



T.C.  
ERCİYES ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ  
Fen Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğü  
Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Başkanlığı



Sayı : E-15650935-100-1098705  
Konu : Anketler

29.06.2026

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : a) 14.04.2026 tarihli ve 1055270 sayılı yazınız  
b) 14.04.2026 Tarih ve 1055270 sayılı yazınız.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında yürütülen lisansüstü dersler, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Program Çıktısı Değerlendirme Anketi ve Fen Bilimleri Enstitüsü lisansüstü Eğitim Değerlendirme anketi için alınan cevaplar yorumlanmış ve Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Ölçme Değerlendirme Komisyonu tarafından aşağıdaki rapor oluşturulmuştur.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Prof. Dr. Mustafa ÇAM  
Anabilim Dalı Başkanı

Ek:

- Ek 1- Gıda Müh. Anabilim Dalı Ölçme Değerlendirme Komisyonu Tutanağı
- Ek 2- 2025-2026 Bahar yarıyılı açılan lisansüstü derslerin anket sonuç ve yorumları

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu :BS4HT20ZEZ Pin Kodu :14982

Belge Takip Adresi :  
<https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5450&eD=BS4HT20ZEZ&eS=1098705>

Adres:Köşk Mahallesi Kutadgu Bilig Sokak 38030 Melikgazi KAYSERİ  
Telefon:+90 352 437 52 71 Faks:+90 352 437 52 71  
e-Posta:fenbilen@erciyes.edu.tr Web:http://fbe.erciyes.edu.tr  
Kep Adresi:erciyesuni@hs01.kep.tr

Bilgi için: Seher Aybar  
Unvanı: Memur





# GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI TOPLANTI TUTANAĞI



<b>Toplantı Başlığı:</b>	Lisansüstü ders anketlerinin değerlendirilmesi			Ek-1
<b>Tarih:</b> 29/06/2026	<b>Saat:</b> 11:00	<b>Yer:</b> Gıda Mühendisliği Bölümü toplantı salonu	<b>Toplantı Sayısı:</b> 2026/..	
<b>Raportör:</b>				<b>Alınan Toplam Karar Sayısı:</b>
<b>Gündem Başlıkları</b>				
1-	Lisansüstü ders anketlerinin değerlendirilmesi			
2-				
3-				
4-				
<b>Komisyon üyeleri</b>				
	<b>Ad / Soyad</b>	<b>İmza</b>		
1-	Prof. Dr. Mustafa ÇAM			
2-	Doç. Dr. Tuğba DURSUN ÇAPAR			
3-	Doç. Dr. Duygu ASLAN TÜRKER			
4-	Öğr. Gör. Dr. Ahmet E. YETİMAN			
<b>Kararlar</b>				
1.	Anabilim dalımız Lisansüstü Ölçme ve Değerlendirme Komisyonu,29/06/2026 tarihinde toplanarak 2025–2026 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Yarıyılında yürütülen lisansüstü derslere ilişkin öğrenci ders değerlendirme anketi sonuçlarını incelemiştir.			
	Yapılan değerlendirme sonucunda, ders değerlendirme anketlerinin ilgili dersler bazında incelenmiş ve anket değerlendirme raporlarının bilgi ve gereği için Enstitü Müdürlüğüne sunulmasına karar verilmiştir.			
<b>İLAVE NOTLAR</b>				

## A- AÇILAN DERSLERİN DEĞERLENDİRMESİ

Lisansüstü eğitimde açılan toplam 8 ders için verilen yanıtlar derlenmiş ve aşağıda özetlenmiştir. YÖKAK kalite standartları kapsamında aşağıdaki 9 soru yöneltilmiştir. 10-19 arası sorular ise dersin programa özgü çıktılarını karşılama düzeyini ölçmektedir.

### YÖKAK Kapsamındaki sorular

- 1-Dersin öğrenme çıktıları ve hedefleri dönem başında açık ve anlaşılır bir şekilde paylaşıldı.
- 2-Dersin içeriği, alanındaki güncel bilimsel gelişmeleri ve literatürü kapsamaktadır.
- 3-Dersin işlenişinde öğrenci merkezli yöntemler (tartışma, sunum, analiz vb.) aktif olarak kullanılmaktadır
- 4-Ders materyalleri (makale, kitap, yazılım vb.) lisansüstü düzeyde araştırma yapabilmek için yeterli ve erişilebilirdir.
- 5-Sınav, ödev ve proje gibi ölçme yöntemleri, dersin öğrenme çıktılarını ölçmede etkindir.
- 6-Öğretim üyesi, çalışmalarım (ödev, sunum, rapor) hakkında zamanında ve geliştirici geri bildirim vermektedir.
- 7-Ders için harcadığım toplam iş yükü (araştırma, hazırlık, ders saati), dersin kredisi (AKTS) ile uyumludur.
- 8-Bu ders, bağımsız araştırma yapabilme ve eleştirel düşünme becerilerime katkı sağlamıştır.
- 9-Derse dair öğrenci görüş ve önerileri, öğretim elemanı tarafından dersin iyileştirilmesi için dikkate alınmaktadır.

### Dersin Gıda Mühendisliği Program Çıktılarını (PÇ) Karşılama Düzeyi

- 10- Lisans programında edinilen birikime dayalı olarak, GıdaMühendisliği bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirmek vederinleştirmek.
- 11-Bilimsel araştırma planlama, uygulama ve değerlendirmebecerilerine sahip olmak.
- 12- Değişik disiplinlere ait bilgileri Gıda Mühendisliği alanında edindiğibilgilerle harmanlayabilmek.
- 13-Proses ve süreç tasarımlarında yeni ve uygulama alanı bulabilecek fikir geliştirme ve uygulayabilme becerisine sahip olmak.
- 14-Gıda teknolojisinde uygulanan son teknolojiler hakkında kapsamlı bilgiye sahip olmak.
- 15-Lisans seviyesinde ders verebilme yetisine sahip olmak.
- 16-Bilişim teknolojisinden (sunum, yazım, istatistik ve grafik programları) etkin bir şekilde yararlanabilmek.
- 17- Alanı ile ilgili bir problemin çözümünde sorumluluk alabilecek yeterli yetkinliğe sahip olmak.
- 18-Bilimsel çalışmalarda eksik noktaları belirleyerek, çözüm noktasında izleyeceği yolun tayinini gerçekleştirebilecek altyapıya sahip olmak.
- 19-Uluslararası literatürü takip edebilecek terminolojiye hakim olmak.

Bu sorulara her bir ders için verilen cevaplar özetlenmiştir.

#### **GDM 561 – GIDA HIDROKOLLOİDLERİ**

Katılımcı sayısı 2'dir. 1-9 anket sorularına verilen cevaplar katılıyorum ve tamamen katılıyorum şeklindedir. 10-11 ve 18. sorulara katılıyorum ve tamamen katılıyorum şeklinde cevaplar verilmiştir. 15-16. Sorulara ise homojen olmayan cevaplar verilmiş olup dersin bu çıktıları karşılayacak şekilde dizayn edilmesi önem arz etmektedir.

#### **GDM 550 – LİPID KİMYASI**

Katılımcı sayısı 3'tür. 1-9 anket sorularına verilen cevaplar %67 oranında tamamen katılıyorum şeklindedir. 10- 18. sorulara katılıyorum ve tamamen katılıyorum şeklinde cevaplar %67 düzeyindedir. Genel olarak yüksek memnuniyet skorları alınmıştır.

#### **GDM 562 – EMÜLSİYON TEKNOLOJİLERİ**

Katılımcı sayısı 4'tür. 2-6 ve 9. anket sorularına verilen cevaplar katılıyorum ve/veya tamamen katılıyorum şeklinde verilen cevaplar %75 düzeyindedir. 1,7,8 numaralı sorulara %50 düzeyinde memnuniyet belirtilmiştir. 10- 18. sorulara için sadece 14 numaralı maddede düşük skor bildirmiş olmuştur. Diğer bütün maddeler minimum %75 katılıyorum ve/veya tamamen katılıyorum şeklindedir. 14. Madde ile ilgili ders içeriği düzenlemesi önerilebilir.

#### **GDM 544 – KALİTE VE GÜVENLİK SİSTEMLERİ**

Katılımcı sayısı 2'dir. 1-9 anket sorularından 1 numaralı soru ile ilgili olumlu bildirim varken 2-9 arası anket soruları ile ilgili nötr/kararsız bildirim ağırlıktadır. 10-18. Anket sorularına ise %50 katılıyorum/tamamen katılıyorum şeklinde cevap verilmiştir. Özellikle 2-9. Arası anket sorularındaki memnuniyeti karşılayacak düzeyde ders içeriği düzenlemesi önerilebilir.

#### **GDM 643 – BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖN. VE ETİK**

Katılımcı sayısı 2'dir. 1-9 anket sorularının tamamı katılıyorum veya tamamen katılıyorum şeklindedir. 10-18. Sorulardan yalnızca 15 numaralı soruya karasızım/katılıyorum cevabı verilmiştir. Diğer bütün sorulara katılıyorum/tamamen katılıyorum şeklinde cevaplar verilmiştir. 15. Anket sorusunu geliştirecek şekilde ders içeriği güncellemesi önerilebilir.

## **GDM 711-712 – TEZ ÇALIŞMASI ve GDM 811-814 – TEZ ÇALIŞMASI**

Bu dersler için katılımcı sayısı 1 olup katılıyorum veya tamamen katılıyorum harici bir cevap verilmemiştir.

## **GDM 751-752 – UZMANLIK ALAN DERSİ**

Bu dersler için katılımcı sayısı 1 olup katılıyorum veya tamamen katılıyorum harici bir cevap verilmemiştir.

## **B- GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI PROGRAM ÇIKTISI DEĞERLENDİRME ANKETİ**

Bu anket kapsamında aşağıdaki sorular sorulmuştur.

1-Ana Bilim Dalı yönetimi, lisansüstü öğrencilerin akademik sorunlarına hızlı çözüm üretmektedir.

2-Danışmanım, akademik gelişimim ve kariyer planlamam konusunda yeterli rehberlik sağlamaktadır

3-Ana Bilim Dalı bünyesindeki araştırma altyapısı (laboratuvar, kütüphane vb.) çalışmalarım için yeterlidir.

4- Lisansüstü araştırmalarımda etik ilkelere ve bilimsel dürüstlüğe uygunluk konusunda kurum tarafından destekleniyorum.

5-Danışmanım, akademik gelişimim, ders seçimim ve kariyer planlamam konusunda yeterli rehberlik sağlamaktadır

6-Lisansüstü öğrencilerinin araştırma ve geliştirme yetkinliklerini artıracak (çalıştay, seminer, proje desteği vb.) faaliyetler düzenlenmektedir

7-Ana bilim dalı bünyesinde uluslararası değişim programları (Erasmus vb.) ve iş birlikleri hakkında yeterli bilgilendirme yapılmaktadır.

8-Ana Bilim Dalı tarafından düzenlenen etkinliklerde (seminer, konferans) uluslararası düzeyde bilimsel içerikler sunulmaktadır.

9-Ana bilim dalında yürütülen projelerin/derslerin toplumsal sorunlara veya endüstriyel ihtiyaçlara çözüm üretme potansiyeli yüksektir.

10-Ana Bilim Dalı, elde edilen bilimsel çıktılarını toplumla veya ilgili sektörlerle paylaşılmasını teşvik etmektedir.

Ankete 6 katılımcı cevap vermiştir. Anket sorularından 3,7 ve 8 için %50 olumlu %50 olumsuz bildirim gelmiştir. Bu noktaların düzeltilmesi için anabilim dalı nezdinde iyileştirmeler yapılması önerilmektedir. Diğer sorular için yüksek memnuniyet belirtilmiştir.

### **C- FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ LİSANSÜSTÜ EĞİTİM DEĞERLENDİRME ANKETİ**

Bu anket kapsamında aşağıdaki sorular sorulmuştur.

- 1- Enstitü yönetiminin görev, yetki ve sorumlulukları açıkça tanımlanmış olup şeffaf bir yönetim modeli uygulanmaktadır
- 2- Enstitü web sitesi ve duyuru kanalları üzerinden güncel ve doğru bilgiye kolayca erişebiliyorum
- 3- Enstitü öğrenci işleri ve idari personeli taleplerime zamanında ve sonuç odaklı yanıt vermektedir
- 4- Enstitüde kalite güvencesi kültürü ve sürekli iyileştirme (PUKÖ) süreçlerinin işletildiğini hissediyorum
- 5- Enstitü yönetimi, öğrenci temsilciliği ve katılım mekanizmalarını etkin bir şekilde işletmektedir
- 6- Enstitü tarafından sunulan idari hizmetlerin (kayıt, form yönetimi vb.) hızı ve kalitesi yeterlidir.
- 7- Enstitünün stratejik hedefleri ve kalite politikası hakkında yeterli düzeyde bilgilendiriliyorum.
- 8- Bilgi yönetim sistemleri (ÖBİSİS vb.) ve enstitü web sayfası güncel ve kullanıcı dostudur.

Ankete 8 katılımcı cevap vermiştir. Anket sorularından 5.si olan Enstitü yönetimi, öğrenci temsilciliği ve katılım mekanizmalarını etkin bir şekilde işletmektedir sorusuna %50 olumsuz ağırlıklı cevap dışında diğer bütün sorulara en az %75 düzeyinde olumlu (katılıyorum veya tamamen katılıyorum) şeklinde cevap verilmiştir. Enstitü yönetiminin 5. Madde üzerinde durması gerektiği anlaşılmaktadır.