ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

2026

Gıda Mühendisliği Bölümü- Birinci Örgün Öğretim

Erciyes Üniversitesi

Köşk Mahallesi Ahmet El Biruni Caddesi P.K. 38030 Melikgazi / KAYSERİ

ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU

[Gıda Mühendisliği]

[Erciyes Üniversitesi]

İÇİNDEKİLER

I- GENEL BİLGİLER……

A-Programın Tarihçei

B- Misyon ve Vizyon……..

C- Yetki, Görev ve Sorumluluklar……...

D- İdareye İlişkin Bilgiler……..…..

1- Fiziksel Yapı…….……

2- Örgüt Yapısı…….…….

3- Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar …….

4- İnsan Kaynakları ……..…….

5- Sunulan Hizmetler ……

6- Yönetim ve İç Kontrol Sistemi …….

D- Diğer Hususlar ……...……

II- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

A- Mali Bilgiler ……..

1- Bütçe Uygulama Sonuçları ……...

I- GENEL BİLGİLER

PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

1. İletişim Bilgileri

Prof. Dr. Mustafa ÇAM (Bölüm Başkanı)

Adres: Köşk Mahallesi Ahmet El Biruni Caddesi P.K. 38030 Melikgazi / KAYSERİ

Tel: 0 352 207 66 66 / 32757

Fax: 0 352 437 5261

E-mail: mcam@erciyes.edu.tr

Bölüm Web: https://gida.erciyes.edu.tr/

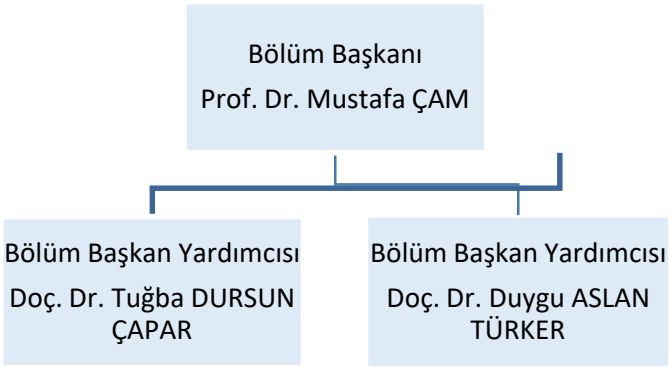
2. Program Başlıkları

Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

3. Programın Türü

I. Örgün Öğretim. Öğretim dili Türkçe'dir.

4. Program Yönetimi



5.Programın Tarihçesi

Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi bünyesinde, 18.08.1998 tarihinde açılan Gıda Mühendisliği Bölümü; ülkemiz ve bölgemiz sanayinin ihtiyaç duyacağı gıda mühendislerinin yetiştirilmesi ve sektöre gereken desteğin sağlanması amacıyla kurulmuştur. Bölümümüz kabul

ettiği öğrencilere uluslararası ölçekte akredite edilebilir bir programla eğitim-öğretim vermeyi hedeflemiştir. İlk yıl hazırlık olmak üzere beş yıllık bir eğitim öğretim planı sunan Gıda Mühendisliği Bölümü; Gıda Bilimi ve Gıda Teknolojisi Ana Bilim Dallarından oluşmaktadır. Bölümümüz ilk öğrencilerini 2004 ÖSS ile alarak eğitime başlamıştır. Gıda Mühendisliği Bölümü; günümüz koşulları için donanımlı gıda mühendisleri yetiştirilmesi için Temel Mühendislik, Ar-Ge ve Yönetimi, Gıda Üretim Teknolojisi, Tasarım-Planlama, Proses, Kalite Kontrolü, Gıda Mikrobiyolojisi, Hijyen-Sanitasyon, Gıda Muhafazası ve Ambalajlama gibi temel konulara dayalı bir eğitim-öğretim vermektedir. Bu kapsamda hizmet vermeyi planlayan bölümümüz, çalıştığı ortamlarda bilimsel yöntemleri kullanan, yenilikçi, problem çözme niteliği gelişmiş ve girişimci Gıda mühendisleri yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Gıda sektörüne güvenli, verimli ve başarılı eleman sağlama yanında bölümümüz, sahanın karşılaştığı problemlerin çözümüne yönelik hizmet vermeyi de kendisine ilke edinmiştir.

A. Misyon ve Vizyon

Misyon

Yenilikçi, girişimci, problem çözücü, dürüst gıda mühendisleri yetiştirerek ve yaptığı çalışmalar ile gıda biliminin, gıda teknolojisinin ve gıda güvenliğinin gelişimine katkıda bulunmaktır.

Vizyon

Öğrencilerine sürekli gelişim anlayışıyla lisans ve lisansüstü eğitimi veren, bilimsel araştırmalar yapan, birikimini toplumun yararına sunan bir eğitim ve araştırma kurumu olmaktır.

B. Yetki, Görev ve Sorumluluklar

Gıda Mühendisliği Bölümü; gıdaların güvenli, kaliteli ve sürdürülebilir şekilde üretilmesi için eğitim-öğretim, araştırma ve toplumsal katkı faaliyetlerini yürüten akademik bir birimdir. Bölüm; ders programlarını hazırlamak, laboratuvarları işletmek, bilimsel araştırmalar yapmak, öğrencilere danışmanlık vermek, staj ve ölçme-değerlendirme süreçlerini yürütmek gibi yetki ve görevlere sahiptir. Aynı zamanda laboratuvar güvenliği, kalite güvencesi, sektörel iş birlikleri ve öğrencilerin adil değerlendirilmesi gibi konularda sorumluluk taşır.

C. İdareye İlişkin Bilgiler

1- Fiziksel Yapı

1.1- Eğitim Alanları Derslikler

Eğitim Alanı	Kapasite				
	0–50 (Kişi)	51–75 (Kişi)	76–100 (Kişi)	101–150 (Kişi)	151–250 (Kişi)
Sınıf		3			
Araştırma Laboratuvarı	8				

Toplam	**8**	**3**

1.2- Hizmet Alanları

Hizmet Alanları	Ofis Sayısı	Alan (m²)	Kullanan Kişi Sayısı
Akademik Personel Hizmet Alanları	12	244	12
İdari Personel Hizmet Alanları	1	12	1
Toplam	13	356	13

3- Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

3.1- Bilgisayarlar (Donanım Altyapısı)

Bilgisayarlar (Donanım Altyapısı)	Adet
Sunucular	4
Masa Üstü Bilgisayar Sayısı	25
Taşınabilir Bilgisayar Sayısı	1
Toplam	**30**

3.2- Teknolojik Kaynaklar

Cinsi	İdari, Eğitim ve Araştırma Amaçlı (Adet)
Projeksiyon	4
Baskı makinesi	13
Fotokopi makinesi	1
Tarayıcılar	1
Mikroskoplar	5
HPLC	2
Reometre	1
Tekstür cihazı	1
Spektrofotometre	3
Liyofizatör	1

3.3- Sosyal Medya Hesapları

Sosyal Medyalar	ERÜ Kullanıcı Adı	Takipçi Sayıları
Instragram	**Erciyes Gıda Mühendisliği (erugidamuh)**	**326**
Facebook	**Erciyes Gıda Mühendisliği**	**326**

4- İnsan Kaynakları

4.1- Akademik Personel

Akademik Personel

Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda bilimleri ve Gıda Teknolojileri Ana Bilim dalları olmak üzere toplam iki ana bilim dalında 7 adet profesör, 4 adet doçent ve 1 adet doktor öğretim üyesi ile eğitim öğretim vermektedir.

UNVANLAR İTİBARİ İLE AKADEMİK PERSONEL SAYISI	
UNVAN	**2026**
Profesör	7
Doçent	4
Doktor Öğretim Üyesi	1
Öğretim Görevlisi	
Okutman	
Araştırma Görevlisi	
Uzman	
Çevirici	
Eğitim-Öğretim Planlamacısı	
TOPLAM	**12**

4.2- Akademik Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı

Akademik Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı						
	21-25 Yaş	26-30 Yaş	31-35 Yaş	36-40 Yaş	41-50 Yaş	51- Üzeri
Kişi Sayısı				4	3	5
Yüzde				33.3	25	41.7

5- Sunulan Hizmetler

5.1- Eğitim Hizmetleri

5.1.1- Öğrenci Sayıları

Öğrenci Sayıları									
Birimin Adı	**I. Öğretim**			**II. Öğretim**			**Toplam**		**Genel Toplam**
	K	**E**	**Top.**	**K**	**E**	**Top.**	**Kız**	**Erkek**	
Fakülteler	56	26		1	7	8	57	33	90
Yüksekokullar									
Enstitüler	35	3					35	3	38
Meslek									
Yüksekokulları									
TOPLAM									128

5.1.2- Öğrenci Kontenjanları

Öğrenci Kontenjanları ve Doluluk Oranı				
Birimin Adı	ÖSS	ÖSS sonucu	Boş Kalan	Doluluk Oranı
	Kontenjanı	Yerleşen		
Gıda Mühendisliği	10	11	0	100
Toplam	**10**	**11**	**0**	**100**

5.1.4- Yüksek Lisans ve Doktora Programları

Enstitülerdeki Öğrencilerin Yüksek Lisans (Tezli/ Tezsiz) ve Doktora Programlarına					
Birimin Adı	Programı	Yüksek Lisans Yapan Sayısı		Doktora Yapan Sayısı	**Toplam**
		Tezli	Tezsiz		
Fen Bilimleri Enstitüsü	Gıda Mühendisliği	28		10	38
Toplam					38

5.1.5- Yabancı Uyruklu Öğrenciler

Yabancı Uyruklu Öğrencilerin Sayısı ve Bölümleri			
FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YÜKSEKOKUL ADI	**Kadın**	**Erkek**	**Toplam**
Fen bilimleri enstitüsü		1	1
Lisans	2	3	5
Toplam			**6**

6- Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

Gıda Mühendisliği Bölümünde atama, satın alma ve ihale gibi süreçler ilgili mevzuata uygun olarak fakülte ve üniversite yönetim birimleri tarafından yürütülür. Yetki ve sorumluluklar bölüm başkanlığı, akademik kurul ve idari personel arasında açık şekilde tanımlanmıştır. Mali işlemler, üniversitenin harcama birimleri tarafından kayıt altına alınır ve harcama öncesi kontrol, Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı tarafından yapılır. Tüm karar alma süreçlerinde şeffaflık, hesap verebilirlik ve iç kontrol ilkelerine uygun hareket edilmektedir.

II- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

1- Faaliyet ve Proje Bilgileri

1.1. Faaliyet Bilgileri

FAALİYET TÜRÜ	SAYISI
Sempozyum ve Kongre	6
Konferans	
Panel	
Seminer	
Açık Oturum	
Söyleşi	2
Tiyatro	
Konser	
Sergi	
Turnuva	
Teknik Gezi	5
Eğitim Semineri	

Mutlu Fırın fırıncılık ürünleri üretim tesisi, Meysu meyve suyu üretim fabrikası, SÜTma süt ve peynir ürünleri üretim fabrikası, Başyazar gibi yerel üretim tesislerini yerinde ziyaret edilerek öğrencilerimize teknik geziler gerçekleştirilmiştir.
Bölüm öğrencilerimizle ve yeni kayıt yaptıran birinci sınıf öğrencilerimizle gıda mühendisliği kavramı, geleceği, iş imkânları hakkında söyleşi gerçekleştirilmiştir.

1.2. Yayınlarla İlgili Faaliyet Bilgileri

İndekslere Giren Hakemli Dergilerde Yapılan Yayınlar

Bölüm öğretim üyelerimiz ve öğrencilerinin katkıları ile 2026 yılı içerisinde toplam 30 adet SCI kapsamındaki kaliteli bilimsel dergilerde yayınlanmıştır.

YAYIN TÜRÜ	SAYISI
Uluslararası Makale	30
Ulusal Makale	3
Uluslararası Bildiri	5
Ulusal Bildiri	1
Kitap	

1.2. Üniversiteler Arasında Yapılan İkili Anlaşmalar

ÜNİVERSİTE ADI ANLAŞMANIN İÇERİĞİ	ANLAŞMANIN İÇERİĞİ
BANAT'S UNİVERSİTY OF AGRİCULTURAL SCİENCES AND VETERİNARY MEDİCİNE	ERASMUS
Instituto Politécnico De Coimbra	ERASMUS
Marche Technical University	ERASMUS
POLYTECNİC SCHOOL UNIVERSITY OF GIRONA	ERASMUS
Slovak University of Technology in Bratislava	ERASMUS
UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES İN LUBLİN	ERASMUS
Stefan Batory State University	ERASMUS
UNIVERSITY TERAMO	ERASMUS
Universitatea De Stiinte Agronomice Si Medicina Veterinara Bucuresti	ERASMUS

1.4. Proje Bilgileri

Bilimsel Araştırma Proje Sayısı	2026 Yılı				
Projeler	**Önceki Yıldan Devreden Proje**	**Yıl İçinde Eklenen Proje**	**Toplam**	**Yıl İçinde Tamamlanan Proje**	**Toplam Ödenek (TL)**
TÜBİTAK					
Bilimsel Araştırma	3	2	**4**	1	4274000
Tez	3	3	**6**		3300000
Altyapı					
San Tez					
Diğer					
Toplam					