

2022 Yılı Kalite Program Öz Değerlendirme Raporu

ZİLE MESLEK YÜKSEKOKULU->GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ->GIDA TEKNOLOJİSİ PR.

0. GİRİŞ

0.1. Programa ait genel, tanıtıcı bilgiler sunulmalıdır.

Zile Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi Programı 2009-2020 Zile Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi Programı 2009-2010 Eğitim-Öğretim yılında açılmıştır. 2011-2012 Eğitim-Öğretim yılında BOLOGNA uyumlu ders planları uygulanmaya başlanmıştır. Bölüme kayıt yaptırmak isteyen öğrenciler üniversitenin akademik ve yasal mevzuatı çerçevesinde Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından belirlenen süreçleri tamamlamak ve sınavları başarmış olmak zorundadırlar. Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı olan öğrenciler, GIDA TEKNOLOJİSİ Programına ÖSYM'nin yaptığı Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) sonucuna göre kabul edilirler. Bunun haricinde öğrenciler Sınavsız Geçiş Sistemine göre ÖSYM tarafından yerleştirmeleri yapılır. Ön Lisans Eğitimini başarı ile tamamlayan mezunlar, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından düzenlenen Dikey Geçiş Sınavı'nda (DGS) ilgili alanlarda aldıkları puanları esas alınarak dört yıllık fakültelere kabul edilebilirler. Devam edebilecekleri bölüm ve fakülteler;

- Beslenme ve Diyetetik
- Kimya
- Biyokimya
- Ev Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği
- Ziraat Mühendisliği
- Gıda Mühendisliği

Ayrıca Ön Lisans diplomasını almaya hak kazanan öğrenciler Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Lisans Programlarına 3.sınıftan itibaren sınavsız kayıt hakkına sahiptirler. Gıda Teknolojisi Programında ön lisans düzeyinde 4 yarıyıllık dönemlerden oluşan, 2 yıl süreli eğitim verilmektedir. Programdaki öğrenciler, 2 yılın sonunda 120 AKTS kredisine sahip olan tüm dersleri başarıyla ön lisans derecesi almaya hak kazanırlar. Gıda Teknolojisi Programından mezun olan öğrencilerimiz gıdaların üretim, kalite ve pazarlama ile ilgili özel iş kollarında 'Gıda Teknikeri' unvanı ile istihdam edilirler. Tarım ve Orman Bakanlığı İl Müdürlükleri ve Kalite Kontrol Şube Müdürlükleri gibi resmi iş yerlerinde çalışma şansına sahiptirler. Gıda sanayiinde, özel kuruluşlar bünyesinde gıda imalat aşamalarında, kimyasal ve mikrobiyolojik gıda analiz departmanlarında, gıda kontrol laboratuvarlarında iş bulabilmekte ve çalışabilmektedirler. Mezunlarımız, gıda sanayisi ile ilgili kamu ve özel sektör kuruluşlarında gıda teknikeri olarak çalışabilir ya da gıda işletmelerinde sorumlu yönetici olarak görev alabilir. Görev alabilecekleri kuruluşlardan bazıları şunlardır:

- Tarım ve Orman Bakanlığı

- Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü,
- Hıfzıssıhha Enstitüsü,
- Belediyeler,
- İl Sağlık Müdürlükleri,
- Su Ürünleri ile Sebze ve Meyve Ürünlerinin İşlendiği ve Depolandığı İşletmeler,
- İçme, Kullanma, Sanayi Sularının, Et, Süt Ürünleri, Şekerli ve Unlu Gıda Ürünlerinin Üretildiği İşletmelerin Kalite Kontrol Merkezleri,
- Çevre Koruma Laboratuvarları,
- İlaç İşletmeleri,
- Hazır yemek sanayisi,
- TÜBİTAK, AR-GE

merkezleri gibi kurumlarda gıda teknikeri olarak çalışma imkânı bulabilmektedirler. Öğrencilerimizin başarısını ölçmek ve Gıda Teknolojisi Programı kapsamında verilen eğitim-öğretimin öğrenme çıktılarının elde edilip edilmediğini belirlemek amacıyla çeşitli yöntemler uygulanmaktadır. Bu yöntemler aşağıda belirtilmiştir:

- Ara Sınav,
- Final Sınavı,
- Kısa Sınav,
- Ödev Değerlendirme,
- Rapor Sunma,
- Bilgisayarla Sunum Yapma ve
- Belge Sunma

gibi farklı yöntemleri içermektedir. Programlarda verilen her bir ders için bir ara sınavı (kısa sınav, ödev) ve dönem sonu sınavı yapılır. Başarı notuna ara sınav, (varsa kısa süreli sınav ve ödevlerin) etkisi %40, dönem sonu sınavının ise %60 oranındadır. Dönem sınavına girebilmesi için öğrencinin yönetmeliklerde yazılı devam şartlarını yerine getirmiş olması gerekmektedir. Tüm sınavlar 100 puan üzerinden değerlendirilir. Bu ortalama 60 ve daha yüksek, final notu ise 50 ve daha yüksek olmak zorundadır.10 Eğitim-Öğretim yılında açılmıştır. 2011-2012 EğitimÖğretim yılında BOLOGNA uyumlu ders planları uygulanmaya başlanmıştır. Bölüme kayıt yaptırmak isteyen öğrenciler üniversitenin akademik ve yasal mevzuatı çerçevesinde Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından belirlenen

süreçleri tamamlamak ve sınavları başarmış olmak zorundadırlar. Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı olan öğrenciler, GIDA TEKNOLOJİSİ Programına ÖSYM'nin yaptığı Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) sonucuna göre kabul edilirler. Bunun haricinde öğrenciler Sınavsız Geçiş Sistemine göre ÖSYM tarafından yerleştirmeleri yapılır. Ön Lisans Eğitimini başarı ile tamamlayan mezunlar, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından düzenlenen Dikey Geçiş Sınavı'nda (DGS) ilgili alanlarda aldıkları puanları esas alınarak dört yıllık fakültelere kabul edilebilirler. Devam edebilecekleri bölüm ve fakülteler;

- Beslenme ve Diyetetik
- Kimya
- Biyokimya
- Ev Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği
- Ziraat Mühendisliği
- Gıda Mühendisliği

Ayrıca Ön Lisans diplomasını almaya hak kazanan öğrenciler Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Lisans Programlarına 3.sınıftan itibaren sınavsız kayıt hakkına sahiptirler. Gıda Teknolojisi Programında ön lisans düzeyinde 4 yarıyıllık dönemlerden oluşan, 2 yıl süreli eğitim verilmektedir. Programdaki öğrenciler, 2 yılın sonunda 120 AKTS kredisine sahip olan tüm dersleri başararak ön lisans derecesi almaya hak kazanırlar. Gıda Teknolojisi Programından mezun olan öğrencilerimiz gıdaların üretim, kalite ve pazarlama ile ilgili özel iş kollarında 'Gıda Teknikeri' unvanı ile istihdam edilirler. Tarım ve Orman Bakanlığı İl Müdürlükleri ve Kalite Kontrol Şube Müdürlükleri gibi resmi iş yerlerinde çalışma şansına sahiptirler. Gıda sanayiinde, özel kuruluşlar bünyesinde gıda imalat aşamalarında, kimyasal ve mikrobiyolojik gıda analiz departmanlarında, gıda kontrol laboratuvarlarında iş bulabilmekte ve çalışabilmektedirler. Mezunlarımız, gıda sanayisi ile ilgili kamu ve özel sektör kuruluşlarında gıda teknikeri olarak çalışabilir ya da gıda işletmelerinde sorumlu yönetici olarak görev alabilir. Görev alabilecekleri kuruluşlardan bazıları şunlardır:

- Tarım ve Orman Bakanlığı
- Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü,
- Hıfzıssıhha Enstitüsü,
- Belediyeler,
- İl Sağlık Müdürlükleri,
- Su Ürünleri ile Sebze ve Meyve Ürünlerinin İşlendiği ve Depolandığı İşletmeler,
- İçme, Kullanma, Sanayi Sularının, Et, Süt Ürünleri, Şekerli ve Unlu Gıda Ürünlerinin Üretildiği İşletmelerin Kalite Kontrol Merkezleri,

- Çevre Koruma Laboratuvarları,
- İlaç İşletmeleri,
- Hazır yemek sanayisi,
- TÜBİTAK, AR-GE

merkezleri gibi kurumlarda gıda teknikeri olarak çalışma imkânı bulabilmektedirler. Öğrencilerimizin başarısını ölçmek ve Gıda Teknolojisi Programı kapsamında verilen eğitim-öğretimin öğrenme çıktılarının elde edilip edilmediğini belirlemek amacıyla çeşitli yöntemler uygulanmaktadır. Bu yöntemler aşağıda belirtilmiştir:

- Ara Sınav,
- Final Sınavı,
- Kısa Sınav,
- Ödev Değerlendirme,
- Rapor Sunma,
- Bilgisayarla Sunum Yapma ve
- Belge Sunma

gibi farklı yöntemleri içermektedir. Programlarda verilen her bir ders için bir ara sınavı (kısa sınav, ödev) ve dönem sonu sınavı yapılır. Başarı notuna ara sınav, (varsa kısa süreli sınav ve ödevlerin) etkisi %40, dönem sonu sınavının ise %60 oranındadır. Dönem sınavına girebilmesi için öğrencinin yönetmeliklerde yazılı devam şartlarını yerine getirmiş olması gerekmektedir. Tüm sınavlar 100 puan üzerinden değerlendirilir. Bu ortalama 60 ve daha yüksek, final notu ise 50 ve daha yüksek olmak zorundadır.

1. ÖĞRENCİLER

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

Tüm yatay geçişler, 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yandal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik hükümlerine göre yapılır. Bu kapsamda yatay geçiş kontenjanları ve başvuru süreçleri üniversitemiz tarafından belirlenen başvuru tarihlerinde yayımlanmaktadır. İlgili yönetmelikte belirtilen yeterlilikleri sağlayan öğrencilerin başarı durumuna ve merkezi sınav sonucuna göre başvuruları obs.gop.edu.tr sisteminde online olarak alınmakta ve yatay geçiş değerlendirme komisyonu tarafından yine aynı bilgi sistemi üzerinden değerlendirilmektedir.

Belirlenen yatay geçiş koşulunu sağlayan öğrencilerin ders muafiyetleri ders erikleri ve AKTS değerleri ve başarı durumları kontrol edilerek gerçekleştirilmektedir.

Yatay geçiş yapan öğrencilerin öğrenim sürelerinin hesabında, öğrencilerin gelmiş olduğu kurumda geçirmiş olduğu süreler de hesaba katılır. Toplam süre, kanunla belirtilen süreyi aşamaz. Diğer bir yükseköğretim kurumunda ğrenci iken, ÖSYM tarafından yapılan merkezi yerleştirme sınavı veya başarı duruma göre yatay geçiş ile Gıda Teknolojisi Programına kayıt yaptırdığı takdirde daha önce kayıtlı bulundukları yükseköğretim kurumunda başarılı oldukları dersler için, öğrenimine başladıkları ilk yarıyılın ilk haftasında ğrenci işlerine başvurarak, bu derslerin muafiyeti talebinde bulunabilirler. Meslek Yüksekokulumuz Müdürlüğü muafiyet talebinde bulunan öğrencinin, daha önce almış olduğu dersleri, ilgili program danışmanının görüşünü alarak hangi derslerden geçmiş kabul edileceğini onaylar. Bu şekilde kaydı yapılan bir ğrenci, intibak ettirildiği yarıyıldan önceki yarıyla ait olan ve muaf olmadığı dersleri tamamlamak zorundadır.

Kanıtlar

https://ogr.gop.edu.tr/depo/menuler/birim_10307/yatay_gecis_185/html_icerik/files/Y%C3%B6nerge.pdf

<https://www.yok.gov.tr/ogrenci/guz-ve-bahar-donemi-ek-madde-1-uygulama-ilkeleri>

1.2. Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile ğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır.

Programımızdaki ğrenciler, yabancı dil, mülakat, not ortalaması gibi istenen şartları yerine getirdikleri takdirde lisans eğitimlerinin belirli bir döneminde başka bir yükseköğretim kurumunda yurt içi (Farabi)ve yurt dışı (Erasmus) ğrenci programları ile eğitim görebilirler. Üniversitemizin ise bu konuda anlaşmalı olduğu üniversiteler bulunmaktadır. Bunlara Erasmus ve Dış ilişkiler Koordinatörlüğü web sitemizden aktif olarak ulaşılmaktadır. Ayrıca Meslek Yüksekokulumuzda ğrenci değişim programlarıyla da ilgili bir koordinatörlük bulunmakta ve öğrencilerimiz aktif olarak buradan ve kendi program danışmanlarından destek almaktadır.

Erasmus programı, ise Avrupa'daki yükseköğretim kurumlarının birbirleri ile çok yönlü işbirliği yapmalarını teşvik etmeye yönelik Avrupa Birliği' nin bir eğitim programıdır. Yükseköğretim kurumlarının birbirleri ile ortak projeler üretip hayata geçirmeleri, ğrenci, idari ve akademik personel eğitimi yapabilmeleri için hibe niteliğinde karşılıksız mali destek sağlamaktadır. Erasmus ğrenim hareketliliği, Yükseköğretim Kurumu ğrencilerinin bir akademik yıl içerisinde eğitimlerinin bir veya iki dönemini Avrupa Birliği üyesi bir ülkedeki anlaşmalı bir yükseköğretim kurumunda gerçekleştirmesi olarak tanımlanmaktadır. Değişimin gerçekleşeceği akademik yıl birinci sınıfta okuyan lisans ğrencilerimiz Erasmus ğrenim hareketliliğine başvuruda bulunabilmekte, ancak değişim başladığında öğrencilerimizin 1. sınıf ğrencisi olmamaları gerekmektedir.

Erasmus değişim programına başvurabilmesi için öğrencilerimizin yükseköğretim kurumu bünyesinde örgün eğitim kademelerinin herhangi birinde (birinci, ikinci veya üçüncü kademe) bir yükseköğretim programına kayıtlı, tam zamanlı ğrenci olması gerekmektedir.

Başvuru dönemlerinde öğrencilerimiz başvurularını Üniversitemizin web sayfasında <https://exchangeprogram.gop.edu.tr/Account/Login.aspx?pid=2035&ReturnUrl=%2F> linki aracılığı ile yapabilmektedirler.

Kanıtlar

<https://erasmus.gop.edu.tr/Default.aspx?d=tr-TR>

<https://exchangeprogram.gop.edu.tr/Account/Login.aspx?pid=2035&ReturnUrl=%2F>

1.3. Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmetleri etkin biçimde verilmelidir.

Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri üniversiteye kayıt yaptırdıkları andan başlamak üzere akademik danışman kontrolünde eğitim ve öğretimlerine devam etmektedir. Her sınıfa atanan farklı niteliklere sahip akademik danışmanlar öğrencilerin kariyer hedefleri doğrultusunda öğrencilere yardımcı olmaktadır. Ders müfredatında yer alan Akademik Oryantasyon Eğitimi kapsamında dönemin başında öğrencilere üniversite, yüksekokul ve kendi bölümleri ile ilgili (dersler, notlar, AKTS, Yatay-Dikey geçiş, kulüpler vb.) bilgiler verilmektedir.

Öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatlardan faydalanmak için yapması gerekenlerin bilgisi, Üniversitemizin kurmuş olduğu ve her birimde bir hocanın temsilcisinin olduğu "Kariyer Uygulama ve Araştırma Merkezi Ofisi (KARMER)" tarafından verilmektedir. Ayrıca öğrencilere iş başında eğitim yapabileceği işletme bulmak için fırsat sunan konferanslar, teknik geziler ve toplantılar düzenlenmektedir.

Akademik danışmanlık kapsamında öğretim elemanları öğrencilerin ders seçimlerini sağlıklı bir şekilde yapmasını sağlamanın yansıra iş başında eğitim danışmanlığı ile öğrencilerin bu konuda ayrıntılı olarak bilgilendirilmesini de sağlamaktadır.

Öğrenci danışmanları listesi her dönem başında web sayfamızın ek'te verilen linkinde yayınlanmaktadır. Öğrencilerimize hizmet veren KARMER Ofisi web sayfası ek'te verilmiştir.

Kanıtlar

https://zmyo.gop.edu.tr/Icerik.aspx?d=tr-TR&mk=33635&m=ogrenci_danismanlari

<https://karmer.gop.edu.tr/Default.aspx?d=tr-TR>

1.4. Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir.

Üniversitemizde; ara sınav, ara sınav mazeret sınavı, yarıyıl sonu sınavı ve bütünleme sınavları yapılmaktadır. Ayrıca öğrencilerimizin talep de bulunduğu ilgili bazı dersler için yaz okulu da açılabilir. Öğrencilerimizin iş yükü ve performansı Bologna sistemine göre AKTS Bilgi Paketinde ve Öğrenci Bilgi Sisteminde aktif biçimde takip edilmekte, sınav yükleri ağırlıklarına göre değiştirilebilmektedir.

Üniversitemizde Sınavlar;

Ara Sınavlar / Vizeler: her ders için en az bir kez yapılır. Ara sınav programı; her yarıyılın ilk dört haftası içinde derslerden sorumlu öğretim elemanlarının görüşü alınarak yönetim

tarafından organize edilir ve tarihler buna göre ilan edilir. Ara sınav notları dönem sonu sınavlarından en az iki hafta önce ilan edilmektedir.

Yarıyıl Sonu / Final Sınavları: En az on dört haftalık eğitim-öğretim döneminden sonraki iki hafta içerisinde yapılır. Her ders için yarıyıl sonu sınavı yapılır. Yarıyıl sonu sınavına katılmayan öğrenciler o dersten başarısız sayılır. Yarıyıl sonu sınavları ile ilgili takvim, birimlerin önerileri alınarak Üniversite Senatosu tarafından belirlenir. Yarıyıl sonu sınav programları, dekanlık ve yüksekokul müdürlükleri tarafından hazırlanır ve sınavlardan en az iki hafta önce ilan edilir. Yarıyıl sonu sınavı için mazeret sınavı açılmaz.

Mazeret Sınavları: Haklı ve geçerli nedenlere dayalı mazereti dolayısıyla ara sınava katılmayan ve sınavdan sonraki bir hafta içerisinde durumunu belgeleyen öğrencilerin mazeretlerinin ilgili yönetim kurullarınca kabul edilmesi halinde, öğrencinin katılmadığı ara sınavlar o yarıyıl içinde öğretim elemanının belirlediği tarihte yazılı olarak yapılır. Mazeret sınavlarına herhangi bir nedenle girmeyen öğrencilere, tekrar mazeret sınavı açılmaz.

Bütünleme sınavları: Dönem sonu sınavları sonucunda başarısız olanlar başarısız oldukları derslerin bütünleme sınavlarına girebilirler. Bütünleme sınavına girmeyenler başarısız sayılırlar ve bu öğrencilere ayrıca bir sınav açılmaz. Bütünleme sınavları dönem sonu sınavlarının bitiminden sonraki haftada yapılır. Bütünleme sınavları için mazeret sınavı açılmaz.

Bunların dışında başarılı olamayan öğrencilerimiz 2 farklı sınav hakkı daha bulunmaktadır:

Tek Ders Sınavı: Dört yarıyılı tamamlayarak mezun olma durumuna gelen ancak yalnızca bir dersi veremeyen öğrencilerin yararlandığı sınavdır.

Ek Sınavlar: Azami öğrenim süresi (8 Yarıyıl- 4 Yıl) sonunda mezun olma durumundaki öğrencilerimize, başarısız oldukları bütün dersler için iki ek sınav hakkı tanınır.

Bu sınavlar sonunda, mezun olabilmesi için başarması gereken toplam ders sayısını, beşe indiremeyen öğrencilerin üniversite ile ilişkileri kesilir.

Genel olarak tüm sınav sonuçları on beş gün içerisinde dersin ilgili öğretim elemanı tarafından Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Öğrenci Bilgi Sistemi internet sayfasında ilan edilir. Sınav sonuçlarının açıklanmasından itibaren sınav belgeleri iki yıl süreli saklanır. Derslerde devamsızlık sınırını aşan öğrenciler, o derse devam etmemiş sayılırlar, sınavlara alınmazlar ve o dersten başarısız kabul edilirler. Öğrenciler, ilgili kurullarca kabul edilen sağlık raporlarının kapsadığı süreler içinde de devamsız sayılırlar. Ara sınav ve dönem içi etkinliklerden alınan notların ortalamasının % 40'ı, yarıyıl sonu veya bütünleme sınav notunun % 60 katkısı alınarak ilgili öğretim elemanı tarafından belirlenir ve öğretimin ilk iki haftasında öğrencilere bildirilir. Dersin öğretim elemanı tarafından, her ders için öğrencilerin aldıkları başarı notları 100 puan üzerinden ele alınarak verilir.

Programımızda öğrenciler ölçme değerlendirme sürecinde yazılı sınav/test, uygulama/ödev ile değerlendirilmektedir. Öğretim elemanlarımız yazılı sınavlar için ayrıntılı cevap anahtarını sınav ilanında sonra öğrenci bilgi sistemine yüklemek zorundadır, böylelikle öğrencilerimize doğru ve yanlış cevaplarını görme ve öğrenme fırsatı verilmektedir. Ayrıca uygulama/ödev için değerlendirme cetveli hazırlanarak ödevden beklenen işlemler ve her

işlemin puan karşılığı ödev öncesinde öğrencilere belirtilmektedir. Böylece öğrencilerin ödev değerlendirme kriterlerine uygun ödev hazırlamaları sağlanmaktadır. Öğrenciler yüz yüze veya online sınavlar ile ilgili olarak okul web sitesi üzerinden güncel olarak bilgilendirilmektedir. Böylece öğrencilerin farklı bilgi kaynaklarından bilgilendirilmeleri sağlanmaktadır.

Kanıtlar

https://ogr.gop.edu.tr/depo/menuler/birim_10307/mevzuat_49/dosya_icerik/8696513/mevzuat_20211125093943.pdf

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

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Önlisan-Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği içeriğinde öğrencilerin mezuniyet koşulları belirtilmektedir. İlgili yönetmelik maddesi öğrenci danışmanları tarafından bilgilendirilmesi yapılmaktadır. Ayrıca öğrenciler ders kayıt işlemlerinde ve öğrenci bilgi sisteminde yer alan transkript belge dökümü ile mevcut durumunu görebilmektedir.

İlgili yönetmeliğe göre bir öğrencinin öğrenimini başarı ile bitirerek Gıda Teknolojisi programından önlisans derecesi elde edebilmesi için programda alması gereken zorunlu ve seçmeli derslerin (120 ATKS karşılığı) tümünden başarılı olması gerekmektedir.

Mezun olabilmek için öğrenciler 120 AKTS kredisini mutlaka tamamlamalıdır.

Kanıtlar

<https://obs.gop.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=12130>

2. PROGRAMIN EĞİTİM AMAÇLARI

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

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Zile Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü - Gıda Teknolojisi Programının eğitim amacı; bitkisel ve hayvansal ham maddeleri işleyen ve güvenli gıda üretimini sağlamak için gıda sektöründe belirlenen kanun ve yönetmeliklere göre gıda üretim kontrol hizmetlerini gerçekleştiren, tüketime uygun gıda maddeleri üreten işletmelerde üretim işlemlerini kontrol edebilecek, yöneticilere yardımcı olacak, ara insan gücü yetiştirmeyi veya kendi adına işyeri açıp çalıştırabilecek uzman kişiler yetiştirmektir.

2.2. Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerine ve mesleki beklentilere uymalıdır.

Öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatlardan faydalanmak için yapması gerekenlerin bilgisi, Üniversitemizin kurmuş olduğu ve her birimde bir hocanın temsilcisinin olduğu "Kariyer Uygulama ve Araştırma Merkezi Ofisi (KARMER)" tarafından verilmektedir. Ayrıca öğrencilere iş başında eğitim yapabileceği işletme bulmak için fırsat sunan konferanslar, teknik geziler ve toplantılar düzenlenmektedir.

Kanıtlar

<https://karmer.gop.edu.tr/Default.aspx?d=tr-TR>

2.3. Amaçlar, üniversitenin, fakülte/enstitü/YO/MYO'nun ve bölümün misyonlarıyla uyumlu olmalıdır.

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesinin misyonu, evrensel değerlere sahip, insana, topluma ve doğaya saygılı, donanımlı, ülkenin sosyokültürel ve ekonomik gelişimine katkı sağlayacak girişimci ve yenilikçi bireyler yetiştirmek, bölgesel, ulusal ve uluslararası sorunlara çözümler üretecek bilimsel çalışmalar yapmak, üniversitenin birikimlerini insanlığın hizmetine sunmak.

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi'nin Vizyonu

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesinin vizyonu, katma değer üreten çalışmaları ve paydaşlarla geliştirdiği işbirlikleri ile başta bölgenin ve ülkemizin sürdürülebilir kalkınması olmak üzere tüm insanlığın refahına ve kültürüne doğrudan etki eden, gerek ulusal ve uluslararası tanınırlığı olan ve tercih edilen bir üniversite olmak.

Zile Meslek Yüksekokulu'nun Misyonu

Zile Meslek Yüksekokulunun misyonu, bilimsel ve teknolojik olarak ülkemizin daha ileriye doğru ve sürekli gelişimini sağlamak için, çağın gereğine uygun bilgili, düzenli, toplum bilinci gelişmiş, ülke çıkarlarını gözetken, kaynakların en verimli şekilde değerlendirilmesine katkıda bulunacak, sorumluluk ve meslek ahlakına sahip ilgili sektörlerde iş dünyasınca aranan nitelikte ve nicelikte ara eleman açığını kapatmak ve çağdaş uygarlığı hedefleyen ülkemizin ihtiyaç duyduğu nitelikli becerikli meslek elemanlarını yetiştirmek ve bu amaçla en iyiye ulaşmak için her türlü çabayı göstermektir.

Zile Meslek Yüksekokulu'nun Vizyonu

Zile Meslek Yüksekokulunun vizyonu, bilgi, eğitim ve hizmetle bütünlük çerçevesinde küresel değer ve mesleki standartlara uygun vasıflı meslek elemanı yetiştirerek çağı yakalamış, yeniliğe ve gelişmeye her zaman açık, analitik düşünebilen iş dünyasının ihtiyacına cevap verebilecek, hedeflerini gerçekleştirebilecek düzeyde bilgi ve beceri gücü ile donanımlı ve benzer alanda eğitim veren okullar arasında sanayi ve hizmet sektörünün aradığı vasıflar donanımlı her alanda saygılı olan bir eğitim kurumu olmaktır.

Gıda Teknolojisi Programı'nın Misyonu

Gıda Teknolojisi alanında bilimsel ve güncel bilgi ile donanmış, yaratıcı, girişimci, mesleki açıdan yetkin, bilgiyi uygulamaya dönüştürebilen, toplumsal sorumluluk bilinci ve ahlaki değerlerin farkında olan, çalışma hayatındaki üretimini toplum yararına sunmayı görev edinen, iletişim becerisi yüksek ve sorun çözme yeteneği gelişmiş, evrensel değerlere sahip bireyler yetiştirmek.

Gıda Teknolojisi Programı'nın Vizyonu

Gıda Teknolojisi alanında geleceğin iş gücü ihtiyacını karşılamaya yönelik uygulamalı bilgi donanımını özümseyen, dinamik ve rekabetçi yaklaşımla bilimin ve teknolojinin izini süren, ulusal ve uluslararası düzeyde hizmet üreten, üniversitemizin amaç ve hedefleri doğrultusunda evrensel nitelikte, gelişime ve değişime açık bir eğitim programı oluşturmak.

2.4. Amaçlar, programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dâhil ederek belirlenmelidir.

Gıda Teknolojisi Programı öğretim amaçlarının belirlenmesi iç paydaşlarla yürütülen bir faaliyettir. Gıda Teknolojisi Programı dış paydaşları ile etkinlikler başta olmak üzere farklı iletişim kanalları yoluyla iletişim kurulmakta ve bu süreçte program ile ilgili görüşleri alınmaktadır.

2.5. Programın amaçları kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Program öğretim amaçlarına Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Bologna Bilgi Sistemi içerisinde yer verilmektedir.

<https://obs.gop.edu.tr/oibs/bologna/start.aspx?gkm=001035525355503660038808367203836835485322303778435600>

2.6. Program iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.

Gıda Teknolojisi Programı öğretim amaçları esasen öğrencilerin mesleki gelişimlerine mümkün olan en fazla katkıyı verecek şekilde oluşturulmuştur. İç paydaşlardan alınan istek, görüş ve öneriler doğrultusunda program içeriğinde zenginleştirmeler yapılmaktadır. İç paydaşlardan çeşitli yöntemler ile (memnuniyet anketleri, öğrenci temsilcisi, bölüm öğretim elemanlarının görüşlerinin alınması vb.) elde edilen bilgiler, kalite komisyonunda değerlendirildikten sonra, genellikle bölüm genel kurullarında görüşülerek karara bağlanmakta; gerekli durumlarda meslek yüksekokulu müdürlüğüne sunulmaktadır. Seçmeli ders havuzunun güncellenmesi, mesleki derslerde uygulama oranının artırılması, sektör temsilcilerinin eğitim süreçlerinde daha aktif olarak katılmasına yönelik uygulamalar (seminer, konferans, uygulamalı dersler, workshop vb.), iç paydaş gereksinimine göre gerçekleştirilen güncellemeler arasında değerlendirilebilir.

Dış paydaşların gereksinimlerine göre güncelleme yöntemleri aşağıdaki şekildedir;

MEB, YÖK ve ÖSYM gibi yasal kuruluşlarca getirilen yeni düzenlemeler doğrultusunda gerekli değişiklik ve güncellemeler ivedilikle yerine getirilmektedir.

Mezunlardan alınan bilgiler doğrultusunda program içeriğinde ne gibi zenginleştirmeler yapılabileceği hususunda bölüm başkanlığı ve öğretim elemanları arasında fikir alışverişleri yapılmaktadır.

Sektörden gelen talepler teknolojik gelişmeler gözetilerek mesleki derslerde ders işleniş sürecinde uygulamalara daha çok yer verilmesi, dolayısıyla kalitenin artırılması çabaları devam etmektedir.

Diğer üniversitelerin Gıda Teknolojisi Programı müfredatı dönemsel olarak takip edilmekte, mevcut program ile karşılaştırılmakta ve program öğretim amaçlarını iyileştirici unsurlar tespit edilerek müfredat güncellenmektedir.

Sektör temsilcileri, bölüm öğrencileri ile buluşturulmakta ve sektörün işleyişi, güncel uygulamalar ve geleceğe yönelik eğilimler hakkındaki paylaşımlarından elde edilen bilgiler bölüm kurullarında görüşülmektedir.

Kanıtlar

https://zmyo.gop.edu.tr/duyuruDetay.aspx?d=tr-TR&m=duyuru_detay&mk=30542&id=14888

https://zmyo.gop.edu.tr/duyuruDetay.aspx?d=tr-TR&m=duyuru_detay&mk=30542&id=14888

3. PROGRAM ÇIKTILARI

3.1. Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamalı ve ilgili akreditasyon kuruluşlarının (MÜDEK, FEDEK, SABAK, EPDAD ve benzeri) değerlendirme çıktılarını da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, program eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.

Zile Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi Programı'nın program çıktıları aşağıdaki gibidir;

PY1 Üretimde hijyen ve sanitasyon tedbirlerini öğrenmek ve uygulayabilecek düzeye ulaşmak

PY2 Gıda maddesi üretim metotlarını öğrenmek ve prosesin her aşamasında çalışabilecek bilgileri edinmek

PY3 Gıda yönetmelik ve mevzuatına hakim olmak ve sorumlu yöneticilik yapacak donanımına sahip olmak

PY4 Gıda laboratuvarlarında kalite ve kontrol yapabilecek nitelikte teorik ve pratik bilgi ve beceri kazandırmaktır

Y5 Gıda maddelerinin muhafaza metotlarını öğrenmek ve fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik bozulmalara karşı en uygun yöntemi mevcut şartlar içerisinde belirleyebilmek

PY6 Gıda maddelerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik bozulmalara karşı en uygun ambalajlama yöntemlerini uygulayabilmek

PY7 Gıda maddelerinin besleyici özelliklerini, sağlığa etkilerini ve olumsuz özelliklerini (zehirleyici, toksik özellikleri) bilmek

PY8 Ekonomik ve piyasada rekabet edebilir ürün üretme konusunda bilgi ve beceri kazanmak

PY9 Türk dili, yabancı dil ve Atatürk İlkeleri konusunda donanımına sahip olmak

PY10 Gıdaların işlenmesi konusunda temel ilkeleri kavrayabilmek

PY11 Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek özveri ve gayrete sahip olmak.

PY12 Sorumluluğunda personelin denetimini yapabilmek Program çıktıları her sene rutin olarak en az bir kez gözden geçirilmekte ve gerekli güncelleme ilgili komisyon tarafından yerine getirilmektedir.

Öğrencilerimiz, öğrenci adaylarımız ve tüm iç ve dış paydaşlarımız Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi web sayfasından ve obs bilgi sistemi üzerinden program çıktılarına erişim sağlayabilirler.

Kanıtlar

<https://obs.gop.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=12130>

3.2. Mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıkları kanıtlanabilmelidir.

Program çıktılarının öğrenme çıktıları ile ne şekilde uyumlu olduğu ve sağlandığı eğitim-öğretim bilgi sisteminde program çıktıları matrisinde açıkta görülmekte, hangi öğrenme çıktısının hangi program çıktısına karşılık kaldığı ve ne derece katkı sağladığı takip edilmektedir. Bu doğrultuda öğrencilere işletmelerin sahip oldukları para, insan gücü, bilgi ve teknoloji en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak gıda yönetiminin sağlanması için gıda teknolojisi bilgilerini arttırmaya yönelik teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır.

Ayrıca yüksekokulumuzda hayata geçirilen “Yerinde Uygulama”, “Öğrencilerimizin Kamu Kurumlarında” ve “Meslek Dersleri Mesleğinin Uzmanından” projeleri ile öğrencilerimiz hem kamu kurumları hem de özel sektörle iç içe çalışmaktadır. Bu sayede öğrencilerimiz daha mezun olmadan program çıktılarını sağlayıp sağlamadıkları kontrol edilmekte ve gelişen şartlara göre program çıktıları güncellenmektedir. Ayrıca mezun öğrencilerimiz ile online veya yüz yüze görüşmeler yapılarak almış oldukları eğitimin çalışma alanlarına yansması hakkında görüşmeler yapılarak program çıktıları hakkında görüşleri alınmaktadır.

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

Gıda Teknolojisi programı, kalite güvence sistemini tüm parametreler ile işletme ve geri beslemelerle, programını sürekli gelişme modeline uygun olarak iyileştirme niyeti ve gayreti içerisindedir.

Bölümümüz eğitim-öğretim programları Bologna kapsamına uyum çalışmaları ile güncellenmiştir. Her eğitim-öğretim yılı öncesi müfredatlar öğrenci ihtiyaçları ve sektör gelişmelerini gözönünde tutarak güncellenme çalışmaları yapılmakta ve ilave seçmeli dersler ile ihtiyaç duyulan alan ve konularla ilgili iyileştirmeler yapılmaktadır. Bu çalışmalar, Bologna süreci ders bilgi paketleri kapsamındaki modüllerle kayıt altına alınmakta ve açık erişime tabi tutulmaktadır. Program yeterlilikleri Bologna Süreci kapsamında Yükseköğretim Ulusal Yeterlilikleri Çerçevesi ve temel alan yeterliliklerine bağlı olarak tanımlanmaya başlanmıştır. Bu bağlamda, bölümümüzün misyon, vizyon ve hedefleri ışığında belirlenen programlara ilişkin eğitim amaçları doğrultusunda asgari düzeyde kazanılması hedeflenen bilgi, kavrama ve uygulama becerilerine ilişkin veriler izlenmekte ve değerlendirilmektedir.

Eğitim-öğretim kurul toplantıları, akademik kurul toplantıları, birim yöneticiliğinin organize ettiği tüm toplantılar ile toplantıları MEYOK toplantılarına katılım, stratejik plan ve iç kontrol raporu oluşturma komisyonları, faaliyet raporları ve iş akış şemaları ve bunların sürekli güncellenmesi ilgili bölüm başkanı ve program danışmanı ile birim yöneticisinin takip

sorumluluğundadır. Diğer yandan Bölüm Akademik Kurulunda ders yeterliliği ve öğrenme çıktı ilişkileri periyodik toplantılarla gözden geçirilmekte ve öğrencilerden alınan geri bildirimler değerlendirilmektedir.

Ayrıca performans göstergeleri, bölüm değerlendirme anketleri yılda bir güncellenmektedir. Bu kapsamda programımız, gelişimini kalite bilincine dayalı olarak sürdürmeyi asıl hedef olarak belirlemiştir. Bu kapsamda Gıda Teknolojisi Programının stratejik planında, stratejik amaçlarımız belirtilmiştir. Belirlenen bu amaçların en önemlisi bilimsel, girişimci, yenilikçi ve rekabetçi bir araştırma üniversitesi olmaya bir program olarak katkı sağlamak; kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetleri sunmak; paydaşlarla olan ilişkilerin geliştirilmesi ve daha iyi mezunların yetiştirilmesidir.

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

Programda eğitim-öğretim kalitesinin artırılması için başta program amaçları ve çıktıları olmak üzere ders müfredatları da teknolojik gelişmeler ve beklentiler doğrultusunda düzenli olarak güncellenmektedir. Programın iç ve dış paydaşlarının geri dönüşleri de dikkate alınarak yapılan bu çalışmalarda birçok etken göz önüne alınmaktadır. Gıda teknolojisi programı iyileştirme çalışmaları dönem içinde ilgili programın akademik personeli ile gerçekleştirilen toplantılar aracılığıyla değerlendirilmektedir. Bu toplantılara bölüm öğrencileri de dahil edilerek öğrencilerin beklenti ve istekleri dikkate alınmaktadır. Örneğin Türkiye genelindeki diğer meslek yüksekokullarında bulunan benzer programların program amaçları, program çıktıları müfredatları düzenli olarak incelenmekte, farklılıklar ve benzerlikler incelenmektedir. Gerekli görüldüğünde program amaçları, çıktıları veya ders müfredatı güncellenmektedir.

Öğrencilere uygulanan anketler dikkate alınarak eğitim- öğretim müfredatları Bologna çalışmaları kapsamında güncellenmektedir. Eğitimin değerlendirilmesine yönelik anket ve formlar uygulanmakta ve değerlendirilmektedir. Bununla birlikte öğrencilere ders aldıkları öğretim elemanlarını değerlendirdikleri bir anket düzenlenmiştir. Sonuçlar ders yürüten öğretim elemanları, bölüm, fakülte ve üniversitenin incelemeleri ve sonraki eğitim-öğretim planları için dikkate almaları sağlanmıştır.

5. MÜFREDAT

5.1. Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir müfredatı (eğitim planı) olmalıdır.

Öğrencilerimizi iyi birer meslek elemanı olarak kariyerlerine hazırlamayı hedef alan eğitim planımız, aynı zamanda programımızın eğitim amaçlarına ve program çıktılarına da ulaşmayı amaçlamaktadır. Bu kapsamda, programımızın eğitim planında yer verilmiş olan derslerimiz, 2 yılda 4 dönem olarak işlenmektedir

İki yıl boyunca öğrencilerin temel bilgi ve becerilerinin geliştirilmesi amacıyla Matematik, Türk Dili gibi temel derslerin yanında mesleki dersler öğretim üyesi ve elemanlarınca verilmektedir. Mesleki dersler içerisinde özellikle mesleki becerilerini artıran, deneyim ve yeterli donanımına sahip olmalarını sağlayan dersler mevcuttur.

Eğitim planı program eğitim amaçları ve program çıktıları ile uyumludur. Ders program yeterlilikleri ilişki düzeyi;

<https://obs.gop.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=12130#> adresinde verilmiştir.

Ayrıca bölümümüzde uygulanan müfredat program kılavuzunda verilmiştir

(https://zmyo.gop.edu.tr/BilgilendirmeKlavuzu.aspx?d=tr-TR&mk=37830&m=bilgilenirme_kilavuzu_ana).

Müfredat eğitim planında yukarıda bahsedilen amaçların düzenli ve sürekli bir şekilde yerine getirilmesi durumunda program çıktılarını karşılamaktadır.

Kanıtlar

<https://obs.gop.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=12130>

<https://obs.gop.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=12130>

5.2. Müfredatın uygulanmasında kullanılacak öğretim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını sağlayacak biçimde tasarlanmalıdır.

https://zmyo.gop.edu.tr/BilgilendirmeKlavuzu.aspx?d=tr-TR&mk=37830&m=bilgilenirme_kilavuzu_ana

<https://obs.gop.edu.tr/oibs/bologna/start.aspx?gkm=0010377353333037700311013112021462197366903556032240>

5.3. Müfredatın öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetimi sistemi bulunmalıdır.

Eğitim planını gerçekleştirmek ve öğrencilerimizi mesleki kariyerlerine hazırlamak amacıyla aşağıda belirtilen yöntemler uygulanmaktadır;

Birinci yarıyılın ilk haftasında bölümümüze kayıtlanmış olan öğrencilerimiz ile tanışma toplantısı düzenlenir (Bölüm Oryantasyon Toplantısı). Bölüm hakkında bilgi verilir ve eğitim sürecine hazırlanır. Ayrıca her dönem başlangıcında (Oryantasyon Haftası) ayrı ayrı her bir dersin nasıl işleneceği, hangi kaynakların kullanılacağı ve konu içerikleri hakkında öğrencilere bilgi verilir.

Öğrencilerin edindikleri bilgileri sektörde gözlemlmeleri ve deneyim kazanmaları amacıyla farklı işletmeleri gözlemlmeleri sağlanmaktadır. Müfredata ayrıca araştırma, tasarlama, deney yapma vb. becerilerinin geliştirilmesine yönelik dersler mevcuttur.

Eğitim planının uygulanmasında dersin içeriği ve ihtiyacına göre teorik ve uygulamalı yöntemler kullanılmaktadır. Eğitimin önemli bir kısmı teorik derse dayanmaktadır. Derslerimiz, bölümümüze ait dersliklerde yeterli teknolojik ve fiziksel altyapı olanakları öğrencilerimize ve öğretim kadrosuna sağlanmaktadır. Öğrencilerimiz teorik dersleri 50-100

kişilik sınıflarda görmektedir. Ayrıca, gerekli durumlarda (eğitim, seminer vb) meslek yüksekokulumuzun konferans salonundan yararlanılmaktadır. Mesleki ve kariyer gelişimi ile ilgili yeterliliği kazandırmayı hedefleyen derslerimizde öğrencilerin araştırmalarını sağlayabilecekleri bilgisayar laboratuvarı da öğrencilerimiz tarafından kullanılabilir. Teorik dersin yanı sıra uygulamalı eğitim içeren derslerimizde bölümümüze ait laboratuvar imkanlarını öğrencilerimizin kullanması sağlanmaktadır. Ayrıca, uygulamalı eğitim yöntemi öğrenim süreci içerisinde gerçekleştirilen teknik geziler ve uygulamalı dersler ile sağlanmaktadır. Bu şekilde farklı eğitim yöntemleri kullanılarak öğrencilerimizin 4 yarıyıl boyunca aldıkları eğitim sonunda yeterli mesleki bilgi, donanım, yetenek ve deneyime sahip olarak mezun olmaları hedeflenmektedir.

Eğitim planımızdaki derslerin alınma sırası oluşturulurken ders ilişkileri ve elde edilmesi hedeflenen bilgi ve yeterlilik gözetilerek oluşturulmuştur. Takip eden yarıyıl içerisinde öğrencilerimizin önce temel bilgi ve becerilerini (matematik, kimya, gibi alanlardaki bilgileri) geliştirilmesi sağlanmaktadır. Bu yöntemle, meslek elemanı geliştirmeyi sağlayacak altyapı oluşturması hedeflenmektedir. İlerleyen dönemde ise öğrencilerin özellikle mesleki beceri ve tasarım konusunda bilgi ve deneyim kazanmasını sağlayacak mesleki dersler ağırlık kazanmaktadır.

Bunun yanı sıra, teknik donanıma sahip olarak mezun olmalarına imkan sunmak için ‘Laboratuvar Tekniği’, ‘Sistem Analizi ve Tasarımı’, ‘Araştırma Yöntem ve Teknikleri’ gibi seçmeli dersler verilmektedir.

“Meyve ve Sebze Teknolojisi”, “Bitkisel Yağ Teknolojisi”, “Süt Teknolojisi”, “Tahıl Teknolojisi”, “Et Ürünleri Teknolojisi” vb dersler temel ve mesleki bilgileri uygulama ve deneyim kazanması amacıyla uygulamalı olarak planlanmıştır. Ayrıca laboratuvar becerilerinin artırılması için “Laboratuvar Teknikleri” dersi iki dönem olarak verilmektedir.

5.4. Müfredatta yeterli düzeyde kredi/AKTS içerecek şekilde temel bilim eğitimi bulunmalıdır.

Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulamasını ve devamlılığının sağlanması, bölümümüz bölüm başkanlığı yönetim ve denetiminde gerçekleştirilmektedir. Eğitimin aksamadan devam etmesi ve eksiksiz gerçekleştirilmesi adına tüm öğretim elemanları belirli aralıklarla yapılan toplantılarda organize edilmekte ve görevlendirilmektedir. Bu şekilde öngörülen eğitim planı aksamadan ve eksiksiz bir biçimde devam etmekte ve sürekli yenilenip geliştirilmesi hedeflenmektedir. Bu amaç doğrultusunda gerek eğitim süresinde gerek eğitim dönemi dışında belirli aralıklarla denetim sağlanması planlanmaktadır. Ayrıca, var olan eğitim planımızın geliştirilmesine yönelik çalışmalar da devam etmektedir.

Bununla birlikte bölümümüzde bölüm akademik kurul üyeleri, bölüm öğrenci temsilcisinden oluşan program danışma kurulu bulunmaktadır. Bu kurulun üye sayısı tekli sayılarda kalacak şekilde oluşturulup her eğitim-öğretim yılında en az bir kez toplanıp program üzerinde değerlendirme yapmaktadır. Mezunlar ile görüşülüp programın eksik noktaları değerlendirilmektedir.

Danışma kurulunun yanı sıra bir başkan ve iki üyeden oluşan bir kalite güvence komisyonu tarafından eğitim öğretim süresi boyunca süreklilik ve planın başarılı bir şekilde uygulanıp uygulanmadığı değerlendirilmektedir.

5.5. Müfredat, programın doğasına uygun biçimde ilgili disipline yönelik meslek eğitimi (mühendislik, fen, sağlık, eğitim ve benzeri) içermelidir.

Bölümümüze ait eğitim planında 'matematik ve temel bilim' becerisinin gelişmesini sağlayacak 18 AKTS'lik, 'temel mesleki bilimleri'ni edinilmesini sağlayan 72 AKTS'lik ders bulunmaktadır. 'Kişisel ve kariyer gelişimini destekleyen' 12 AKTS'lik ders mevcuttur. Müfredatta yeterli düzeyde kredi/AKTS içerecek şekilde temel ve mesleki bilim eğitimi mevcuttur.

Kanıtlar

<https://obs.gop.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=12130>

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

Gıda teknolojisi programında mesleki bilgi ve becerinin hedeflendiği 20 kadar dersimiz mevcuttur. Mesleki derslerimizin 14 kadarının uygulaması vardır. Bu şekilde öğrencilerimizin yalnızca bilgi değil aynı zamanda deneyim de kazanması hedeflenmektedir.

Bölümümüzün seçmeli dersleri, öğrencilerimizin gelişmelerini sağlayacak derslerdir. Ayrıca seçmeli derslerimizin önemli bir bölümü gıda işleme teknolojisi bilgi ve becerisini kazanmalarına yönelik derslerden oluşmakta olup, bu derslerin içerikleri de birbirini destekler niteliktedir. Seçmeli derslerimizden “Laboratuvarı teknikleri I ve II” dersleri %100 laboratuvar uygulaması olarak verilmektedir. Bu sayı de öğrencilerimize laboratuvar bilgisi pratikte kazanmaktadır. Eğitim planımız içerisinde gerekli görüldüğünde yeni seçmeli dersler eklenmesi ile eğitim planımız güncellenecektir.

Kanıtlar

https://zmyo.gop.edu.tr/BilgilendirmeKlavuzu.aspx?d=tr-TR&mk=37830&m=bilgilenirme_klavuzu_ana

<https://obs.gop.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=12130>

6. ÖĞRETİM KADROSU

6.1. Öğretim kadrosu, öğretim elemanı-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.

Gıda Teknolojisi programı, bünyesinde bulunan kadrolu öğretim elemanı sayısı bakımından öğrencilerimize kaliteli eğitim vermek, onlarla daha yakından ilgilenip donanımlı öğrenciler yetiştirmek için tüm eğitim-öğretim faaliyetlerini başarılı bir şekilde yürütecek sayıca öğretim kadrosu yeterli düzeydedir.

Bölümümüzde yer alan öğretim kadromuz;

Dr. Öğr. Üyesi Şeyda ÖZTÜRK

Dr. Öğr. Üyesi Esmâ Nur GEÇER

Öğr. Gör. Yasemen ÖZTÜRKEN

Kanıtlar

https://zmyo.gop.edu.tr/KadroAkademik.aspx?d=tr-TR&mk=33982&m=akademik_kadro&bidr=11333&bid=11333

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

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Gıda İşleme Bölümü eğitim öğretimin eksiksiz sürdürebilmesi için yeterli ve donanımlı öğretim üyesi ve öğretim elemanına sahip olmakla birlikte Zile Meslek Yüksekokulu içerisinde mevcut olan diğer bölümlerle işbirliği içerisinde derslerin yürütüldüğü görülmektedir. Öğretim kadrosunun özgeçmiş web sayfası incelendiğinde öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahiptir. Program bölümün kuruluşundan bu yana etkin bir şekilde devam etmekte ve gelişmektedir.

Kanıtlar

<https://www.gop.edu.tr/AkademikOzgecmis/3204/seyda-ozturk>

<https://www.gop.edu.tr/AkademikOzgecmis/1519/esma-nur-gecer>

<https://www.gop.edu.tr/AkademikOzgecmis/225/yasemen-ozturken>

6.3. Atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralanan ölçütleri sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Öğretim üyesi atama ve yükseltmeler Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi esaslarına yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönetmeliği ve Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi kapsamında istenen bilgi ve belgeler ile akademik çalışmalarının yer aldığı dosyayı ilanda belirtilen ilgili birime sunar. Ayrıca başvuru sahibi, dosyasındaki yayınların ve etkinliklerin yer aldığı dijital kopyayı içeren jüri sayısı kadar taşınabilir belleği, başvuru dosyasına ilave eder. Öğretim üyeliğine atama ve yükseltmelerde açılan kadroya başvuran adayların dosyaları Rektörün görevlendireceği bir komisyon tarafından incelenir. Komisyonca şartları sağladığı anlaşılan başvuruların süreci ilgili mevzuata göre devam eder. Komisyon, en az beş üyeden oluşur. Komisyon üyeleri, biri Rektör yardımcısı olmak üzere üniversitemiz profesörlerinden seçilir ve görev süresi 2 yıldır. Her kadro ilanında komisyon toplanır ve başvuruları değerlendirir. Başvuru sahipleri durumlarını ve asgari başvuru koşullarını sağladıklarını belgelendirmek zorundadır. İlgili tablolarda yer almayan hususlar senato tarafından değerlendirmeye alınır.

Kanıtlar

https://personel.gop.edu.tr/Icerik.aspx?d=tr-TR&mk=38732&m=ogretim_uyeligine_basvuru_kosullari

7. ALTYAPI

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

Zile Meslek Yüksekokulu bünyesinde, Öğrencilerinin kullanabilmesi için 12 sınıf: toplamda 738 kişilik, 1 amfi: 266 kişilik, 3 bilgisayar laboratuvarı; toplamda 69 bilgisayar ve 1 uygulama laboratuvarından oluşan eğitim ve araştırma alanı mevcuttur. Kullanılan dersliklerin her birinde projeksiyon cihazı, projeksiyon perdesi, dersi veren öğretim elemanının kullanımı için internet bağlantısı, beyaz yazı tahtası ile ergonomik öğrenci masaları ve sıraları yer almaktadır. Derslikler eğitim ve öğretimin verimli ve etkin sürdürülebilmesi için atmosfer açısından uygundur. Meslek Okulu bünyesinde yer alan teorik eğitim amaçlı dersliklerin kapasitesi ve teknik donanımı derslerin sürdürülmesi açısından yeterli düzeydedir.

Kanıtlar

https://egitim.gop.edu.tr/depo/menuler/birim_10996/ic_kontrol_43/dosya_icerik/4283117/ic_kontrol_20230323090533.pdf

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

Tokat Gazi Osmanpaşa Üniversitesi Zile yerleşkesi 98.000 m² toplam alana sahip olup Zile Meslek Yüksekokulu bünyesinde 3500m² eğitim alanı 650m² idari alanlar, 130 m² kantin alanı 300 m² açık spor tesisleri alanı bulunmaktadır. Yerleşke içinde öğrencilerin kullanabileceği 2 adet kantin ile 300m² alana sahip 400 kişilik yemekhane bulunmaktadır.

Üniversitemiz bünyesinde bulunan KARMER Ofisi öncülüğünde kurulan Sosyal Gençlik Kulübü ile meslek yüksekokulumuzda öğrenciye yönelik mesleki faaliyet yönlendirmesi, konferanslar, seminerler, kültürel aktiviteler yapılmaktadır. Gıda Teknolojisi Programına ait gıda laboratuvarında ders dışında sektöre yönelik pratik uygulamalar yapabilecekleri donanımlar mevcuttur.

Bunların yanında ders dışı etkinlik için 2 adet basketbol ve voleybol sahası, 1 adet badminton sahası, 1 adet bahçe satrancı ve masa satrancı ile kültürel faaliyet alanı olarak 1 adet açık hava amfi tiyatrosu bulunmaktadır.

Kanıtlar

https://egitim.gop.edu.tr/depo/menuler/birim_10996/ic_kontrol_43/dosya_icerik/4283117/ic_kontrol_20230323090533.pdf

7.3. Programlar öğrencilerine ilgili modern teknoloji araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim elemanlarının bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.

Meslek yüksekokulu bünyesinde bulunan tüm sınıflarda projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Teknolojik altyapı derslerin işleyişi için yeterli düzeydedir. Ayrıca her bir öğretim elemanına tahsis edilen dizüstü bilgisayarlar ile ders işleyişleri ve çalışmalar için daha iyi bir ortam oluşturulmuştur.

Okulumuzda bulunan 3 bilgisayar laboratuvarı, 1 uygulama laboratuvarı ile bilimsel ve eğitsel çalışmalar için gerekli altyapı mevcuttur. Gıda Teknolojisine ait ders içi ve ders dışında sektöre yönelik pratik uygulamalar yapabilecekleri donanımlar bulunmaktadır.

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

Tokat Gazi Osmanpaşa Üniversitesi merkez yerleşkesinde bulunan kütüphane binamız 3.470 m2 oturma alanı üzerine 1509 m2 kapalı alan sahiptir. Aynı anda 350 kişinin oturarak yararlanabileceği 4 salonu mevcuttur. Ayrıca 40 kişinin aynı anda yararlanabileceği görsel işitsel salonumuz bulunmaktadır. 150.000'den fazla yazılı eser, 365.000'den fazla elektronik kitap ile tez ve seminer çalışmaları, bilimsel dergiler ile hizmet vermektedir. Kütüphanemizde bulunan 28 adet bilgisayar ile katalog taraması yapılabilmektedir. Ayrıca Zile yerleşkesinde bulunan 100 m2 kapalı alan sahip 80 kişilik, 9000'den fazla eserin bulunduğu bir kütüphane ile öğrencilerimize hizmet vermektedir.

Kanıtlar

https://kutup.gop.edu.tr/depo/menuler/birim_10306/baglantilar_resimli_232/6181865/url_ic_erik/web_istatistik.pdf

7.5. Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmış olmalıdır.

Kampüs girişinde bulunan güvenlik binasında görevli güvenlik görevlileri kontrolünde giriş ve çıkışlar turnikeler aracılığıyla yapılmaktadır. Meslek Yüksekokulumuzda bina içleri ve okul çevresi toplamda 32 adet güvenlik kamerası ile 24 saat izlenmektedir. Ayrıca Zile yerleşkesi içinde görev yapan toplam 5 güvenlik görevlisi bulunmaktadır.

Bunu yanında ilgili mevzuatlarda belirlenen kurallara uygun olarak okulumuz binası da dâhil olmak üzere, binaların her katında periyodik olarak bakım ve dolumu yapılan yangın tüpleri ile birlikte, olası bir yangın durumunda uygulanması gereken yönergeler bulunmaktadır. Ayrıca tüm akademik ve idari birimlerde Yangın ve İlk Yardım ekipleri oluşturularak, yangın talimatları kolay görülebilen alanlara asılmış vaziyettedir. Bunlara ek olarak okulumuz binalarının her katında yangın alarmları ve yangın söndürme boruları mevcuttur.

7.6. Engelli öğrenciler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.

Meslek Yüksekokulu binasında engelliler için engelli yolları, bina girişinde tekerlekli sandalye rampası, engelli lavabosu bulunmaktadır. Bina içerisinde engelli asansörü bulunmamasına rağmen zemin katta derslerin yapılabileceği sınıflar mevcuttur.

8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1. Üniversite yönetiminin desteği ve liderliği, parasal kaynaklar ve bunların dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.

Bölüm ve programımızda yapılan harcamaların temel kaynağını bütçe gelirleri oluşturmaktadır. Bütçe, Hazine ve Maliye Bakanlığı tarafından her yıl üniversitelerden gelen öneriler dikkate alınarak yılbaşında üniversitelere aktarılmaktadır. Dolayısıyla bir devlet Üniversitesi olan Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi'nin bütçesi, ilgili yasal düzenlemelere uygun olarak her yıl TBMM Plan ve Bütçe Komisyonu'nda üniversiteler için yapılan bütçe görüşmelerinin ardından belirlenmektedir. Ardından bu bütçe üniversitemizin Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'nca üniversitemiz birimleri arasında gerekli ihtiyaç ve talepler gözetilerek dağıtılmaktadır.

Zile MYO bünyesinde yer alan programımız hedeflerine ulaşmak için ihtiyaç duyduğu takdirde Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü olanakları ölçüsünde kendisine parasal kaynak sağlanmaktadır.

Üniversitemize “7344 sayılı 2022 Yılı Merkezi Yönetim Bütçe Kanunu” ile personel giderlerine 366.485.000,00 TL, sosyal güvenlik kurumlarına devlet primi giderlerine 57.614.000,00 TL, mal ve hizmet alım giderlerine 31.943.000,00 TL, cari transfer giderlerine 14.134.000,00 TL ve sermaye giderlerine 51.553.000,00 TL olmak üzere toplam 521.729.000,00 TL ödenek tahsis edilmiştir.

Kanıtlar

https://strateji.gop.edu.tr/depo/menuler/birim_10310/raporlar_466/html_icerik/files/2022_idare_faaliyet_raporu.pdf

https://strateji.gop.edu.tr/depo/menuler/birim_10310/raporlar_466/html_icerik/files/2022_idare_faaliyet_raporu.pdf

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

Devlet Üniversitesi'ne bağlı bir program olmamız nedeniyle bütçemiz kısıtlıdır. İnsan kaynaklarının yönetimi stratejileri kurumumuz personel daire başkanlığı ve strateji daire başkanlığı bünyesinde birimlerin oluşturdukları norm kadro sayılarına ve atama kriterlerine göre planlanmakta olup takibi rektörlüğümüz ve genel sekreterliğimizce yapılmaktadır. Program öğretim elemanlarının maaş ve ek ders ücretleri Zile MYO bütçesinden karşılanmaktadır. Öğretim üyelerinin maaşları 657 sayılı devlet memuru kanunu ve 2547 sayılı kanunun akademik personel maaş ücretleri hesaplama usullerine bakılarak hesaplanmaktadır. Öğretim elemanlarının ek ders ücretleri 2547 nolu kanunun Ek Ders Usulü ve Esaslarına göre düzenlenmektedir. Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi eğitim-öğretim kadrosunun mesleki ilerlemelerini sürdürebilmesi için uluslararası ve ulusal sempozyum, kongre gibi etkinliklere katılmaları hususunda akademik personelleri teşvik etmektedir.

7344 sayılı 2022 yılı Merkezi Yönetim Bütçe Kanunu ile araştırma, geliştirme ve yenilik programı için 6.524.000,00 TL, tedavi edici sağlık programı için 94.982.000,00 TL, yükseköğretim programı için 361.834.000,00 TL, son olarak yönetim ve destek programı için 58.389.000,00 TL olmak üzere toplam 521.729.000 TL ödenek tahsis edilmiştir.

Kanıtlar

https://strateji.gop.edu.tr/depo/menuler/birim_10310/raporlar_466/html_icerik/files/2022_idare_faaliyet_raporu.pdf

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

Program için gerekli destek, üniversitemiz Zile MYO Müdürlüğü bütçesinin bölüm için ayrılan kısmından karşılanmaktadır. Bölümler program başkanlarından gelen talepler doğrultusunda isteklerini müdürlüğe yazılı olarak bildirir. Müdürlük istekleri Rektörlük Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığına bildirerek bütçe imkânları dâhilinde bölümlerin istekleri giderilmeye çalışılmaktadır.

Bölümlerin makine teçhizat alım, tamirat ve bakım-onarım giderleri yine müdürlüğe bildirilir. Müdürlük ilgili istekleri inceleyerek kendi bütçe imkânları dâhilinde yapılması gerekenleri yerine getirmektedir. İlgili istek ve ihtiyaçların müdürlük bütçesini aştığı durumlarda, rektörlük tarafından karşılanır.

Ayrıca bölüm öğretim elemanları tarafından Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) birimine başvuru yapılarak laboratuvar teçhizatları alınabilmektedir. Bunun yanı sıra TUBİTAK tarafından verilen proje desteklerinden de yararlanılabilmektedir.

Programımız modern bir yapıya sahip olan dersliklerinde eğitim ve öğretimini gerçekleştirmektedir. Uygulamalı derslerde ortak olarak kullanıma sunulan bilgisayar ve bilgisayarlı muhasebe laboratuvarı kullanılmaktadır. Dersliklerde ve laboratuvarlarda teknik destek ve teçhizat ihtiyaçları müdürlüğün ilgili bölümlere ve laboratuvarlara ayrılmış bütçesinden karşılanmaktadır.

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

Meslek Yüksekokulumuz 1 yüksekokul sekreteri, 1 teknisyen, 2 bilgi işlem sorumlusu, 1 VHİKİ, 1 memur, 4 hizmetli, 3 güvenlik görevlisi ve 1 sürekli işçi bulunmaktadır. İç kontrol standartlarına uyum eylem planının sorumluluğu idari personel açısından meslek yüksekokulu sekreterindedir.

Kanıtlar

https://zmyo.gop.edu.tr/KadroIdari.aspx?d=tr-TR&mk=33630&m=idari_personel

9. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

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

Bölümümüzün organizasyon yapısı 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu, 2809 sayılı Yükseköğretim Kurumları Teşkilatı Kanunu, Üniversitelerde Akademik Teşkilat Yönetmeliğine ve Yükseköğretim Kurulu tarafından yayınlanan yönetmelikler doğrultusunda oluşturulmuştur. Ayrıca ilgili mevzuatın verdiği yetkiler çerçevesinde Koordinatörlükler, çeşitli alanlarda çalışmalar yürüten kurul ve komisyonlar marifetiyle süreçler yürütülmektedir.

Kanıtlar

<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Kurum/33490967?AspxAutoDetectCookieSupport=1>

10. UZAKTAN EĞİTİM

10.1. Programda uzaktan eğitimle yürütülen dersler için oluşturulmuş nitelikli bir alt yapı bulunmalıdır.

Üniversitenin ön lisans, lisans tamamlama, lisans, lisansüstü ve sürekli eğitim dâhil ders, kurs, seminer, konferans, sertifika programı gibi tüm eğitim programları kapsamında uzaktan yapılan eğitim için plan, program, eşgüdüm ve uygulama faaliyetleri yürüterek gerekli altyapı sistemini oluşturmuştur.

10.2. Uzaktan eğitim süreçlerinde öğrencilere senkron ve asenkron seçenekler bir arada sunulmalıdır.

Üniversitemiz uzem sistemini her öğrenci ve öğretim elemanı kendi kullanıcı adı ve şifresi ile giriş yaparak kullanmaktadır. Öğrencilere canlı ders, ders videosu, ders notları vb. bilgiler sistem üzerinden tanımlanabilmektedir. Ayrıca sistem üzerinden ödevler verilerek ders takibi kolay bir şekilde yapılabilmektedir.

10.3. Uzaktan eğitim süreçlerinde öğrencinin aktif olarak katılabildiği öğretim süreçleri tasarlanmalıdır.

Uzem sistemi üzerinden canlı dersler ve oturumlar açılarak öğrencilerin derse aktif şekilde katılımı yapılabilmektedir.

Kanıtlar

<https://ue.gop.edu.tr/login/index.php>

10.4. Uzaktan eğitim süreçlerinde farklı değerlendirme yöntemleri ile program kazanımlarının verilme durumu izlenmelidir.

Üniversitemiz eğitim süreci sürekli izlenerek farklı değerlendirme yöntemleri belirlenmektedir. Uzaktan eğitim yapılacağı durumlarda gerekli değerlendirmeler yapılarak uygun olan yönteme karar verilip takvim oluşturularak duyurusu yapılmaktadır.

11. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

11.1. Programın bu ölçütlerde ifade edilmeyen programa özgü ölçütleri varsa bu konularda da programın amaçlarına ulaşabilmesi için gerekli tedbirler alınıyor olmalıdır.

Mezun olan öğrencilere Gıda Teknolojisi alanında Ön Lisans diploması verilmektedir. Bölüm mezunları, Tarım İl Müdürlüğü ve birçok kamu kurumunda çalışabilmektedirler. Bunun yanında özel sektörde birçok alanda iş sahibi olabilmektedirler. Öğrencileri iş hayatına hazırlamak için meslek ahlakı ve ahilik, iş sağlığı ve güvenliği, proje hazırlama, çevreyi koruma, etkili iletişim kurabilme, girişimcilik ve işe uyum sağlama ile ilgili konularda kendini geliştirmesine hazırlanan program kılavuzu ile katkı sağlanmaktadır.

Kanıtlar

https://zmyo.gop.edu.tr/Icerik.aspx?d=tr-TR&mk=37728&m=bilgilenirme_kilavuzu&bidr=11333&bid=11333

12. SONUÇ

12.1. Tüm değerlendirme ölçütleri kapsamında programın bulunduğu nokta, güçlü yanları ve gelişmeye açık yönleri hakkında genel bir değerlendirme yapılmalı, gelişmeye açık yönler hakkında yapılması gerekenler öneriler biçiminde sunulmalıdır.

Gıda Teknolojisi programı çağdaş eğitim amacı olarak benimsenen bireyi “kendisi için” ve “toplum için” yetiştirme anlayışı doğrultusunda eğitim-öğretim hizmetleri yürütülmektedir. Bireyin “kendisi için” yetiştirilmesi kapsamında; meslek sahibi olması yönünde geliştirilmesi, kendisini geliştirmesi için desteklenmesi ve topluma uyumunun sağlanması hedeflenmektedir. Bireyin “toplum için” yetiştirilmesi kapsamında ise; toplum için rol model olacak, iş yaşamında esnek, gelişmeye açık, yaratıcı ve verimli olabilecek davranışlar sergileyen, nitelikli insan gücü yetiştirilmesi hedeflenmektedir.

Programda eğitim-öğretim niteliğinin ve kalitesinin artırılması amacıyla iç ve dış paydaşların görüş, öneri ve talepleri ile sektörün yapısı dikkate alınarak eğitim-öğretim süreçlerinin kontrollü bir şekilde takip edilmesi ve kanıtları ile kayıt altına alınması amaçlanmaktadır.

Bölümümüz üniversitemizin Kalite Koordinatörlüğünün çalışmaları kapsamında faaliyet yürütmekte ve eğitim kalitesini yükseltmeyi hedeflemektedir. Her dönem yenilenen program kılavuzu çalışmaları, yıllık faaliyet raporları ve iç kontrol raporları ilgili birim yöneticiliğine sunulmaktadır. Ayrıca beş yılda bir stratejik plan hazırlanmaktadır. Bölüm performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri yıllık olarak yenilenmektedir. Programımızda öğrenciler tarafından kullanılan öğrenci bilgi sistemi aracılığı ile anketler düzenlenmekte ve bu anketler eğitim kalitesini arttırmak için değerlendirilmektedir.

Mezun olan tüm öğrencilerimizle daha etkili iletişime geçebilmek ve üniversitemiz ile mezunlarımız arasında bir bağ oluşturmak adına “Mezun Bilgi Sistemi” oluşturulmuştur. Bu sayede mezunlarımızın hangi oranda istihdam edildiği takip edilebilecek hem de işverenler tarafından gerekli yeterliliğe sahip eleman ihtiyacını karşılamak için talep edildiğinde mezunlarımızı önerilebilecektir. Ayrıca dış paydaşlarla olan ilişkiler güçlendirilmeye çalışılmaktadır. Program tamamen öğrencilerinin mezuniyetlerine odaklanmış olmayıp; aynı zamanda öğrencileri ile sosyal yönden de etkin bir şekilde iletişim içerisinde.

Ayrıca üniversitemiz bünyesinde 22.04.2019 tarih ve 30753 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile Kariyer Merkezi (Karmer) kurulmuştur. Karmer, ülkemizin uluslararası arenada kendine yer edinebilmesinin ancak her alanda kendini yetiştirmiş bireylerle mümkün olduğunun bilincine yönelik çalışmalarını sürdürmektedir. Karmer, öğrencilerin üniversiteye giriş yaptıkları ilk andan itibaren kariyer bilincini oluşturarak, ilgi ve yeteneklerini geliştirme ve kariyer planlarını yapma konusunda rehberlik etmek temel hedefine yönelik çalışmaktadır. Merkez sadece öğrenci odaklı bir merkez gibi görünse de çeşitli projeleri olan ve geleceğe ilişkin bir takım hedefleri olan üniversitemiz idari ve akademik personellerine de danışmanlık hizmetleri vermektedir.

Sonuç olarak programımız ile öz değerlendirme raporu, anlatılan konuları kapsayacak şekilde oluşturulmuş, bölümümüzde ilgili yargılar ve bunlara ait kanıtlar ilgili başlıklarda sunulmuştur.