etkili iletişim becerisine sahip, yenilikçi iş fikirlerine açık,

EA4. Sürekli mesleki gelişimin değerini bilen ve yaşam boyu öğrenme isteği ve becerisine sahip olabilecek gıda mühendisler yetiştirmektir.

İlgili bağlantı:

([https://muhendislik.ibu.edu.tr/images/duyurular/gidaduyuru/Hakkinda\\_Bolum\\_Misyon\\_Vizyon\\_11062020.pdf](https://muhendislik.ibu.edu.tr/images/duyurular/gidaduyuru/Hakkinda_Bolum_Misyon_Vizyon_11062020.pdf))

Karsiliyor

**2.2.** Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımına uymalıdır.

Eğitim amaçlarımızın revize edilmesi amacıyla iç paydaşımız olan öğrencilerimize yakın gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentilerini tanımlayıcı anket formu (Belge No: GMB.A.005 - Yayın Tarihi: 08.06.2020) düzenlenmiştir. Anket kapsamında öğrencilere Geleceğe yönelik uzun vadeli (en az 5 yıl sonrası) hedefleri, Lisansüstü eğitim alıp almayacakları, Mezuniyet sonrası hangi alanda ve nasıl bir firma/kurumda çalışmak istedikleri ve mevcut BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Eğitim Amaçları hakkında görüşleri alınmıştır. (Kanıt-9).

İlgili bağlantı:

([https://docs.google.com/forms/d/1sestQ3d080m641NYYKXobOoMv6ad58pMzZal1PYz\\_ik/edit](https://docs.google.com/forms/d/1sestQ3d080m641NYYKXobOoMv6ad58pMzZal1PYz_ik/edit)).

## Kanıtlar

[KANIT-9- İç Paydaş Öğrenci Anket Sonuçları.pdf](#)

Karsiliyor

**2.3.** Kurumun, fakültenin ve bölümün öz görevleriyle (misyonu, vizyonu, genel amaçları) uyumlu olmalıdır.

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesine ait misyon ve vizyon

Misyonumuz: Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi; evrensel standartlarda eğitim öğretim yaparak insanlığın gelişimine hizmet edecek nitelikli nesiller yetiştirmeyi, ülke gelişimine katkıda bulunacak bilgi ve teknoloji üretmeyi ve ülkenin ihtiyaç duyduğu toplumsal hizmetleri en iyi şekilde yapmayı kendine görev bilir.

Vizyonumuz: Faaliyette bulunduğu alanlarda evrensel ölçütlerde en iyi eğitimi veren, yerel ve ulusal ihtiyaçları dikkate alarak katma değer yaratan, girişimcilik ve yenilikçiliği ilke edinerek bilgi ve teknoloji üreten, araştırma geliştirme alanında uluslararası seviyeye ulaşmış saygın bir üniversite olmak.

İlgili bağlantı: (<http://www.ibu.edu.tr/misyon-ve-vizyon>)

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mühendislik Fakültesine ait misyon ve vizyonu

Güçlü bir altyapıya sahip ve bunları kendi mühendislik alanında kullanabilen, analitik düşünebilen, liderlik vasıflarına sahip,

gerekli bilgi ve teknik donanımları etkin ve verimli kullanabilen, problemlere çabuk, pratik ve doğru çözümler bulabilen, konular arasında kolay ilişkiler kurarak yeni çözümler üretebilen ve dünyadaki teknolojik gelişmeleri takip edip kendini sürekli geliştiren, mühendisliğin mesleki sorumluluğunu taşıyabilen genç mühendisler yetiştirmektir.

Bunun yanı sıra bir diğer hedefimiz; Üniversite-Sanayi işbirliği çerçevesinde Bölgenin sanayicileri ile eğitim, araştırma ve AR-Ge platformunda sürekli beraberlik sağlamak, çevremize bilgi ve birikimlerimizi aktararak yararlı olmaktır.

İlgili bağlantı: (<https://muhendislik.ibu.edu.tr/fakuelte/misyon-vizyon>)

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümüne ait misyon ve vizyon

Gıda Mühendisliği Bölümünün Misyonu;

Verdiği eğitim ve sağladığı olanaklarla başarılı öğrenciler tarafından tercih edilen, yüksek kaliteli, dünya standardında, bilim, teknoloji ve mühendislik bilgileriyle donatılmış, kendini sürekli geliştiren, girişimci, mesleği ile ilgili dünyadaki gelişmeleri yakından takip edebilen, gıda sanayinin gelişmesine katkıda bulunacak, ekip çalışmasını bilen, etik kuralları ilke edinmiş, dürüst, çevreye duyarlı gıda mühendisleri yetiştirmektir.

Gıda Mühendisliği Bölümünün Vizyonu;

Akademik personel ve araştırma alt yapısını tamamlayıp akredite olma yolunda ilerleyen; araştırma-geliştirme ve uygulama alanlarındaki faaliyetleri ile gıda mühendisliği alanında önemli bilimsel çalışmaları gerçekleştiren, ulusal ve uluslararası düzeyde eğitim-öğretim yapan, gıda sanayi ile işbirliğini artıran ve sorunlarına çözüm üreten, kendi alanında gelişmeyi ve ilerlemeyi sağlayacak kadroları yetiştiren ve ülkesinin ve insanlığın ilerlemesine katkıda bulunan bir bölüm olmaktır

İlgili bağlantı:

[https://muhendislik.ibu.edu.tr/images/duyurular/gidaduyuru/Hakkinda\\_Bolum\\_Misyon\\_Vizyon\\_18062020.pdf](https://muhendislik.ibu.edu.tr/images/duyurular/gidaduyuru/Hakkinda_Bolum_Misyon_Vizyon_18062020.pdf)

Program eğitim amaçlarının Üniversite, Fakülte ve Bölümün misyon ile uyumu Tablo 2.1’de verilmiştir.

## **Kanıtlar**

[Tablo 2.1. BAİBÜ Gıda Mühendisliği Programının Eğitim Amaçlarının Kurum, Fakülte ve Bölümün Misyonları ile Uyum.docx](#)

Karsılıyor

**2.4.** Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.

Program Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi:

Programın iç ve dış paydaşları

İç Paydaşlar

Öğrenciler

Akademik ve İdari Personel

Dış Paydaşlar

Mezunlar

Çeşitli Kurum Temsilcileri (Tablo 2.2 )

Mezun Danışma Kurulu (Tablo 2.3 )

Mevcut eğitim amaçlarımız **iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda güncellenecektir.** Bu kapsamda iç ve dış paydaşların görüşlerinin alınmasında kullanılacak olan anketler hazırlanmış ve görüşleri alınmıştır (İç paydaş Öğrenci Anket Sonuçları **Kant-9**; Akademik Personel Anket Sonuçları **Kant-10**). Paydaşlarımızdan gelecek sonuçlar dikkate alınarak Eğitim Amaçlarımızda güncellemeler yapılacaktır. Anketler ve dış paydaş görüş formları aşağıdaki gibidir:

**İç paydaş (öğrenci) anketi:**

Anket 1., 2., 3. ve 4. sınıflara uygulanmıştır. (Belge No: GMB.A.005 - Yayın Tarihi: 08.06.2020)

### **İlgili Bağlantı:**

(<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfRexNHVNAvgDSKMyyj96UHPSMU64Fx9BwZptbFMangmyrtG/viewform>)

Anket kapsamında öğrencilerimize;

Geleceğe yönelik uzun vadeli (en az 5 yıl sonrası) hedefleriniz nelerdir?  
Lisansüstü eğitim almayı düşünüyor musunuz?  
Mezuniyet sonrası hangi alanda ve nasıl bir firma/kurumda çalışmak istiyorsunuz?  
Mevcut BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Eğitim Amaçları hakkındaki görüşleri sorulmuştur.

### **İç paydaş (Akademik personel) anketi:**

Bölümümüz akademik personeline yapılmakta olan anketimizle Mevcut BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Eğitim Amaçları hakkındaki görüşleri ve önerileri sorulmuştur. (Belge No: GMB.A.006 Yayın Tarihi: 10.06.2020)

### **İlgili Bağlantı:**

([https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf0U\\_I3fxT6hDMuC1rCQgLU0IICfZBDUfju8S2HS9VXMv2sDQ/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf0U_I3fxT6hDMuC1rCQgLU0IICfZBDUfju8S2HS9VXMv2sDQ/viewform)).

### **Dış paydaş (Mezun) anketi:**

Mezunlarımıza uygulanmıştır. (Belge No: GMB.A.003 - Yayın Tarihi: 17.03.2020)

Anket kapsamında mezunlarımıza;

Bölümümüz mezunları sizce hangi alanlarda çalışmalıdır?  
BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümünde aldığımız eğitimi göz önünde bulundurduğunuzda Bölümümüz mezunları sizce ne tür firma/kurumlarda çalışabilir?  
Sizce BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü mezunlarının en zayıf yönleri nedir?  
BAİBÜ Gıda Mühendisliği Lisans Programının Öz niyeti ve Eğitim amaçları hakkındaki görüşleri sorulmuştur.

Anketlerden elde edilen veriler değerlendirilme aşamasında olup, Gıda Mühendisliği Bölümü eğitim müfredatının güncellenmesinde dikkate alınacaktır (**Kant-11**).

### **İlgili Bağlantı:**

(<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfSbSRFvbr7YTxxHcHEo-XY8rE-sADrlo1uYY9B2Ptf4hdk2A/viewform>)

### **Dış paydaş (İşveren/Yönetici) anketi:**

Sektörde öncü gelen firmalarına anket formumuz (Belge No: GMB.A.004 - Yayın Tarihi: 03.06.2020 - Sayfa Sayısı: 2) e-posta yoluyla gönderilmiştir. Anket formumuzda dış paydaşlarımıza;

Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerine sizce okulda nasıl bir eğitim verilmelidir?  
Öğrencilerin öğrenmesini düşündüğünüz en önemli konuları ve kazanması gereken beceri ya da yeterlilikleri nasıl sıralarsınız?  
Gıda mühendisliği öğrencilerinin, mezuniyetten önce son senelerinde 1 dönemlerini (7+1) sanayide geçirmesi hakkında görüş ve önerileriniz nelerdir?  
Mezunların daha iyi birer çalışan olması için hangi yönlerinin güçlü olmasını önerirsiniz?  
Gıda Mühendisliği Bölümü mezunundan alanı ile ilgili olarak hangi alet, ekipman veya cihazların kullanımını bilmesini istersiniz?  
BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Eğitim Amaçları aşağıda verilmektedir. Belirtilen eğitim amaçları hakkındaki düşünceleriniz nelerdir? soruları yöneltilmiş olup dönüşler beklenmektedir.

### **İlgili bağlantı:**

([https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfwZ9KWGwfEcnUO-NyTX4zGemixeyn8w\\_0d7VLeQ\\_9Biz-KVw/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfwZ9KWGwfEcnUO-NyTX4zGemixeyn8w_0d7VLeQ_9Biz-KVw/viewform)).

### **Dış paydaş görüş formu:**

Sanayi ve Kamu kurum ve kuruluşları temsilcileri ve mezunlar danışma kuruluna uygulama aşamasındayız.

## Kanıtlar

[Tablo 2.2. Dış Paydaş \(Kurum Temsilcileri\).docx](#)  
[Kanıt-11-Mezun Anketi Sonuçları.pdf](#)  
[Kanıt-10- İç Paydaş Akademik Personel Anketi.pdf](#)  
[Tablo 2.3. Mezun Danışma Kurulu.docx](#)

Karsilamiyor

**2.5.** Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Program eğitim amaçlarımız BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü web sayfasında yayınlanmaktadır.

### İlgili Bağlantı:

[https://muhendislik.ibu.edu.tr/images/duyurular/gidaduyuru/Hakinda\\_Bolum\\_Misyon\\_Vizyon\\_18062020.pdf](https://muhendislik.ibu.edu.tr/images/duyurular/gidaduyuru/Hakinda_Bolum_Misyon_Vizyon_18062020.pdf)

Karsiliyor

**2.6.** Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.

İç ve dış paydaş gereksinimleri belirlendikten sonra Stratejik Planlama ve Kalite Geliştirme Komisyonunun hazırladığı sonuçlar Bölüm Kuruluna sunulacaktır. Kurulu oluşturan ve bir diğer iç paydaş olan Bölüm Öğretim Elemanlarının da görüşü alınarak güncellemeler yapılacaktır.

Karsiliyor

### 3. PROGRAM ÇIKTILARI

**3.1.** Program çıktıları, program eğitim amaçlarını ihtiyaç analizi ile belirledikten sonra, bu amaçlara ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamalı ve ilgili (MÜDEK,FEDEK,SABAK,EPDAD vb. gibi) 'Değerlendirme Çıktılarını' da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, program eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.

BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümüne ait program çıktılarımız:

1. Güvenli gıda üretimlerinin sağlanabilmesi için, yeterli teknolojik bilgiye sahip olur
2. Gıda teknolojisi ve biyoteknolojisinde yeterli bilgiye sahip olur ve son gelişmeleri takip eder
3. Gıda mühendisliği için gerekli olan temel mühendislik bilgilerini edinir
4. Mühendislik uygulamaları için gerekli olan modern araçları kullanabilir
5. Mühendislik problemlerini tanımlama, formüle etme ve çözme becerisi kazanır
6. İş etiği ve sorumluluğu bilinci kazanır
7. Gıda sanayisinde var olan sistemleri geliştirebilir, yeni sistemler ve yeni ürünler tasarlayabilir
8. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci gelişir
9. Akademik araştırmaları takip eder, dünya standartlarında bir akademik seviyeyi yakalayabilir ve bunları sektörle paylaşır
10. Yabancı dilde sözlü ve yazılı iletişim kurabilir
11. Temel mühendislik bilgilerini gıda işlemede uygulayabilir
12. Gıdalarda meydana gelen değişimleri belirleyebilme, modelleyebilme, analiz yapabilme ve yorumlayabilme yeteneği gelişir
13. Gıda mühendisliği ve gıda güvenliğinin gelişimine katkıda bulunur.

BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümüne ait program çıktıları bölüm sitesinde mevcuttur.

### İlgili Bağlantı: \_

<http://bologna.ibu.edu.tr/akts/indexakts.php?&id=212&lang=tr-TR>



Program çıktılarımızın MÜDEK Değerlendirme Çıktılarına göre düzenlenmesiyle ilgili çalışmalarımız sürmektedir.

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Programının eğitim amaçları:

- **EA1.** Çağdaş mühendislik bilgilerini kullanarak 21. yüzyıldaki teknolojik gelişmelere ayak uydurabilen, ulusal ve/veya uluslararası çalışma ortamlarında mühendis, yönetici ve akademisyen olarak görev yapabilecek,
- **EA2.** Gıda üretim süreçlerinin tasarlanmasında ve uygulanmasında toplam kalite yönetimi ve gıda güvenliği prensiplerine uygun çalışabilecek,
- **EA3.** Araştırmaya ve geliştirmeye odaklı, kendine güvenen, etkili iletişim becerisine sahip, yenilikçi iş fikirlerine açık,
- **EA4.** Sürekli mesleki gelişimin değerini bilen ve yaşam boyu öğrenme isteği ve becerisine sahip olabilecek gıda mühendisler yetiştirmektedir.

Tablo 3.1’de program çıktılarının eğitim amaçlarıyla uyumu kıyaslanmıştır.

## Kanıtlar

### [Tablo 3.1. Program Çıktıları ile Eğitim Amaçlarının Uyumu.docx](#)

Karsiliyor

**3.2.** Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci oluşturulmuş ve işletiliyor olmalıdır.

Program çıktılarının ulaşımla-gerçekleşme düzeyini belirleme ile ilgili Fakülte düzeyinde Kalite Birimi oluşturulmaya ve tüm Bölümler için ortak bir yol haritası oluşturulmaya çalışılmaktadır. Bu süreç devam etmektedir.

Karsilamıyor

**3.3.** Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarını kanıtlamalıdır.

Gıda Mühendisliği Bölümünde görev alan ve bölüm derslerini veren Öğretim Üyeleri tarafından belirlenmiş olan zorunlu derslerin sağladığı PÇ’ler Tablo 3.2’de; seçmeli derslerin sağladığı PÇ’ler ise Tablo 3.3’de verilmiştir.

**Program Çıktısı 1** (Güvenli gıda üretimlerinin sağlanabilmesi için, yeterli teknolojik bilgiye sahip olur): Programımızda verilen 32 adet zorunlu ders ile sağlanabilmektedir. PÇ1’in sağlandığı dersler: 1901001012010 Matematik I, 1901001112004 Gıda Mühendisliğine Giriş, 1901001132004 Türk Dili I, 1901001312010 Kimya, 1901001082010 Matematik II, 1901001102004 Temel Bilişim Teknolojileri, 1901001162004 Türk Dili II, 1901001182004 İngilizce II, 1901001302011 Organik Kimya, 1901001382013 İstatistik, 1901002132010 Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği, 1901002252011 Kütle ve Enerji Denklikleri, 1901002272010 Termodinamik, 1901002312013 Gıda Analizleri, 1901002022005 Akışkanlar Mekaniği, 1901002042005 Isı ve Kütle Aktarımı, 1901002062005 Gıda Kimyası, 1901003212013 Staj I, 1901003292013 Gıda Kalite Kontrol, 1901003322013 Gıda Güvenliği, 1901003342013 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, 1901003362013 Gıda Mühendisliğinde Tasarım, 1901004312013 Et ve Ürünleri Teknolojisi, 1901004332013 Süt ve Ürünleri Teknolojisi, 1901004352013 Fermantasyon Teknolojisi, 1901004372013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları I, 1901004412013 Staj II, 1901004222011 Bitirme Tezi-II, 1901004262013 Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi, 1901004282013 Hububat Ürünleri Teknolojisi, 1901004302013 Yağ Teknolojisi, 1901004322013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları II dersleridir.

**Program Çıktısı 2** (Gıda teknolojisi ve biyoteknolojisinde yeterli bilgiye sahip olur ve son gelişmeleri takip eder): 1901001012010 Matematik I, 1901001112004 Gıda Mühendisliğine Giriş, 1901001132004 Türk Dili I, 1901001082010 Matematik II, 1901001102004 Temel Bilişim Teknolojileri, 1901001162004 Türk Dili II, 1901001182004 İngilizce II, 1901001302011 Organik Kimya, 1901001382013 İstatistik, 1901002272010 Termodinamik, 1901002022005 Akışkanlar Mekaniği, 1901002042005 Isı ve Kütle Aktarımı, 1901002062005 Gıda Kimyası, 1901003212013 Staj I, 1901003292013 Gıda Kalite Kontrol, 1901003312013 Gıda Mikrobiyolojisi 1, 1901003022013 Biyoteknoloji, 1901003342013 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, 1901003362013 Gıda Mühendisliğinde Tasarım, 1901004312013 Et ve Ürünleri Teknolojisi, 1901004352013 Fermantasyon Teknolojisi, 1901004372013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları I, 1901004412013 Staj II, 1901004222011 Bitirme Tezi-II, 1901004262013 Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi, 1901004282013 Hububat Ürünleri Teknolojisi, 1901004302013 Yağ Teknolojisi, 1901004322013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları II derslerinden oluşan toplam 28 ders ile sağlanmaktadır.

**Program Çıktısı 3** (Gıda mühendisliği için gerekli olan temel mühendislik bilgilerini edinir): 1901001012010

Matematik I, 1901001112004 Gıda Mühendisliğine Giriş, 1901001132004 Türk Dili I, 1901001312010 Kimya, 1901001102004 Temel Bilişim Teknolojileri, 1901001162004 Türk Dili II, 1901001302011 Organik Kimya, 1901002132010 Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği, 1901002252011 Kütle ve Enerji Denklikleri, 1901002272010 Termodinamik, 1901002022005 Akışkanlar Mekaniği, 1901002042005 Isı ve Kütle Aktarımı, 1901002082005 Genel Mikrobiyoloji, 1901002222013 Enstrümantal Analiz, 1901003212013 Staj 1, 1901003292013 Gıda Kalite Kontrol, 1901003312013 Gıda Mikrobiyolojisi I, 1901003342013 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, 1901003362013 Gıda Mühendisliğinde Tasarım, 1901004312013 Et ve Ürünleri Teknolojisi, 1901004372013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları I, 1901004412013 Staj II, 1901004222011 Bitirme Tezi-II, 1901004262013 Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi, 1901004302013 Yağ Teknolojisi, 1901004322013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları II derslerinden oluşan toplam 26 ders ile sağlanmaktadır.

**Program Çıktısı 4 (Mühendislik uygulamaları için gerekli olan modern araçları kullanabilir):** 1901001012010 Matematik I, 1901001112004 Gıda Mühendisliğine Giriş, 1901001132004 Türk Dili I, 1901001312010 Kimya, 1901001082010 Matematik II, 1901001102004 Temel Bilişim Teknolojileri, 1901001162004 Türk Dili II, 1901001302011 Organik Kimya, 1901001382013 İstatistik, 1901002132010 Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği, 1901002272010 Termodinamik, 1901002022005 Akışkanlar Mekaniği, 1901002042005 Isı ve Kütle Aktarımı, 1901002082005 Genel Mikrobiyoloji, 1901002222013 Enstrümantal Analiz, 1901003292013 Gıda Kalite Kontrol, 1901003312013 Gıda Mikrobiyolojisi I, 1901003342013 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, 1901003362013 Gıda Mühendisliğinde Tasarım, 1901004312013 Et ve Ürünleri Teknolojisi, 1901004372013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları I, 1901004222011 Bitirme Tezi-II, 1901004302013 Yağ Teknolojisi, 1901004322013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları II derslerinden oluşan toplam 24 ders ile sağlanmaktadır.

**Program Çıktısı 5 (Mühendislik problemlerini tanımlama, formüle etme ve çözüme becerisi kazanır):** 1901001012010 Matematik I, 1901001112004 Gıda Mühendisliğine Giriş, 1901001132004 Türk Dili I, 1901001082010 Matematik II, 1901001102004 Temel Bilişim Teknolojileri, 1901001162004 Türk Dili II, 1901001182004 İngilizce II, 1901001302011 Organik Kimya, 1901001382013 İstatistik, 1901002132010 Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği, 1901002252011 Kütle ve Enerji Denklikleri, 1901002272010 Termodinamik, 1901002022005 Akışkanlar Mekaniği, 1901002042005 Isı ve Kütle Aktarımı, 1901002222013 Enstrümantal Analiz, 1901003292013 Gıda Kalite Kontrol, 1901003342013 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, 1901003362013 Gıda Mühendisliğinde Tasarım, 1901004312013 Et ve Ürünleri Teknolojisi, 1901004332013 Süt ve Ürünleri Teknolojisi, 1901004372013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları I, 1901004222011 Bitirme Tezi-II, 1901004262013 Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi, 1901004302013 Yağ Teknolojisi, 1901004322013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları II derslerinden oluşan toplam 25 ders ile sağlanmaktadır.

**Program Çıktısı 6 (İş etiği ve sorumluluğu bilinci kazanır):** 1901001112004 Gıda Mühendisliğine Giriş, 1901001132004 Türk Dili I, 1901001102004 Temel Bilişim Teknolojileri, 1901001162004 Türk Dili II, 1901001302011 Organik Kimya, 1901002132010 Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği, 1901002022005 Akışkanlar Mekaniği, 1901002042005 Isı ve Kütle Aktarımı, 1901003212013 Staj 1, 1901003292013 Gıda Kalite Kontrol, 1901003022013 Biyoteknoloji, 1901003342013 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, 1901003362013 Gıda Mühendisliğinde Tasarım, 1901004312013 Et ve Ürünleri Teknolojisi, 1901004352013 Fermantasyon Teknolojisi, 1901004372013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları I, 1901004412013 Staj II, 1901004222011 Bitirme Tezi-II, 1901004262013 Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi, 1901004282013 Hububat Ürünleri Teknolojisi, 1901004322013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları II derslerinden oluşan toplam 21 ders ile sağlanmaktadır.

**Program Çıktısı 7 (Gıda sanayisinde var olan sistemleri geliştirebilir, yeni sistemler ve yeni ürünler tasarlayabilir):** Programımızda verilen 26 adet zorunlu ders ile sağlanabilmektedir. PÇ7'nin sağlandığı dersler: 1901001012010 Matematik I, 1901001112004 Gıda Mühendisliğine Giriş, 1901001132004 Türk Dili I, 1901001312010 Kimya, 1901001102004 Temel Bilişim Teknolojileri, 1901001162004 Türk Dili II, 1901001302011 Organik Kimya, 1901001382013 İstatistik, 1901002132010 Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği, 1901002252011 Kütle ve Enerji Denklikleri, 1901002272010 Termodinamik, 1901002022005 Akışkanlar Mekaniği, 1901002042005 Isı ve Kütle Aktarımı, 1901002062005 Gıda Kimyası, 1901002222013 Enstrümantal Analiz, 1901003012010 Gıda Biyokimyası, 1901003292013 Gıda Kalite Kontrol, 1901003322013 Gıda Güvenliği, 1901003342013 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, 1901004312013 Et ve Ürünleri Teknolojisi, 1901004372013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları I, 1901004222011 Bitirme Tezi-II, 1901004262013 Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi, 1901004282013 Hububat Ürünleri Teknolojisi, 1901004302013 Yağ Teknolojisi, 1901004322013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları II dersleridir.

**Program Çıktısı 8 (Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci gelişir):** Bu çıktı, 1901001012010 Matematik I, 1901001112004 Gıda Mühendisliğine Giriş, 1901001132004 Türk Dili I, 1901001082010 Matematik II, 1901001102004 Temel Bilişim Teknolojileri, 1901001162004 Türk Dili II, 1901001302011 Organik Kimya, 1901001382013 İstatistik, 1901002132010 Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği, 1901002252011 Kütle ve Enerji Denklikleri, 1901002312013 Gıda Analizleri, 1901002022005 Akışkanlar Mekaniği, 1901002042005 Isı ve Kütle Aktarımı, 1901002062005 Gıda Kimyası, 1901003012010 Gıda Biyokimyası, 1901003292013 Gıda Kalite Kontrol, 1901003022013 Biyoteknoloji, 1901003342013 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, 1901004312013 Et ve Ürünleri Teknolojisi, 1901004352013 Fermantasyon Teknolojisi, 1901004372013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları I, 1901004222011 Bitirme Tezi-II, 1901004262013 Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi, 1901004282013 Hububat Ürünleri Teknolojisi, 1901004302013 Yağ Teknolojisi, 1901004322013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları II dersleri ile

sağlanabilmektedir.

**Program Çıktısı 9** (Akademik araştırmaları takip eder, dünya standartlarında bir akademik seviyeyi yakalayabilir ve bunları sektörlle paylaşır) : Bu çıktı, 1901001012010 Matematik I, 1901001112004 Gıda Mühendisliğinde Giriş, 1901001132004 Türk Dili I, 1901001312010 Kimya, 1901001082010 Matematik II, 1901001102004 Temel Bilişim Teknolojileri, 1901001162004 Türk Dili II, 1901001302011 Organik Kimya, 1901001382013 İstatistik, 1901002132010 Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği, 1901002252011 Kütle ve Enerji Denklikleri, 1901002022005 Akışkanlar Mekaniği, 1901002042005 Isı ve Kütle Aktarımı, 1901002062005 Gıda Kimyası, 1901002082005 Genel Mikrobiyoloji, 1901003012010 Gıda Biyokimyası, 1901003292013 Gıda Kalite Kontrol, 1901003312013 Gıda Mikrobiyolojisi I, 1901003022013 Biyoteknoloji, 1901003322013 Gıda Güvenliği, 1901003342013 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, 1901004352013 Fermantasyon Teknolojisi, 1901004222011 Bitirme Tezi-II, 1901004262013 Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi, 1901004282013 Hububat Ürünleri Teknolojisi, 1901004322013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları II dersleri ile sağlanabilmektedir.

**Program Çıktısı 10** (Yabancı dilde sözlü ve yazılı iletişim kurabilir): Bu çıktı, 1901001112004 Gıda Mühendisliğinde Giriş, 1901001132004 Türk Dili I, 1901001312010 Kimya, 1901001102004 Temel Bilişim Teknolojileri, 1901001162004 Türk Dili II, 1901001302011 Organik Kimya, 1901002022005 Akışkanlar Mekaniği, 1901002042005 Isı ve Kütle Aktarımı, 1901003312013 Gıda Mikrobiyolojisi I, 1901004222011 Bitirme Tezi-II, 1901004302013 Yağ Teknolojisi dersleri ile sağlanabilmektedir.

**Program Çıktısı 11** (Temel mühendislik bilgilerini gıda işlemede uygulayabilir): Bu çıktı, 1901001112004 Gıda Mühendisliğinde Giriş, 1901001132004 Türk Dili I, 1901001082010 Matematik II, 1901001102004 Temel Bilişim Teknolojileri, 1901001162004 Türk Dili II, 1901001302011 Organik Kimya, 1901001382013 İstatistik, 1901002132010 Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği, 1901002252011 Kütle ve Enerji Denklikleri, 1901002272010 Termodinamik, 1901002022005 Akışkanlar Mekaniği, 1901002042005 Isı ve Kütle Aktarımı, 1901002082005 Genel Mikrobiyoloji, 1901003212013 Staj I, 1901003292013 Gıda Kalite Kontrol, 1901003312013 Gıda Mikrobiyolojisi I, 1901003342013 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, 1901003362013 Gıda Mühendisliğinde Tasarım, 1901004312013 Et ve Ürünleri Teknolojisi, 1901004372013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları I, 1901004412013 Staj II, 1901004222011 Bitirme Tezi-II, 1901004262013 Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi, 1901004322013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları II dersleri ile sağlanabilmektedir.

**Program Çıktısı 12** (Gıdalarda meydana gelen değişimleri belirleyebilme, modelleyebilme, analiz yapabilme ve yorumlayabilme yeteneği gelişir): Bu çıktı, 1901001012010 Matematik I, 1901001112004 Gıda Mühendisliğinde Giriş, 1901001132004 Türk Dili I, 1901001312010 Kimya, 1901001102004 Temel Bilişim Teknolojileri, 1901001162004 Türk Dili II, 1901001302011 Organik Kimya, 1901001382013 İstatistik, 1901002132010 Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği, 1901002252011 Kütle ve Enerji Denklikleri, 1901002312013 Gıda Analizleri, 1901002022005 Akışkanlar Mekaniği, 1901002042005 Isı ve Kütle Aktarımı, 1901002062005 Gıda Kimyası, 1901002082005 Genel Mikrobiyoloji, 1901002222013 Enstrümantal Analiz, 1901003212013 Staj I, 1901003292013 Gıda Kalite Kontrol, 1901003312013 Gıda Mikrobiyolojisi I, 1901003342013 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, 1901003362013 Gıda Mühendisliğinde Tasarım, 1901004312013 Et ve Ürünleri Teknolojisi, 1901004372013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları I, 1901004412013 Staj II, 1901004222011 Bitirme Tezi-II, 1901004262013 Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi, 1901004302013 Yağ Teknolojisi, 1901004322013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları II dersleri ile sağlanabilmektedir.

**Program Çıktısı 13** (Gıda mühendisliği ve gıda güvenliğinin gelişimine katkıda bulunur): Bu çıktı, 1901001112004 Gıda Mühendisliğinde Giriş, 1901001132004 Türk Dili I, 1901001312010 Kimya, 1901001102004 Temel Bilişim Teknolojileri, 1901001162004 Türk Dili II, 1901001302011 Organik Kimya, 1901001382013 İstatistik, 1901002132010 Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği, 1901002252011 Kütle ve Enerji Denklikleri, 1901002312013 Gıda Analizleri, 1901002272010 Termodinamik, 1901002022005 Akışkanlar Mekaniği, 1901002042005 Isı ve Kütle Aktarımı, 1901002062005 Gıda Kimyası, 1901002222013 Enstrümantal Analiz, 1901003212013 Staj I, 1901003292013 Gıda Kalite Kontrol, 1901003312013 Gıda Mikrobiyolojisi I, 1901003012010 Gıda Biyokimyası, 1901003342013 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, 1901003362013 Gıda Mühendisliğinde Tasarım, 1901003022013 Biyoteknoloji, 1901003322013 Gıda Güvenliği, 1901004312013 Et ve Ürünleri Teknolojisi, 1901004332013 Süt ve Ürünleri Teknolojisi, 1901004352013 Fermantasyon Teknolojisi, 1901004372013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları I, 1901004412013 Staj II, 1901004222011 Bitirme Tezi-II, 1901004262013 Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi, 1901004282013 Hububat Ürünleri Teknolojisi, 1901004302013 Yağ Teknolojisi, 1901004322013 Gıda Teknolojisi Uygulamaları II dersleri ile sağlanabilmektedir.

## Kanıtlar

[Tablo 3.3. Dersler ile Sağlanan Program Çıktıları \(Seçmeli Dersler\).docx](#)

[Tablo 3.2. Dersler ile Sağlanan Program Çıktıları \(Zorunlu Dersler\).docx](#)

Karsiliyor

**3.4. UZAKTAN EĞİTİM;** Örgün eğitim için planlanan program çıktı/hedeflerini uzaktan eğitimle verebilmek için programınızda gerekli tedbirler alınmalı (öğretim elemanlarına uzaktan ders verme ortamları, bu konudaki eğitim ve teknik destekler..) ve yeni düzenlemeler (Örneğin; öğrenenden öğrenene farklılık gösteren öğrenme hızının kontrolü ve değerlendirme süreci sonunda elde edilecek öğrenme kalitesini belirlemek amacıyla uzaktan eğitimin sürekli değerlendirmeyle takibi gibi) yapılmalıdır.

Uzaktan eğitim verilmeye başlanan Covid-19 sürecinde başlangıçta belirsizlikler olmasına rağmen çok kısa süre içerisinde verilen eğitimler sayesinde olası problemlerin önlenmesi sağlanmıştır. Dersler öğretim üyeleri tarafından senkron ve asenkron olarak verilmektedir. Ayrıca eğitim videoları ile desteklenmektedir. Öğrenciler tüm öğretim üyelerine soru sorma için hem uzaktan eğitim sistemi (İBUZEM) hem de kişisel e-postalarını kullanabilmektedir. Öğrencilerin ders videolarını ne oranda izledikleri de İBUZEM sistemi üzerinden raporlanabilmektedir. Sınavlarda açık uçlu, çoktan seçmeli ve ödev formatında İBUZEM sistemi üzerinden gerçekleştirilebilmektedir.

**İlgili Bağlantı:** <https://ibuzem.ibu.edu.tr/>

Karsiliyor

#### **4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME**

**4.1.** Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır.

BAİBÜ Gıda Mühendisliği Programında sürekli iyileştirme faaliyetleri, paydaş görüşleri ve tüm bölüm komisyonlarından gelen veri ve bilgiler doğrultusunda sistematik olarak yürütülmektedir. Programımızın sürekli iyileştirme döngüsü Şekil 4.1'de verilmiştir. Paydaşlardan gelen sorun ve iyileştirmeye açık konular ile ilgili öneriler iyileştirme döngüsünün temel girdisini oluşturmaktadır. Öğrencilerimize uygulanan anketlerin sonuçları, ve danışmanlık sistemi ile öğrenciler danışmaları ile yaptıkları toplantı ve görüşmelerde, sorunlarının yanı sıra görüş ve önerilerini de dikkate alınmaktadır.

#### **Kanıtlar**

[Şekil 4.1. BAİBÜ Gıda Müh Programı Sürekli İyileştirme.jpg](#)

Karsilamıyor

**4.2.** Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.

Bu kapsam da bölümde öğrencilerin talepleri doğrultusunda yeni seçmeli dersler açılmış (Örneğin İspanyolca I-II, İtalyanca I- II) ve bölüm seçmeli ders sayıları arttırılmıştır (Kanıt 12). Ayrıca müfredata eklenen "Kariyer Planlama" dersi ile meslek hayatı başında yaşanan sorunların en aza indirgenmesi amaçlanmıştır. Özellikle sanayiden gelen talepler doğrultusunda 7+1 sistemi hazırlıkları başlamış ve öğrencilerimizin müfredattaki son dönemlerinde uzun süreli bir staj ile meslek hayatına daha hazır hale gelmeleri amaçlanmaktadır. Programımızın 7+1 Eğitim müfredatına uygun olarak hazırlanma süreci devam etmektedir. Bölüm bünyesinde faaliyet gösteren topluluklar öğrencilerimizin de görüşlerini alarak onların gelişimine yönelik etkinlikler (seminer, teknik gezi...) gerçekleştirmektedir.

#### **Kanıtlar**

[Kanıt-13-BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Etkinlikler kanıtı.docx](#)  
[Kanıt-12- Öğrenci Talebi Doğrultusunda Açılan Seçmeli Dersler.pdf](#)

Karsiliyor

#### **5. EĞİTİM PLANI**

**5.1.** Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) olmalıdır. Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir.

ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir

BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü, dört yıllık lisans eğitimi uygulamakta ve dört yılın sonunda mezunlarına bir gıda mühendisinin sahip olması gereken mesleki bilgi ve becerileri ile mühendis ve araştırmacı özelliklerini kazandırmayı hedeflemektedir. Bu hedeflere ulaşabilmek için mesleki konuları içeren zorunlu ve seçmeli dersler, laboratuvar çalışmaları, staj uygulamaları, proje ödevleri, bitirme çalışması, tasarım çalışması, seminerler ve teknik geziler kullanılmaktadır.

Bu plana göre, dört yıllık eğitimleri süresince öğrencilere 242 AKTS (156 kredi) eşdeğerinde ders verilmekte; bunun %21'si (51 AKTS) Matematik ve Temel Bilimler alanındaki derslerle sağlanırken, % 16'i (39 AKTS) Mühendislik Bilimleri, %31'i

Mesleki Bölüm derslerden oluşmaktadır. Programdaki toplam AKTS yükünün % 31'i (75 AKTS) seçmeli derslerden ve % 5'lik (14 AKTS) kısmı ise sosyal bilimler ders kategorilerinden oluşmaktadır.

Öğrencilerimiz 1. sınıfta çoğunlukla Fizik, Kimya, Matematik, İstatistik gibi temel bilimler alanında dersler almakta; ayrıca, Gıda Mühendisliğine Giriş dersi olarak genel anlamıyla Gıda Mühendisliği mesleği, etiği, eğitimi ve çalışma olanakları, gıda mühendisliği alanındaki temel terimler, gıda işleme ve muhafaza yöntemleri hakkında bilgi sahibi olmaktadır.

İkinci sınıftaki öğrenciler Mühendislik Matematiği, Termodinamik, Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği, Kütle Enerji Denklikleri, Akışkanlar Mekaniği, Isı ve Kütle Aktarımı gibi Mühendislik dersleri ile birlikte Analitik Kimya, Genel Mikrobiyoloji, Gıda Kimyası gibi “mesleki konular” kategorisindeki dersleri almaya başlamaktadırlar.

Programımız Eğitim Planı 3. ve 4. sınıf öğrencileri için “Mesleki Konular” kategorisindeki derslere yoğunlaşmaktadır.

3. Sınıftaki öğrencilerimiz Gıda Biyokimyası, Gıda Kalite Kontrol, Gıda Güvenliği, Gıda Mikrobiyolojisi I, Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler ve Gıda Mühendisliğinde Tasarım derslerini almaya başlamaktadır. Sosyal statüde seçmeli dersler (Rektörlük havuzundan seçilen) 3.sınıfın her iki döneminde öğrencilere sunulmaktadır.

4. Sınıftaki öğrencilerim ise Et ve Ürünleri Teknolojisi, Süt ve Ürünleri Teknolojisi, Fermantasyon Teknolojisi, Gıda Teknolojisi Uygulamaları I-II, Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi, Hububat Ürünleri Teknolojisi, Yağ Teknolojisi gibi daha çok mesleki alan dersleri kapsamında teknoloji derslerini almaktadır.

Program eğitim planı bölüm sitemizde ders içerikleri & müfredat başlığı altında yayınlanmaktadır.

İlgili Bağlantı: (<https://muhendislik.ibu.edu.tr/ders-icerikleri-gm>)

## **Kanıtlar**

### [Tablo 5.1. Lisans Eğitim Planındaki Zorunlu Derslerin Kategorileri.docx](#)

Karsiliyor

**5.2.** Eğitim planının uygulanmasında kullanılacak eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını garanti edebilmelidir (Eğitim yöntemleri hedeflenen kazanım düzeyini sağlayabilecek yöntemler olmalıdır).

Gıda Mühendisliği Bölümünde derse dayalı eğitimin yanında laboratuvar uygulaması ve problem çözümünü de kapsayan bir eğitim programı uygulanmaktadır. Derslerin Eğitim Planındaki yerleşimi bir yarıyıldaki dersler daha sonraki yarıyıllardaki derslere zemin hazırlayacak şekilde yapılmıştır. Derslerin plandaki sırası incelendiğinde, öncelikle “Matematik ve Temel Bilimler” kategorisindeki dersler daha sonra Temel Mühendislik dersleri sonrasında ise “Mesleki Alan Dersleri” kategorisindeki dersler verilmekte böylece öğrencilerin mesleğe hazırlanmaları sağlanmaktadır.

Programımızda stajlar hariç mesleki bölüm zorunlu derslerin %45'i laboratuvar uygulaması içermekte olup stajlar da dâhil edildiğinde bu oran %50'e yükselmektedir. Laboratuvar uygulaması olan dersler, yapılan deneylerin sonuçlarının yorumlanması ve raporlanması şeklinde yürütülmektedir. Ayrıca tüm derslerde ders içeriğine bağlı olarak bireysel ya da grup ödevleri verilerek öğrencilerin derse aktif şekilde katılmaları sağlanmaktadır. Staj uygulaması ise, öğrencilerimizin gıda işletmeleri ve laboratuvarlarında mesleki pratik ve deneyim kazanmalarını sağlamaktadır.

Hem “Matematik ve Temel Bilimler” hem de “Mesleki Konular” kategorisindeki mühendislik eğitimine katkı sağlayan sayısal derslerde öğrencilere problem çözümü yaptırılarak Termodinamik, Gıdalarda Reaksiyon Kinetiği, Kütle ve Enerji Denklikleri, Akışkanlar Mekaniği, Isı ve Kütle Aktarımı, Gıda Mühendisliğine Temel İşlemler gibi problem çözümüne uygun olan derslerle birlikte öğrencilerin Gıda Mühendisliği alanındaki mühendislik konularında yeterli bilgi birikimini kazanmaları, Gıda Mühendisliği problemlerini saptama, formüle etme ve çözme becerisi edinmeleri sağlanmaktadır.

Son olarak, 7. veya 8. yarıyıldaki alınabilen Bitirme Tezi çalışmasıyla birlikte öğrencilerin kaynak araştırma, proje yönetme, deney tasarlama, tez yazma ve sunma konularında bilgi ve yetkinliklerinin artırılması sağlanmaktadır.

Karsiliyor

**5.3.** Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır.

Programımızda uygulanan eğitim planının uygulama yöntemleri derse dayalı, öğrencilerin kendi kendine çalışması, yaşam boyu öğrenme, gözlem yapma, başkasına öğretme, sunma, eleştirel düşünme, takım çalışması, bilişimden etkin yararlanma gibi becerilerini arttıracak ve istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını sağlayacak şekilde Tablo. 5.2'de belirtilen yöntemlerden faydalanılmaktadır.

Programımızdaki zorunlu dersler için ders bazlı öğretim ve ölçme yöntemleri sırasıyla Tablo. 5.3'de verilmiştir. Ders

izlenceleri bölüm sitemizde ders içerikleri ve müfredat başlığı altında yayınlanmaktadır.

**İlgili Bağlantı:** (<https://muhendislik.ibu.edu.tr/ders-icerikleri-gm>)

Bu bağlamda, Programımızın derslerinde öğretim teknikleri olarak anlatım, soru-cevap, tartışma, alıştırma ve uygulama, gösteri, grup çalışması, beyin fırtınası, deney-laboratuvar, bireysel çalışma, problem çözme tekniklerinin kullanıldığı görülmektedir. Ölçme yöntemlerinden yazılı sınav, sözlü sınav, ödev ve performans ödevi yöntemleri kullanılarak derslerde ölçme yapılmaktadır.

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Senatosunun her Eğitim-Öğretim Yılı başında onaylamış olduğu akademik takvimin öngörüldüğü biçimde uygulanması, Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığının koordinasyonu ve tüm öğretim elemanlarının sorumluluğunda gerçekleştirilmektedir. Her Eğitim-Öğretim Yarıyılı başlamadan önce derslerin içeriklerinin ve değerlendirme sisteminin güncellenebilmesi için Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Bologna AKTS Bilgi Paketi ile ilgili modül aktif hale getirilmekte ve öğretim elemanları sürekli geliştirme kapsamında gerekli gördükleri değişiklikleri kendi dersleri için yapmaktadırlar.

**İlgili Bağlantı:** (<http://bologna.ibu.edu.tr/>)

Ayrıca, Programımız eğitim planının sürekli gözetiminin ve gelişiminin sağlanması için Gıda Mühendisliği Bölümü Stratejik Planlama ve Kalite Geliştirme Komisyonu, Bölüm Akademik Kurulu ve Fakülte Kurulu tarafından düzenli olarak yapılan toplantılarda eğitim planı gözden geçirilmekte ve gerekli iyileştirmeler yapılmaktadır. Stratejik Planlama ve Kalite Geliştirme Komisyonu ders planlarının güncellenmesinde eğitim amaçları, paydaş istekleri ve program çıktılarını göz önünde bulundurarak yeni planlar üzerinde çalışmalar yapmaktadır.

Bu kapsamda iç ve dış paydaşlara yapılan anketler, öğrencilerimizle gerçekleştirilen periyodik olarak düzenlenen danışman-öğrenci toplantılarında ve öğrencilerin bölümümüze vermiş oldukları dilekçelerdeki talepler dikkate alınarak eğitim müfredatlarına İspanyolca 1-2, İtalyanca 1-2 ve Su Ürünleri Teknolojisi dersleri seçmeli dersler havuzlarına eklenmiştir (**Kant 11, Kant 14**).

Dış paydaşlarımız olan işverenler ile yapılan sözlü görüşmelerde bölüm müfredatlarında 1 dönem işletme stajının olması gerektiği yönünde tavsiyeler alınmıştır. Benzer talep dış paydaşımız olan mezunlarımızdan gelmektedir. Mezun anketlerinde sorulan staj süresiyle ve stajla ilgili sorulara verilen cevaplarda öğrencilerin işletmelerde daha fazla süre geçirmesi gerektiğinin sonucuna varılmıştır. Bu kapsamda Stratejik Planlama ve Kalite Geliştirme Komisyonu tarafından 7+1 müfredatına uygun eğitim planı taslağı hazırlanmış olup Bölüm Kurulunda tartışılacaktır (**Kant 15**).

## Kanıtlar

[Kant-14 Mezuniyet Aşaması Anket Sonuçları.pdf](#)

[Şekil 5.1. BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Eğitim Planlarının Güncellenmesinde Uygulanan Yönetim Sistemi.pdf](#)

[Kant-15-GM 7+1'E UYGUN 2019\\_ECTS\\_Uyumlu-MÜFREDAT TASLAĞI 21.11.2019.XLS](#)

[Tablo 5.3.Ders Bazlı Öğretim ve Ölçme Yöntemleri \(Zorunlu Dersler\).docx](#)

[Tablo 5.2.Eğitim Planı Uygulama Yöntemleri.docx](#)

Karsılamıyor

**5.4.** Eğitim Planı, En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir.

Eğitim planına göre, dört yıllık eğitimleri süresince öğrencilere 242 AKTS (156 kredi) eşdeğerinde ders verilmekte; bunun %21'si (51 AKTS) Matematik ve Temel Bilimler alanındaki derslerle sağlanırken, % 16'i (39 AKTS) Mühendislik Bilimleri, %31'i Mesleki Bölüm derslerden oluşmaktadır. Programdaki toplam AKTS yükünün % 31'i (75 AKTS) seçmeli derslerden ve % 5'lik (14 AKTS) kısmı ise sosyal bilimler ders kategorilerinden oluşmaktadır.

Öğrencilerimiz Temel bilimler kategorisindeki derslerimizden 33 kredi tutarında zorunlu ders almakta olup, bu ölçüt sağlanmaktadır.

Karsılıyor

**5.5.** En az bir buçuk yıllık ya da en az 48 kredi ya da en az 90 AKTS kredisi tutarında temel (mühendislik, fen, sağlık...vb.) bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek eğitimi içermelidir.

Öğrencilerimiz temel mühendislik bilimleri kategorisi derslerinden zorunlu olarak 39 AKTS, Mesleki bölüm dersleri

kategorisinden ise 75 AKTS kredisi tutarında ders almaktadır. Toplamda ise bu kategorilerdeki derslerden 114 AKTS kredisi tutarında ders almaktadır.

Karsiliyor

**5.6.** Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitim olmalıdır.

Gıda Mühendisliği eğitim müfredatında öğrencilerimizin genel kültür bilgilerinin artırılmasına yönelik sosyal statüde dersler 1901003942017 kodlu Rektörlük Seçmeli Ders havuzlarında bulunmaktadır. Bu dersleri verebilecek öğretim üyesi planlaması yapılarak öğrencilere 5. ve 6. yarıyıda seçmeli dersler arasında almalarına olanak sağlanmaktadır (Kanıt 16)

## **Kanıtlar**

[Kanıt-16- BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölüm Dersleri.docx](#)

Karsiliyor

**5.7.** Öğrenciler, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek bir ana uygulama/tasarım deneyimiyle, hazır hale getirilmelidir.

Ana tasarım deneyimi zorunlu ders olan 1901003362013 Gıda Mühendisliği Tasarımı dersi ile karşılanmaktadır.

Karsiliyor

## **6. ÖĞRETİM KADROSU**

**6.1.** Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürülebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.

Gıda Mühendisliği Bölümünün akademik kadrosunda 9 Prof. Dr., 1 Doç. Dr. ve 2 Dr. Öğr. Üyesi ile birlikte 1 Öğr. Gör. Dr., 1 Arş. Gör. Dr. ve 3 Arş. Gör. bulunmaktadır. Öğretim üyelerinin uzmanlık alanları Tablo 6.1’de; öğretim kadrosunun ayrıntılı bilgiler ise Tablo 6.2’de verilmiştir.

## **Kanıtlar**

[Tablo 6.2.BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Akademik Personel Analizi.docx](#)

[Tablo 6.1.BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Uzmanlık Alanları.docx](#)

Karsiliyor

**6.2.** Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olmalı ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamalıdır.

Bölüm öğretim elemanlarımıza ait son beş yıl içerisinde çıkmış olan projeler (Tablo 6.3) ve makaleler (Tablo 6.4) ektedir.

## **Kanıtlar**

[Tablo 6.4.BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyelerine ait Son 5 yıllık Yayın Listesi.docx](#)

[Tablo 6.3. BAİBÜ Gıda Mühendisliği Öğretim Üyesi Proje Listesi.docx](#)

Karsiliyor

**6.3.** Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralananları sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Öğretim Elemanlarının yayınlamış olduğu ve çeşitli indekslerce (SCI, SCI-Exp. vb.) taranan makaleler, ulusal ve uluslararası bildiriler, kitaplar, projeler, çeviriler, patentler vb. performanslar puanlanarak atama ve yükseltmelerde değerlendirilmektedir. Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesinde uygulanan atama ve yükseltme kriterleri 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu ve 12.06.2018 tarih ve 30449 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönetmeliği hükümlerine dayanılarak hazırlanmıştır.

BAİBÜ Atama ve Yükseltme Kriterleri Kanıt 17’de verilmiştir.

## Kanıtlar

### [Kanıt-17-Atama ve Yükselme Kriterleri.pdf](#)

Karsiliyor

#### 7. ALTYAPI

**7.1.** Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmalıdır.

Fakültesi tarafından Bölümümüzün kullanımına ayrılan derslik sayısı yeterlidir. Öğrenci uygulama laboratuvarlarında ise her öğrencinin uygulamayı birebir yapması mümkün olmamakta ve bu durumu iyileştirmek amacıyla öğrenciler laboratuvarlara gruplar halinde alınmaktadır. Araştırma laboratuvar sayısı hâlihazırda yeterli olmakla birlikte alet ekipman donanımı açısından iyileştirilmesi gereken yönler bulunmaktadır. Bölümde gerçekleştirilemeyen analizler için Üniversitemiz bünyesinde bulunan Bilimsel, Endüstriyel ve Teknolojik Uygulama ve Araştırma Merkezi (BETUM) ve Yenilikçi Gıda Teknolojileri Geliştirme Uygulama ve Araştırma Merkezlerinden (YENİGİDAM) hizmet alımı yapılarak bu eksiklik giderilmeye çalışılmaktadır. Öğrencilerin kullanımına yönelik kütüphane, bilgisayar laboratuvarları, yemekhane, yurt, teknoloji donanımlı çalışma alanları, alışveriş merkezleri, spor salonu, yüzme havuzu, çeşitli spor alanları (basketbol, futbol, tenis, yürüyüş vb.) gibi diğer tesis ve altyapılar Üniversitemizde mevcut olup gün geçtikçe şartlarının iyileştirilmesine çalışılmaktadır. Bu ortamlar tüm öğrencilerin erişilebilirliğine, ihtiyaçlarına uygun olarak tasarlanmaktadır.

İlgili Bağlantı: <https://betum.ibu.edu.tr/>

İlgili Bağlantı: <https://yenigidam.ibu.edu.tr/>

Karsiliyor

**7.2.** Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı ve olanaklar sağlanmalıdır.

Üniversitemiz bünyesinde öğrencilerimizin ve personelimizin beden ve ruh sağlığını korumak, topluma yararlı bireyler haline getirmek amacıyla çağdaş yöntemlerle yeterli ve kaliteli düzeyde beslenme, barınma, sağlık, kültür, spor ve rehberlik hizmeti sunmak amacıyla faaliyet gösteren Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesinde 105 ayrı öğrenci topluluğu da bulunmaktadır. Bu topluluklardan 2 tanesi (Gıda Topluluğu ve Üniversite Sanayi İşbirliği Topluluğu) doğrudan bölüm öğrencilerimizin mesleki gelişimi ile ilgili faaliyet göstermektedir. Bunların yanında bir Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilciliği aynı amaçlarla bölümümüzde faaliyetlerini yürütmektedir. Bu topluluklar teknik gezi, kermes, sergi, yarışma ve stant açma yanında, seminer, konferans, bilgi şöleni, kurs ve panel düzenlemekte ve broşür vb. yayınları çıkarmaktadır.

Karsiliyor

**7.3.** Programlar öğrencilerine modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmalarını için yeterli düzeyde olmalıdır.

Bölümümüz bünyesinde gıda mühendisliği altyapısı için bazı alanlarda temel düzeyde eğitimi sürdürebilecek sayıda alet ekipman bulunmakla birlikte, temel işlemler, enstrümantal analiz başta olmak üzere diğer bazı alanlarda eksiklikler bulunmaktadır. Ayrıca üniversitemiz bünyesinde bulunan alanımızla ilgili iki ayrı merkez bulunmaktadır (BETUM ve YENİGİDAM). Bilimsel araştırmalara yönelik olarak teknolojik alanda uygulama ve araştırma yapan kurum ve kuruluşların ihtiyacı olan ileri düzeyde akademik ve üretime yönelik çalışmaların gerçekleşmesi için sürdürülebilir altyapı ile hizmet vermek; üniversite, kamu kurumları ve sanayi çevrelerinin ortaklaşa yürüteceği çalışmalara destek vererek ülke gelişmesine ve ekonomisine katkı sağlamak amaçlı çalışan her iki merkezde de alanımızda yapılan analizlerde kullanılan güncel cihazlar bulunmaktadır. Özellikle laboratuvar uygulaması olan derslerde öğrenciler bu ortamlarda bulunan cihazları yerinde görerek bilgi almaktadır. Fakülte binamızda bulunan iki ayrı bilgisayar laboratuvarı da öğrencilerimizin kullanımına açıktır. Ayrıca tüm kampüs içerisinde öğrenciler ücretsiz kablosuz internet kullanımına erişebilmektedir. Dersler sırasında ise her sınıfımızda mevcut olan projeksiyon cihazları kullanılabilir.

Karsiliyor

**7.4.** Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeyde olmalıdır.

Fakülte binamıza çok yakın bir konumda olan ve en güncel donanımla oluşturulan üniversite kütüphanesi, öğrencilerimizin eğitimi için büyük katkı sağlamaktadır. Ayrıca öğrencilerimiz Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesinin abone olduğu veritabanlarına kampüs dışından erişim yapabileme imkanına da sahiptir



Karsiliyor

**7.5.** Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmış olmalıdır. Engelliler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.

Laboratuvar dersleri içerisinde öğrencilere laboratuvar güvenliği ile ilgili ayrıntılı bilgi verilmektedir. Bunun yanında ortamlarımızda laboratuvar güvenliği için yangın söndürme dolapları ve yangın söndürücüler, acil çıkış için yangın merdivenleri, duman sensörleri, acil durum yönlendirme levhaları, uyarıcı yazılar ve bilgilendirme posterleri, uygun hale getirilmiş elektrik-su-doğalgaz tesisatları, ilkyardım dolapları, göz-boy duşu, laboratuvar gözlükleri, çeker ocaklar, el ve yüzey dezenfektanları, çeşitli özelliklerde maskeler, basınçlı tüpler için duvara sabitleme düzenekleri, laboratuvar arabaları gibi imkânlar bulunmaktadır.

Karsiliyor

## **8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR**

**8.1.** Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nin bir devlet üniversitesi olması nedeniyle eğitim ve araştırma faaliyetleri yanında çalışanların maaşlarını da kapsayan bütçesinin ana kaynağını devlet tarafından tahsis edilen hazine ödeneği oluşturmaktadır. Gıda Mühendisliği Bölümü bütçesi katma bütçe ve döner sermaye gelirlerinden oluşmaktadır. Katma bütçe T.C. Hazine ve Maliye Bakanlığı tarafından üniversitelere tahsis edilmekte olup, Rektörlük tarafından Fakültelelere dağıtım yoluyla kullanılmaktadır. Bu bütçenin bölümler arası ve Dekanlık birimleri arasındaki dağılımı dekanlık tarafından yapılmaktadır.

Karsilamıyor

**8.2.** Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişimini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.

Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyelerinin maaş ve ek ders ücretleri Mühendislik Fakültesi bütçesinden ödenmektedir. Maaşlar 657 sayılı devlet memuru kanunu ve 2547 sayılı kanunun akademik personel maaş ücretleri hesaplama usullerine bakılarak hesaplanmaktadır.

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde Öğretim Üyelerinin mesleki gelişimlerini sürdürebilmeleri açısından, öğretim elemanlarının her yıl ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılımı desteklenmektedir. Üniversitemizi temsilen Bilimsel Etkinliklere katılan akademik personelimize bildiri ile katılmak koşulu ile bir mali yıl içerisinde 2 (iki) yurtiçi ya da 1 (bir) yurtdışı katılım desteği sağlanmaktadır. Yurtiçi için 500 TL, Yurt dışı için ise öğretim üyesinin gideceği ülkeye göre farklılık göstermektedir. İlgili desteği almak için göreve gidecek personelin görev talep formunu (Kanıt 18) doldurarak başvurularını gerekmektedir. Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyelerinin 2019 yılı içerisinde katılmış olduğu konferanslar ve bu konferanslarda sunmuş oldukları bildirilere sırasıyla yurt içinde 1344,3 TL yurt dışında ise 4500 TL harcırah ödemesi gerçekleştirilmiştir.

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde kurulmuş olan BAİBÜ Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) Koordinatörlüğü Öğretim Elemanlarının bilimsel araştırma faaliyetlerini desteklemek ve teşvik etmekle görevlidir ( <http://bap.ibu.edu.tr/> ). Öğretim elemanlarının bilimsel faaliyetlerini desteklemek için çok çeşitli proje türleri bulunan BAİBÜ BAP Koordinatörlüğü kapsamında yer alan proje türleri Tablo 8.1'de verilmiştir.

## **Kanıtlar**

[Kanıt-18- AKADEMİK PERSONEL GÖREV TALEP FORMU.docx](#)  
[Tablo 8.1.BAİBÜ Bilimsel Araştırma Projeleri.docx](#)

Karsilamıyor

**8.3.** Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek parasal kaynak sağlanmalıdır.

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi bir devlet üniversitesidir. Mevzuat gereği Gıda Mühendisliği Bölümünün kendine ait bir harcama bütçesi bulunmamaktadır. Mühendislik Fakültesine ayrılan bütçeden Bölüme ayrılan kısmını kullanabilmektedir. Çalışanların maaşlarını da kapsayan bütçesinin tamamına yakın bir kısmı devlet tarafından tahsis edilmektedir. Bütçenin devlet desteği dışındaki diğer başlıca kaynağını her yıl devlet tarafından belirlenen ve öğrenciler tarafından ödenen katkı payları oluşturmakta, ayrıca yaz okulu havuzundan gelen pay ve döner sermaye gelirleri de mali

kaynaklar arasında yer almaktadır. Bütçeden üniversiteye ayrılan ödenekler fakültele bölüm sayısı göz önünde tutularak, Rektörlük tarafından tahsis edilmektedir. Fakülteye ayrılan bütçe bölümlere öğrenci sayıları göz önüne alınarak dağıtılmaktadır. Bölüm, katma bütçeden sağlanan kaynağı eğitim laboratuvarlarının acil ihtiyaçlarını karşılamak üzere kullanmaktadır.

Ancak son birkaç yıldır Mühendislik Fakültesine ayrılan bütçenin sınırlı olması gerekçesiyle Bölümümüze herhangi bir kaynak aktarımı yapılamadığından, son birkaç yıldır yeni cihaz alınamamış ve mevcut cihazların tamir bakım ve onarımları gerçekleştirilememiştir.

Karsilamiyor

**8.4.** Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler sağlanmalıdır. Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarını sağlamaya destek verecek sayı ve nitelikte olmalıdır.

Bölümümüzde görevli 1 idari personel bulunmaktadır. Ancak bu personel birden fazla bölümün tüm yazışmalarını ve öğrenci işleri görevlerini yürütmektedir.

Karsilamiyor

## **9. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ**

**9.1.** Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.

Program çıktılarının gerçekleştirilmesi ve eğitim amaçlarına ulaşılması yeterli bir kadro, mali destek ve kuralları belirli karar alma süreçleriyle mümkündür. Bu konular aşağıda Rektörlük, Fakülte ve Bölüm düzeyinde irdelenmiştir. Şekil 9.1’de sırasıyla Bölüm, Fakülte ve Üniversite düzeyindeki karar alma organizasyonu gösterilmektedir.

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümündeki karar alma süreçlerini Bölüm Kurulu yürütmektedir. Bölüm Kurulu ayda en bir kez toplanarak Bölüm ile ilgili kararları oy çokluğu ile alır. Bölümümüz Öğretim Elemanlarından oluşan Bölüm Komisyonları da organizasyonda ve karar alma süreçlerinde belirleyici olmaktadır. Bölüm Başkanlığınca talep edilen veya Komisyonların görev tanımları içinde bulunan çalışmaları ilgili komisyonlar yürütür. Yapılan çalışmalar Bölüm Kurulunda görüşülerek karara bağlanır. Gıda Mühendisliği Bölüm Komisyonları ve Görev Tanımları Tablo 9.1’de verilmiştir.

Fakülte ve Üniversite Senato onayı gerektirmeyen bazı kararlar da Bölüm Kurulu ile alınmaktadır

Akademik, teknik ve idari kadroların tahsisinde Rektörlük yetkili olup, belirlemiş olduğu kriterler çerçevesinde Fakültele dağıtım yapmaktadır. Fakülteler, kendilerine tahsis edilen kadroları bölümlerin öğrenci sayıları ve öğretim üyesi durumunu göz önünde bulundurarak dağıtmaktadır. Araştırma Görevlileri kadrolarında ise kadro anabilim dalı için ilan edilmekle birlikte koşulları sağlayan tüm adayların başvurusuna açıktır.

## **Kanıtlar**

[Tablo 9.1.BAİBÜ Gıda Mühendisliği Komisyon Listesi.docx](#)

Karsiliyor

## **10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER**

**10.1.** Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

MÜDEK Akreditasyon Kurumu tarafından Gıda Mühendisliği Programları için belirlenmiş olan disipline özgü ölçütlerin çoğu BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümünde ders olarak okutulmaktadır. Bazıları ise çeşitli derslerin içeriğini oluşturmaktadır. Bu ölçütte verilen bilgi ve beceriler ile bunların sağlandığı faaliyetler aşağıda sıralanmıştır:

“Türevsel denklemleri de içerecek şekilde matematik” bilgisi, Matematik 1, Matematik 2, Mühendislik Matematiği dersleri ile kazandırılmaktadır.

“Kimya” bilgisi, Kimya, Organik Kimya, Analitik Kimya, Gıda Kimyası ve Biyokimyası dersleri ile kazandırılmaktadır.

“Biyoloji” bilgisi, Biyoloji, Genel mikrobiyoloji ve Gıda Mikrobiyolojisi dersleri ile kazandırılmaktadır

“Tepkime kinetiği” bilgisi, Gıdalarda Reaksiyon kinetiği dersi ile kazandırılmaktadır.

“Kütle ve enerji denklilikleri” bilgisi, Kütle ve Enerji Denklilikleri dersi ile kazandırılmaktadır.

“Isı ve Kütle transferi bilgisi” Isı ve Kütle Aktarımı dersi ile kazandırılmaktadır

“Biyolojik malzemeler” bilgisi, Gıda mikrobiyolojisi dersi kapsamında (örn. Yenilebilir film malzemeler) anlatılmaktadır.

“Bilişim sistemleri” bilgisi, Temel Bilişim Teknolojileri, Bilgisayara Destekli Teknik Çizim, Proses Kontrol ve Gıda Mühendisliği Tasarımı dersinde anlatılmaktadır.

“Süreç yönetimi ve kontrolü” bilgisi, Proses Kontrol dersi ile kazandırılmaktadır.

“Gıda standartları konularında bilgi”, Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı ile Analitik Kimya dersleri kapsamında anlatılmaktadır.

“Gıda işleme sistemleri uygulama ve tasarlama becerisi”, Gıda işleme sistemleri uygulama becerisi, üretim stajı ve teknik seçmeli dersler ile kazandırılmaktadır. Tasarlama becerisi ise Gıda Mühendisliği Tasarımı dersi ile kazandırılmaktadır.

Karsiliyor

SONUÇ

SONUÇ

BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü olarak son bir yıldır MÜDEK kapsamında akreditasyon hazırlık sürecini başlatmış bulunmaktayız. Bu süreçte hem iç paydaşlarımıza hem de dış paydaşlarımıza Bölümümüz eğitim amaçları, misyonu ve vizyonu, program çıktıları, müfredatı ve ders içerikleri hakkındaki görüş ve önerilerini sormak amacıyla anketler göndermiş ve bazı anketlerin sonuçlarını almış bulunmaktayız. İç paydaşımız olan öğrencilerimizin talepleri doğrultusunda Bölüm müfredatımızın seçmeli ders havuzu genişletilmiştir. Dış paydaşımız olan işverenlerin görüşleri alınmak amacıyla da anketler gönderilmeye başlanmıştır. Bununla birlikte dış paydaşlarımızla yapılan yüz yüze görüşmelerde aldığımız öneriler doğrultusunda, öğrencilerimizin lisans eğitimlerinin bir döneminin gıda işletmelerinde stajyer mühendis olarak geçirmesini sağlayacak şekilde Bölüm eğitim müfredatında güncelleme hazırlıklarımız (7+1) tamamlanma aşamasına gelmiştir.

Gıda Mühendisliği Bölümü kurulduğu günden bu yana 15 yıl geçmiş ve 10. dönem mezunlarını vermiş, güçlü bir Bölümdür. BAİBÜ Gıda Mühendisliği Bölümünün akademik kadrosunda halen; 9 Prof. Dr., 1 Doç. Dr. ve 2 Dr. Öğr. Üyesi ile birlikte 1 Öğr. Gör. Dr., 1 Arş. Gör. Dr. ve 3 Arş. Gör. bulunmaktadır. Öğretim üyesi kadrosu bakımından Mühendislik Fakültesinin en güçlü Bölümlerinden biri olmakla birlikte, araştırma görevlisi sayısının yetersiz olması Bölümümüzü gelişimi önündeki en büyük engellerden biri olarak görülmektedir.

Bölümümüzün bir diğer güçlü yönü ise bulunduğu konum itibarıyla Ankara ve İstanbul gibi büyük şehirlerden öğrenci taleplerinin çok fazla olması ve bu nedenle %100 doluluk ile eğitimine devam etmesidir. Bununla birlikte son yıllarda öğrenci kontenjanlarında yapılan artışlara karşın, Bölümümüze ayrılan ödeneklerin azalması ve Fakülteden yeterli tamir, bakım ve onarım desteklerinin alınamaması nedeniyle laboratuvar uygulamalarında aksaklıklar yaşanmaktadır. Son birkaç yıldır ödenek yetersizliğinden ötürü laboratuvarlarımıza yeni bir cihaz alınmadığı gibi, mevcut cihazların bakım ve onarımlarının da yapılmasında ve sarf malzeme temininde önemli aksaklıklar yaşanmaktadır.

Bölümümüzün bir diğer geliştirilmeye açık yönü ise akreditasyon süresince yazılım desteğinin bulunmamasıdır. Bu nedenle Bölümümüz ders programının program çıktıları ile öğrenme çıktılarını ders bazında ölçerek karşılaştırabilecek bir yazılım sistemine ihtiyacımız bulunmaktadır.

Bölümümüze ait bir toplantı odası bulunmamakta, Fakültede tüm Bölümlerin ortak kullandığı toplantı salonunu kullanmaktadır. Ancak akreditasyon çalışmaları kapsamında tüm toplantıların yapılabileceği ve kanıtların saklanabileceği tam donanımlı (Bilgisayar, fotokopi, yazıcı, tarayıcı ve kırtasiye vb.) bir ofise ihtiyaç duyulmaktadır. Bölüm sekreteri olan idari personelimiz aynı anda 2 Bölümün iş yükünü taşıdığından, olağanüstü bir gayretle çalışmasına rağmen, akreditasyon sürecinde beklenen desteği sağlayamayacağı öngörülmektedir. Bu nedenle sadece Gıda Mühendisliği Bölümü ile ilgilenebilecek idari bir personele ihtiyaç duyulmaktadır.

Karsiliyor