2020
Öz Değerlendirme Raporu

AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
GÜZELYURT MESLEK YÜKSEKOKULU

Gıda İşleme Bölümü

GIDA TEKNOLOJİSİ PR.

Öğr.Gör. Nuran ERDEM

14.02.2021

	GİRİŞ
0.1	**PROGRAMA AİT BİLGİLER** **Aksaray Üniversitesi / Güzelyurt Meslek Yüksekokulu:** Meslek Yüksekokulumuz Aksaray Üniversitesi bünyesinde, 2008 yılında 3837 sayılı kanunla, Teknik Programlar Bölümüne bağlı Mimari Restorasyon, Geleneksel El Sanatları, Gıda Teknolojisi ve Seracılık Programları ve de İktisadi ve İdari Programlar Bölümüne bağlı Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı olmak üzere 5 (beş) Program halinde kurulmuştur. 2008-2009 Eğitim Öğretim yılında "Mimari Restorasyon", "Geleneksel El Sanatları", "Gıda Teknolojisi", "Seracılık" ve de "Turizm ve Otel İşletmeciliği" programlarından her birine 30/35 (otuz/otuz beş) öğrenci kontenjanı alınarak eğitim-öğretime başlanmıştır. Bu programlara ilave olarak 2009-2010 Eğitim Öğretim yılında İktisadi ve İdari Programlar Bölümüne bağlı Aşçılık Programı açılmış ve 35 (otuz beş) öğrenci kontenjanı alınmıştır. 2011-2012 Eğitim Öğretim yılında Teknik Programlar Bölümüne bağlı Seramik, Cam ve Çinicilik Programı açılmış ve 35 (otuz beş) öğrenci kontenjanı alınmıştır. 2012-2013 Eğitim Öğretim yılı başında Yüksekokulumuzdaki bölümler 5 (beş) bilim dalına ayrılmış, "İktisadi ve İdari Programlar" ve de "Teknik Programlar" Bölümleri yerine, "Bitkisel ve Hayvansal Üretim", "Gıda İşleme", "El Sanatları", "Mimarlık ve Şehir Planlama" ve "Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri" Bölümleri açılmıştır. 2012-2013 Eğitim Öğretim yılında El Sanatları Bölümüne bağlı olarak Mimari Dekoratif Sanatlar Programı, 2014-2015 Eğitim Öğretim yılında Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümüne bağlı olarak Bitki Koruma Programı açılmış ve bu iki yeni programa 2014-2015 Eğitim Öğretim yılında 35'er (otuz beşer) öğrenci kontenjanı alınmıştır. 2013-2014 Eğitim Öğretim yılında, üst üste 2 (iki) yıl yeterli öğrenci tercihi alamayan Seramik, Cam ve Çinicilik Programı tamamen, Seracılık Programı ise yeni öğrenci alımına kapatılmıştır. Yüksekokulumuz halen aktif 7 (yedi) program ile eğitim-öğretim faaliyetlerine devam etmektedir. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığının 22.12.2008 tarih ve 24 sayılı oturumunda Meslek Yüksekokullarındaki bölüm ve programların ISCED'97 ve ISCO'88 gibi uluslararası eğitim alanı ve meslek sınıflandırmalarına göre yeniden düzenlemiştir. **Rektör:** Prof. Dr. Yusuf ŞAHİN **Müdür:** Öğr. Gör. Erdem BAYSAL **İletişim Bilgileri:** Adres: Prof. Dr. Necdet Sağlam Cad. No: 11-13 68500 Güzelyurt / AKSARAY **Telefon / Fax:** 0382 288 38 70 - 0382 288 38 99 **E-mail:** guzelyurtmyo@aksaray.edu.tr **Web Sitesi:** //guzelyurt.aksaray.edu.tr **GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ** **GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI** **Dili:** Türkçe **Süresi (Yıl):** 2 **Azami Süresi (Yıl):** 4 **Kontenjanı:** 55 **Staj Durumu:** Var **Mezuniyet Unvanı:** Gıda Teknikeri **ÖSYM Tipi:** YKS / TYT **Bölüm Başkanı:** Öğr. Gör. Nuran ERDEM **Öğrenci Sayısı:** 35 (1.Sınıf) + 38 (2.Sınıf) TOPLAM: 73 **Öğretim Elemanı Sayısı:** 2 Öğretim Görevlisi **Derslik:** 2 Adet **Kimyasal Analiz Laboratuvarı:** 1 Adet **Mikrobiyoloji Analiz Laboratuvarı:** 1 Adet

Tarihçe: Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı 2008 yılında Fermantasyon adı ile açılmıştır. 2009-2010 Eğitim Öğretim yılında Gıda Teknolojisi müfredatı uygulanmaya başlanmıştır.

Program Profili: Gıda Teknolojisi Programın amacı, gıda hammaddeleri, gıdaların bileşimi, işlenmesi, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrolü, gıda güvenliği ve gıda mevzuatı hakkında teorik ve pratik bilgilere sahip olan, bu bilgi birikimi ile gıda sanayiinde üretim ve kalite kontrol laboratuvarlarında "Gıda Teknikeri" ünvanı ile çalışabilecek insan gücünü yetiştirmektir. Gıda Teknolojisi alanında çalışmak isteyen öğrencilerin biyoloji ve kimyaya ilgili ve başarılı olmaları beklenir. Bu mesleğe sahip olmak isteyenler dikkatli, sorumluluk sahibi ve ekip çalışmasına uyum sağlayabilecek nitelikte olmalıdır. Gıda Teknolojisi Programı, lise öğrenimi sonrasında iki yıllık eğitim vermektedir. Programa 25 öğrenci alınmaktadır. Öğrencilerin mesleği ile ilgili alanlarda 40 iş gününü kapsayan bir stajı tamamlaması da zorunludur. Öğrenciler, programda bulunan tüm zorunlu dersleri almak ve geçmek zorundadır. Zorunlu derslerin yanı sıra I., II., III. ve IV. Yarıyılda seçmeli dersleri de almaları gerekmektedir. Öğrencilerin mezun olabilmesi için, en az 2.00 ortalamaya sahip olması şartı aranmaktadır.

Kazanılan Derece: 120 AKTS kredilik program başarılı bir şekilde tamamlanıp, program yeterlilikleri sağlandığında Gıda Teknolojisi alanında ön lisans derecesine sahip olunur. Gıda Teknikeri Unvanı alınır.

Üst Kademeye Geçiş: Ön Lisans eğitimini başarı ile tamamlayan adaylar Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi tarafından gerçekleştirilen Dikey Geçiş sınavından yeterli not almaları koşuluyla ilgili alanlarda lisans programlarına başvurabilirler. Dikey Geçiş Sınavıyla (DGS) Gıda Mühendisliği, Kimya, Beslenme ve Diyetetik Bölümlerine geçerek dört yıllık lisans öğrenimine devam edebilir.

Önceki Öğrenmenin Tanımlanması: Öğrenciler, daha önce öğrenim gördükleri yurt içi veya yurt dışındaki diğer Yükseköğretim Üniversitesi'ne kesin kayıt yaptıran öğrenciler ilk hafta içinde başvurdukları takdirde kredi ve not transfer talepleri ilgili öğretim birimi yönetim kurulu tarafından değerlendirilerek bütün öğrenimini kapsayacak şekilde ve bir defaya mahsus olmak üzere karara bağlanarak o dersten muaf tutulabilir.

Mezuniyet Sonrası İş Olanakları: Programdan mezun olanlar "Gıda Teknolojisi Ön Lisans Programı Mezunu" olurlar. Gıda Teknolojisi alanında yetişen bir tekniker her türlü bitkisel ve hayvansal gıdaların besin değerlerini kaybetmeden ve hijyenik olarak üretilmesini ve saklanmasını sağlar. Çalışma Alanları: Kamu ve özel sektörde gıda üreten fabrikaların üretim ve laboratuvar bölümlerinde görev yaparlar. Gıda Teknikerleri, Gıda Mühendisleri, Kimya Mühendisleri, Biyolog, Veteriner ve Diyetisyenlerle birlikte çalışırlar.

Ölçme ve Değerlendirme: Her öğrencinin dönem başında derslere kayıt yaptırması ve dönem sonu sınavına girebilmesi için derslerin en az %70`i, uygulamaların ise en az %80'ine devam etmiş olması gereklidir. Öğrenciler her ders için en az bir ara sınav ve yarıyıl sonu sınavına tabi tutulurlar. Başarı notuna, ara sınav (ara sınav notu olarak ödev, laboratuvar sınavı, küçük sınav gibi ölçme araçlarından elde edilen puanlar da değerlendirmeye alınabilir) katkısı % 40 yarıyıl sonu sınavının katkısı ise % 60 şeklindedir. Tüm sınavlar 100 puan üzerinden değerlendirilir. Bir dersten AA, BA, BB, CB ve CC harf notlarından birini alan öğrenci o dersi başarmış sayılır. DC ve DD notları şartlı başarılı notlardır. Öğrencinin DC veya DD notu aldığı bir dersten başarılı olması için genel ağırlıklı not ortalamasının (GANO) en az 2.0 olması gerekir.
"Aksaray Üniversitesi Web Adresi" için TIKLAYINIZ.
"Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Web Adresi" için TIKLAYINIZ...
"Gıda İşleme Web Adresi" için TIKLAYINIZ.
"Gıda Teknolojisi Programı BOLOGNA Bilgilerine" Ulaşmak için TIKLAYINIZ.

1	**ÖĞRENCİLER**
1.1	***Programa kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olmalıdır. Öğrencilerin kabulünde göz önüne alınan göstergeler izlenmeli ve bunların yıllara göre gelişimi değerlendirilmelidir.*** **Kabul Koşulları:** •Adayların Lise ve dengi okul diplomasına sahip olması gerekmektedir. Programa 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu, Yükseköğretim Kurulu ve Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi tarafından belirlenen koşullar çerçevesinde öğrenci alınır. (TYT) Kayıt yaptıracak öğrencilerin bir başka örgün yükseköğretim kurumunda kayıtlı olmamaları şarttır. •Gıda İşleme Programı'na eksik kontenjanlara TYT sınav puanı ile yerleştirilen lise mezunu öğrenciler de gelebilmektedir. "2020 YKS Kılavuzu" için TIKLAYINIZ.
1.2	***Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.*** Üniversitemiz ön lisans ve lisans düzeyindeki programlar arasında yatay geçiş esaslarına ilişkin yönergede; "Bir yükseköğretim kurumunda kayıtlı olan öğrencinin bu Yönergedeki esaslar çerçevesinde, aynı düzeydeki diğer diploma programlarında öğrenime devam etme hakkı kazanmasını" sağlayan yönetmelikte öğrencilere yatay geçiş imkânı sağlanmıştır. Meslek Yüksekokulumuz iki yıllık eğitim verdiği için dikey geçişle öğrenci alınmaktadır. Öğrencilerimiz Uluslararası Öğrenci Programı Başvuru ve Kayıt Kabul Yönergesi uyarınca değişim öğrenci değişim programlarından yararlanabilmektedirler. Ayrıca Yan dal programları ilgili birimin önerisi ve Senatonun onayı ile açılır. Yan dal programıyla ilgili hususlar Senato tarafından belirlenir ve ilgili birimlerin iş birliği ile yürütülür. "Yatay Geçiş İş Akış Süreci" için TIKLAYINIZ. "Asü Yatay Geçiş Yönergesi" için TIKLAYINIZ. "Asü Yatay Geçiş Esasları" için TIKLAYINIZ.
1.3	***Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır.*** Üniversitemizde Program bazlı olarak öğrenci değişim hareketliliği (Erasmus, Farabi, Mevlana) uygulanmaktadır. **Farabi:** Öğreniminin en az bir, en fazla iki yarıyılını, başka bir yükseköğretim kurumunda gerçekleştirmeye hak kazanan öğrencilerin değişim hareketliliğidir. **Erasmus:** Programı kapsamında Aksaray Üniversitesi'nden Avrupa'da bulunan üniversitelere öğrenci öğrenim ve Avrupa'da bulunan işletmelere staj amacıyla gidecek ve Avrupa'da bulunan üniversitelerden Aksaray Üniversitesi'ne gelecek ön lisans, lisans, yüksek lisans, doktora ve tıpta ihtisas düzeyindeki öğrencilerle ilişkin konuları düzenlemektir.

	Mevlana: Yurtiçinde eğitim veren yükseköğretim kurumları ile yurtdışında eğitim veren yükseköğretim kurumları arasında protokol kapsamında yapılan öğrenci ve öğretim elemanı değişim programıdır. Sonuç olarak bu programlar yönergeler ile belirlenmiştir. Bu yönergenin amacı, Erasmus+ Programının ve tüm alt faaliyetlerinin Aksaray Üniversitesi'nde uygulanmasını düzenlemektir. Bu bağlamda Erasmus programı kapsamında Aksaray Üniversitesi'nden Avrupa'da bulunan üniversitelere öğrenci öğrenim ve Avrupa'da bulunan işletmelere staj amacıyla gidecek ve Avrupa'da bulunan üniversitelerden Aksaray Üniversitesi'ne gelecek ön lisans, lisans, yüksek lisans, doktora ve tıpta ihtisas düzeyindeki öğrencilerle ilişkin konuları düzenlemektir. Üniversitemiz ve yüksekokulumuz erasmus, erasmus+ gibi değişim programlarıyla başka kurumlarla anlaşmalarda bulunarak öğrenci hareketliliğini sağlamaktadır. "Farabi Yönetmeliği" için TIKLAYINIZ. "Mevlana Yönetmeliği" için TIKLAYINIZ. "Asü Erasmus Uygulama Yönergesi" için TIKLAYINIZ. "Yurt İçi Yurt Dışı Görevlendirme Prosesi" için TIKLAYINIZ.
1.4	***Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.*** Yüksekokulumuza kayıt yaptıran bütün öğrencilere en az bir danışman öğretim elemanı görevlendirilmektedir. Bunun yanı sıra her dönem başı yeni gelen öğrencilere oryantasyon programı uygulanmaktadır. Meslek yüksekokulumuzda danışman öğretim elamanı olarak görevlendirilmiş tüm personellerin haftalık ders programlarında "danışmanlık saati" uygulanmaktadır. "Asü Öğrenci Danışmanlığı Yönergesi" için TIKLAYINIZ. "Ders Ekleme Bırakma ve Mazeretli Ders Prosesi" için TIKLAYINIZ.
1.5	***Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir.*** Programda bulunan tüm dersler ve etkinlikler; "Aksaray Üniversitesinin Ön lisans, Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğine" bağlı kalarak şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülüp, değerlendirilmektedir. Bu Yönergenin amacı, Aksaray Üniversitesine bağlı fakülte, yüksekokul ve meslek yüksekokullarında öğrencilerin program/ders kayıt işlemlerinde, öğretimin düzenlenmesinde, ders geçme ve sınavlarda uygulanacak usul ve esasları düzenlemektir. "Tek Ders Sınav Prosesi" için TIKLAYINIZ. "Asü Sınav Yönetmeliği" için TIKLAYINIZ. "Asü Bağıl Değerlendirme Uygulama Esasları" için TIKLAYINIZ. "Yarıyıl Sınavları İş Akış Süreci" için TIKLAYINIZ.
1.6	***Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.*** **Mezuniyet Koşulları:** Programı başarıyla tamamlamak için programda mevcut olan derslerin tümünü (120 AKTS karşılığı) geçmek, 4.00 üzerinden en az 2.0 ağırlıklı not ortalaması elde etmek ve stajını başarıyla tamamlamak gerekmektedir. (40 iş günü staj) Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır. Meslek yüksekokulu mezunları için ön lisans, fakülte ve yüksekokul mezunları için lisans, diploması

	verilir. Diplomalar her düzey için farklı, ancak Üniversitenin bütün birimlerinde müşterek olacak şekilde düzenlenir. Ön lisans ve lisans diploması verilebilmesi için, öğrencinin eğitim-öğretim planında belirtilen ve alması gereken zorunlu ve seçmeli derslerin tümünden başarılı olması, varsa staj yükümlülüğünü yerine getirmiş olması ve mezuniyet not ortalamasının en az 2,00 olması gerekir. Mezuniyet not ortalaması 3,00-3,49 arasında olan öğrenciler onur listesine geçerek mezun olurlar ve bu durum diplomalarında belirtilir. Mezuniyet not ortalaması 3,50 veya daha yukarı olan öğrenciler yüksek onur listesine geçerek mezun olurlar ve bu durum diplomalarında belirtilir. Final sınavlarında mezun olanlara final sınavlarının bitimini takip eden ilk iş günü, bütünleme sınavları sonunda mezun olanlara bütünleme sınavlarının bitimini takip eden ilk iş günü, staj sonunda mezun olanlara ise, stajını bitirdiği günü takip eden ilk iş günü mezuniyet tarihi olarak belirlenir. "Asü Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliği" için TIKLAYINIZ. "Mezuniyet İşlemleri Prosesi" için TIKLAYINIZ. "Asü Diploma Yönergesi" için TIKLAYINIZ.
2	**PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI**
2.1	***Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.*** **Gıda Teknolojisi Programı'nın Amacı:** Gıda Teknolojisi Programın amacı, gıda hammaddeleri, gıdaların bileşimi, işlenmesi, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrolü, gıda güvenliği ve gıda mevzuatı hakkında teorik ve pratik bilgilere sahip olan, bu bilgi birikimi ile gıda sanayiinde üretim ve kalite kontrol laboratuvarlarında "Gıda Teknikeri" ünvanı ile çalışabilecek insan gücünü yetiştirmektir. •Bu amaç doğrultusunda, bilimsel ve kaliteli bir eğitim öğretim sağlamak suretiyle Gıda sektörü için teknikerleri , mesleki bilgi ve beceriye sahip, ekip çalışmasına yatkın, mesleki etik ve sorumluluk bilincinde, özgüveni olan adaylar olarak yetiştirilmesi hedeflenmektedir. •Bu programın eğitim dili Türkçedir. "Gıda Teknolojisi Programı BOLOGNA Bilgilerine" Ulaşmak için TIKLAYINIZ. Gıda İşleme Programı "Amaçlar" için TIKLAYINIZ.
2.2	***Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımına uymalıdır.*** **Hedefler:** •Programın hedefi kamu ve özel sektör işletmelerine Gıda sektörüne meslek elemanı yetiştirmektir. Öğrencilere öğrenim süreleri boyunca, temel bilgi ve becerileri yanında teknolojiyi kullanma bilgi ve becerisi kazandırılmaktadır. Programı bitiren öğrencilere ön lisans diploması ile Gıda Teknikeri unvanı verilmektedir. Programın hedefi araştıran gıda teknikeri yetiştirmektir. Mezun öğrenciler gıda teknolojisindeki yenilikler ve birşeyin nasıl yapılacağını bilme kavramları hakkında bilgi sahibi olmalıdır. Bölümün temel hedefi, mezunların gıda şirketlerinde, kamu kurum ve kuruluşlarında istihdam edilme düzeyine katkıda bulunmaktır. "Gıda Teknolojisi Programı BOLOGNA Bilgilerine" Ulaşmak için TIKLAYINIZ. Gıda işleme Programı "Hedefler" için TIKLAYINIZ.
2.3	***Kurumun, fakültenin ve bölümün öz görevleriyle uyumlu olmalıdır.*** Üniversitemiz öz görev (misyon) olarak; tüm paydaşların ihtiyaçlarına odaklanarak, bilgi ve teknolojiyi kullanabilen, rekabetçi, girişimci, yenilikçi atılımlarla bölge ve ülkenin ekonomik,

	sosyal ve kültürel gelişimine katkı sağlayabilecek nitelikli insan gücü yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Vizyon olarak ise üniversite-sanayi-toplum iş birliği temelinde evrensel düzeyde faydalı bilgi ve yenilik üreterek, bilim ve teknolojinin gelişimine ortak olan bir üniversite olmaktır. Bu doğrultuda hem Güzelyurt MYO hem de Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programı olarak üniversitemizin öz görev (misyon) ve vizyonu kapsamında hareket edilmektedir. Aksaray Üniversitesi Misyon ve Vizyon bilgilerine ulaşmak için TIKLAYINIZ. Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Misyon ve Vizyon bilgilerine ulaşmak için TIKLAYINIZ. Misyon - Vizyon için TIKLAYINIZ. Stratejik Plan için TIKLAYINIZ.
2.4	***Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.*** Gıda İşleme Programının, amacı ve program çıktıları belirlerken ihtiyaç analizi yaparak, bu konudaki beklenti ve gereksinimleri anlamak ve iç paydaş (öğrenciler, akademik ve idari personel.) ve dış paydaş (mezun, işverenler, sendikalar, meslek odaları, dernekler.) gereksinimlerine göre şekillendirilmiştir. Bu bağlamda her yeni dönemin başında akademik personelle toplantı yaparak, bölüme yeni gelen öğrencilere oryantasyon verilmektedir. Böylelikle öğrencilere beklentiler ve gereksinimler anlatılmaya çalışılmaktadır. Ayrıca her yıl öğrenciler için Öğrenci Sektör Buluşmaları adı ile sektörden insanların konuşmacı olarak bulunduğu toplantılar düzenlenmektedir. Bu toplantılar ile öğrencilerin sektörün istek ve gereksinimlerini anlamasına yardımcı olması amaçlanmaktadır. Oryantasyon 1 için TIKLAYINIZ. Oryantasyon 2 için TIKLAYINIZ. Oryantasyon 3 için TIKLAYINIZ. Oryantasyon 4 için TIKLAYINIZ.
2.5	***Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.*** İç ve dış paydaşlar, program amaçlarına üniversite web sayfasında yer alan Bologna Bilgi Paketi sisteminden kolaylıkla erişebilmektedir. "Gıda Teknolojisi Programı BOLOGNA Bilgilerine" Ulaşmak için TIKLAYINIZ. Bologna Bilgi Paketi için TIKLAYINIZ.
2.6	***Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.*** Gıda Teknolojisi Programı 2008 yılında Fermantasyon adı ile açılmıştır. 2009-2010 Eğitim Öğretim yılında Gıda Teknolojisi müfredatı uygulanmaya başlanmıştır. Programın kurulmasının ardından her yıl genel değerlendirme ve her iki yılda bir müfredat bağlamında program değerlendirmesi yapılmış, buna göre; Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.
3	**PROGRAM ÇIKTILARI**

3.1	***Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamalı ve ilgili (MÜDEK,FEDEK,SABAK,EPDAD vb. gibi) Değerlendirme Çıktılarını da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, program eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.*** **Programın Program Çıktıları;** **PY-1:** Matematik, Kimya, Biyoloji ve Teknoloji uygulama becerisi kazanır. **PY-2:** Gıda bileşenlerini tanır, fonksiyonlarını açıklayabilir, eksikliğinde ortaya çıkabilecek sorunları ve çözümleri tanımlama bilgisi kazanır. **PY-3:** Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapar ve sonuçları yorumlama becerisi kazanır. **PY-4:** Gıdaların işlenmesi konusunda temel ilkeleri kavrar. **PY-5:** Gıda sektöründeki gelişmelere cevap verecek özgün fikirler üretebilir ve AR-GE yapabilecek yeterli bilgiye sahip olur. **PY-6:** Gıda ile ilgili mevzuat ve işletme kontrolleri konusunda dokümantasyon hazırlama ve bunların uygulama sahalarında takibini yapabilme becerisi kazanır. **PY-7:** Gıda işleme, makine ve ekipmanların bakımı ve onarımını takip edebilecek yeterli bilgiye sahip olur. **PY-8:** İşletme içerisinde üretim ve kalite kontrol kademelerinde sorumluluk bilinci kazanır. **PY-9:** Disiplinler arası takımlarda ekip çalışması yapabilme becerisi kazanır. **PY-10:** Sorumluluğu altında çalışanların performanslarını objektif ve etik olarak değerlendirir ve denetler. **1PY-11:** Alanı ile ilgili bilgisayar programlarını çalıştırabilme, kayıt ve dokümantasyon yapabilme becerisi kazanır. **PY-12:** Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisi elde eder. "Gıda Teknolojisi Programı BOLOGNA Bilgilerine" Ulaşmak için TIKLAYINIZ. Gıda Teknolojisi Programı – Program Çıktıları Tabloları için TIKLAYINIZ.
3.2	***Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci oluşturulmuş ve işletiliyor olmalıdır.*** Program çıktılarının sağlanma düzeyi dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan akreditasyon ders dosyaları hazırlanarak ölçme ve değerlendirmesi yapılmaktadır. Her öğrencinin dönem başında derslere kayıt yaptırması ve dönem sonu sınavına girebilmesi için derslerin en az %70`i, uygulamaların ise en az %80'ine devam etmiş olması gereklidir. Öğrenciler her ders için en az bir ara sınav ve yarıyıl sonu sınavına tabi tutulurlar. Başarı notuna, ara sınav (ara sınav notu olarak ödev, laboratuvar sınavı, küçük sınav gibi ölçme araçlarından elde edilen puanlar da değerlendirmeye alınabilir) katkısı % 40 yarıyıl sonu sınavının katkısı ise % 60 şeklindedir. Tüm sınavlar 100 puan üzerinden değerlendirilir. Bir

	dersten AA, BA, BB, CB ve CC harf notlarından birini alan öğrenci o dersi başarmış sayılır. DC ve DD notları şartlı başarılı notlardır. Öğrencinin DC veya DD notu aldığı bir dersten başarılı olması için genel ağırlıklı not ortalamasının (GANO) en az 2.0 olması gerekir.
3.3	***Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarını kanıtlamalıdır.*** Program çıktı matrisleri önceden belirlenmiş olup, mezunlarımız program çıktılarını sağlamaktadırlar. Bütün bu çalışmalar Bologna sürecine göre yapılmıştır. "Gıda Teknolojisi Programı BOLOGNA Bilgilerine" Ulaşmak için TIKLAYINIZ. Mezuniyet Koşulları için TIKLAYINIZ.
4	**SÜREKLİ İYİLEŞTİRME**
4.1	***Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır.*** a.Gıda Teknolojisi Programı 2008 yılında Fermantasyon adı ile açılmıştır. 2009-2010 Eğitim Öğretim yılında Gıda Teknolojisi müfredatı uygulanmaya başlanmıştır. **b.** Programın kuruluşundan itibaren her yıl (programda yer alan tüm öğretim elemanlarının görüşleri alınarak) program değerlendirmesi yapılmıştır. Buna göre; Müfredat, Ders içerikleri, Ders saatleri güncel hale getirilerek, müfredatın programa uygun hale getirilmesi amaçlanmış ve bu doğrultuda müfredat değişikliğine gidilmiştir. Aynı zamanda Bologna süreci çerçevesinde bölüm tanımları, amaçları, program çıktıları gibi Bologna süreci doğrultusunda tanımlamalar gerçekleştirilmiştir.) **c .** 2011-2012 Eğitim Öğretim yılında BOLOGNA Sürecine dahil olan programda (programda yer alan tüm öğretim elemanlarının görüşleri alınarak) Müfredat, Ders içerikleri, Ders saatleri sürece entegre edilerek, programın Bologna sürecine uygun hale getirilmesi amaçlanmış ve bu doğrultuda müfredat değişikliğine gidilmiştir. **d.** 2018-19 yılında gerçekleşen müfredat değişikliği sonrasında 2019-20 yılı sonunda, programda yer alan tüm öğretim elemanlarının görüşleri alınarak, IV. yarıyıl için GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI adlı ders müfredata eklenmiştir. Bu kapsamda; Öğrencilerin toplumsal sorunlara ilişkin duyarlılıklarını geliştirmek, toplumun bir parçası olarak sosyal sorunların çözümüne yönelik bir bakışa sahip olmaları amaçlanmaktadır. Gönüllülük kavramı çeşitli boyutlarıyla incelenmekte ve sosyal sorumluluk çalışmalarının değerlendirilmesi yapılmaktadır. Topluma hizmet uygulamalarını tanımak ve bu konuyla ilgili sosyal bilgiler programlarında yer alan kazanımları kazandırmaya yönelik çalışmalar yapmak; diğer disiplinlerle kendi disiplinini bütüncül bir yaklaşımla ilişkilenmek ve toplum ihtiyaçlarına karşı duyarlık geliştirerek bu konularda öğrencilerinin yaşamını zenginleştirmek amaçlanmıştır. Bu dersin içeriğinde; Topluma ve sektöre hizmet uygulamalarının önemi, toplum ve sektörün güncel sorunlarını belirleme ve çözüm üretmeye yönelik projeler hazırlama, panel, konferans, kongre, sempozyum gibi bilimsel etkinliklere izleyici, konuşmacı ya da düzenleyici olarak katılma, sosyal sorumluluk çerçevesinde çeşitli projelerde gönüllü olarak yer alma, toplum ve sektöre hizmet çalışmalarının okullarda uygulanmasına yönelik temel bilgi ve becerilerin öğrencilere kazandırılması amaçlanmıştır.
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.***

	Tüm Avrupa'da yükseköğretim ve akademik konularda standartlar geliştirmek ve ayrılıkları en aza indirgeyerek eğitim sistemlerini bağdaştırmak ve Avrupa'da birbiriyle tam uyumlu bir yükseköğrenim alanı yaratmak amacıyla oluşturulmuş Bologna Süreci çerçevesinde; programımız Ölçüt 2 (Program amacı) ve Ölçüt 3 (Program Çıktıları, hedefleri), periyodik yapılan paydaş DEĞİŞEBİLEN beklenti ve gereksinim analizlerine göre revize edilerek yenilenmiş, buna göre program iyileştirme ve geliştirme sağlanmaya çalışılmıştır.
5	**EĞİTİM PLANI**
5.1	***Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) olmalıdır. Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir.*** Gıda İşleme Programının müfredatı bulunmaktadır. Disipline ait bileşenleri içermektedir. Ortak bileşenler ortak zorunlu ve temel dersleri içermektedir. Disipline özgü eğitim planında yer alan programla ilgili mesleki dersler bulunmaktadır.
5.2	***Eğitim planının uygulanmasında kullanılacak eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını garanti edebilmelidir.*** Eğitim planı uygulanırken gerekli bilgi ve becerileri kazandırabilmek için uygulamalı eğitime önem verilmektedir. Teorik eğitimin yanı sıra uygulama da ağırlıklı olarak yapılmaktadır. Bunlarla birlikte öğrencilere proje, ödev, sunum vb. gibi gerekli bilgi, beceri ve davranışları kazanabilecekleri faaliyetler de yaptırılmaktadır.
5.3	***Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır.*** Programımızda ders dağılımı bölüm başkanının başkanlığında öğretim elemanları ile beraber bir toplantı yapılarak, toplantıda alanın uzman öğretim elemanları uzman oldukları derslerin üzerinden ders dağılımı yapılır. Ders programı ise bölüm başkanı tarafından yapılarak, okul idaresi tarafından ders programı kabul edilir. Derslere başlandığında da bölüm başkanı tarafından ders takibi yapılır. Sınav programı sınavlar başlamadan 2 hafta öncesinden yapılır ve öğrencilere 1 hafta öncesinden duyurusu yapılır. Hem ara sınavlar hem de yıl sonu sınavları hem de bütünleme sınavlarının işleyişi bu şekilde yapılır. Sınavların not girişi ise öğretim elemanları tarafından yapıldıktan sonra bölüm başkanı ve öğrenci işleri tarafından not girişinin OBS'ye girilip girilmediği kontrolü yapılır. Her yıl bölüm başkanlığınca müfredat için toplantı yapılır. Gerekli düzenleme yapılıp yapılmaması öğretim elemanlarıyla kararlaştırılır. Eğer bir değişiklik yapıldıysa senatoya gitmek üzere bölüm başkanlığınca müfredat değişikliği okul yönetim kuruluna verilir. Gıda Teknolojisi Programın bu doğrultuda bu döneme kadar altı kere müfredat değişikliği yapılmıştır. Yarıyıl Sınavları İş Akış Süreci için TIKLAYINIZ. Mazeret Sınavı İş Akış Süreci için TIKLAYINIZ. Eğitim Öğretim Prosesi için TIKLAYINIZ. Bütünleme Sınavı İş Akış Süreci için TIKLAYINIZ. Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Teşkilat Şeması için TIKLAYINIZ. Ders Telafisi İş Akış Süreci için TIKLAYINIZ. Ara Sınav İş Akış Süreci için TIKLAYINIZ. Haftalık Ders Programı İş Akış Süreci için TIKLAYINIZ.

	Ders Kaydı İş Akış Süreci için TIKLAYINIZ. Tek Ders Sınavı İş Akış Süreci için TIKLAYINIZ.
5.4	***Eğitim Planı, En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir.*** Eğitim planı en az bir yıllık temel bilim eğitimi içermektedir. En az bir buçuk yıllık ya da en az 48 kredi ya da en az 90 AKTS kredisi tutarında temel (mühendislik, fen, sağlık vb.) bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek eğitimi. İçermelidir.
5.5	***En az bir buçuk yıllık ya da en az 48 kredi ya da en az 90 AKTS kredisi tutarında temel (mühendislik, fen, sağlık…vb.) bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek eğitimi. İçermelidir.*** Gıda İşleme Programında iki yıllık lisans programının bitirilmesi için 120 AKTS ve yıllık 60, dönemlik 30 AKTS ağırlığında hesaplanmıştır. Bu durumda –Öğrenciye hangi program çıktıları kazandırılmak amaçlanıyor? –Dersimin öğrenme çıktıları nelerdir? –Dersimle ilgili hangi öğrenim aktiviteleri mevcut? –Öğrenme çıktılarını nasıl ölçüp değerlendiriyorum? –Bu öğrenme çıktılarını kazanması için öğrencinin tahmin edilen çalışma süresi nedir? Sorularının cevapları Bologna bilgi paketinde her ders için mevcuttur.
5.6	***Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitim olmalıdır.*** Programın teknik içeriğini destekleyen, bütünleyen programın amaç ve beklenen çıktıları doğrultusunda genel eğitim verilmektedir. Mesleki bilgiler verilmeden önce destekleyici nitelikte temel ve genel bilgileri içeren eğitim verilmektedir.
5.7	***Öğrenciler, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek bir ana uygulama/tasarım deneyimiyle, hazır hale getirilmelidir.*** Öğrencilere verilen eğitim doğrultusunda daha önce aldıkları derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanarak uygulama yaptırılmakta ve proje hazırlamaktadırlar. Bu şekilde proje hazırlamaya ve uygulamaya hazır hale gelmektedirler.
6	**ÖĞRETİM KADROSU**
6.1	***Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.*** Programın Öğretim kadrosunda 2 Gıda Mühendisi Öğretim Görevlisi bulunmaktadır. Eğitim programının uygulanma özelliklerine göre farklı dönem, süreç ve etkinliklerin gerektirdiği iş yüküne uygun akademik kadro yapısına sahip olduğunu, analitik olarak gösterebilecek öğretim kadromuz bulunmaktadır. Kadromuzdaki sayıca eksiklik uygun bölümlerden, uygun öğretim elamanları tarafından görevlendirilmek suretiyle karşılanmakta olup farklı akademik kariyere ve tezrübeye sahip hocaların görevlendirilmesi bölümümüze zenginlik katmaktadır. Akademik kadronun, eğitim programındaki görev ve sorumlulukları çalışma alanları ve akademik düzeylerine göre belirlenerek izlenmektedir. Bölüm Başkanı Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Öğretim Görevlisi Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ.

	Bölüm Başkanı Atama İş Akışı için TIKLAYINIZ. Öğretim Görevlisi Atama İş Akışı için TIKLAYINIZ. Öğretim Üyesi Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Doktor Öğretim Üyesi Ataması İş Akışı için TIKLAYINIZ.
6.2	***Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olmalı ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamalıdır.*** Öğretim üyelerinin eğitim, öğretim bilimsel araştırma ve idari görevlerindeki verimliliği nesnel olarak ölçülmektedir. Akademik puan, öğretim üyelerinin eğitim faaliyetleri, bilimsel faaliyetleri, üniversiteye katkıları ve yetkinlik değerlendirmesi sonucunda elde edilen puanların toplamından oluşmaktadır. Eğitim programının gerektirdiği eğitici niteliklerini geliştirmeye yönelik planlı ve kurumsal bir çerçevede uygulanan eğitici gelişim programları sunuyoruz. Planlı ve kurumsal bir çerçevede uygulanan sürekli mesleksel gelişim etkinlikleri düzenliyor, Eğitici gelişimi ve diğer bireysel, sürekli mesleksel gelişim etkinliklerine katılım desteğini sağlıyoruz. Doktor Öğretim Üyesi Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Öğretim Görevlisi Atama İş Akışı için TIKLAYINIZ. Öğretim Görevlisi Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Öğretim Üyesi Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Bölüm Başkanı Atama İş Akışı için TIKLAYINIZ. Bölüm Başkanı Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ.
6.3	***Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralananları sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor olmalıdır.*** Seçim, atama ve yükseltmelerde akademik liyakati gözeten, fırsat eşitliği sağlayan yöntem ve kriterler kullanıyor. Okulumuzda öğretim elemanlarının seçim, atama ve akademik yükseltme kriterleri yürürlükteki yükseköğretim mevzuatını oluşturan kanun, tüzük ve yönetmelikler ile paralellik gösterecek şekilde geliştirilmekte ve değiştirilmektedir. Öğretim Üyeliğine Yükseltilme ve Atanma Yönetmeliği için TIKLAYINIZ. Öğretim Üyeliği Dışındaki Kadrolara Atanma Usul ve Esasları Yönetmeliği için TIKLAYIN.
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.*** Güzelyurt Meslek Yüksekokulu / Gıda Teknolojisi Programı Önlisans Programı olup her 2 yıldaki öğrenciler için ayrı birer sınıf mevcuttur. Sınıflarda projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Ayrıca uygulamalı eğitimler için 1 adet Mikrobiyolojik analiz Laboratauvarı ve 1 adet Kimyasal Analiz Laboratuvarı bulunmakta olup, uygulamalar genellikle burada yapılmaktadır. Öğrencilerin kullanımına yönelik diğer tesis ve altyapıların (yemekhane, yurt, teknoloji donanımlı çalışma alanları gibi) tüm öğrencilerin erişilebilirliği, ihtiyaçlarına uygundur. Güzelyurt MYO İdari Binası Bodrum Kat Planı için TIKLAYINIZ. Güzelyurt MYO Eğitim Binası B Blok Zemin Kat Planı için TIKLAYINIZ. Güzelyurt MYO Eğitim Binası B Blok 1.Kat Planı için TIKLAYINIZ. Güzelyurt MYO Eğitim Binası A Blok 1.Kat Planı için TIKLAYINIZ. Güzelyurt MYO Eğitim Binası A Blok Bodrum Kat Planı için TIKLAYINIZ.

	Güzelyurt MYO Atölye Binası Zemin Kat Planı, için TIKLAYINIZ. Güzelyurt MYO Eğitim Binası A Blok Zemin Kat Planı için TIKLAYINIZ. Güzelyurt MYO Yemekhane Binası Zemin Kat Planı için TIKLAYINIZ. Güzelyurt MYO Uygulama Oteli 1.Kat Planı için TIKLAYINIZ. Güzelyurt MYO Uygulama Oteli Zemin Kat Planı için TIKLAYINIZ. Güzelyurt MYO İdari Binası Zemin Kat Planı için TIKLAYINIZ. Güzelyurt MYO Ek Eğitim Binası Zemin Kat Planı için TIKLAYINIZ. Güzelyurt MYO Ek Eğitim Binası Kazan dairesi Zemin Kat Planı için TIKLAYINIZ. Yurt Olanakları için TIKLAYINIZ. Yemekhane için TIKLAYINIZ. Sosyal Olanaklar için TIKLAYINIZ.
7.2	***Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır.*** Üniversitemizde, öğrenciler ilgilendikleri alanlarda spor etkinliklerini gerçekleştirebileceği adet 200m2 açık alan spor tesisine sahiptir. Ayrıca 1 adet 65m2 alana sahip kantini ile öğrencilere hizmet vermektedir. Öğrencilerin boş zamanlarını olumlu yönde değerlendirebileceği sosyal ve kültürel gereksinimlerin karşılanabileceği alanlara sahip değildir. 150 kişi kapasiteli konferans salonu mevcut olup, üniversitemiz öğretim elemanlarının katıldığı ya da diğer üniversitelerden, resmi veya özel kuruluşlardan davet edilen uzmanı kişilerce belirli günlerde öğrencilerimize açık konferans ve paneller düzenlenmektedir. Okulumuz bünyesinde sergilerin düzenlendiği ve öğrenci işlerinin sergilendiği 1 adet sanat galerisi mevcuttur. Meslek Yüksekokulumuzda "Aksaray Üniversitesi Öğrenci Toplulukları Yönergesi" doğrultusunda yeniden yapılanmış olan öğrenci topluluklarımızın oluşturulması planlanmıştır. Meslek Yüksekokulumuzda öğrenciler, öğretim üyeleri ile birlikte veya gruplar halinde sosyal sorumluluk projeleri gerçekleştirmekte, Aksaray Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor (SKS) Daire Başkanlığı'nın da katkıları ile sosyal ve kültürel geziler gerçekleştirmektedirler. Okulumuz bünyesinde bulunan tiyatro sahnesi ile öğrencilerin gerçekleştirdikleri tiyatro, halk oyunları, müzik gösterileri ile spor alanları ve spor ekipmanları (bisiklet, masa tenisi vb) ile spor faaliyetlerine öğretim elemanlarımız da katılarak öğrencileri desteklemekte ve öğrencilerle ilişkilerini güçlendirmektedirler. Sanat Galerimiz' de öğrencilerimizin yaptığı eserler sergilenmektedir. Geleneksel olarak yapılan Gastronomi Şenliğimiz ile yöre mutfağı ile dünya mutfağını birleştirerek yeni bir sentez ile yöre halkı ile öğrencilerimizi buluşturmaktayız. Sosyal Olanaklar için TIKLAYINIZ. Aksaray Üniversitesi Öğrenci Toplulukları Yönergesi için TIKLAYINIZ.
7.3	***Programlar öğrencilerine modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.*** Öğrencilerimizin gelişimine katkı sağlayacak şekilde alt yapısı modernize edilmiş gıda analiz laboratuvarı, mikrobiyoloji laboratuvarı ve mühendislik alt yapısında kullanılan ölçüm aletleri ve her sınıfımızda bulunan projeksiyon cihazları ile teknolojik imkanlar /*+- sunulmaktadır.

	Öğrencilerimizin özel sektörde faaliyet gösteren firmalarda malzeme destekleri yanında bu alanda gelişmeleri yönünde teknik ve el sanatları konularında ustalarıyla çalışma imkânı oluşturulmuştur.
7.4	***Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeyde olmalıdır.*** Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu eğitim binasının zemin katında öğrencilerin ihtiyaçlarını karşılayabilecek kütüphaneye sahiptir. Kütüphanede farklı alanlara ait 620 adet kitap bulunmaktadır. Ayrıca üniversitenin merkez kütüphanesi 7/24 açık olup tüm imkân ve olanaklarını öğrencilerin hizmetine sunmaktadır. Yüksekokulu öğrencileri Aksaray Üniversitesi Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığına bağlı Kütüphane hizmetlerinden faydalanmaktadır. Ayrıca Güzelyurt Kaymakamlığına bağlı olan ilçe kütüphanemizle ortak çalışma yaparak 2018 yılında okulumuz öğrencilerinin faydalanabileceği kaynakçaların (kitap, dergi vb.) temin edilmesi sağlanmış ve öğrencilerimizin kullanımına sunulmuştur. Kütüphane Web Sayfasına Ulaşmak için TIKLAYINIZ. Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı için TIKLAYINIZ.
7.5	***Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmış olmalıdır. Engelliler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.*** Meslek Yüksekokulumuzun hizmet yürüttüğü binalarda, laboratuvarlarda gerekli güvenlik önlemleri alınmış. Girişten itibaren tüm birimlere engellilerin ulaşımı sağlanmıştır. Bu amaçla rampalar ve engelli tuvaleti hizmete sunulmuştur. Yüksekokul otoparkında engelliler için özel alan ayrılmıştır. Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu'nda; ana eğitim binası ve ek eğitim binası 7/24 güvenlik kameraları ile izlenmektedir. Ana eğitim binasının giriş kısmında engelli rampası bulunmakta olup, diğer katlar için bir düzenleme yapılmamıştır. Gıda İşleme Bölümünün eğitim verdiği ek eğitim binasında engelli rampası bulunmaktadır. Koruma ve Güvenlik 1 Görev Yetki ve Sorumluluklar Arama-Kontrol için TIKLAYINIZ. Koruma ve Güvenlik 2 Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Koruma ve Güvenlik 3 Görev Yetki ve Sorumluluklar - Nöbet için TIKLAYINIZ.
8	**KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR**
8.1	***Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.*** 2018 – 2019 Yılında Program Atölyeleri için gerekli malzeme ve sarf malzeme alımı gerçekleşmiştir. Masa, Sandalye ve tezgâh alımı gerçekleşmiştir. Sınıf içi sıra yenileme işlemi yapılmıştır. İstekler karşılanmıştır. 2021 yılında bölümümüz için herhangi bir malzeme alımı gerçekleşmemiştir. Öğrencilerimizin sosyal ve maddi açıdan desteklenmesi amacıyla Meslek Yüksekokulumuzda "Burs Değerlendirme Komisyonu" bulunmakta olup, kurum ve özel kişilerin verdiği burs ve desteklerden hangi öğrencilerin yararlanması gerektiği, komisyon tarafından belirlenmektedir.

	Bütçe Planlama İş Akış Süreci için TIKLAYINIZ. Satın Alma Prosesi için TIKLAYINIZ. Öğrenci Burs İşlemleri İş Akış Süreci için TIKLAYINIZ.
8.2	***Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişimini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.*** Programın mevcut kaynakları nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişmesini sağlayacak yeterliliktedir.
8.3	***Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek parasal kaynak sağlanmalıdır.*** Program için gereken altyapı, bunların bakımı vb. işler için parasal kaynak Rektörlük ve Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü tarafından sağlanmaktadır. Bütçe Planlama İş Akış Süreci için TIKLAYINIZ. Satın Alma Prosesi için TIKLAYINIZ.
8.4	***Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler sağlanmalıdır. Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarını sağlamaya destek verecek sayı ve nitelikte olmalıdır.*** Program gereksinimlerini karşılayacak teknik hizmetleri Aksaray Üniversitesi Bilgi İşlem Dairesi tarafından ve Meslek Yüksekokulumuz öğretim elemanlarımız tarafından karşılanmaktadır. Programın ihtiyaçlarını karşılayacak destek personeli ve idari personel yeterli sayı ve niteliktedir. Yüksekokul Müdürü Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Müdür Yardımcısı Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Yüksekokul Sekreteri Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Birim Kalite Sorumlusu Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Öğrenci İşleri Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Yazı İşleri Memuru Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Muhasebe Memuru Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Taşınır Kayıt Yetkilisi Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Taşınır Kontrol Yetkilisi Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Koruma ve Güvenlik 1 Görev Yetki ve Sorumluluklar Arama-Kontrol için TIKLAYINIZ. Koruma ve Güvenlik 2 Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Koruma ve Güvenlik 3 Görev Yetki ve Sorumluluklar - Nöbet için TIKLAYINIZ. Yaya Devriye Kontrol Talimatı için TIKLAYINIZ. Temizlik Personeli Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Yardımcı Hizmetli Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ.
9	**ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ**
9.1	***Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.***

	Program çıktılarının gerçekleştirilmesi ve eğitimin amacına ulaşabilmesi için karar alma süreçleri Bölüm Kurulu ile Meslek Yüksekokulu'nun Yönetim Kurulu, Yüksekokul Kurulu ve Rektörlük ile koordineli bir şekilde yürütülmektedir. Yüksekokul Müdürü Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Müdür Yardımcısı Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Yüksekokul Sekreteri Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Güzelyurt Meslek Yüksekokul Kuruluna Üye Seçimi İş Akışı için TIKLAYINIZ. Yüksekokul Yönetim Kuruluna Üye Seçimi İş Akışı için TIKLAYINIZ. Yönetim Kurulu - Gündemin Görüşülmesi İş Akışı için TIKLAYINIZ. Yüksekokul Kurulu - Gündemin Görüşülmesi İş Akışı için TIKLAYINIZ. Gündemin Görüşülmesi İş Akışı - Disiplin için TIKLAYINIZ. Bölüm Başkanı Ataması İş Akışı için TIKLAYINIZ. Bölüm Başkanı Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Doktor Öğretim Üyesi Atama İş Akışı için TIKLAYINIZ. Öğretim Üyesi Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Öğretim Görevlisi Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. İdari Personel Ataması İş Akışı için TIKLAYINIZ. Birim Kalite Sorumlusu Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ. Genel Evrak ve Yazı İşleri İş Akışı için TIKLAYINIZ. Mali İş ve İşlemler Prosesi için TIKLAYINIZ. Kamu Hizmet Envanteri için TIKLAYINIZ. Stratejik Plan için TIKLAYINIZ. Faaliyet Raporu için TIKLAYINIZ. Hassas Görevler Raporu için TIKLAYINIZ.
10	**PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER**
10.1	***Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.*** Programa özgü ölçütlerin sağlanması için gerekli teorik ve uygulamalı eğitimler verilmekte, bunların yanı sıra proje, ödev vb. uygulamalar yaptırılmaktadır. Ayrıca öğrencilerin Meslek Yüksekokulu'nda düzenlenen çeşitli etkinliklere katılması teşvik edilmektedir. Bunların yanı sıra staj yapmaları sağlanarak mesleki bilgi ve becerilerini artırmaları sağlanmaktadır. Çağın gerektirdiği teknik donanıma sahip olmaları için bilgisayar kullanımını öğrenecekleri ve geliştirecekleri dersler verilmektedir. Ölçütlere ulaşmak için TIKLAYINIZ.
	SONUÇ
100.1	***Gıda İşleme Programda öncelikle Aksaray Üniversitesi, diğer paydaşlar ve öğrenciler açısından programın sürekli güncel tutularak tüm beklenti ve ihtiyaçların karşılanması amaçlanmadır.*** Bu doğrultuda yukarıda bahsi geçen ölçütlere göre programın durumu belirtilmeye çalışılmıştır. Gıda İşleme, Gıda Teknolojisi Programı tarafından programın ihtiyaçları her dönem başında görüşülmekte, diğer üniversite programları tartışılmakta ve gerekli görülen hallerde müfredata hem teorik hem de uygulamalı yeni dersler eklenerek, paydaşların ihtiyaçları göz önünde bulundurulmaktadır. Ayrıca Üniversitemizde eğitim-öğretimini devam ettiren öğrencilerimizin akranlarına göre daha donanımlı ve mevcut şartlar, istek ve ihtiyaçlara ayak uydurabilecek bir şekilde kendi gelişimlerinin tamamlarına ön ayak olmaya yardımcı olmaktadır.

	- Gıda Teknolojisi Programın amacı, gıda hammaddeleri, gıdaların bileşimi, işlenmesi, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrolü, gıda güvenliği ve gıda mevzuatı hakkında teorik ve pratik bilgilere sahip olan, bu bilgi birikimi ile gıda sanayiinde üretim ve kalite kontrol laboratuvarlarının teknik eleman gereksinimini karşılamak amaçlanmaktadır. Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Teşkilat Şeması için TIKLAYINIZ. Eğitim Öğretim Prosesi için TIKLAYINIZ. Stratejik Plan için TIKLAYINIZ. Misyon – Vizyon için TIKLAYINIZ. Hedefler için TIKLAYINIZ. Amaçlar için TIKLAYINIZ. Yatay ve dikey entegrasyon (bütünleştirme) için TIKLAYINIZ. Haftalık Ders programı İş Akış Süreci için TIKLAYINIZ. Yemekhane için TIKLAYINIZ. Yurt Olanakları için TIKLAYINIZ. Ders Kaydı İş Akış Süreci için TIKLAYINIZ. Ara Sınav iş Akış Süreci için TIKLAYINIZ. Mazeret Sınavı İş Akış Süreci için TIKLAYINIZ. Yarıyıl Sınavları İş Akış Süreci için TIKLAYINIZ. Bütünleme Sınavı İş Akış Süreci için TIKLAYINIZ. Tek Ders Sınavı İş Akış Süreci için TIKLAYINIZ. Ders Telafisi İş Akış Süreci için TIKLAYINIZ. Aksaray Üniversitesi Öğrenci Toplulukları Yönergesi için TIKLAYINIZ.