



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	1 / 59



KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ
TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU*

30/06/2026

** Akademik birimlerimiz, Program Öz Değerlendirme Raporu şablonu olarak kendi alanlarında Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) tarafından tanınmış herhangi bir akreditasyon kuruluşunun yazım kılavuzunu da kullanabilir.*

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	2 / 59

İçindekiler

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler	3
B. Değerlendirme Ölçütleri	4
ÖLÇÜT 1: ÖĞRENCİLER	4
ÖLÇÜT 2: PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI	7
ÖLÇÜT 3: PROGRAM ÇIKTILARI	9
ÖLÇÜT 4: ÖĞRETİM PLANI	14
ÖLÇÜT 5: ÖĞRETİM KADROSU	23
ÖLÇÜT 6: YÖNETİM YAPISI	26
ÖLÇÜT 7: ALTYAPI	27
ÖLÇÜT 8: KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR	29
ÖLÇÜT 9: SÜREKLİ İYİLEŞTİRME	560
ÖLÇÜT 10: PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER	30
EK I: PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER	30
I.1. Ders İzlençeleri	30
Ek Belgeler	31

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	3 / 59

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

1. İletişim Bilgileri

İletişim Kurulacak Kişi: Dr. Öğretim Üyesi Süleyman GÖKMEN (Gıda İşleme Bölüm Başkanı)

Adres : Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Teknik Bilimler Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Yunus Emre Yerleşkesi, KARAMAN

İş Tel : (0338) 226 21 77

Faks : (0338) 226 21 66

E-Posta : sugokmenkmu.edu.tr

2. Program Bilgileri

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümünde, bu yıl itibariyle kadrolu olarak görev yapan 4 Öğretim Elemanı bulunmaktadır. Bölümde eğitim süresi 2 yıl olup, teorik ve uygulamalı dersler ve zorunlu staj eğitimi ile öğrencilerin daha fazla tecrübe kazanması sağlanmaktadır. İsteyen öğrencilerimiz 3+1 sistemiyle 4. Yarıyıl İşletmede Eğitimlerine devam edip mezun olabilmektedirler. Kurulduğu günden bugüne başta Karaman İli olmak üzere ülkemizde gıda sektörünün gereksinim duyduğu, mesleki teorik bilgilerin yanı sıra laboratuvar bilgilerine ve deneyimine de sahip, gıda sektöründe uzman elemanlar yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Bölümümüzden mezun olan öğrencilerin çalışma yaşamına iş tecrübesine sahip olmadan dahi gıda sektörüne adapte olmalarını sağlamaktır. Bu nedenle programlarda uygulamalı derslere ve 3+1 işletmede eğitim modeline ağırlık verilmiştir.

Gıda İşleme Bölümünde önlisans düzeyinde uygulanan örgün eğitim programı Türkçe' dir. İki yıllık lisans eğitimi sonunda mezunlar "Gıda İşleme Bölümü Ön Lisans Derecesi" alırlar.

Kanıtlar:

<https://kmu.edu.tr/meyok/bilgi/2109/isletmede-mesleki-egitim>

<https://kmu.edu.tr/tbmyo/bilgi/1619/gida-isleme-bolumu>

3. Programın Türü

Gıda Teknolojisi Ön Lisans Programının türü "Normal Örgün Öğretim" dir.

4. Üniversite Hakkında

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	4 / 59

Yönetimin Yapısı

Üniversitemizin tarihi 30 Mart 1987 tarihli Yükseköğretim Kurulu kararı ile Selçuk Üniversitesine bağlı olarak kurulan Meslek Yüksekokuluna dayanmakta olup kuruluşundan önce Selçuk Üniversitesine bağlı (Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi (KMÜ) öncesi) olarak aşağıdaki yer alan akademik birimler hizmet vermiştir.

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi 5662 sayılı Kanun’la değişiklik 2809 sayılı Yükseköğretim Kurumları Teşkilatı Kanunu ile kurulan 17 yeni üniversiteden biridir. Karaman’da Üniversitenin 29 Mayıs 2007 tarihinde kurulmasının ardından daha önce Selçuk Üniversitesine bağlı olarak kurulmuş olan ve yukarıda gösterilen tüm fakülte, yüksekokul ve meslek yüksekokulları Üniversitemize bağlanmıştır. Kuruluşunda üç fakülte, iki yüksekokul ve üç meslek yüksekokulu ile Ülkemiz üniversiteleri arasında yerini alan Üniversitemiz çatısı altında daha sonra aşağıda yer alan akademik birimler kurulmuştur.

Kuruluşundan, 15 Eylül 2008 tarihine kadar Rektörlük görevi Mersin Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Süha AYDIN tarafından yürütülmüştür. Cumhurbaşkanı Abdullah GÜL tarafından 9 Eylül 2008 tarihinde Rektörlüğe atanan Prof. Dr. Sabri GÖKMEN 15 Eylül 2008 tarihinden 26 Ocak 2017 tarihine kadar Üniversitemiz Rektörü olarak görev yapmıştır.

Kurucu Rektörün görev süresinin dolmasının ardından Cumhurbaşkanı Recep Tayyip ERDOĞAN tarafından 21 Ocak 2017 tarihinde Rektör olarak atanan Prof. Dr. Mehmet AKGÜL 26 Ocak 2017 tarihinde görevine başlamış ve 9 Şubat 2021 tarihi itibarıyla görev süresi sona ermiştir.

2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu’nun 13’üncü maddesi ile 3 sayılı Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi’nin ikinci, üçüncü ve yedinci maddeleri gereğince Prof. Dr. Namık AK, Cumhurbaşkanı Recep Tayyip ERDOĞAN tarafından Rektör olarak atanmış ve 9 Şubat 2021 – 8 Ekim 2022 tarihleri arasında görev yapmış olup istifasının ardından vekâleten Prof. Dr. Hüseyin KARAMAN görevlendirilmiş ve 8 Ekim 2022 – 12 Ocak 2023 tarihleri arasında görev yapmıştır.

2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu’nun 13’üncü maddesi ile 3 sayılı Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi’nin ikinci, üçüncü ve yedinci maddeleri gereğince Prof. Dr. Mehmet GAVGALI Cumhurbaşkanı Recep Tayyip ERDOĞAN tarafından Rektör olarak atanmış ve 12 Ocak 2023 tarihinde görevine başlamıştır.

2007 yılında kurulan Üniversitemiz kısa sürede büyük gelişim göstermiş bölgesel ve ulusal alanda adından söz ettirmeyi başarmıştır. Üniversitemiz, 2022 yılı sonu itibarıyla 11 fakülte, üç enstitü, iki yüksekokul, altı meslek yüksekokulu ve 23 uygulama ve araştırma merkezi olmak üzere toplam 45 akademik birim, 19.699 öğrenci, 833 akademik, 236 idari, 89 sözleşmeli ve 179 işçi olmak üzere toplam 1.337 personel ile hizmetlerine devam etmektedir.

Üniversitemiz 2021 yılı içerisinde Yükseköğretim Kurulu tarafından ‘Elmadan Elmasa’ projesi ile ‘Hassas Tarım Uygulamaları ve Yenilikçi İşleme Teknolojileri’ alanında bölgesel kalkınma odaklı bir üniversite olarak kabul edilmiştir.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	5 / 59

5. Fakülte/Yüksekokul Hakkında

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, ilk olarak Selçuk Üniversitesine bağlı olarak 30.03.1987 tarihli Yükseköğretim Kurulu Kararı ile “Tarım Alet ve Makineleri “ (Makine) ve “Gıda Kalitesi ve Sağlık Kontrolü” (Gıda Teknolojisi) Programları ile eğitim-öğretime başlamıştır.

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, teknolojinin hızla geliştiği ve meslek alanlarının sürekli olarak yeniden şekillendiği bir dünyada, öğrencilere çağdaş ve ileri düzeyde mesleki bilgi ve beceriler kazandırmayı hedefleyen bir eğitim kurumu olarak, vizyonunu açık ve net bir şekilde tanımlamaktadır.

Yüksekokulun vizyonu, ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan, saygın bir mesleki eğitim merkezi olmaktır. Bu doğrultuda, bilim ve teknolojiye yeniliklere hızla uyum sağlayan, yaratıcı ve girişimci bireyler yetiştirerek topluma katkıda bulunmayı amaçlamaktadır. Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, öğrencilerinin yalnızca teknik bilgiyle donatılmasını değil, aynı zamanda etik değerlere sahip, çevreye duyarlı ve insan odaklı bir yaklaşımı benimseyen bireyler olarak topluma kazandırılmasını hedeflemektedir.

Eğitim anlayışını sürekli iyileştirme ve yenilikçilik temeline oturtan yüksekokul, sanayi ve iş dünyasıyla güçlü bir iş birliği içinde çalışarak, öğrencilerinin mezuniyet sonrasında istihdam olanaklarını artırmayı ve onları sektörlerinde lider pozisyonlara hazırlamayı hedefler. Bunun yanı sıra, bilgiye erişim ve uygulama alanında lider bir rol üstlenerek, öğrencilerinin mesleki yaşamlarında başarıyla rekabet edebilecek yetkinliklere ulaşmasını sağlamayı vizyonunun temel unsurları arasında görmektedir.

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu olarak misyonumuz, hızla değişen teknoloji ve iş dünyasının gereksinimlerini karşılayacak nitelikli insan gücünü yetiştirmektir. Mesleki bilgi ve becerilerle donatılmış, yaratıcı, etik değerleri benimsemiş, çevreye ve topluma duyarlı bireyler yetiştirerek ülkemizin kalkınmasına katkıda bulunmayı amaçlamaktayız.

Eğitim-öğretim süreçlerimizde, öğrencilerimizin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmenin yanı sıra, girişimcilik, yenilikçilik, takım çalışması ve liderlik gibi kişisel ve profesyonel yetkinliklerini artırmayı hedeflemekteyiz. Sanayi ve iş dünyasıyla güçlü iş birliği içinde, öğrencilerimizi iş yaşamına en iyi şekilde hazırlamak ve mezunlarımızın istihdam edilebilirliklerini artırmak önceliklerimiz arasında yer almaktadır.

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, toplumun ekonomik ve sosyal kalkınmasına destek olmayı, sürekli öğrenme anlayışıyla öğrencilerini hayat boyu gelişime yönlendirmeyi ve ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan bir eğitim kurumu olmayı misyon edinmiştir.

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü

Doç. Dr. Ali BİLGİÇ– Müdür

Doç. Dr. Ziya AYDIN– Müdür Yardımcısı

Dr. Öğr. Üyesi Sümeyye ERDEM KORKMAZ - Müdür Yardımcısı

Ahmet GÜRBÜZKOL – Yüksekokul Sekreteri

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	6 / 59

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Yüksekokul Kurulu

Myo Kurulu Başkanı	Doç. Dr. Ali BİLGİÇ
Myo Yön. Kur. Üyesi	Doç. Dr. Ziya AYDIN
Myo Yön. Kur. Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Sümeyye ERDEM KORKMAZ
Myo Kurulu Üyesi	Prof. Dr. Hüseyin Atilla ATİK
Myo Kurulu Üyesi	Doç. Dr. Süleyman GÖKMEN
Myo Kurulu Üyesi	Doç. Dr. Fuat BAŞÇİFTÇİ
Myo Kurulu Üyesi	Doç. Dr. Bekir GÜNEY
Myo Kurulu Üyesi	Doç. Dr. Yusuf DİLAY
Myo Kurulu Üyesi	Doç. Seda DİLAY
Myo Kurulu Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Serkan ÖRÜCÜ
Myo Kurulu Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Muhammed Emin BEDİR
Myo Kurulu Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Bedrettin DEMİR

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	7 / 59

Myo Kurulu Üyesi

Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Cabir AKKOYUNLU

Myo Kurulu Üyesi

Dr. Öğr. Üyesi Mehmet POLAT

Myo Kurulu Üyesi

Öğr. Gör. Özgül YİĞİT

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu

Myo Yön. Kur. Başkanı

Doç. Dr. Ali BİLGİÇ

Myo Yön. Kur. Üyesi

Doç. Dr. Ziya AYDIN

Myo Yön. Kur. Üyesi

Dr. Öğr. Üyesi Sümeyye ERDEM KORKMAZ

Myo Yön. Kur. Üyesi

Prof. Dr. Hasan Hüseyin ÖZAYTEKİN

Myo Yön. Kur. Üyesi

Dr. Öğr. Üyesi Tekin BAYRAK

Myo Yön. Kur. Üyesi

Dr. Öğr. Üyesi Mahmut HEKİM

Hazırlayan

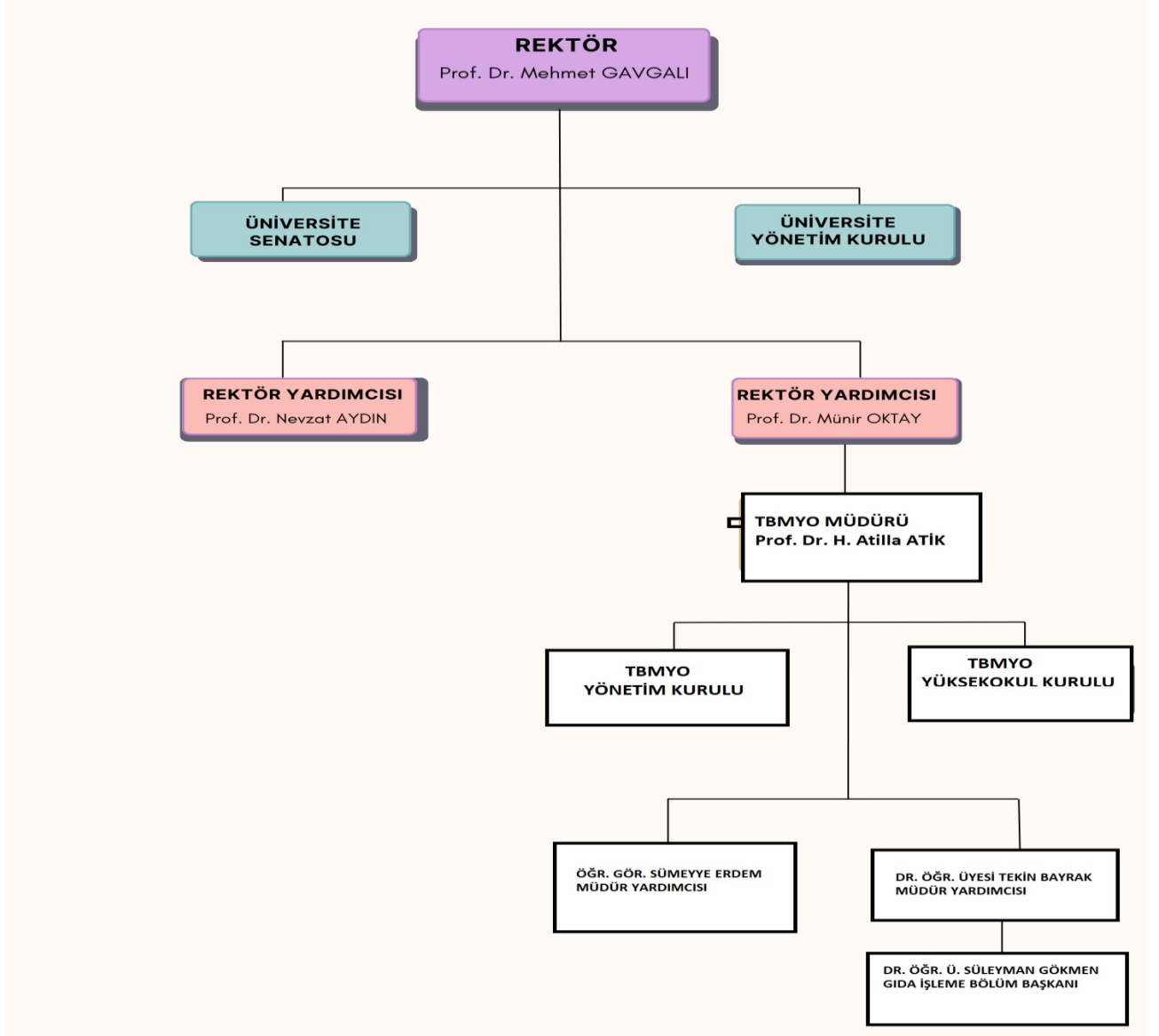
Kalite Sistem Onayı



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	8 / 59

Gıda İşleme Bölümünün TBMYO ve Üniversite Üst Yönetimiyle Yönetimsel İlişisini Gösteren Organizasyon Şeması



6. Programın Kısa Tarihçesi

7. Önceki Yetersizliklerin Giderilmesi Yönünde Alınan Önlemler

Programımız daha önce herhangi bir akreditasyon kuruluşu tarafından değerlendirilmemiştir; yalnızca Üniversitemizde İç Değerlendirme Takımları tarafından değerlendirilmiş olup bu konuda yapılan çalışmalar Ölçüt 9'da belirtilmiştir.

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	9 / 59

B. Değerlendirme Ölçütleri

ÖLÇÜT 1: ÖĞRENCİLER

1.1 Öğrenci Kabulleri

Gıda İşleme Bölümüne ait son beş yıl içerisindeki öğrenci ve mezun sayılarına ilişkin bilgiler aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 1.1 Ön Lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl ¹	Kontenjan	Kayıt Yaptırılan Öğrenci Sayısı	Giriş Puanı		Giriş Başarı Sırası		Yerleştirme puan türü
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük	
2025-2026	35	35	350,26332	277,05148	-	-	TYT
2024-2025	57	66	326,291	254,37139	-	1.577.612	TYT
2023-2024	57	70	305,366	244,39642	-	1.712.141	TYT
2022-2023	55	80	323,434	253,36490	-	1.452.371	TYT
2021-2022	57	62	248,126	193,500	-	-	TYT

¹İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	10 / 59

Program Çıktıları

1.2 Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma

Tablo 1.2 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri

Akademik Yıl ^{1,2}	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programda Çift Anadala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde Çift Anadala Başlamış Olan Program Öğrenci Sayısı
2025-2026	-	-	-	-
2024-2025	3	-	-	-
2023-2024	-	-	-	-
2022-2023	2	-	-	-
2021-2022	1	-	-	-

¹İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

²Sayılar ilgili akademik yılda geçiş yapmış ya da çift anadala başlamış olan öğrenci sayılarıdır.

1.2 Öğrenci Değişimi

1.2 Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma

Öğrenci daha önce başka bir yükseköğretim kurumunda başarmış olduğu dersler için, her eğitim-öğretim yarıyılı başlangıcından itibaren 15 gün, eğitim-öğretim başladıktan sonra Üniversiteye kayıt olanlar ise kayıt tarihinden itibaren bir hafta içinde muafiyet talebinde bulunabilir. İlgili birim yönetim kurulu tarafından, bu şekildeki başvuruda bulunan öğrenciler ile yatay veya dikey geçişle gelen öğrencilerin önceki diploma programında başarmış olduğu dersler ile öğrencinin kayıtlı olduğu diploma programının müfredatındaki eşdeğerliği kabul edilen derslere bu Yönetmeliğe uygun harf notları belirlenir.

Çift anadal programları için ders kayıt işlemleri akademik takvimde belirtilen ders kayıt döneminde yapılır. Anadal ve çift anadal programlarında eş değer sayılan dersler, öğrencinin her iki programın kayıtlarında yer alır ve not durum belgelerinde gösterilir. Bütün bu dersler çift anadal programında da GANO' ya dahil edilir. Anadal ve çift anadal programlarında yer alan ve eş değer sayılabilecek dersler ve varsa daha önce alınan dersler, ilgili bölüm başkanlığı tarafından değerlendirilir. Öğrencinin programa kabulü sırasında bütün dersler için muafiyet ve intibak işlemleri birim yönetim kurulu kararı ile kesinleşir. Çift anadal ve yandal öğrencisi ders seçimi yaparken yarıyıl şartı aranmaz.

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programına dikey geçiş ve yandal ile geçiş imkânı bulunmamaktadır.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	11 / 59

Yatay geçiş, dikey geçiş ile ilgili ayrıntılı bilgiler [Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)'nde, Çift Anadal ve Yandal ile ilgili ayrıntılı bilgiler [Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Çift Anadal ve Yandal Yönergesi](#)nde bulunmaktadır.

Bu bölümde Gıda İşleme Bölümünde faaliyet bulunmamaktadır.

1.3 Öğrenci Değişimi

Üniversitemiz uluslararasılaşmaya özel bir önem vermektedir. Başta AB ülkeleri olmak üzere farklı ülke ve kültürler ile akademik, sosyal ve kültürel alanlarda yapılacak işbirliklerini önemsemektedir. Bu tür sosyo-kültürel ve akademik işbirliklerin yerel, bölgesel ve küresel boyutta hem üniversitelere hem de akademik camiaya önemli kazanımları olacaktır. Toplumların birbirlerini yakından tanınması ve işbirliği yapması; hoşgörünün oluşması ve artırılması adına önemli işlemler gerecektir.

Üniversitemizde Erasmus, Farabi ve Mevlana öğrenci değişim programları uygulanmaktadır. Öğrencilerin değişim programları kapsamında farklı ülkelere ve şehirlere giderek oradaki eğitim-öğretim sürecine dâhil olmaları sağlanmaktadır. Kuruma geri dönüşte yurt dışında alınan dersler, intibakı yapıldıktan sonra geçerli sayılmakta ve öğrenci ilgili derslerden muaf olmaktadır.

Bölümümüze bağlı Gıda Teknolojisi Programında Erasmus+ ve Mevlana Değişim Programı kapsamında ikili anlaşması ve giden öğrencisi bulunmamaktadır.

1.4. Danışmanlık ve İzleme

Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirmek ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlamak adına bölümümüzdeki 3 öğretim üyesi öğrencilerimize akademik danışmanlık hizmeti vermektedir.

2024-2025 akademik yılı öğretim elemanı ve danışmanlık yaptığı öğrenci sayısı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Öğretim Üyesi	Danışmanlık Yaptığı Öğrenci Sayısı
Dr. Öğr. Üyesi Cafer AKYÜREK	74
Dr. Öğr. Üyesi Abdülkadir DİLBER	65

Öğrenciler; danışmanı olan öğretim elemanlarını ve listeyi meslek yüksekokulumuzun web sayfasında [ÖĞRENCİ DANIŞMANLARI](#) sayfasından da görebilmektedir ve herhangi bir danışmanlık değişikliğinde bu durum web sayfasında güncellenmektedir. Ayrıca üniversitemizin "[Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Önlisans ve Lisans Akademik Danışmanlık Yönergesi](#)" de bulunmaktadır.

1.5. Başarı Değerlendirmesi

Üniversitemiz [Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Sınav Yönetmeliği](#)' nin özeti aşağıda verilmiştir

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	12 / 59

Başarının ölçülmesi ve değerlendirilmesi

MADDE 19-

(1) Sınavlar 100 tam not üzerinden değerlendirilir. Bir dersin yarıyıl içi değerlendirmelerinin türü, atölye, laboratuvar, pratik çalışma gibi uygulamaların ağırlıkları dersi veren öğretim elemanı tarafından yarıyılın ilk iki haftası içinde belirlenerek bölüm başkanlığı tarafından öğrencilere duyurulur. Yarıyıl içi değerlendirmelerinin % 40 ve yarıyıl/yılsonu sınavı veya bütünleme sınavı notunun % 60'ının toplanması ile virgülden sonra iki basamak alınarak dersin başarı ortalaması belirlenir. Uygulamalı derslerden başarılı olmak için uygulama notunun 60 ve üzeri olması gerekir.

(2) Dersin başarı notu, dersin başarı ortalaması esas alınarak bağıl değerlendirme yöntemi kullanılarak hesaplanır. Bağıl değerlendirme yöntemi uygulama esasları Senato tarafından belirlenir. Bağıl değerlendirme yöntemi kullanılarak her öğrenciye ilgili öğretim elemanı tarafından başarı derecesini belirten harfle ifade edilen ve aşağıdaki tabloda belirtilen başarı notları verilir:

a) Başarı Notu	Katsayısı	Yüzde Karşılığı	Derecelendirme
A	4	90- 100	Mükemmel
B	3.5	85 – 89	Çok iyi
C	3	75 – 84	İyi
D	2.5	70 – 74	Orta
E	2	60 – 69	Geçer
FX	1.5	50 – 59	Başarısız
F	0	49 ve aşağısı	Başarısız

b) Ayrıca aşağıda belirtilen harf notlarından;

- 1) (Değişik: R.G.-05/07/2012-28344) Devam koşulunu yerine getirmeyen veya uygulamadan başarısız olan öğrenciye DZ (devamsız) notu verilir. Katsayı değeri F ile aynıdır.
- 2) (Değişik: R.G.-05/07/2012-28344) Senatonun onayı ile genel not ortalamasına katılması uygun görülmeyen derslerden alınan notları değerlendirmek için YT (Yeterli) ve YZ (Yetersiz) başarı notları kullanılır.
- 3) (Değişik: R.G.-03/02/2015-29256) 17 nci maddenin beşinci fıkrasına göre yapılan muafiyet sınavı sonucunda başarılı olan öğrencilerin başarı notunu göstermek için MU (muaf) notu kullanılır.
- 4) (Yürürlükten kaldırıldı:R.G-25/08/2011-28036)
- 5) DV (devam ediyor) notu, bir yarıyıldan uzun süreli bir dersin henüz devam etmekte olduğunu göstermek için verilir.
- 6) (Değişik: R.G.-03/02/2015-29256) Bir dersten A, B, C, D, E başarı notu alan öğrenci o dersi başarmış sayılır. Başarı notu FX, F, DZ, YZ olan dersler başarısız olup, açıldıkları ilk yarıyıldan itibaren tekrar edilir. Seçmeli derslerden başarısız olan öğrenciler bu dersin yerine aynı yarıyıldan itibaren açılan diğer seçmeli derslere kayıt yaptırabilir. Öğrenci bu derslerin devam şartını yerine getirmek

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	13 / 59

zorundadır. Bu durumda öğrencinin yeni kayıt yaptırdığı seçmeli dersten aldığı başarı notu geçerlidir.

Genel not ortalaması

MADDE 20 (Değişik: R.G.-03/02/2015-29256) –

- (1) Genel not ortalaması, öğrencinin biriminde öğrenime başladığı andan itibaren tamamlamış olduğu yarıyıl da dâhil olmak üzere kayıt yaptırdığı derslerden aldığı en son başarı notlarının katsayılarının, dersin AKTS'si ile çarpılıp çarpımlarının toplanması ile elde edilen sayının, bu derslerin AKTS toplamına bölünmesi ile bulunur.
- (2) Öğrenciler öğrenimleri süresince genel not ortalamasını yükseltmek amacıyla, daha önce kayıt yaptırıp başarılı oldukları derslere 12 nci maddenin beşinci fıkrasına göre, açıldığı yarıyıllarda kayıt yaptırıp tekrarlayabilir. Tekrarlanan bu derslerden alınacak en son not başarı notu olarak dikkate alınır.
- (3) (Değişik: R.G.-22/05/2016-29719) Eşdeğerliği kabul edilerek harf notu belirlenen dersler intibak işleminin yapıldığı tarih itibarıyla genel not ortalamasına dâhil edilir.

Bitirme ödevi, bitirme tezi ve stajlar

MADDE 22 –

- (1) (Değişik: R.G.-02/07/2013-28695) Öğrenciler kayıtlı oldukları eğitim-öğretim programlarının gerektirdiği bitirme ödevi, bitirme projesi, bitirme tezi veya stajı yapmak zorundadırlar. Tüm ders ve uygulamalardan başarılı olsalar bile bu yükümlülükleri yerine getirmeyen öğrenciler mezun olamaz. Bu durumdaki öğrencilerden katkı payı/öğrenim ücreti alınmaz. Birimlerin söz konusu eğitim-öğretim faaliyetleri ile ilgili esaslar, öğretim birimi kurullarınca belirlenip Senato tarafından görüşülerek karara bağlanır.

Programımızda bitirme ödevi, bitirme projesi, bitirme tezi bulunmamaktadır. Öğrencilerin mezun olabilmeleri için resmi ya da özel kurumlarda 30 işgünü staj yapma zorunlulukları vardır.

1.6 Öğrenci Memnuniyeti

Eğitimin niteliğinin değerlendirilmesinin hem eğitim veren kurum hem de eğitim alanlar için çok önemli olduğunu, kaliteli bir eğitimin öğrenciye sunulmasında öğrenci beklentilerinin alınması ve buna yönelik olarak da iyileştirici adımların atılmasının gerekliliğini, kalite iyileştirme çalışmalarında öğrenci görüşlerine başvurma'nın büyük önem taşıdığını ve eğitimin değerlendirilmesinin, öğrencilerin, öğretim üyelerinin ve müfredatın değerlendirilmesini gerektirdiğini bilen bir bölümüz.

Bölümdeki tüm öğretim elemanlarının haftalık ders programı hem meslek yüksekokulumuzun web sayfasında hem de her öğretim elemanının kapısının yan duvarındaki panosunda bulunmaktadır. Bu sayede öğrencilerimiz, ilgili öğretim elemanlarının ders programlarına göre kendileri ile görüşebilmektedirler.

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	14 / 59

1.7 Mezuniyet Koşulları

Bir öğrencinin programından mezun olabilmesi için "[Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)" 23. Maddesini sağlaması gerekmektedir.

Mezuniyet işlemleri

MADDE 23 - (Değişik: R.G.-08/10/2021-31622)

- (1) Genel not ortalaması en az 2,00 olan ve kayıtlı olduğu birimin eğitim-öğretim müfredatında öngörülen derslerden ön lisans programları için en az 120, dört yıllık lisans programları için en az 240, beş yıllık lisans programları için en az 300 AKTS, 6 yıllık lisans programları için en az 360 AKTS' lik ders alarak programı başarıyla tamamlayan öğrenci mezun olmaya hak kazanır. Mezuniyet işlemleri, öğrenci işleri kayıtlarının danışman tarafından kontrol edilip onaylanmasıyla tamamlanır.

Diplomalar

MADDE 24 (Değişik: R.G.-08/10/2021-31622)-

- (1) Mezuniyetlerine karar verilen öğrencilere, başardığı dersleri gösteren bölüm/programa göre ön lisans veya lisans diploması verilir.
- (2) Diplomaların hazır olmadığı durumlarda öğrencilere geçici mezuniyet belgesi de verilebilir.
- (3) (Değişik: R.G.-08/10/2021-31622) Yarıyıl sonu ve bütünleme sınavı sonuçlarına göre mezun olanların ilgili sınav döneminin bitimini izleyen ilk iş günü, üç ders sınavı sonucuna göre mezun olanların üç ders sınavını takip eden ilk iş günü, ek sınavla mezun olanların son ek sınavını takip eden ilk iş günü, staj sonunda mezun olanların ise stajın bittiği günü takip eden ilk iş günü mezuniyet tarihi olarak belirlenir. Değişim programları, özel öğrencilik veya yaz okulu intibakı sonucunda mezun olanlara ise intibakın yapıldığı yönetim kurulu karar tarihi mezuniyet tarihi olarak belirlenir.
- (4) Diplomasını kaybeden öğrenciye, üzerinde diploma bilgileri ve kaçınıcı kez düzenlendiği bilgisi bulunan diplomanın ikinci nüshası düzenlenir.
- (5) Lisans öğrenimine devam eden öğrencilerden kayıtlı olduğu programın ilk dört yarıyılındaki alması gereken bütün dersleri almış ve başarıyla tamamlamış olanlara, kaydını sildirmesi şartıyla ön lisans diploması verilir. Ancak bu şekilde alınan diplomalara meslek belirtilmeden ilgili bölümde iki yıllık yükseköğrenim gördüğüne ilişkin ibare yazılır. Bu öğrencilerin mezuniyet tarihi ilgili yönetim kurulu karar tarihi olarak belirlenir.

Onur ve üstün onur belgesi

MADDE 25—

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	15 / 59

(1) (Değişik: R.G.-02/07/2013-28695) Programın süresi sonunda, disiplin cezası almamış, mezuniyet genel not ortalaması 3.00 ile 3.49 arasında olan mezunlara onur belgesi, 3.50 ile 4.00 arasında olan mezunlara ise üstün onur belgesi verilir.

Programımızdaki öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için aşağıdaki yöntemler uygulanmaktadır.

- Öğrenci işleri tarafından danışman öğretim elemanlarına mezuniyet onayı açılır. Öğrencinin danışmanı tarafından öğrenci transkripti kontrol edilmektedir (Madde 23 sağlanıp sağlanmadığı) ve mezuniyet durumu danışman tarafından kontrol sonrası onaylanmaktadır.
- Danışman tarafından mezuniyet onayı verilen öğrenciler için “Bölüm Kurul Kararı” alınarak mezun öğrencilerin listesi meslek yüksekokul müdürlüğüne gönderilmektedir.
- Son olarak, mezuniyet işlemleri “Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu” nda onaylandıktan sonra tamamlanmaktadır.

Tablo 1.3 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	Hazırlık	Sınıf ²				Öğrenci Sayıları ³			Mezun Sayıları ³		
		1.	2.	3.	4.	Ö. L	YL	D	Ö. L	YL	D
2025-2026	-	31	54	-	-	85			45	-	-
2024-2025	-	66	47	-	-	113	-	-	-	-	-
2023-2024	-	70	45	-	-	115	-	-	43	-	-
2022-2023	-	80	52	-	-	132	-	-	47	-	-
2021-2022	-	62	60	-	-	122	-	-	52	-	-

¹İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

²Kurumca tanımlanan "sınıf" kavramını burada açıklayınız.

³L: Ön Lisans, YL: Yüksek Lisans, D: Doktora

ÖLÇÜT 2: PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI

Program Öğretim Amaçları: Program mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentilerini tanımlayan genel ifadelerdir.

Ölçme: Bu ölçüte ilişkin ölçme, program öğretim amaçlarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri ve kanıt tanımlama, toplama ve düzenleme sürecidir.

Değerlendirme: Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir. Değerlendirme süreci, program öğretim amaçlarına erişim düzeylerini vermeli, elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	16 / 59

2.1 Tanımlanan Program Öğretim Amaçları

Programımızın Öğretim Amaçları:

- | | |
|------|--|
| ÖA-1 | Gıda laboratuvarlarında kalite kontrol yapabilecek nitelikte teorik ve pratik bilgi ve beceriye sahip olmak, |
| ÖA-2 | Gıda maddelerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik bozulmalara karşı en uygun ambalajlama ve depolama yöntemlerini uygulama ve yorumlama yeteneğine sahip olmak, |
| ÖA-3 | Gıda işletmelerinde kullanılan makineler ile ilgili bilgi ve beceriye sahip olmak, |
| ÖA-4 | Üretimde hijyen ve sanitasyon tedbirlerini öğrenerek, uygulayabilecek düzeye ulaşma, |
| ÖA-5 | Alanında yenilikçi, yaratıcı, üretken olarak geniş bir bakış açısı kazanmak ve güncel bilgileri takip edebilme yetkinliğine sahip olmak. |

2.2 Kurum Özgörevleriyle Tutarlılık

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Özgörevleri: “Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.” web sitesi üniversite hakkında genel bilgiler sekmesi altında misyonumuz ve vizyonumuz başlığı altındaki <https://kmu.edu.tr/hakimizda/universitemizgenel-bilgiler/misyon-vizyonumuz/> belirtilen web adresinde yer almaktadır.

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Özgörevleri:

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu olarak misyonumuz, hızla değişen teknoloji ve iş dünyasının gereksinimlerini karşılayacak nitelikli insan gücünü yetiştirmektir. Mesleki bilgi ve becerilerle donatılmış, yaratıcı, etik değerleri benimsemiş, çevreye ve topluma duyarlı bireyler yetiştirerek ülkemizin kalkınmasına katkıda bulunmayı amaçlamaktayız.

Eğitim-öğretim süreçlerimizde, öğrencilerimizin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmenin yanı sıra, girişimcilik, yenilikçilik, takım çalışması ve liderlik gibi kişisel ve profesyonel yetkinliklerini artırmayı hedeflemekteyiz. Sanayi ve iş dünyasıyla güçlü iş birliği içinde, öğrencilerimizi iş yaşamına en iyi şekilde hazırlamak ve mezunlarımızın istihdam edilebilirliklerini artırmak önceliklerimiz arasında yer almaktadır.

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, toplumun ekonomik ve sosyal kalkınmasına destek olmayı, sürekli öğrenme anlayışıyla öğrencilerini hayat boyu gelişime yönlendirmeyi ve ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan bir eğitim kurumu olmayı misyon edinmiştir

Gıda İşleme Bölümü Özgörevleri:

Bölümün bulunduğu bölge başta olmak üzere ülkemiz gıda sanayi ve kamu kuruluşlarının ihtiyaçlarına cevap verebilecek, alanında rekabet edebilecek düzeyde bilgi ve yetenek kazandırılmış, çevre bilincinde olan, ülkesini ve mesleğini seven

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	17 / 59

öğrenciler yetiştirmektedir. Ayrıca farklı ölçekte gıda üretimi yapan kamu ve özel kuruluşların laboratuvarında ve üretim süresince görev yapabilecek elemanlar yetiştirir. Programda öğrencilere alan derslerinin yanı sıra İngilizce, laboratuvar teknikleri ve diğer eğitimler de verilerek mezunların niteliklerinin artırılması da amaçlanır.

Gıda İşleme Bölümü Uzgörüşü:

Teknolojik gelişmelerin ihtiyaç duyduğu bilgiyi almış, uygulama yeteneği kazanmış, malzemeyi tanıyan, üretim tekniklerinde bilgisi olan, mesleğiyle ilgili analiz, üretim ve normları kullanabilen mesleki problemleri çözebilecek bilgi ve beceriye sahip, çağdaş aygıtları kullanabilen, ön lisans düzeyinde diplomaya sahip mezunlar yetiştirmektedir.

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu ve Gıda İşleme Bölümünün Özgörevleri aşağıdaki adreslerde aktif ve erişime açık halde yayınlanmaktadır:

[Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Özgörevleri](#)

[Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Özgörevleri](#)

[Gıda İşleme Bölümü Özgörevleri](#)

Program Öğretim Amaçlarının Kurumun Özgörevleriyle Uyum					
Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Özgörevleri	Program Öğretim Amaçları				
	ÖA1	ÖA2	ÖA3	ÖA4	ÖA5
Araştırmayı, öğrenmeyi, paylaşmayı esas alan bireylerin yetiştirilmesine katkıda bulunmak	5	5	4	5	5
Köklerine bağlı ve evrensel değerlerle donatılmış bireylerin yetiştirilmesine katkıda bulunmak	4	4	5	5	5
Görev ve sorumluluğunun bilincinde, erdemli bir neslin yetiştirilmesine katkıda bulunmak	4	4	5	5	5
ÖA: Program Öğretim Amaçları 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek					

Program Öğretim Amaçlarının Fakülte/Yüksekokulun Özgörevleriyle Uyum					
Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Özgörevleri	Program Öğretim Amaçları				
	ÖA1	ÖA2	ÖA3	ÖA4	ÖA5
Hızla değişen teknoloji ve iş dünyasının gereksinimlerini karşılayacak nitelikli insan gücünü yetiştirmektedir. Mesleki bilgi ve becerilerle donatılmış, yaratıcı, etik değerleri	4	4	4	5	4

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	18 / 59

benimsemiş, çevreye ve topluma duyarlı bireyler yetiştirerek ülkemizin kalkınmasına katkıda bulunmak					
Eğitim-öğretim süreçlerinde, öğrencilerimizin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmenin yanı sıra, girişimcilik, yenilikçilik, takım çalışması ve liderlik gibi kişisel ve profesyonel yetkinliklerini artırması hedeflenmektedir. Sanayi ve iş dünyasıyla güçlü iş birliği içinde, öğrencilerimizi iş yaşamına en iyi şekilde hazırlamak ve mezunlarımızın istihdam edilebilirliklerini artırmak	4	4	5	4	5
Toplumun ekonomik ve sosyal kalkınmasına destek olmayı, sürekli öğrenme anlayışıyla öğrencilerini hayat boyu gelişime yönlendirmeyi ve ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan bir eğitim kurumu olmak	4	4	4	4	4
ÖA: Program Öğretim Amaçları 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek					

Program Öğretim Amaçlarının Gıda İşleme Bölümünün Özgörevleriyle Uyumu					
Gıda İşleme Bölümü Özgörevleri	Program Öğretim Amaçları				
	ÖA1	ÖA2	ÖA3	ÖA4	ÖA5
Bölümün bulunduğu bölge başta olmak üzere ülkemiz gıda sanayi ve kamu kuruluşlarının ihtiyaçlarına cevap verebilecek, alanında rekabet edebilecek düzeyde bilgi ve yetenek kazandırılmış, çevre bilincinde olan, ülkesini ve mesleğini seven öğrenciler yetiştirmek.	5	4	4	5	5
Farklı ölçekte gıda üretimi yapan kamu ve özel kuruluşların laboratuvarında ve üretim süresince görev yapabilecek elemanlar yetiştirmek	4	4	5	4	5
Programda öğrencilere alan derslerinin yanı sıra İngilizce, laboratuvar teknikleri ve diğer eğitimler de verilerek mezunların niteliklerinin artırılması	4	5	5	5	5
ÖA: Program Öğretim Amaçları 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek					

2.3 Program Öğretim Amaçlarını Belirlemede Paydaşların İşlevleri

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü İç Paydaşlar	
Doç. Dr. Süleyman GÖKMEN	TBMYO Öğretim Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Serkan ÖRÜCÜ	TBMYO Öğretim Üyesi

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	19 / 59

Dr. Öğr. Üyesi Cafer AKYÜREK	TBMYO Öğretim Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Abdulkadir DİLBER	TBMYO Öğretim Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Kutlu ÇEVİK	TBMYO Öğretim Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Haşim KESKİN	TBMYO Öğretim Üyesi
Öğr. Gör. Yunus Emre KARAMAN	TBMYO Öğretim Görevlisi
Tuba ERTAN	Kalite Elçisi
Rüveyda DURMAZ	Kalite Elçisi
Fatih Doğan YABICI	1. Sınıf Temsilcisi
Ahmet BÜTÜN	2. Sınıf Temsilcisi
Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Dış Paydaşlar	
Sinan TOPRAKÇI	Karaman Toprakçılar Makine Genel Müdürü
Işık DURU	Karaman Duru Bulgur Genel Müdür Yrd.
Prof. Dr. Savaş SÖNMEZOĞLU	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Metalurji ve Malzeme Bölümü
Prof. Dr. Sadık Alper YILDIZER	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Mühendislik Fakültesi İnşaat Mühendisliği Bölümü
Ece ÖZTÜRK	Mezun Öğrenci (KMÜ,2023 Mezunu) Karaman Döhler Kalite Kontrol Birimi
İhsan Emir ÇEKE	Mezun Öğrenci (KMÜ,2022 Mezunu, Bölüm 1.si)

2.4 Program Öğretim Amaçlarının Yayınlanması

Program öğretim amaçları herkesin kolayca erişebileceği [Gıda İşleme Bölümü](#) web sitesinde yayımlanmış olup erişim linki aşağıda sunulmuştur:

[https://kmu.edu.tr/tbmyo/bilgi/1953/gida-teknolojisi-programi--\(program-ogretim-amaclari\)](https://kmu.edu.tr/tbmyo/bilgi/1953/gida-teknolojisi-programi--(program-ogretim-amaclari))

Ayrıca aşağıdaki [OBS](#) adresinde de bulunmaktadır.

<obs.kmu.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=62&curSunit=553>

2.5 Program Öğretim Amaçlarının Güncellenme Yöntemi

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	20 / 59

Programımızın öğretim amaçları iç ve dış paydaşların gereksinimleri doğrultusunda her akademik yılın başlangıcında güncellenmektedir. Bunun için, iç ve dış paydaşlarla yüz yüze/online yapılan toplantılar sonucunda program öğretim amaçlarına yönelik varsa değişiklik kararları alınmaktadır.

2.6 Program Öğretim Amaçlarına Ulaşma

Bölümümüzün öğretim amaçlarına ulaşılma düzeyini belirlemek amacıyla her akademik yılın başlangıcında iç ve dış paydaşlarla yapılan toplantılar yapılmaktadır.

ÖLÇÜT 3: PROGRAM ÇIKTILARI

Program Çıktıları: Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri, deneyim ve davranışları tanımlayan ifadelerdir.

Ölçme: Bu ölçüte ilişkin ölçme, program çıktılarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri ve kanıt tanımlama, toplama ve düzenleme sürecidir.

Değerlendirme: Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir. Değerlendirme süreci, program çıktılarına erişim düzeylerini vermeli, elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır.

3.1 Tanımlanan Program Çıktıları

Program çıktılarımız, program öğretim amaçlarına ulaşabilmek için öğrencilerimizin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve davranış bileşenlerini kapsamaktadır.

Program Çıktıları	
Çıktı No	Çıktı Metni
PÇ1	Alanında yenilikçi, yaratıcı, üretken olarak geniş bir bakış açısı kazanmak ve güncel bilgileri takip edebilme yetkinliğine sahip olmak
PÇ2	Gıda yönetmelik ve mevzuatına hâkim olmak ve sorumlu yöneticilik yapacak donanıma sahip olmak
PÇ3	Gıda laboratuvarlarında kalite kontrol yapabilecek nitelikte teorik ve pratik bilgi ve beceriye sahip olmak
PÇ4	Üretimde hijyen ve sanitasyon tedbirlerini öğrenerek, uygulayabilecek düzeye ulaşmak
PÇ5	Gıda maddelerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik bozulmalara karşı en uygun ambalajlama ve depolama yöntemlerini uygulama ve yorumlama yeteneğine sahip olmak
PÇ6	Gıda işletmelerinde kullanılan makineler ile ilgili bilgi ve beceriye sahip olmak
PÇ7	Gıda maddelerinin besleyici özelliklerini, gıda katkılarını, sağlığa etkilerini ve olumsuz (patojenik, toksik) özelliklerini bilmek
PÇ8	Hayatı boyunca öğrenme gereksinimi bilinciyle, bilimsel ve teknolojik gelişmeleri takip ederek bilgilerini sürekli güncelleme yetkinliğine sahip olmak
PÇ9	Ara eleman olarak, usta/işçi ile üst yönetim/çalışan arası bağlantıyı kurarak bilgi uygulama akışını sağlamak



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	21 / 59

PÇ10	Mesleğin gerektirdiği ahlaki/etik değerlere sahip eğitim ve bilgileri edinmek
PÇ11	Kültürel (Türk dili, Atatürk İlkeleri) konularda ve yabancı dil bilgisi konusunda yeterli donanımına sahip olmak
PÇ12	Ekonomik ve piyasada rekabet edebilir ürün üretme konusunda bilgi ve beceri kazanmak

Program Çıktıları

Program Çıktıları ve Program Öğretim Amaçları Arasındaki İlişki Matrisi

		Program Öğretim Amaçları				
	ÖA	ÖA1	ÖA2	ÖA3	ÖA4	ÖA5
PÇ						
Program Çıktıları	PÇ1	X				
	PÇ2		X			
	PÇ3			X		
	PÇ4				X	
	PÇ5					X
	PÇ6	X			X	
	PÇ7			X	X	
	PÇ8			X	X	
	PÇ9			X		X
	PÇ10				X	X
	PÇ11			X	X	
						X

3.2 Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Süreci

Çıktı No	Çıktı Metni	Ölçme ve Değerlendirme Bileşenleri
PÇ1	Alanında yenilikçi, yaratıcı, üretken olarak geniş bir bakış açısı kazanmak ve güncel bilgileri takip edebilme yetkinliğine sahip olmak	Ders Dosyaları
PÇ2	Gıda yönetmelik ve mevzuatına hâkim olmak ve sorumlu yöneticilik yapacak donanımına sahip olmak	Ders Dosyaları
PÇ3	Gıda laboratuvarlarında kalite kontrol yapabilecek nitelikte teorik ve pratik bilgi ve beceriye sahip olmak	Ders Dosyaları
PÇ4	Üretimde hijyen ve sanitasyon tedbirlerini öğrenerek, uygulayabilecek düzeye ulaşmak	Ders Dosyaları
PÇ5	Gıda maddelerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik bozulmalara karşı en uygun ambalajlama ve depolama yöntemlerini	Ders Dosyaları

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	22 / 59

	uygulama ve yorumlama yeteneğine sahip olmak	
PÇ6	Gıda işletmelerinde kullanılan makineler ile ilgili bilgi ve beceriye sahip olmak	Ders Dosyaları
PÇ7	Gıda maddelerinin besleyici özelliklerini, gıda katkılarını, sağlığa etkilerini ve olumsuz (patojenik, toksik) özelliklerini bilmek	Ders Dosyaları
PÇ8	Hayatı boyunca öğrenme gereksinimi bilinciyle, bilimsel ve teknolojik gelişmeleri takip ederek bilgilerini sürekli güncelleme yetkinliğine sahip olmak	Ders Dosyaları
PÇ9	Ara eleman olarak, usta/işçi ile üst yönetim/çalışan arası bağlantıyı kurarak bilgi uygulama akışını sağlamak	Ders Dosyaları
PÇ10	Mesleğin gerektirdiği ahlaki/etik değerlere sahip eğitim ve bilgileri edinmek	Ders Dosyaları
PÇ11	Kültürel (Türk dili, Atatürk İlkeleri) konularda ve yabancı dil bilgisi konusunda yeterli donanımına sahip olmak	Ders Dosyaları
PÇ12	Ekonomik ve piyasada rekabet edebilir ürün üretme konusunda bilgi ve beceri kazanmak	Ders Dosyaları

Program Çıktılarını değerlendirme sürecinde Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) kapsamında belirlenen Yükseköğretim alanında yeterlilikler kullanılarak program çıktıları ile örtüşme seviyeleri incelenmiştir.

TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ) 6. Düzey (Lisans Eğitimi) Yeterlilikleri		
BİLGİ	Kuramsal Olgusal	TYY1. Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma.
BECERİLER	Bilişsel Uygulamalı	TYY2. Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme. TYY3. Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme.
YETKİNLİKLER	Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği	TYY4. Alanı ile ilgili ileri düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilme. TYY5. Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve ekip üyesi olarak sorumluluk alabilme.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	23 / 59

		TYY6. Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişimlerine yönelik etkinlikleri planlayabilme ve yönetebilme.
	Öğrenme Yetkinliği	TYY7. Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilme, TYY8. Öğrenme gereksinimlerini belirleyebilme ve öğrenmesini yönlendirebilme. TYY9. Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme.
	İletişim ve Sosyal Yetkinlik	TYY10. Alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilme; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak aktarabilme. TYY11. Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilme. TYY12. Toplumsal sorumluluk bilinci ile yaşadığı sosyal çevre için proje ve etkinlikler düzenleyebilme ve bunları uygulayabilme. TYY13. Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki bilgileri izleyebilme ve meslektaşları ile iletişim kurabilme. TYY14. Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı İleri Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilme.
	Alana Özgü Yetkinlik	TYY15. Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme. TYY16. Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite kültürü ve kültürel değerlerin korunması ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

		Program Çıktıları										
	PÇ TYY	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Türkiye Yükseköğre	1	X										
	2				X							
	3			X								
	4										X	
	5					X						

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	24 / 59

6										X		
7							X					
8									X			
9									X			
10							X				X	
11												
12												X
13		X										
14						X						
15								X				
16												X

Erişim adresi: <http://tyyc.yok.gov.tr/?pid=33> (Erişim Tarihi: 17.01.2025)

3.3 Program Çıktılarına Ulaşma

Çıktı No	Çıktı Metni	Kullanılan Yaklaşım ve Uygulamalar
PÇ1	Alanında yenilikçi, yaratıcı, üretken olarak geniş bir bakış açısı kazanmak ve güncel bilgileri takip edebilme yetkinliğine sahip olmak	Ders müfredatı ve laboratuvar uygulamalarıyla yetkinlik kazanır.
PÇ2	Gıda yönetmelik ve mevzuatına hâkim olmak ve sorumlu yöneticilik yapacak donanımına sahip olmak	Ders müfredatı ile yetkinlik kazanır.
PÇ3	Gıda laboratuvarlarında kalite kontrol yapabilecek nitelikte teorik ve pratik bilgi ve beceriye sahip olmak	Ders müfredatı, laboratuvar uygulamaları, staj ve işletmede eğitim uygulamasıyla (3+1 sistemi) yetkinlik kazanır.
PÇ4	Üretimde hijyen ve sanitasyon tedbirlerini öğrenerek, uygulayabilecek düzeye ulaşmak	Ders müfredatı, laboratuvar uygulamaları, staj ve işletmede eğitim uygulamasıyla (3+1 sistemi) yetkinlik kazanır.
PÇ5	Gıda maddelerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik bozulmalara karşı en uygun ambalajlama ve depolama yöntemlerini uygulama ve yorumlama yeteneğine sahip olmak	Ders müfredatı, laboratuvar uygulamaları, staj ve işletmede eğitim uygulamasıyla (3+1 sistemi) yetkinlik kazanır.
PÇ6	Gıda işletmelerinde kullanılan makineler ile ilgili bilgi ve beceriye sahip olmak	Ders müfredatı, laboratuvar uygulamaları, staj ve işletmede eğitim uygulamasıyla (3+1 sistemi) yetkinlik kazanır.
PÇ7	Gıda maddelerinin besleyici özelliklerini, gıda katkılarını, sağlığa etkilerini ve olumsuz (patojenik, toksik) özelliklerini bilmek	Ders müfredatı, laboratuvar uygulamaları, staj ve işletmede eğitim uygulamasıyla (3+1 sistemi) yetkinlik kazanır.

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	25 / 59

PÇ8	Hayatı boyunca öğrenme gereksinimi bilinciyle, bilimsel ve teknolojik gelişmeleri takip ederek bilgilerini sürekli güncelleme yetkinliğine sahip olmak	Ders müfredatı, laboratuvar uygulamaları, staj ve işletmede eğitim uygulamasıyla (3+1 sistemi) yetkinlik kazanır.
PÇ9	Ara eleman olarak, usta/işçi ile üst yönetim/çalışan arası bağlantıyı kurarak bilgi uygulama akışını sağlamak	Staj ve işletmede eğitim uygulamasıyla (3+1 sistemi) yetkinlik kazanır.
PÇ10	Mesleğin gerektirdiği ahlaki/etik değerlere sahip eğitim ve bilgileri edinmek	Ders müfredatı, laboratuvar uygulamaları, staj ve işletmede eğitim uygulamasıyla (3+1 sistemi) yetkinlik kazanır.
PÇ11	Kültürel (Türk dili, Atatürk İlkeleri) konularda ve yabancı dil bilgisi konusunda yeterli donanımına sahip olmak	Ders müfredatı ile yetkinlik kazanır.
PÇ12	Ekonomik ve piyasada rekabet edebilir ürün üretme konusunda bilgi ve beceri kazanmak	Ders müfredatı, laboratuvar uygulamaları, staj ve işletmede eğitim uygulamasıyla (3+1 sistemi) yetkinlik kazanır.

Her bir program çıktısı için o çıktının sağlandığının kanıtlar aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Çıktı No	Çıktı Metni	Çıktının Sağlandığına Dair Kanıtlar
PÇ1	Alanında yenilikçi, yaratıcı, üretken olarak geniş bir bakış açısı kazanmak ve güncel bilgileri takip edebilme yetkinliğine sahip olmak	Tamamlanan ödevler ve ders projeleri
PÇ2	Gıda yönetmelik ve mevzuatına hâkim olmak ve sorumlu yöneticilik yapacak donanımına sahip olmak	Tamamlanan ödevler ve ders projeleri
PÇ3	Gıda laboratuvarlarında kalite kontrol yapabilecek nitelikte teorik ve pratik bilgi ve beceriye sahip olmak	Tamamlanan ödevler ve ders projeleri
PÇ4	Üretimde hijyen ve sanitasyon tedbirlerini öğrenerek, uygulayabilecek düzeye ulaşmak	Tamamlanan ödevler ve ders projeleri
PÇ5	Gıda maddelerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik bozulmalara karşı en uygun ambalajlama ve depolama yöntemlerini uygulama ve yorumlama yeteneğine sahip olmak	Tamamlanan ödevler ve ders projeleri
PÇ6	Gıda işletmelerinde kullanılan makineler ile ilgili bilgi ve beceriye sahip olmak	Tamamlanan ödevler ve ders projeleri
PÇ7	Gıda maddelerinin besleyici özelliklerini, gıda katkılarını, sağlığa etkilerini ve olumsuz (patojenik, toksik) özelliklerini bilmek	Tamamlanan ödevler ve ders projeleri

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	26 / 59

PÇ8	Hayatı boyunca öğrenme gereksinimi bilinciyle, bilimsel ve teknolojik gelişmeleri takip ederek bilgilerini sürekli güncelleme yetkinliğine sahip olmak	Tamamlanan ödevler ve ders projeleri
PÇ9	Ara eleman olarak, usta/işçi ile üst yönetim/çalışan arası bağlantıyı kurarak bilgi uygulama akışını sağlamak	Tamamlanan ödevler ve ders projeleri
PÇ10	Mesleğin gerektirdiği ahlaki/etik değerlere sahip eğitim ve bilgileri edinmek	Tamamlanan ödevler ve ders projeleri
PÇ11	Kültürel (Türk dili, Atatürk İlkeleri) konularda ve yabancı dil bilgisi konusunda yeterli donanımına sahip olmak	Tamamlanan ödevler ve ders projeleri
PÇ12	Ekonomik ve piyasada rekabet edebilir ürün üretme konusunda bilgi ve beceri kazanmak	Tamamlanan ödevler ve ders projeleri

ÖLÇÜT 4: ÖĞRETİM PLANI

AKTS Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

4.1 Öğretim Planı (Müfredat)

2025 Müfredatı

**Tablo 4.1 Ön Lisans Öğretim Planı
Gıda Teknolojisi Programı**

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	2Kategori (AKTS Kredisi) ³				
			Alanın a uygun temel öğreti m ⁴	Alanına uygun öğretim ⁵	Seçmeli Dersler ⁶		Diğer ⁷
					Alan içi	Alan dışı	
1. Yarıyıl							
6202150	MATEMATİK I	TÜRKÇE	2				2
6202151	GENEL MİKROBİYOLOJİ	TÜRKÇE	4				
6202152	LABORATUVAR TEKNİĞİ	TÜRKÇE	3				
6202143	TÜRK DİLİ I	TÜRKÇE					2
6202144	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	TÜRKÇE					2
6202145	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I	TÜRKÇE					2
6202155	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE	3				
6202154	BİYOLOJİ	TÜRKÇE	3				
6202153	GENEL KİMYA	TÜRKÇE	3				
6202156	SOĞUK TEKNİĞİ VE DEPOLAMA	TÜRKÇE	3				

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	27 / 59

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	2Kategori (AKTS Kredisi) ³				
			Alanın a uygun temel öğretimi ⁴	Alanına uygun öğretim ⁵	Seçmeli Dersler ⁶		Diğer ⁷
					Alan içi	Alan dışı	
6202157	İLK YARDIM	TÜRKÇE	3				
6202158	GIDA MEVZUATI	TÜRKÇE	3				
6202159	KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLARI	TÜRKÇE	3				
2. Yarıyıl							
6202252	MATEMATİK II	TÜRKÇE	2				2
6202253	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	TÜRKÇE	4				
6202255	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	TÜRKÇE	3				
6202243	TÜRK DİLİ II	TÜRKÇE					2
6202244	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	TÜRKÇE					2
6202245	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II	TÜRKÇE					2
6202254	GIDA KİMYASI	TÜRKÇE	4				
6202256	TAHİL TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE	4				
6202257	YAĞ TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE	4				
6202258	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	TÜRKÇE	3				2
3. Yarıyıl							
6202346	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE	4				
6202347	SÜT İŞLEME TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE	4				
6202351	STAJ	TÜRKÇE	5				
6202348	ET İŞLEME TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE	4				
6202350	SU ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE	3				
6202355	FIRIN ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE	3				
6202349	BİYOTEKNOLOJİ	TÜRKÇE	4				
6202352	İÇECEK TEKNOLOJİSİ (BİR DERS SEÇECEK)	TÜRKÇE	3		2		
6202353	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ VE TOPLU BESLENME (BİR DERS SEÇECEK)	TÜRKÇE	3		2		
6202345	DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ (BİR DERS SEÇECEK)	TÜRKÇE	3		2		
	ALAN DIŞI BİR DERS SEÇECEK		3			2	
4. Yarıyıl (10 DERS SEÇECEK)							
6202448	HİJYEN VE SANİTASYON	TÜRKÇE	3		2		
6202449	ÖZEL GIDALAR	TÜRKÇE	3		2		
6202450	GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ	TÜRKÇE	3		2		
6202451	BESLENME İLKELERİ	TÜRKÇE	3		2		



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	28 / 59

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	2Kategori (AKTS Kredisi) ³				
			Alanın a uygun temel öğretimi ⁴	Alanına uygun öğretim ⁵	Seçmeli Dersler ⁶		Diğer ⁷
					Alan içi	Alan dışı	
6202452	GIDA KATKI MADDELERİ	TÜRKÇE	3		2		
6202453	GIDA AMBALAJLAMA	TÜRKÇE	3		2		
6202454	GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	TÜRKÇE	3		2		
6202455	ISIL OLMAYAN GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	TÜRKÇE	3		2		
6202456	GIDA FERMENTE ÜRÜNLERİ	TÜRKÇE	3		2		
6202457	İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE	3		2		
6202458	YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE	3		2		
6202459	ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEKLER TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE	3		2		
6202460	ORGANİK GIDALAR	TÜRKÇE	3		2		
6202461	GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ	TÜRKÇE	3		2		
6202462	GIDA İŞLETME VE PAZARLAMA	TÜRKÇE	3		2		
6202463	FONKSİYONEL GIDALAR	TÜRKÇE	3		2		
6202464	GIDA İŞLETMELERİNDE ATIK YÖNETİMİ	TÜRKÇE	3		2		
6202465	GIDALARDA COĞRAFI İŞARETLEME VE İZLENEBİLİRLİK	TÜRKÇE	3		2		
6202466	GIDA EKONOMİSİ	TÜRKÇE	3		2		
6202467	BAHARAT TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE	3		2		
6202468	KURUTULMUŞ GIDA TEKNOLOJİSİ	TÜRKÇE	3		2		
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI ⁸			88		48	2	18
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ			120				
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ			%74		%8	%2	%15
Toplamlar bu satırlardan en az birini sağlamalıdır			En düşük AKTS kredisi	88	10		
			En düşük yüzde	%78	%10		

¹ Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe veriniz.

² Öğretim dilini yazınız.

³ Yukarıdaki kategoriler için derslerin FEDEK Ölçütlerini sağlama kontrolü kurum ziyareti sırasında öğretim malzemeleri ve öğrenci çalışmalarına bakılarak yapılacaktır. **Alanına uygun temel öğretim ve Alanına uygun öğretim sütunlarının toplamı,ayrı ayrı sütun toplamlarına bakılmaksızın 150 AKTS(%62.5) den az olmamalıdır**

⁴ Programda, programın yürütülmesi için zorunlu temel dersler yazılmalıdır.

⁵ Program öğretimi için alanına uygun zorunlu dersler

⁶ Seçmeli dersler,alan içi ve alan dışı (bireysel ilgi ve beceri geliştirmeye yönelik spor, müzik vb.) olmak üzere 2 kategoriye ayrılmıştır

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	29 / 59

⁷Yukarıdaki 3 kategoriye girmeyen dersler. Örnek: 2547 sayılı kanunun 5(i) maddesi kapsamında okutulan dersler gibi

⁸Toplam krediler ve yüzdeleri hesaplanırken; zorunlu derslerin tümü kullanılmalıdır. Seçmeli derslerin ise **sadece öğretim planında yer aldığı sayı kadarı** kullanılmalıdır.

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	30 / 59

Tablo 4.2 Yarıyılar Temelinde Ders Planı (2025 Müfredatı)

2025/2026 AKADEMİK YILI DERS PLANI ^{1,2}									
I. YARIYIL / GÜZ					II. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ³			AKT S	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
6202150 MATEMATİK I	2	0	0	2	6202252 MATEMATİK II	2	0	0	2
6202151 GENEL MİKROBİYOLOJİ	2	2	0	4	6202253 GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2	2	0	4
6202152 LABORATUVAR TEKNİĞİ	2	1	0	3	6202243 TÜRK DİLİ II	2	0	0	2
6202143 TÜRK DİLİ I	2	0	0	2	6202244 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	0	2
6202144 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0	0	2	6202245 YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II	2	0	0	2
6202145 YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I	2	0	0	2	6202254 GIDA KİMYASI	3	0	0	4
6202153 GENEL KİMYA	3	0	0	3	6202255 GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	3	0	0	3
6202154 BİYOLOJİ	2	0	0	3	6202256 TAHİL TEKNOLOJİSİ	2	2	0	4
6202155 GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	3	0	0	3	6202257 YAĞ TEKNOLOJİSİ	2	2	0	4
6025156 SOĞUK TEKNİĞİ VE DEPOLAMA	2	0	0	3	6202258 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	2	0	0	3
6202157 İLK YARDIM	2	0	0	3					
6202158 GIDA MEVZUATI	2	0	0	3					

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	31 / 59

6202159 KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLARI	2	0	0	3					
Toplam Kredi	29.5	30	Toplam Kredi	27	30				
III. YARIYIL / GÜZ					IV. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN ADI	Haftalık ders saati			AKT S	DERSİN KODU ve ADI (10 DERS SEÇECEK)	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
6202346 MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	2	2	0	4	HİJYEN VE SANİTASYON	2	0	0	3
6202347 SÜT İŞLEME TEKNOLOJİSİ	2	2	0	4	ÖZEL GIDALAR	2	0	0	3
6202351 STAJ	0	0	0	5	GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ	2	0	0	3
6202348 ET İŞLEME TEKNOLOJİSİ	2	2	0	4	BESLENME İLKELERİ	2	0	0	3
6202349 BİYOTEKNOLOJİ	3	0	0	4	GIDA KATKI MADDELERİ	2	0	0	3
6202350 SU ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3	GIDA AMBALAJLAMA	2	0	0	3
6202352 İÇECEK TEKNOLOJİSİ	3	0	0	3	GIDA KALİTE VE YÖNETİM SİSTEMLERİ	2	0	0	3
6202353 ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ VE TOPLU BESLENME	2	0	0	3	ISIL OLMAYAN GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	2	0	0	3
6202354 DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	2	0	0	3	GIDA FERMENTE ÜRÜNLERİ	2	0	0	3
6202355 FIRIN ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3	İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3
ALAN DIŞI 1 DERS SEÇECEK	2	0	0	3	YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3
					ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEKLER TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3
					ORGANİK GIDALAR	2	0	0	3
					GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ	2	0	0	3
					GIDA İŞLETME VE PAZARLAMA	2	0	0	3

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	32 / 59

					FONKSİYONEL GIDALAR	2	0	0	3	
					GIDA İŞLETMELERİNDE ATIK YÖNETİMİ	2	0	0	3	
					GIDALARDA COĞRAFİ İŞARETLEME VE İZLENEBİLİRLİK	2	0	0	3	
					GIDA EKONOMİSİ	2	0	0	3	
					BAHARAT TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3	
					KURUTLMUŞ GIDA TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3	
Toplam Kredi					Toplam Kredi					
Toplam Kredi				25	30	Toplam Kredi			20	30

¹Seçmeli dersleri, yarıyılında, tek satırda ve kod yazmadan **Seçmeli Ders** olarak yazınız. Yazılan AKTS, o yarıyılıda alınması gereken seçmeli derslerin AKTS kredilerinin toplamı olmalıdır.

²Alınabilecek seçmeli derslerin (Alan içi/Alan dışı) tümünü yarıyıl bazında Tablo 4.3'de veriniz.

³T: Teorik, U: Uygulama (problem çözümü, alan çalışması, tartışma vb.), L: Laboratuvar

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	33 / 59

Tablo 4.3 Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler (2025 Müfredatı)

I. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
6202157 İLK YARDIM	2	0	0	3	EVET	
6202158 GIDA MEVZUATI	2	0	0	3	EVET	
6202159 KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLARI	2	0	0	3	EVET	
Toplam Kredi					6	

II. YARIYIL /BAHAR						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
Toplam Kredi						

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	34 / 59

III. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
6202352 İÇECEK TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3	EVET	
6202353 ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ VE TOPLU BESLENME	2	0	0	3	EVET	
6202354 DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	2	0	0	3	EVET	
6202355 FIRIN ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3	EVET	
ALAN DIŞI DERS (1 TANE SEÇECEK)	2	0	0	3		EVET
Toplam Kredi					10	

IV. YARIYIL /BAHAR						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
HİJYEN VE SANİTASYON	2	0	0	3	EVET	HAYIR
ÖZEL GIDALAR	2	0	0	3	EVET	HAYIR
GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ	2	0	0	3	EVET	HAYIR
BESLENME İLKELERİ	2	0	0	3	EVET	HAYIR
GIDA KATKI MADDELERİ	2	0	0	3	EVET	HAYIR
GIDA AMBALAJLAMA	2	0	0	3	EVET	HAYIR
GIDA KALİTE VE YÖNETİM SİSTEMLERİ	2	0	0	3	EVET	HAYIR
ISIL OLMAYAN GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	2	0	0	3	EVET	HAYIR
GIDA FERMENTE ÜRÜNLERİ	2	0	0	3	EVET	HAYIR

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	35 / 59

İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3	EVET	HAYIR
YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3	EVET	HAYIR
ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEKLER TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3	EVET	HAYIR
ORGANİK GIDALAR	2	0	0	3	EVET	HAYIR
GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ	2	0	0	3	EVET	HAYIR
GIDA İŞLETME VE PAZARLAMA	2	0	0	3	EVET	HAYIR
FONKSİYONEL GIDALAR	2	0	0	3	EVET	HAYIR
GIDA İŞLETMELERİNDE ATIK YÖNETİMİ	2	0	0	3	EVET	HAYIR
GIDALARDA COĞRAFI İŞARETLEME VE İZLENEBİLİRLİK	2	0	0	3	EVET	HAYIR
GIDA EKONOMİSİ	2	0	0	3	EVET	HAYIR
BAHARAT TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3	EVET	HAYIR
KURUTLMUŞ GIDA TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3	EVET	HAYIR
Toplam Kredi					20	

¹T: Teorik, U: Uygulama (problem çözümü, alan çalışması, tartışma vb.), L: Laboratuvar.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	36 / 59

Tablo 4.4 Ders ve Sınıf Büyüklükleri
Gıda Teknolojisi Programı

Dersin kodu	Dersin adı	Son İki Yarıyıda Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati				AKTS
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer	
6202150	MATEMATİK I	1	50	2	0	0	0	2
6202151	GENEL MİKROBİYOLOJİ	1	50	2	2	0	0	4
6202152	LABORATUVAR TEKNİĞİ	1	50	2	1	0	0	3
6202143	TÜRK DİLİ I	1	50	2	0	0	0	2
6202144	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	1	50	2	0	0	0	2
6202145	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I	1	50	2	0	0	0	2
6202153	GENEL KİMYA	1	50	3	0	0	0	3
6202154	BİYOLOJİ	1	50	2	0	0	0	3
6202155	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	1	50	3	0	0	0	3
6025156	SOĞUK TEKNİĞİ VE DEPOLAMA	1	50	2	0	0	0	3
6202252	MATEMATİK II	1	40	2	0	0	0	2
6202253	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	1	40	2	2	0	0	4
2022436	TÜRK DİLİ II	1	40	2	0	0	0	2

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	37 / 59

6202244	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	1	40	2	0	0	0	2
6202245	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II	1	40	2	0	0	0	2
6202254	GIDA KİMYASI	1	65	3	0	0	0	4
6202255	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	1	65	3	0	0	0	3
6202256	TAHİL TEKNOLOJİSİ	1	70	2	2	0	0	4
6202257	YAĞ TEKNOLOJİSİ	1	70	2	2	0	0	4
6202258	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	1	35	2	0	0	0	3
6202336	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	1	55	3	1	0	0	4
6202337	SÜT İŞLEME TEKNOLOJİSİ	1	55	3	1	0	0	4
6202338	STAJ	1	55	0	0	0	0	8
6202339	ET İŞLEME TEKNOLOJİSİ	1	55	3	1	0	0	4
6202340	SU ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	1	55	2	0	0	0	2
6202341	FIRIN ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	1	55	2	0	0	0	2
6202342	BİYOTEKNOLOJİ	1	55	3	0	0	0	4
6202343	İÇECEK TEKNOLOJİSİ (BİR DERS SEÇECEK)	1	55	2	0	0	0	2
6202344	HAZIR YEMEK TEKNOLOJİSİ (BİR DERS SEÇECEK)	1	55	2	0	0	0	2
6202345	DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ (BİR DERS SEÇECEK)	1	55	2	0	0	0	2
6202437	HİJYEN VE SANİTASYON	1	65	2	0	0	6	0
6202438	ÖZEL GIDALAR	1	50	3	0	0	5	5
6202439	GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ	1	50	3	0	0	5	2
6202440	BESLENME İLKELERİ	1	50	2	0	0	5	0
6202441	GIDA KATKI MADDELERİ	1	45	3	0	0	5	0

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	38 / 59

6202442	İŞARET DİLİ (İKİ DERS SEÇECEK)	1	25	2	0	0	2	2
6202443	GIDA AMBALAJLAMA (İKİ DERS SEÇECEK)	1	25	2	0	0	2	2
6202444	MESLEK ETİĞİ (İKİ DERS SEÇECEK)	1	25	2	0	0	2	0
6202445	GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ (İKİ DERS SEÇECEK)	1	25	2	0	0	2	0

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	39 / 59

4.2 Öğretim Planını Uygulama Yöntemi

Öğretim planında yer alan teorik ve uygulamalı derslerde; sunuş yoluyla öğrenme, beyin fırtınası, tartışma teknikleri, soru-cevap, gösterip yaptırma gibi öğretim yöntemleri uygulanmaktadır. Süt teknolojisi, Et ve Su Ürünleri Teknolojisi gibi uygulamalı derslerde ise bu yöntemlere ilave olarak laboratuvar çalışması ile fabrikalara teknik geziler düzenlenerek bu derslerin uygulamaları yaptırılmaktadır. Bu yöntemler ve derslerin işlenmesinde kullanılan kaynaklar [BOLOGNA Sistemi Bilgi Paketinde](#) belirtilmiştir. Bu ders kaynakları ilgili dersin ders sorumlusu ile belirlenmiştir.

Öğretim planındaki derslerin birbirinin devamı niteliğinde olmasına önem verilerek dersler müfredatta takip eden dönemler içinde yerleştirilmiştir.

Önlisans eğitim planındaki dersler yarıyıl bazındadır. Dersi veren öğretim elemanı tarafından ele alınan konu, tahtada ve/veya slaytlar eşliğinde düz anlatım, sunuş yoluyla öğrenme ve arazi ortamında uygulama şeklinde olduğu gibi öğrenci ile tartışma, soru-cevap şeklinde de pekiştirilerek öğrenciye anlatılır. Bilgisayar uygulaması gerektiren derslerde ise uygulamalar bilgisayar laboratuvarında bilgisayar başında etkileşimli olarak yapılmaktadır. Sonuç olarak; derslerimizin içerikleri ile derslerin işlenmesine dair kullanılan kaynaklar ve yöntemler birbirleriyle tutarlıdır.

4.3 Öğretim Planını Yönetim Sistemi

Programdaki her bir dersin kodu, adı, dönemi, AKTS kredisi, dersin türü, içeriği, amacı, kaynakları, dersin yöntem ve teknikleri, değerlendirme ölçütleri, öğrenim çıktıları belirlenmiştir. Öğretim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasının güvence altına almak için bu bilgilerin hepsine [BOLOGNA Sistemi Bilgi Paketinde](#) yer verilmiştir.

4.4 Alan Uygulama Deneyimi

Öğrencilerimiz, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullandığı, ilgili alan yeterliliklerini ve gerçekçi koşulları/kısıtları (ekonomi, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık güvenlik, sosyal ve politik sorunlar gibi) içeren bilgi ve deneyimi; öğrenim süresince öğrencilerle yapılan laboratuvar uygulamaları ve işletmelere düzenlenen teknik gezilerle pekiştirmektedirler.

Ayrıca 1. ve 2. Sınıfta zorunlu ders olarak bulunan “Gıda Mikrobiyolojisi”, “Laboratuvar Teknikleri”, “Genel Mikrobiyoloji”, “Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi”, “Süt Teknolojisi” ve “İşletmede Eğitim” derslerinde teorisi anlatılan konuların laboratuvar ortamında uygulaması yaptırılmakta ve sektörel tecrübe kazanılmaktadır.

1. dönemde bulunan “Laboratuvar Teknikleri” dersi ile öğrenciler dönem boyunca laboratuvar alet ve ekipmanlarını kullanmakta, çözelti hazırlamakta ve analizler gerçekleştirmektedir. 1. dönemde bulunan “Genel Mikrobiyoloji” dersi ile genel mikrobiyolojik analizler yapılmakta ve mikroskop kullanımı gerçekleştirilmektedir. Aynı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	40 / 59

şekilde 2. Dönem bulunan “Gıda Mikrobiyolojisi” dersiyle gıdalarda temel mikrobiyolojik analizler yapmaktadırlar. 3. dönemde bulunan “Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi” ve Süt Teknolojisi” derslerinde ise sektöre özgü gıda analizleri laboratuvar ortamında gerçekleştirilmektedir.

Öğretim planının 4 döneminde de isteğe bağlı olarak seçilen “İşletmede Eğitim” dersiyle öğrenciler 4. Yarıyıl işletmede öğrenimlerine devam etmekte ve istediği bir gıda sektöründe tecrübe kazanmaktadır.

Ayrıca öğretim planımızın her döneminde bulunan zorunlu ve seçmeli dersler ile de ekonomi, sağlık, sosyal ve politik sorunlar, eğitim, girişimcilik gibi alanlarda bilgi ve deneyim kazanmaktadırlar.

4.5 Öğretim Planının Bileşenleri

Öğretim planının "alanına uygun temel öğretim" ve "alanına uygun öğretim" bileşenleri Tablo 4.1, Tablo 4.2, Tablo 4.3 ve Tablo 4.4' te gösterildiği şekilde sağlanmaktadır. Buna göre; programımızda alanına uygun temel öğretime uygun 50 adet ders mevcut olup bunlar toplam 102 AKTS dir ve müfredatın %80,95 ine denk gelmektedir. Alanına uygun öğretim 1 adet olup 3 AKTS dir ve müfredatın %2,5 ine denk gelmektedir. Programın seçmeli derslerinin toplamı 29 adet ve 87 AKTS dir. Bunların müfredat içindeki yeri %27,50 dir.

Gıda Teknolojisi programının öğretim bileşenleri öğretim planındaki zorunlu ve seçmeli dersler ile sağlanmaktadır. Mezuniyet için en az 120 AKTS bileşeni ise, Tablo 4.1 Önlisans Öğretim Planında da verildiği üzere mezuniyet kredisinin 120 AKTS olması ile sağlanmaktadır.

ÖLÇÜT 5: ÖĞRETİM KADROSU

5.1 Öğretim Kadrosunun Sayıca ve Nitelik Bakımından Yeterliliği

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	41 / 59

Tablo 5.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti
Gıda Teknolojisi Programı

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ, YZ, DSÜ ¹	Son iki yarıyıl da verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam etkinlik dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴
SÜLEYMAN GÖKMEN	TZ	6202242 GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER/2/GÜZ/2025-2026 6202247 TAHİL TEKNOLOJİSİ/3,5/BAHAR/2025-2026 6202149 SOĞUK TEKNİĞİ VE DEPOLAMA/2/GÜZ/2025-2026 6202249 GIDA İŞLETME VE PAZARLAMA/2/BAHAR/2025-2026 6202337 SÜT İŞLEME TEKNOLOJİSİ/3,5/GÜZ/2024-2025 6202438 ÖZEL GIDALAR /3/BAHAR/2022-2024 6202439 GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ/3/BAHAR/2024-2025 6202341 FIRIN ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ/2/GÜZ/2025-2026 6202344 HAZIR YEMEK TEKNOLOJİSİ/2/GÜZ/2025-2026	%40	%40	%20
CAFER AKYÜREK	TZ	6202141 GENEL MİKROBİYOLOJİ /3,5/GÜZ/2025-2026 6202241 GIDA MİKROBİYOLOJİSİ/3,5/BAHAR/2025-2026 6202147 BİYOLOJİ/2/GÜZ/2025-2026 6202437 HİJYEN VE SANİTASYON/2/BAHAR/2024-2025 6202444 MESLEK ETİĞİ /2/BAHAR/2025-2026	%40	%40	%20
KUTLU ÇEVİK	TZ	6202146 GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ/3/GÜZ/2024-2025 6202248 YAĞ TEKNOLOJİSİ/3,5/BAHAR/2025-2026 6202250 FONKSİYONEL GIDALAR/2/BAHAR/2024-2025 6202336 MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ/3,5/GÜZ/2025-2026 6202440 BESLENME İLKELERİ/2/BAHAR/2025-2026 6202342 BİYOTEKNOLOJİ/3/GÜZ/2025-2026 6202443 GIDA AMBALAJLAMA/2/BAHAR/2022-2023 6202345 DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ/2/GÜZ/2025-2026	%40	%40	%20

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	42 / 59

ABDÜLKADİR DİLBER	TZ	6202258 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ /2/GÜZ/2025-2026 6202440 BESLENME İLKELERİ/2/BAHAR/2025-2026 6202348 ET İŞLEME TEKNOLOJİSİ/2/GÜZ/2025-2026 6202254 GIDA KİMYASI/2/GÜZ/2025-2026 6202352 İÇECEK TEKNOLOJİSİ/2/BAHAR/2025-2026 6202142 LABORATUVAR TEKNİĞİ/2/BAHAR/2025-2026	%40	%40	%20
-------------------	----	---	-----	-----	-----

¹TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

²Her öğretim elemanı için son iki yarıyılıda verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerektiğinde satır ekleyiniz.

³Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.

⁴Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.

Tablo 5.2 Öğretim Kadrosunun Analizi
Gıda Teknolojisi Programı

Öğretim elemanının adı ve soyadı ¹	Unvanı	TZ, YZ, DS Ü ²	Aldığı son akademik unvan	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet Yılı	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi ³ (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ özel sektör deneyi mi	Öğretim deneyi mi	Bu kurumda ki deneyimi	Mesleki kuruluşlarda	Araştırmada	Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta
SÜLEYMAN GÖKMEN	Dr. Ö.Ü.	TZ	Doç. Dr. Ö.Ü.	Erciyes Üniversitesi-2017	3 YIL	3 YIL	13 YIL	Yok	Yüksek	Orta

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	43 / 59

ABDÜLKADİR DİLBER	Dr. Ö.Ü.	TZ	Dr. Ö.Ü.	Selçuk Üniversitesi-2009				Yok	Yüksek	Orta
CAFER AKYÜREK	Dr. Ö.Ü.	TZ	Dr. Ö.Ü.	Selçuk Üniversitesi-2009				Yok	Yüksek	Orta
KUTLU ÇEVİK	ÖĞR. GÖR.	TZ	ÖĞR. GÖR.	Erciyes Üniversitesi-2024				Yok	Yüksek	Orta

¹Tabloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz. Gerekliyorsa ek sayfa kullanabilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.

²TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

³Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	44 / 59

Bölümümüzde 3 Dr. Öğr. Üyesi ve 1 Öğr. Gör. Dr olmak üzere 4 Öğretim elemanı bulunmaktadır. Bu durum, bölümümüzde verilen tüm zorunlu ve seçmeli dersleri yürütebilecek sayıda ve yeterlidir.

5.2 Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri

Bölüm öğretim elemanlarımız alanlarında uzmanlaşmış ve bilimsel yayın, makale, kitap, bildiri, proje vd. etkinlikler ile harita ve kadastronun çeşitli alanlarına katkılarda bulunan akademisyenlerdir. Öğretim programının yürütülmesinin yanında bilimsel araştırmalarda ve projelerde de görev almaktadırlar.

5.3 Atama ve Yükseltme

Üniversitemizin öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri "[Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Kriterleri Yönergesi](#)" nde bulunmaktadır ve uygulanmaktadır. Bu kriterlerin özeti aşağıda verilmiştir.

2547 sayılı Kanunun 65 inci maddesi ve Resmî Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 12.06.2018 tarihli ve 30449 sayılı Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanan "[Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Kriterleri Yönergesi](#)" nin amacı, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesinde yapılan akademik çalışmaların etki faktörünü yükseltmek, ulusal ve uluslararası akademik faaliyetleri artırmak, bilim ve sanatta özgün çalışmalar yapılmasını sağlamak ve öğretim üyeliğine yükseltme ve atanma kriterlerini belirlemektir.

Genel ilkeler

MADDE 5-

- (1) Bu Yönerge hükümlerine göre doktor öğretim üyesi, doçent ve profesör kadrolarına atanabilmek için;
 - a) Adayların 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu'nun 48 inci maddesindeki genel şartları taşımaları gerekir.
 - b) Adaylar, başvurularını doktor öğretim üyesi kadrosu için kadro ilanının yapıldığı birime, doçent ve profesör kadrosu için Personel Daire Başkanlığına yaparlar. Adayın başvurusunda; Üniversitenin <https://www.kmu.edu.tr> adresinde bulunan elektronik ortamda "Öğretim Üyesi Başvuru Otomasyonu" üzerinden yaptığı başvurusu sonucu puanlamayı gösteren "Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Online Başvuru Formu", başvuru dilekçesi, taahhütname, özgeçmiş ve eser dosyası yer alır. Adayın başvuru dosyasına bu Yönergede belirtilen puan ve diğer ölçütleri sağladığına ilişkin tablo eklenir.
 - c) Adaylar ilan edilen profesör kadroları için altı nüsha, doçent ve doktor öğretim üyesi kadroları için dört nüsha başvuru dosyasını ilgili birime teslim ederler. Bu dosyalar, en az biri basılı olmak üzere taşınır bellek (flash bellek) olarak teslim edilebilir (İstenildiğinde basılı dosya teslim etmeleri kaydıyla).
 - ç) 2547 sayılı Kanun'un 35 inci maddesi uyarınca mecburi hizmet yükümlülükleri olanların anılan maddenin üçüncü paragrafında belirtilen eş durumu ve sağlık mazeretlerine ilişkin belgelerini de ibraz etmeleri gerekir.

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	45 / 59

- d) Adayın, puanlamaya tabi tutulan yayınlarının yayımlanmış veya yayıma kabul edilmiş (DOI numarası almış) olması şartı aranır. Elektronik ortamda yayım yapan dergilerde basılmış makaleler için de DOI numarası almış olmak şartı istenir.
- e) Makalenin yayımlandığı derginin hangi indekste tarandığı aday tarafından belgelenmelidir.
- f) Adaylar ilgili Kanun, Yönetmelik ve bu Yönergede belirtilen şartlar yanında ilanda belirtilmiş ise özel koşulları da sağlamak zorundadır.
- g) Adayların kadroya başvuru şartlarına göre asgari şartları taşıyıp taşımadıklarını incelemek üzere en az üç öğretim üyesinden oluşan "Akademik Başvuru Ön Değerlendirme Komisyonu" kurulur. Bu komisyon profesör ve doçent kadroları için Rektörün görevlendireceği bir rektör yardımcısının başkanlığında iki profesörden, doktor öğretim üyesi kadroları için ilgili dekan/müdür tarafından görevlendirilen üç öğretim üyesinden oluşur.
- ğ) Yabancı dilde eğitim-öğretim yapılan programlarda öğretim üyeliğine yükseltme ve atanmada bu Yönerge hükümleri ile Yükseköğretim Kurumlarında Yabancı Dil Öğretimi ve Yabancı Dille Öğretim Yapılmasında Uyulacak Esaslara İlişkin Yönetmelik hükümleri birlikte uygulanır.
- h) Ön değerlendirme sonucu asgari koşulları sağlamayan adayların başvuruları değerlendirmeye alınmaz. Başvuru sonucu alınan puana dayalı ön değerlendirmede koşulların sağlanmış olması; kadroya atanmak için tek başına değerlendirme unsuru olmadığı gibi adayların ilgili kadrolara yükseltileceği ve atanacağı anlamına da gelmez.
- i) Öğretim üyeliğine yükseltilecek ve atanan adayların yukarıdaki maddelerde belirtilen koşulları sağlamaları durumunda atama işlemleri, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu, yönetmelik ve ilgili mevzuat çerçevesinde yapılır.

Doktor öğretim üyeliğine atanabilmek için aranacak şartlar

MADDE 6-

(1) Ortak şartlar;

- a) Doktora, uzmanlık veya sanatta yeterlilik ünvanı almış olmak.
- b) Yükseköğretim Kurumları Yabancı Dil Sınavı (YÖKDİL) veya Yabancı Dil Bilgisi Seviye Tespit Sınavından (YDS) en az 60 puan ya da eşdeğer olduğu kabul edilen bir dil sınavından en az 60 puanın eşdeğeri bir puan almış olmak. Çalışma alanı bir yabancı dil olan bölümlerde çalışma alanı dışındaki başka bir dilde eşdeğeri kabul edilen merkezi bir yabancı dil sınavından en az 60 puan veya eşdeğer bir puan almış olmak.

- (3) Fen, Mühendislik, Ziraat ile ilgili fakültelerin, yüksekokulların, meslek yüksekokullarının fen, mühendislik ve ziraat ile yakından ilgili bölümlerinde doktor öğretim üyesi kadrosuna atanabilmek için;

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	46 / 59

- SSCI, SCI veya SCI-Expanded kapsamında taranan dergilerde en az 1 tane olmak üzere hakemli dergilerde en az 3 araştırma makalesi yayımlanmış olmak.
- Adayın aşağıdaki şartlardan en az bir tanesini sağlamış olmak;
 - Doktora sonrasında yurt dışında kadro başvurusu yaptığı alanda veya görevlendirildiği bilim alanında en az üç ay süre ile bir yükseköğretim veya araştırma kurumunda araştırma yapmış olmak,
 - TÜBİTAK, AB veya dış destekli en az dokuz ay süreli bir araştırma projesinde yürütücü veya araştırmacı olmak,
 - En az %50'si A, C, F, H, ve İ türü aktivitelerden olmak üzere bütün aktivitelerden toplam 150 puan almış olmak (Bu fıkranın (a) bendindeki yayınlar puanlamaya dâhil edilir.),
 - Web of Science (WOS) verilerine göre h-indeksi en az 5 olmak,

Doktor öğretim üyesi olarak yeniden atanmak için aranacak şartlar

MADDE 7-

- Öğretim üyesi bulunduğu kadroya yeniden atanmak için en az %50'si A, B, C, D, F, G, H, İ ve L türü aktivitelerden olmak üzere son atama tarihinden itibaren atanma süresi dört yıl olan öğretim üyesinde 150 puanın en az %100'ü, üç yıl süreyle atamada %75'i, iki yıl süreyle atamada %50'si ve bir yıl süreyle yapılan atamada %25'i oranında puanı sağlaması gerekir.

Doçent kadrolarına atanabilmek için aranacak asgari şartlar

MADDE 8-

- Ortak Şartlar;
 - Doçentlik ünvanı almış olmak,
 - Yükseköğretim Kurumları Yabancı Dil (YÖKDİL) veya Yabancı Dil Bilgisi Seviye Tespit Sınavından (YDS) en az 65 puan ya da eşdeğer olduğu kabul edilen bir dil sınavından en az 65 puanın eşdeğeri bir puan almış olmak. Çalışma alanı bir yabancı dil olan bölümlerde çalışma alanı dışındaki başka bir dilde eşdeğeri kabul edilen merkezi bir yabancı dil sınavından en az 65 puan veya eşdeğeri bir puan almış olmak.
- Fen, Mühendislik, Ziraat ile ilgili fakültelerin, yüksekokulların, meslek yüksekokullarının fen, mühendislik ve ziraat ile yakından ilgili bölümlerinde doçent kadrosuna atanabilmek için;
 - En az %50'sini A, B, C, F, H ve İ türü aktivitelerden olmak üzere en az 300 puan almış olmak,
 - Aşağıda yer alan şartlardan en az birini sağlamış olmak;
 - Bilim alanıyla veya bu alanla yakından ilgili bir alanda en az üç ay süreli akademik çalışmalar için yurtdışı deneyimi olmak,
 - TÜBİTAK, AB veya dış destekli en az dokuz ay süreli bir araştırma projesinde yürütücü veya araştırmacı olmak,
 - Bu maddenin üçüncü fıkrasının (a) bendinde belirtilen puana ilaveten A, B, C, F, H ve İ türü aktivitelerden olmak üzere en az 100 puan daha almış olmak,

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	47 / 59

4) Web of Science (WOS) verilerine göre h-indeksi en az 10 olmak,

Profesör kadrosuna atanabilmek için aranacak asgari şartlar

MADDE 9–

(1) Ortak şartlar;

- Yükseköğretim Kurumları Yabancı Dil (YÖKDİL) veya Yabancı Dil Bilgisi Seviye Tespit Sınavından (YDS) en az 65 puan ya da eşdeğer olduğu kabul edilen bir dil sınavından en az 65 puanın eşdeğeri bir puan almış olmak. Çalışma alanı bir yabancı dil olan bölümlerde çalışma alanı dışındaki başka bir dilde eşdeğeri kabul edilen merkezi bir yabancı dil sınavından en az 65 puan veya eşdeğeri bir puan almış olmak,
- 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunun 26 ncı maddesi (a) fıkrası 2 nci bendi gereğince doçent ünvanını aldıktan sonraki döneme ait yayınlarından birini başlıca araştırma eseri olarak sunmak,
- Doçent ünvanını aldıktan sonra en az iki yıl süreyle üniversitelerde veya alanı ile ilgili bilimsel bir araştırma kuruluşunda fiilen çalışmış olmak.

(3) Fen, Mühendislik, Ziraat ile ilgili fakültelerin, yüksekokulların, meslek yüksekokullarının fen, mühendislik ve ziraat ile yakından ilgili bölümlerinde profesör kadrosuna atanabilmek için;

- Doçent ünvanı aldıktan sonra en az %50'si A, B, C, F, H ve İ türü aktivitelerden olmak üzere en az 350 puan almış olmak,
- Doçent ünvanını aldıktan sonra Q1 çeyreklik dilimdeki dergide yayımlanan en az 1 makalede veya Q2 çeyreklik dilimdeki dergide yayımlanan en az 2 makalede veya Q3 çeyreklik dilimdeki dergilerde yayımlanan en az 3 makalede yazar olmak,
- Doçent ünvanını aldıktan sonra aşağıda yer alan şartlardan en az birini sağlamış olmak;
 - TÜBİTAK, AB veya dış destekli en az dokuz ay süreli bir araştırma projesinde yürütücü veya araştırmacı olmak,
 - Doçent ünvanını aldıktan sonra bilim alanıyla veya bu alanla yakından ilgili bir alanda en az üç ay süreli ve akademik çalışmalar için yurtdışı deneyimi olmak,
 - Bu maddenin üçüncü fıkrasının (a) bendinde belirtilen puana ilaveten A, B, C, F, H ve İ türü aktivitelerden olmak üzere en az 150 puan daha almış olmak,
- Web of Science (WOS) verilerine göre h-indeksi en az 15 olmak.

5.4 Destek Öğretim Kadrosu

Öğretim kadromuza destek olarak, müfredatımızın zorunlu dersleri olan Yabancı Dil I/II, Türk Dili I/II, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I/II, Matematik I/II ve Genel Kimya derslerine öğretim elemanı talebi için Meslek Yüksekokulu Müdürlük Makamı' na ilgili yazı yazılır. Müdürlük Makamı' nın, belirtilen dersler için ilgili fakülteler ile yazışmaları sonucu bu dersleri için yeterli görülen öğretim elemanları ders sorumlusu olarak

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	48 / 59

belirlenirler. Belirlenen bu kişiler o alanda uzmanlığını almış yetkin öğretim elemanlarıdır.

ÖLÇÜT 6: YÖNETİM YAPISI

Tablo 6.1. Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Yüksekokul Kurulu ve Yüksekokul Yönetim Kurulu Üyeleri

Yüksekokul Kurulu	Yüksekokul Yönetim Kurulu
Başkan	Doç. Dr. Ali BİLGİÇ
Üye	Doç. Dr. Ziya AYDIN
Üye	Dr. Öğr. Ü. Sümeyye ERDEM KORKMAZ
Üye	Dr. Öğr. Ü. Tekin BAYRAK
Üye	Dr. Öğr. Ü. Mahmut HEKİM
Yüksekokul Sekreteri	Ahmet GÜRBÜZKOL

Tablo 6.2. Gıda İşleme Bölümü Bölüm Başkanı ve Öğretim Elemanları

Gıda İşleme Bölümü
Doç. Dr. Süleyman GÖKMEN (Bölüm Başkanı)
Dr. Öğr. Üyesi Cafer AKYÜREK
Dr. Öğr. Üyesi Abdülkadir DİLBER
Dr. Öğr. Üyesi Kutlu ÇEVİK

ÖLÇÜT 7: ALTYAPI

7.1 Öğretim için Kullanılan Alanlar ve Donanım

Tablo 7.1 Gıda İşleme Bölümü Fiziksel Altyapı Bilgileri

	Adet	Kapasite
Derslik	2	60
Bilgisayar Lab. (Masaüstü Bilgisayar)		

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	49 / 59

Büro		
Arşiv Odası		
Lisansüstü Çalışma Odası		
Bölüm Kütüphanesi		

Tablo 7.2 Gıda İşleme Bölümünde Bulunan Derslikler ve Donanımları

Derslik Adı	Kapasite	Donanım	
		Demirbaş	Adet
Bölüm Kütüphanesi		Projeksiyon cihazı	
		Yazı tahtası	
		Öğrenci sırası	
		Masa	
		Kitaplık	
Derslik 201		Projeksiyon cihazı	1
		Yaztahtası	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	30
		Grup askılık	1
Derslik 202		Projeksiyon cihazı	1
		Yazı tahtası	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	20
		Grup askılık	1

Bölümümüze ait derslik, Bilgisayar lab., Büro, arşiv odası, çalışma odası ve bölüm kütüphanesi bulunmamaktadır. Öğretim için kullanılan alanlar meslek yüksekokulunda bulunan bütün bölümlerin ortak kullanımına aittir.

7.2 Diğer Alanlar ve Altyapı

Sağlık

KMÜ Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı binasında hizmet vermekte olan Aile Hekimliği uygulaması ile öğrenciler, sağlık ile ilgili gereksinimlerini yerleşke içerisinde rahatlıkla halledebilmektedirler. Acil Müdahale Merkezinde ise acil durumlarda ilk müdahale ve rehberlik hizmetleri sunulmaktadır. Psikolojik Danışma ve Rehberlik Servisinde de özellikle psikolojik yardım almak isteyen öğrencilere destek verilmekte, yeni gelen öğrencilere üniversite ve şehir ortamına uyum sürecinde yardımcı olunmaktadır.

Sosyal ve Kültürel Faaliyetler

Üniversitede 60' ın üzerinde öğrenci topluluğu bulunmaktadır. Öğrenciler, ilgisi olduğu bir alanda topluluk kurabilmekte ya da mevcut bir topluluğa üye olabilmektedir. Sosyal ve kültürel faaliyetler açısından hareketli bir eğitim-öğretim dönemi geçiren

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	50 / 59

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesinde pek çok araştırmacı, yazar, şair, sanatçı, bürokrat ve bilim insanı öğrencilerle buluşmakta ve üniversitenin evrensel iklimine katkı sunmaktadır.

Sportif Faaliyetler

Yerleşkede yer alan uluslararası standartlardaki spor kompleksinde 1.500 kişilik kapalı spor salonu, açık ve kapalı tenis kortları, basketbol, hentbol, voleybol ve futbol sahaları, koşu ve yürüyüş parkuru, tırmanma duvarı, yarı olimpik yüzme havuzu ve 5.000 kişilik stadyum bulunmaktadır. Üniversitedeki spor tesislerinden hem KMÜ öğrencileri ve çalışanları hem de Karaman halkı yararlanmaktadır.

- 5.000 kişilik stadyum
- 1.500 kişilik kapalı spor salonu
- Yarı olimpik yüzme havuzu
- Koşu ve yürüyüş parkuru
- Tırmanma duvarı
- Açık tenis kortu
- Kapalı tenis kortları
- Kapalı futbol sahaları
- Açık basketbol sahası
- Kapalı basketbol sahası
- Açık voleybol sahası
- Kapalı voleybol sahası
- Kapalı hentbol sahası

7.3 Çağdaş Öğrenim Araçları ve Bilişim Altyapısı

Öğrencilerimiz gerek ortak kullanıma açık İnternet Erişim Merkezlerinden, gerekse kendi bilgisayarları ile internete kablosuz ağlar üzerinden yeterli hızda ve sınırsız olarak bağlanabilmektedirler. Üniversitemizde öğrencilerimize ve personelimize e-posta hizmeti verilmektedir. Üniversitemizde öğrencilerin kullanımına açık merkezi bilgisayar laboratuvarı da mevcuttur. Bilgisayar laboratuvarlarında bulunan yazılımlar, kullanım amaçları, kullanım alanları ve kullanılan amaca uygun donanım ve yazılımlarla donatılmış bilgisayar laboratuvarları mesai saatlerinde açık tutulmakta ve çağdaş yazılımların yüklü olduğu bilgisayarlar ders dışında da öğrencilerin kullanımına sunularak bu donanımları kullanmayı öğrenmeleri sağlanmaktadır.

Ağ ve Sistem

Karamanoğlu Mehmetbey üniversitesine ait sistemlerin yürütülmesi için 4 Fiziksel Sunucu ile toplam 64 sanal sunucu kullanılmaktadır. Ayrıca 17 adet fiziksel sunucu bulunmaktadır. Yönetilen sistemler anlık olarak izlenerek herhangi bir alarm durumunda SMS yoluyla ilgili personelin bilgilendirilmesi sağlanmakta ve sistemin kritiklik derecesine göre günlük veya haftalık yedekleri alınmaktadır. Depolama üniteleri için kullanılan yazılımlar güncellenmekte ve ağ tasarımları teknolojik gelişmelere göre revize edilmektedir.

- İnternet bant genişliği 1250Mbps'dir.

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	51 / 59

- Sunuculara bağlı depolama ünitelerinde 820 TB'lık veri depolama kapasitesi bulunmaktadır.
- Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi yerleşkesindeki tüm binalarda yaklaşık 265 erişim noktası(Access Point) ile Wi-Fi Ağ internet hizmeti verilmektedir.

Veri Tabanı

Tüm sunucuların yedekleme ve güvenlik mekanizmaları bulunmaktadır.

Siber Güvenlik

- Kurum ihtiyaçları doğrultusunda güvenlik duvarı aracılığıyla güvenlik sağlanmaktadır.
- 1250 Mbps ağ trafiği yönetilmektedir.
- İnternet üzerinden gerçekleştirilen sistem erişimlerinin güvenlik kontrolü ve kaydı gerçekleştirilmektedir.
- Saldırlara karşı gerekli önlemler alınarak saldırı anında müdahale edilmektedir.
- Güncel anti virüs yazılımı kullanılmaktadır.
- Web sayfası, Ebys, E-posta gibi sistemlerin güvenlikleri devamlı kontrol edilmektedir.
- Sistemlerin kullanıcı erişim kayıtları merkezi log sunucusu aracılığıyla tutulmaktadır.

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi'nde öğrencilerin kendilerine ilişkin tüm akademik bilgilerini izleyebildikleri [Öğrenci Bilgi Sistemi](#) ve akademisyenlere yönelik olarak da [Akademisyen Bilgi Sistemi](#) bulunmaktadır.

Bölümümüz hakkındaki tüm bilgilere ulaşılabilen bir web sayfası (<https://kmu.edu.tr/mimarlikvesehirplanlama>) ve ayrıca Meslek Yüksekokulumuza ait bir web sayfası (<https://kmu.edu.tr/tbmyo>) bulunmaktadır. Bu web sayfaları aracılığıyla öğrenciler, bölüm ve meslek yüksekokulu ile ilgili bir takım bilgilere, derslerle ilgili duyurulara, ders programlarına, laboratuvar olanaklarına, öğretim üyelerine ilişkin çeşitli bilgilere ulaşabilmektedirler.

Ayrıca üniversitemizdeki tüm öğrenciler ve öğretim elemanları "[Kampüs Dışı Erişim Sistemi](#)" (VETİS) ile üniversite kütüphanesine ve online tüm kaynaklarına kampüs dışından erişim sağlayabilmektedirler. Bu durum özellikle pandemi ve uzaktan eğitim süreçlerinde öğrencilerimize ve öğretim elemanlarına çok fayda sağlamıştır.

7.4 Kütüphane

Öğrencilerimize sunulan kütüphane olanakları öğretim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeydedir.

Üniversitemizin [merkez kütüphanesi](#)nin fiziki şartları aşağıda özet olarak sunulmuştur.

2016 - 2017 Eğitim - Öğretim Yılı başlangıcında 11.700 m²'lik yeni binasına taşınan Üniversitemiz Merkez Kütüphanesi bodrum kat dahil 5 kattan oluşmaktadır.

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	52 / 59

Aynı anda 900 kişinin çalışabileceği, 350.000 kitap kapasiteli yeni kütüphane binasında;

Gerektiğinde 7/24 açılacak çalışma alanları, kantin, 42 adet tek kişilik çalışma odası, 11 adet 10 kişi kapasiteli grup çalışma odası, Bay/Bayan mescit, rahat okuma salonları, dinlenme alanları, 120 kişi kapasiteli konferans salonu, Karaman Kitaplığı ve Tez Birimi, Nadir Eserler Birimi, internet erişim merkezi (18+28 bilgisayar), Engelli ve Görsel-İşitsel Hizmetler Birimi, güncel süreli yayın salonu, süreli yayın arşivi, giriş katı ve salonlarda katalog tarama üniteleri, kablosuz internet bağlantısı, 27 kişilik seminer Salonu, 2 adet otomatik ödünç/iade istasyonu, kitap temizleme makinesi, 140 adet şifreli kilitli emanet dolabı bulunmaktadır.

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Merkez Kütüphanesi'nde, YORDAM Bilgi Belge Otomasyonu ve Dewey Onlu Sınıflama Sistemi kullanılarak bilgi kaynakları Açık Raf Sistemi ile en kısa sürede kullanıcılara sunulmaktadır.

7/24 Çalışma Alan Hizmeti

Zemin katta yer alan 7/24 Çalışma Salonu içerisinde kantin, mescit ve lavaboların bulunduğu bir alan olup 7/24 (7 Gün 24 Saat) kullanıcıların hizmetine açıktır.

Ödünç Verme Hizmeti

Tüm akademik ve idari personel ile öğrencilere kütüphane yönergesi doğrultusunda ödünç materyal verilmektedir. Aynı zamanda kütüphane giriş katının sağ ve sol bölümünde yer alan 2 adet Otomatik Ödünç-İade Makinesi ile kullanıcılarımız başta Ödünç-İade hizmeti olmak üzere bir takım kütüphane hizmetlerden yararlanmaktadırlar.

Cep Kütüphanem Uygulaması

Mobil Cep Kütüphanem uygulaması ile öğrenciler: Kütüphane hesabına girebilir, kütüphane kataloğunu tarayabilir, kitap ayırtma işlemi yapabilir, ödünç aldığı kitapların süresini uzatabilir, koleksiyonların bulunduğu yerler hakkında bilgi alabilir, kitap rafta mı kullanımda mı bilgisini alabilir, daha önce ödünç aldığı yayınların listesini görebilir, diğer üniversitelerin kütüphane kataloglarında arama yapabilirler.

Engelsiz Bilgi Merkezi

Üniversitemizdeki engelli kullanıcılarımızın bilgi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla Merkez Kütüphane bünyesinde "Engelsiz Bilgi Merkezi" hizmet vermektedir. Engelsiz Bilgi Merkezi, sahip olduğu donanımsal ve yazılımsal teknolojileri kullanarak engelli kullanıcılarımıza bilgi hizmeti sunmaktadır.

Engelsiz Bilgi Merkezinde Bulunan Yazılım ve Donanımlar

- 1- Görmeyenler için sesli ekran okuma programı-JAWS FOR WINDOWS PRO V18
- 2- Türkçe Ses Sentezleyici-NET OKUR PLUS (GÜL+SİNAN SESİ)
- 3- Az görenler için Masaüstü Dijital Büyüteç Sistemi- AURORA

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	53 / 59

- 4- Az Görenler için Ekran Büyütme Programı –ZOOMTEXT
- 5- Doküman Okuma Sistemi – PEARL

Hizmetler

- Üniversitemizdeki engelli kullanıcılarımızın bilgi ihtiyaçlarını belirleme,
- Görme engelliler için erişilebilir kaynak oluşturma,
- Oluşturulan kaynakların hizmete sunulması,
- Ödünç verme hizmeti.

7.5 Özel Önlemler

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi (KMÜ) İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulu tarafından Temel İş Sağlığı ve Güvenliği eğitimleri verilmektedir. Eğitimlerde 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu kapsamında mevzuat ile ilgili bilgiler, yasal hak ve sorumluluklar, işyeri temizliği ve düzeni, iş kazası ve meslek hastalığından doğan hukuki sonuçlar gibi genel konuların yanı sıra meslek hastalıkları, ilkyardım, iş ekipmanlarının güvenli kullanımı, güvenlik ve sağlık işaretleri gibi konularda bilgilendirme yapılmaktadır.

Meslek Yüksekokulumuza ait A ve B Blok giriş kapısında sürekli Güvenlik Görevlisi bulunmaktadır. Ayrıca meslek yüksekokulunda yangın merdiveni, koridorların tümünde yangın tüpleri, yangın halinde kullanılacak acil durum alarm düğmeleri bulunmaktadır.

7.6 Engelliler için Önlemler

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi [Engelsiz Üniversite Birimi Koordinatörlüğü](#), Yükseköğretim Kurulu Başkanlığınca hazırlanarak yürürlüğe giren, Yükseköğretim Kurumları Engelli Öğrenciler Danışma ve Koordinasyon yönetmeliğinin ilgili hükümleri doğrultusunda yapılandırılmış bir üniversite birimidir. Kuruluş amacı, üniversitemiz bünyesinde engelli öğrencilerin akademik, idari, fiziksel, psikolojik, barınma ve sosyal alanlarla ilgili gereksinimlerini tespit etmek ve bu gereksinimlerinin karşılanması için yapılması gerekenleri belirleyip, yapılacak çalışmaları planlamak, uygulamak, geliştirmek ve yapılan çalışmaların sonuçlarını değerlendirmektir. Birim, Üniversitemizde öğrenim gören öğrencilerin, öğrenim dönemleri boyunca yaşayabileceği geçici veya kalıcı engel durumlarının eğitime eşit katılımı engelleyici sebeplerini ortadan kaldırma üzerine yoğunlaşma bilinciyle çalışmalarını sürdürmektedir.

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu'nda engelli öğrencilerin rahatça ulaşabileceği yürüme yolları ve tüm kampüs içerisinde rahatça dolaşmalarını sağlayacak alt yapı mevcuttur. Bunlara ilave olarak engelliler için tahsis edilmiş engelli otoparkı, bina dışı merdivenlerin yanında rampalar bulunmaktadır. Meslek Yüksekokulunun zemin katında bay/bayan engelliler için tuvaletler, bu ve fakülte'deki diğer tüm bay/bayan tuvaletlerde, sınıfların giriş duvarlarında Braille alfabesi ile yazılan tabelalar, engelli asansörü ve asansör iç ve dışında Braille alfabesi ile yazılan tabelalar, ses sistemi,

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	54 / 59

görme engelliler için hissedilebilir yollar, ayrıca fakülte giriş çıkışında elektronik kapı da bulunmaktadır.

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	55 / 59

ÖLÇÜT 8: KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1 Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

Devlet üniversitelerinden olan Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi çalışanlarının maaşları devlet tarafından karşılanmaktadır. Bilimsel araştırmalar kapsamında gerekli alt yapı desteği ise Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) Fonu kanalı ile sağlanmaktadır. Bütçeden üniversiteye ayrılan ödenekler fakültelere bölüm ve öğrenci sayıları göz önünde tutularak tahsis edilmektedir. Fakülteye ayrılan bütçenin bölümlere tahsisinde bölümlerden gelen istekler göz önünde tutularak bölümlerin ihtiyaçları karşılanmaktadır.

Üniversitemizin [2019-2023 Stratejik Planı](#) ve yürürlüğe giren [2024-2028 Stratejik Planı](#) bulunmaktadır.

Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar

..... Programı

Harcama kalemi	Mali Yıl		
	Önceki Yıl (Gerçekleşen) (TL)	İçinde Bulunulan Yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki Yıl ⁵ (Bütçelenen) (TL)
Ücretler ¹			
Yolluklar			
Hizmet alımları			
Tüketim malları ve malzemeleri alımları			
Bakım ve onarım giderleri			
Yatırım harcamaları			
Döner Sermaye gelirleri ²			
Öğrenci harçlarından düşen pay ³			
Diğer ⁴			

¹Öğretim elemanlarının ek ders, döner sermaye vs. dâhil tüm gelirlerini belirtiniz.

²Döner sermaye gelirlerinden program kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.

³Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız.

⁴Miktar ve kaynak belirtiniz.

⁵Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir

8.2 Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

Gıda İşleme Bölümündeki öğretim elemanlarının maaşları ve ek ders ücretleri Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu bütçesinden karşılanmaktadır.

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	56 / 59

8.3 Altyapı ve Donanım Desteği

Altyapı ve teçhizatı temini, bakımı ve işletilmesi için sağlanan parasal destek Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü ve/veya Üniversite Rektörlüğü bütçesinden, ilgili mevzuatlar çerçevesinde temin edilmektedir.

8.4 Teknik, İdari ve Hizmet Kadrosu Desteği

Meslek Yüksekokulumuzda “Yüksekokul Sekreteri” olarak Ahmet GÜRBÜZKOL ile birlikte idari kadrosunda toplam 4 kişi çalışan bulunmaktadır. Meslek Yüksekokulumuzun ofis ve çeşitli ortak alanların temizliği için hizmetli kadrosunda görevliler bulunmaktadır. Yüksekokulda bulunan sınıf, bilgisayar laboratuvarı gibi ortamların temizliği bu temizlik elemanları tarafından düzenli olarak yapılmaktadır.

ÖLÇÜT 9: SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

Programımız 2025 yılı içerisinde iç ve dış paydaş görüşleri, öğrenci geri bildirimleri, sektör beklentileri ve eğitim-öğretim ihtiyaç analizleri doğrultusunda değerlendirilmiş; programın kalite güvencesi kapsamında çeşitli iyileştirme faaliyetleri gerçekleştirilmiştir. Ayrıca Program Öğrenci Komisyonu toplantılarında öğrencilerin talepleri değerlendirilmiş, öğrenci dilekçeleri ve geri bildirimleri Program Komisyonlarında görüşülerek gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Bununla birlikte Program Paydaş Danışma Kurulu Toplantıları gerçekleştirilmiş ve alınan tavsiye kararları PUKO toplantı tutanaklarında verilmiştir (<https://kmu.edu.tr/tbmyo/sayfa/21262/puko-eylem-planlari/tr>)

Tüm bu değerlendirme süreçleri sonucunda alınan önlemler ve gerçekleştirilen iyileştirmeler aşağıda sunulmuştur:

1. Programın eğitim-öğretim süreçlerinin güncel sektör ihtiyaçları ve öğrenci beklentileri doğrultusunda geliştirilmesi amacıyla 2025 yılı içerisinde müfredat güncelleme çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Ders içerikleri gözden geçirilmiş, uygulama ağırlıklı derslerin etkinliği artırılmış ve program çıktıları ile uyumu güçlendirilmiştir (<https://obs.kmu.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=62&curSunit=553#>)
2. Öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerini uygulama alanında geliştirmelerine katkı sağlamak amacıyla öğrenci talepleri doğrultusunda teknik geziler düzenlenmiştir. Gerçekleştirilen teknik geziler sayesinde öğrencilerin sektör uygulamalarını yerinde gözlemlemeleri sağlanmış ve mesleki farkındalıklarının artırılması hedeflenmiştir (<https://kmu.edu.tr/gidaisleme/haber/43107/gida-isleme-bolumu-ogrencilerinden-ankaraya-teknik-gezi/tr>)
3. Öğrencilerin bilimsel araştırma kültürünü geliştirmek ve proje üretme becerilerini desteklemek amacıyla TÜBİTAK 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı kapsamında proje başvuruları teşvik edilmiştir. Öğretim elemanlarının danışmanlığında hazırlanan öğrenci projeleri başvuru yapmış ve destek almaya hak kazanmıştır (<https://kmu.edu.tr/gidaisleme/haber/43141/gida-teknolojisi-programindan-tubitak-2209a-basari/tr>)

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	57 / 59

4. Mevcut teçhizat ve laboratuvar altyapılarının programın uygulamalı eğitim hedeflerini tam olarak karşılamada kısmen yetersiz olduğu değerlendirilmiş olup, altyapının geliştirilmesine yönelik ihtiyaçlar belirlenmiş ve ilgili birimlere gerekli talepler iletilmiştir.
5. Programdaki öğretim elemanlarının akademik yeterliliklerinin güçlü olduğu değerlendirilmiş; öğretim elemanı sayısının programın mevcut öğrenci kapasitesi açısından yeterli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bununla birlikte öğretim elemanlarının akademik ve sektörel gelişim faaliyetlerine katılımı teşvik edilmektedir <https://kmu.edu.tr/tbmyo/bilgi/2251/gida-teknolojisi-programi-degerlendirme-takimi-2025>)

ÖLÇÜT 10: PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

EK I: PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER

I.1. Ders İzleneleri

Bölümümüz Gıda Teknolojisi Programının Ders İzlenelerine herkesin kolayca erişebileceği aşağıda bulunan Programa ait [BOLOGNA Sistemi Bilgi Paketi](#) sayfasından ulaşılabilir.

obs.kmu.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=62&curSunit=553

I.2 Donanım

Tablo 7.1. Gıda İşleme Bölümü Fiziksel Altyapı Bilgileri

	Adet	Kapasite
Derslik		
Bilgisayar Lab. (Masaüstü Bilgisayar)		
Büro		
Arşiv Odası		
Lisansüstü Çalışma Odası		
Bölüm Kütüphanesi		

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	58 / 59

Tablo 7.2 Gıda İşleme Bölümünde Bulunan Derslikler ve Donanımları (Ortak Kullanım Alanları)

Derslik Adı	Kapasite	Donanım	
		Demirbaş	Adet
Bölüm Kütüphanesi		Projeksiyon cihazı	
		Yazı tahtası	
		Öğrenci sırası	
		Masa	
		Kitaplık	
Derslik 201		Projeksiyon cihazı	1
		Yaztahtası	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	30
		Grup askılık	1
Derslik 202		Projeksiyon cihazı	1
		Yazı tahtası	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	20
		Grup askılık	1

Bölümümüze ait derslik, Bilgisayar lab., Büro, arşiv odası, çalışma odası ve bölüm kütüphanesi bulunmamaktadır. Öğretim için kullanılan alanlar meslek yüksekokulunda bulunan bütün bölümlerin ortak kullanımına aittir.

Ek Belgeler

- Kurumun tanıtımının, ders içeriklerinin ve kuruma ilişkin diğer bilgilerin yer aldığı üniversite kataloğu, web sitesi adresi gibi bilgiler aşağıda sunulmuştur:
 - Kurum web adresi:
<https://www.kmu.edu.tr/>
 - Kurum tanıtım kataloğu:
https://aday.kmu.edu.tr/files/kmu_turkce_brosur_2020.pdf
 - Kurum tanıtım filmi:
<https://www.kmu.edu.tr/sayfa/62/tanitim-filmi/tr>
 - Kurum ders içerik ve bilgi sistemi:
<https://obs.kmu.edu.tr/oibs/bologna/start.aspx?gkm=00103221038880388003550532240214638776378053889637840>
- Gıda İşleme bölümüne ilişkin ek bilgiler aşağıda sunulmuştur:

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	59 / 59

i. Bölüm web adresi:

<https://kmu.edu.tr/gidaisleme>

ii. Bölüm broşürü:

https://dosya.kmu.edu.tr/gida%C4%B0sleme/userfiles/files/gida%20ve%20gida%C4%B0sleme%20Program%C4%B1%20Tan%C4%B1t%C4%B1m%20Bro%C5%9F%C3%BCr%C3%BC_2025.pdf

3. Program bilgilerini içeren web sitesi adresi:

<https://obs.kmu.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=sowPac&curUnit=11&curSunit=12345>

4. Öğretim elemanı öz değerlendirme raporları:

30/06/2026

	Adı Soyadı	İmza
Program Kalite Komisyonu Başkanı:	Süleyman GÖKMEN	
Program Kalite Komisyonu Üyesi:	Abdülkadir DİLBER	
Program Kalite Komisyonu Üyesi:	Cafer AKYÜREK	
Program Kalite Komisyonu Üyesi:	Kutlu ÇEVİK	

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı