

GÜZELYURT MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ
BÖLÜM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU
2026

KURUM HAKKINDA BİLGİLER

İletişim Bilgileri

Gıda İşleme Bölümü/Gıda Teknolojisi Programı

	Unvanı, Adı, Soyadı	Telefon	E-posta
Bölüm Başkanı	Doç. Dr. Nuran ERDEM	0382 288 38 70	nuranerdem@aksaray.edu.tr

Birim Kalite Komisyonu Üyeleri

Doç. Dr. Nuran ERDEM	(Başkan)
Dr. Öğr. Üyesi Yasemin İNCEGÜL	(Üye)
Hatice TASA	Öğrenci Temsilcisi (Üye)

Web adresi: <https://gidaislt.aksaray.edu.tr/>

Bologna Kataloğu Adresi:

<https://obs.aksaray.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=20&curSunit=2002>

Yazışma Adresi: Güzelyurt MYO-Yukarı Mahalle Prof. Dr. Necdet Sağlam Caddesi No:11/13
Güzelyurt/AKSARAY

Telefon: 0382 288 38 70

Tarihsel Gelişim

Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı, Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu bünyesinde 2008-2009 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Döneminde "Fermantasyon" adı altında açılarak ilk öğrencilerini kabul etmiş ve eğitim faaliyetlerine başlamıştır. 2009-2010 Eğitim-Öğretim Yılından itibaren "Gıda Teknolojisi" program müfredatı uygulamaya konulmuş olup, program ilk mezunlarını 2010 yılında vermiştir.

Programın temel amacı; bitkisel ve hayvansal kökenli hammaddelerin besin değerlerini koruyarak hijyenik koşullarda işlenmesi, muhafazası, Türk Gıda Kodeksi ve ilgili mevzuatlara uygun üretimi, ambalajlanması ve depolanması süreçlerinde yetkin gıda teknikerleri yetiştirmektir. Bu doğrultuda öğrencilerimize gıdalar üzerinde duyuşal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrol analizlerini gerçekleştirme, analiz sonuçlarını mevzuat standartlarına göre yorumlama ve sektörel problemlere analitik çözümler üretebilme becerisi kazandırılmaktadır [\[1_OD3\]](#).

Eğitim dili Türkçe olan programımızda, teorik bilgilerin sektörel deneyime dönüştürülmesi amacıyla zorunlu staj uygulamaları, proje tabanlı çalışmalar ve yoğun laboratuvar pratikleri entegre biçimde yürütülmektedir. Uygulamalı eğitimler kapsamında bölümümüz bünyesinde;

- 1 adet Kimyasal Analiz Laboratuvarı,
- 1 adet Mikrobiyolojik Analiz Laboratuvarı

yer almakta olup rutin ders uygulamaları ve bilimsel araştırmalar bu altyapı üzerinde gerçekleştirilmektedir. Programın eēitim hedeflerine ulaşması ve mezunların sektör dinamiklerine tam uyumu amacıyla, eēitim planları ve öğretim faaliyetleri disiplinler arası yaklaşımlar ve paydaş geri bildirimleri doğrultusunda aēın gereksinimlerine uygun periyotlarla güncellenmektedir [\[2_OD3\]](#).

Hâlihazırda bölümümüzde 80 kayıtlı öğrenci aktif olarak eēitim-öğretimini sürdürmektedir. Bölüm akademik kadrosunda alanında uzman 1 Doçent ve 1 Doktor Öğretim Üyesi olmak üzere toplam 2 tam zamanlı öğretim elemanı görev yapmaktadır [\[3_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3 – Bölümün eēitim-öğretim altyapısı ve akademik yapılanması oluşturulmuş olup program faaliyetleri tanımlı süreçler doğrultusunda yürütölmektedir.

Misyonu

Gıda İşleme birimi ve Gıda Teknolojisi Programı olarak misyonumuz; gıda sektörünün ihtiyaçlarına uygun, bilimsel temelli ve uygulama aēırlıklı bir eēitim sunarak nitelikli problem çözme yeteneēi gelişmiş, etik deēerlere baēlı bireyler teknik elemanlar yetiştirmek, araştırma ve üretim süreçlerinde kalite ve güvenliēi esas alan çalışmalar yürütmek ve bölgesel kalkınmaya katkı saēlayacak bilgi, teknoloji ve yenilikçi uygulamaları desteklemektir [\[1 OD3\]](#),[\[2 OD3\]](#), [\[3 OD3\]](#).

Vizyonu

Vizyonumuz; gıda işleme alanında ulusal düzeyde tanınan, sektöre yön veren, yenilikçi ve sürdürülebilir eēitim-öğretim modelleri ile öne çıkan, araştırma ve uygulama odaklı bir program olarak sürekli gelişen bir yapı sergilemek ve öğrencilerimizi geleceēin mesleki gereksinimlerine en üst düzeyde hazırlayan, deēiřimi izleyen ve sürekli gelişen bir bölüm olmaktır [\[1 OD3\]](#),[\[2 OD3\]](#), [\[3 OD3\]](#).

Deēerleri

Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı; eēitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı faaliyetlerini yürütürken kurumsal kültürünü

şekillendiren, misyon ve vizyonunu destekleyen ilkelere bağlı kalmayı taahhüt eder. Bölümümüzün benimsediği temel değerler şunlardır [1 OD3], [2 OD3], [3 OD3]:

- Cumhuriyet Değerlerine ve Milli-Manevi Mirasa Bağlılık: Türkiye Cumhuriyeti'nin temel ilke ve değerlerine sadakat göstermek; milli, manevi ve kültürel değerleri koruyarak toplumsal gelişime katkı sağlamak.
- Kalite Odaklılık ve Mükemmeliyet: Eğitim-öğretim, saha pratikleri ve laboratuvar analiz süreçlerinde ulusal ve uluslararası kalite standartlarını esas almak; sürekli gelişim (PUKÖ) felsefesiyle yüksek performansı ve mükemmeli hedeflemek.
- Bilimsel Yaklaşım ve Yenilikçilik: Gıda bilimi ve teknolojisi alanındaki güncel gelişmeleri, endüstriyel trendleri yakından takip etmek; araştırma temelli, sorgulayıcı ve yenilikçi çözümler üretmek.
- Akademik Etik ve Şeffaflık: Tüm bilimsel araştırma, eğitim ve yönetim süreçlerinde evrensel etik kurallara, dürüstlük, liyakat ve hesap verebilirlik ilkelerine tavizsiz bağlı kalmak.
- Öğrenci Merkezilik: Öğrencilerin mesleki, bilişsel ve sosyal gelişimlerini tüm süreçlerin merkezine yerleştirmek; adil, erişilebilir, katılımcı ve destekleyici bir öğrenme ortamı tesis etmek.
- Toplumsal Katkı ve Sosyal Sorumluluk: "Çiftlikten sofraya güvenli gıda" ve halk sağlığı bilinci başta olmak üzere; bölge halkıyla bütünleşen, yerel kalkınmayı ve kültürel mirası destekleyen sosyal sorumluluk projeleri üretmek.
- Sürdürülebilirlik: Eğitim, üretim ve laboratuvar faaliyetlerinde çevresel duyarlılığı, gıda kaynaklarının israfını önlemeyi ve toplumsal refahı gözetken uzun vadeli, sürdürülebilir uygulamaları benimsemek.
- Katılımcılık ve Paydaş İş Birliği: Üniversite-sektör-toplum entegrasyonuna değer vermek; ulusal ve uluslararası düzeyde akademik, sektörel ve yerel paydaşlarla şeffaf, paylaşımcı ve sinerji oluşturan iş birlikleri geliştirmek.

Olgunluk Düzeyi: 3 – Bölümün temel değerleri tanımlanmış, eğitim-öğretim ve kalite güvencesi süreçlerinde benimsenerek kurum genelinde uygulanmaktadır.

Hedefleri

Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı olarak temel amacımız; kurumsal misyon, vizyon ve temel değerlerimizle uyumlu biçimde, eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı süreçlerinde sürekli iyileştirmeyi (PUKÖ) esas alan şeffaf, katılımcı ve dinamik bir kalite güvence kültürünü sürdürmektir.

Programımızın Temel Amacı: Gıda maddelerinin sağlık ve hijyen kurallarına, Türk Gıda Kodeksi'ne ve ilgili yasal mevzuatlara uygun olarak üretilmesi, işlenmesi, ambalajlanması ve depolanması süreçlerini yönetebilen; gıdalar üzerinde duysal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrol analizlerini bizzat gerçekleştirip sonuçlarını yorumlayabilen, sektörel problemlere analitik ve bilimsel çözümler üretebilen donanımlı ve nitelikli gıda teknikerleri yetiştirmektir [1 OD3], [2 OD3], [3 OD3].

Bu temel amaç doğrultusunda belirlenen hedeflerimiz şunlardır:

- Öğrenci Merkezli ve Uygulamalı Eğitimi Güçlendirmek: Müfredatımızı güncel sektörel gereksinimler ve TYYÇ standartları doğrultusunda sürekli güncelleyerek; laboratuvar pratikleri, saha çalışmaları ve staj olanaklarıyla teorik bilginin mesleki beceriye dönüşümünü en üst düzeye çıkarmak.
- İstihdam Edilebilirliği ve Sektörel Entegrasyonu Artırmak: Bölgesel ve ulusal düzeydeki sektör paydaşları, kamu kurumları ve meslek kuruluşları ile iş birliklerini kurumsallaştırarak mezunlarımızın gıda sanayisinde öncelikli tercih edilmesini sağlamak.
- Proje Kültürünü ve Araştırma-Geliştirme Yetkinliğini Yaygınlaştırmak: Öğrencilerimizi ve öğretim elemanlarımızı TÜBİTAK (2209-A vb.) ve BAP destekli araştırma projelerine aktif olarak dahil etmek; yenilikçi, sürdürülebilir ve katma değerli gıda teknolojileri geliştirmeyi teşvik etmek.
- Analitik Düşünme ve Problem Çözme Becerisini Geliştirmek: Öğrencilerimize gıda işleme ve kalite güvence hatlarında karşılaşılabilecek olası riskleri ve kritik kontrol noktalarını (HACCP) önceden öngörme, kriz yönetimi sağlama ve rasyonel çözümler üretme yetkinliği kazandırmak.
- Liderlik, Takım Çalışması ve İletişim Becerilerini Desteklemek: Öğrencilerimizin disiplinler arası çalışma ortamlarında etkin iletişim kurabilen, takım çalışmasına yatkın, proje yönetimi süreçlerinde inisiyatif ve liderlik sorumluluğu alabilen profesyoneller olarak yetişmesini sağlamak.

- Etik Bilinç, Gıda Güvenliği ve Mesleki Sorumluluğu İçselleştirmek: Halk sağlığı, tüketici hakları, mesleki etik ve sürdürülebilirlik ilkelerini tüm eğitim ve uygulama süreçlerinin vazgeçilmez bir parçası haline getirmek.
- Katılımcı Kalite Güvencesi ve Sürekli İyileştirmeyi (PUKÖ) Sürdürmek: İç ve dış paydaş geri bildirim mekanizmalarını (Birim Danışma Kurulu, öğrenci anketleri, mezun izleme) etkin işleterek; eğitim-öğretim, araştırma ve yönetsel süreçlerde şeffaf, hesap verebilir ve sürekli iyileşmeyi esas alan bir kalite yönetim ekosistemi tesis etmek.

A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE

A.1. Liderlik ve Kalite

A.1.1. Yönetişim modeli ve idari yapı

Gıda İşleme Bölümümüzün yönetim modeli ve idari teşkilatlanması; 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu [1_OD3] ile *Üniversitelerde Akademik Teşkilât Yönetmeliği* [2_OD3] hükümleri doğrultusunda, katılımcı, şeffaf ve hesap verebilir bir anlayışla yapılandırılmıştır. Bölümümüzün karar alma ve yönetim organları; Bölüm Başkanı, Bölüm Başkan Yardımcısı ve Bölüm Kurulu gibi kurullardan teşekkül etmektedir [3_OD3]. Akademik ve idari işleyişin hiyerarşik düzeni, yetki ve sorumluluk sınırları, ast-üst ilişkileri ile raporlama mekanizmaları kurumsal Organizasyon Şemamızda [4_OD3] açık ve net biçimde tanımlanmıştır.

Tüm akademik ve idari personele ait görev tanımları [5_OD3], yetki devri ilkeleri ve operasyonel iş akış şemaları [6_OD3] (ders görevlendirmeleri, sınav programları, staj ve muafiyet işlemleri, kalite ve akreditasyon çalışmaları vb.) birimizin fiili işleyişini birebir yansıtacak şekilde güncel tutulmaktadır. Yönetişim süreçlerinde katılımcılığı sağlamak amacıyla alınan kararlar; Bölüm Kurulu toplantıları ve paydaş istişareleri yoluyla ortak akıl çerçevesinde şekillendirilmektedir. Kurumsal şeffaflık, hesap verebilirlik ve kamuoyunu doğru bilgilendirme ilkeleri doğrultusunda; yönetim yapımız, organizasyon şemamız, iş akış süreçlerimiz ve güncel komisyon üyeliklerimiz Meslek Yüksekokulumuzun resmî web sayfası üzerinden tüm iç ve dış paydaşlarımızın erişimine açık tutulmaktadır [7_OD3].

Olgunluk Düzeyi: 3

A.1.2. Liderlik

Bölümümüzde benimsenen liderlik yaklaşımı; kurumsal kalite güvencesi kültürü doğrultusunda eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı süreçlerinin etkin, şeffaf, katılımcı ve sonuç odaklı bir anlayışla yönetilmesini esas almaktadır. Bölüm Başkanlığı koordinasyonunda; akademik takvime uygun olarak eğitim planları, haftalık ders ve sınav programları, öğretim elemanı ders görevlendirmeleri, intibak ve muafiyet işlemleri ile Bölüm Kurulu çalışmaları paydaş görüşleri de dikkate alınarak planlanmakta ve titizlikle uygulanmaktadır. Bölüm yönetimi; kurumsal aidiyeti, akademik motivasyonu ve etik değerleri önceleyen, öğretim elemanları ve öğrencilerle açık iletişimi sürdüren erişilebilir bir yönetim profili sergilemektedir. Liderlik süreçlerinin kurumsal kalite hedefleriyle uyumu, Birim Kalite Komisyonu ve alt çalışma grupları marifetiyle düzenli olarak takip edilmektedir. Tüm yönetsel ve akademik uygulamalar, PUKÖ (Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Al) döngüsü çerçevesinde periyodik izleme göstergeleri ve paydaş geri bildirimleri ışığında değerlendirilmekte; tespit edilen gelişmeye açık alanlara yönelik önleyici ve iyileştirici faaliyetler ivedilikle hayata geçirilmektedir [1_OD3], [2_OD3], [3_OD3], [4_OD3], [5_OD3], [6_OD3], [7_OD3], [8_OD3], [9_OD3], [10_OD3], [11_OD3], [12_OD3], [13_OD3], [14_OD3].

Olgunluk Düzeyi: 3

A.1.4. İç kalite güvencesi mekanizmaları

Gıda İşleme Bölümümüzde iç kalite güvencesi sistemi; Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) ilke ve ölçütleri ile Aksaray Üniversitesi ve Güzelyurt Meslek Yüksekokulu kalite yönetim politikalarıyla tam uyum içerisinde yapılandırılmıştır. Tüm akademik ve idari operasyonların planlanması, yürütülmesi ve periyodik izlenmesi Üniversitemiz senatosunca onaylanan Akademik Takvim doğrultusunda sistematik olarak yürütülmektedir [1_OD3]. Bölüm düzeyindeki kalite güvencesi faaliyetlerinin etkinliğini, eş güdümünü ve sürekliliğini sağlamak amacıyla Bölüm Kalite Komisyonu kurulmuştur [2_OD3]. Bu komisyon; Meslek Yüksekokulu Kalite Komisyonu ve ilgili alt çalışma grupları ile entegre çalışarak eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı süreçlerinin PUKÖ (Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Al) döngüsü kapsamında düzenli olarak takip edilmesini ve raporlanmasını koordine etmektedir [3_OD3], [4_OD3].

Kalite süreçlerinin katılımcı ve şeffaf bir anlayışla işletilmesinde paydaş katılımı temel bir mekanizma olarak benimsenmiştir. Bu kapsamda;

- Öğrenci ders ve program değerlendirme anketleri aracılığıyla iç paydaşların [5_OD3], [6_OD3], [7_OD3].
- Sektör temsilcileri, yerel yönetimler ve mezunların yer aldığı Meslek Yüksekokulu Birim Danışma Kurulu toplantıları ile dış paydaşların görüş, öneri ve geri bildirimleri sistematik olarak toplanmakta ve analiz edilmektedir. Elde edilen veriler doğrultusunda bölümümüzde; müfredat güncellemeleri, laboratuvar ve altyapı iyileştirmeleri ile akademik performans takip süreçleri somut kanıtlara dayalı olarak yönetilmekte; kurumsal kalite yönetim sistemiyle tam uyumlu, sürdürülebilir ve denetlenebilir bir iç kalite güvencesi mekanizması işletilmektedir [8_OD3], [9_OD3], [10_OD3].

Olgunluk Düzeyi: 3

A.1.5. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik

Gıda İşleme Bölümümüzde kurumsal şeffaflık, güvenilirlik ve hesap verebilirlik ilkeleri temel bir yönetim anlayışı olarak benimsenmiştir. Eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı süreçlerine dair tüm güncel bilgi, belge ve kararlar hem iç hem de dış paydaşların kolay, doğrudan ve eksiksiz erişebileceği kanallar üzerinden düzenli olarak ilan edilmektedir [1_OD3, 2_OD3].

Bu kapsamda;

- Akademik ve Eğitsel Bilgilendirmeler: Güncel öğretim planları, haftalık ders programları, ara sınav ve yarıyıl sonu sınav takvimleri, Bologna ders bilgi paketleri, staj yönergeleri ile intibak ve muafiyet esasları Meslek Yüksekokulumuz ve Bölümümüzün resmî web sayfaları üzerinden periyodik olarak yayımlanmaktadır.
- Kurumsal ve İdari İletişim (EBYS): İç paydaşlara (akademik/idari personel ve birimler) yönelik tüm resmi yazışmalar, kurul kararları, görevlendirmeler ve duyurular Üniversitemizin Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) üzerinden hızlı, güvenli, izlenebilir ve mevzuata tam uyumlu biçimde yürütülmektedir [3_OD3].

· Kamuoyu ve Dış Paydaş Paylaşımları: Bölümümüz koordinasyonunda gerçekleştirilen uygulamalı saha çalışmaları, laboratuvar faaliyetleri, yerel paydaş iş birlikleri, seminerler ve sosyal sorumluluk projeleri; hem Yüksekokul web sitesinde hem de kurumsal sosyal medya hesaplarında eş zamanlı paylaşılarak kamuoyunun ve paydaşların bilgisine sunulmaktadır [\[4_OD3\]](#), [\[5_OD3\]](#).

· Hesap Verebilirlik ve Kalite Şeffaflığı: Bölümün yıllık hedeflerini, bilimsel çıktıları ve kurumsal performansını gösteren Birim Faaliyet Raporları ile Kalite Komisyonu kararları web sitemizin "Kalite" sekmesinde açık şekilde ilan edilmekte; böylece kurumsal süreçlerin izlenebilirliği ve denetlenebilirliği güvence altına alınmaktadır [\[6_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3

A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar

A.2.1. Misyon, vizyon ve politikalar

Yüksekokulumuz ve Bölümümüz bünyesindeki akademik, idari ve mali süreçlere ilişkin yetki, görev ve sorumluluklar; 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu, 5018 sayılı Kamu Mali Yönetimi ve Kontrol Kanunu ile ilgili ikincil mevzuat ve Üniversitemiz yönetmelik ve yönergeleri doğrultusunda şeffaf, ölçülebilir ve hesap verebilir bir yönetim anlayışıyla yapılandırılmıştır [\[1_OD3\]](#), [\[2_OD3\]](#).

Güzelyurt Meslek Yüksekokulu'nun kurumsal misyonu, vizyonu ve temel politikaları; Aksaray Üniversitesi'nin Stratejik Planı, Kalite Politikası ve kurumsal hedefleriyle tam bir uyum ve eş güdüm içerisinde belirlenmiştir. Bu kurumsal çerçeve esas alınarak Gıda İşleme Bölümü'nün misyon, vizyon, temel değer ve stratejik hedefleri net biçimde tanımlanmıştır. Söz konusu hedefler, birimimiz bünyesindeki tüm akademik ve idari personel tarafından içselleştirilerek eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı faaliyetlerine yön verecek şekilde kurumsal web sayfamız üzerinden paydaşlarımızın ve kamuoyunun erişimine sunulmuştur [\[3_OD3\]](#), [\[4_OD3\]](#), [\[5_OD3\]](#), [\[6_OD3\]](#), [\[7_OD3\]](#), [\[8_OD3\]](#), [\[9_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3

A.3. Yönetim Sistemleri

A.3.4. Süreç yönetimi

Gıda İşleme Bölümünde süreç yönetimi; Üniversitemizin kalite güvence sistemi ve Meslek Yüksekokulumuzun yönetim vizyonu ile tam bir uyum içerisinde planlı, izlenebilir, şeffaf ve sürekli iyileştirmeye açık bir kurumsal anlayışla yürütülmektedir. Bölümümüzdeki tüm akademik ve idari operasyonlar; önceden tanımlanmış iş akış şemaları, işlevsel komisyon yapıları, kurumsal dijital bilgi sistemleri ve dönemsel izleme-değerlendirme mekanizmaları çerçevesinde güvenceye kavuşturulmuştur [\[1_OD3\]](#), [\[2_OD3\]](#), [\[3_OD3\]](#), [\[4_OD3\]](#).

Bu doğrultuda eğitim-öğretim faaliyetleri; ders içerikleri ve müfredat planlarının oluşturulması, haftalık ders programlarının tanzimi, ölçme ve değerlendirme kriterlerinin uygulanması, akademik danışmanlık mekanizmaları, staj iş akışları vb. aşamalarını kapsayan çok paydaşlı, koordineli ve sistematik bir yapı içinde sürdürülmektedir. Bölümün idari işleyişi ise görev dağılımları, kurul kararları, komisyon çalışmaları, kimyasal/sarf malzeme envanter ihtiyacı, laboratuvar cihaz bakım-onarımları ve mali kaynak gereksinimlerinin belirlenmesi adımlarını içermekte olup; tüm yazışma ve onay süreçleri Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) üzerinden yürütülerek şeffaflık, izlenebilirlik ve kurumsal hafıza korunmaktadır [\[5_OD3\]](#), [\[6_OD3\]](#), [\[7_OD3\]](#), [\[8_OD3\]](#).

Mesleki ve uygulamalı eğitimin gereği olan laboratuvar süreçleri, bölüm laboratuvar sorumluları koordinesinde; periyodik kullanım çizelgeleri, cihaz kalibrasyonları, biyolojik ve kimyasal güvenlik tedbirleri, hijyen standartları ve öğrenci uygulama takipleri üzerinden hassasiyetle denetlenmektedir. Süreçlerin kalite odaklı yönetiminde Eğitim-Öğretim, Kalite, Sınav ve Akreditasyon Komisyonları kilit roller üstlenmektedir. Her akademik dönem sonunda; iç ve dış paydaş anketleri, program çıktıları, başarı düzeyleri ve uygulama verileri analiz edilerek PUKÖ (Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Al) döngüsü işletilmekte; raporlanan göstergeler doğrultusunda gerekli iyileştirme adımları ivedilikle atılarak tüm faaliyetlerin sürdürülebilirliği, etkililiği ve verimliliği kurumsal düzeyde teminat altına alınmaktadır [\[9_OD3\]](#), [\[10_OD3\]](#), [\[11_OD3\]](#), [\[12_OD3\]](#), [\[13_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3

A.4. Paydaş Katılımı

A.4.1. İç ve dış paydaş katılımı

Bölümümüzde karar alma, kalite güvencesi ve sürekli iyileştirme süreçleri; çok paydaşlı ve katılımcı bir yönetim anlayışıyla yürütülmektedir. Bu doğrultuda birimimizin iç paydaşlarını akademik ve idari personelimiz ile kayıtlı ve mezun öğrencilerimiz; dış paydaşlarını ise başta Güzelyurt ilçesindeki kamu kurum ve kuruluşları olmak üzere, meslek odaları, ilgili sivil toplum kuruluşları ve sektörel iş birliği yürütülen bölgesel/ulusal işletmeler oluşturmaktadır. İç paydaşların karar alma ve değerlendirme süreçlerine etkin katılımı; Bölüm Kurulu ve Bölüm Kalite Komisyonu koordinasyonunda periyodik olarak düzenlenen toplantılar, danışma mekanizmaları ve memnuniyet anketleri vasıtasıyla sağlanmaktadır. Mevcut öğrenciler ile akademik ve idari süreçlere ilişkin kesintisiz bilgi akışı ve iletişim Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden güvenli ve şeffaf biçimde yürütülmektedir. Mezunlarımızla olan kurumsal bağın sürdürülmesi, istihdam durumlarının izlenmesi ve müfredat/egitim kalitesine yönelik geri bildirimlerinin alınması ise Mezun Bilgi Sistemi ve mezun iletişim ağları aracılığıyla güvence altına alınmaktadır. Elde edilen tüm paydaş geri bildirimleri, bölümümüzün PUKÖ çevrimlerinde temel iyileştirme girdisi olarak değerlendirilmektedir [\[1_OD3\]](#), [\[2_OD3\]](#), [\[3_OD3\]](#), [\[4_OD3\]](#), [\[5_OD3\]](#), [\[6_OD3\]](#), [\[7_OD3\]](#), [\[8_OD3\]](#), [\[9_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3

A.4.2. Öğrenci geri bildirimleri

Bölümümüz bünyesinde eğitim-öğretim kalitesinin artırılması ve paydaş memnuniyetinin izlenmesi amacıyla öğrenci geri bildirimleri sistematik olarak toplanmakta ve değerlendirilmektedir. Öğrencilerimiz, Üniversitemiz Kalite Koordinatörlüğü tarafından periyodik olarak düzenlenen anket uygulamalarına yönlendirilmekte; anketlerden elde edilen bulgular Bölüm Kurulunda ele alınarak sürekli iyileştirme süreçlerinde girdi olarak kullanılmaktadır [\[1_OD3\]](#).

Bölümümüz bünyesinde faaliyet gösteren Birim Kalite Komisyonu üyeleri arasında öğrenci temsilcisinin yer alması sağlanmış olup, bu mekanizma ile öğrencilerimizin kalite süreçlerine ve yönetsel kararlara etkin katılımı kurumsal güvenceye kavuşturulmuştur. Ayrıca şeffaf ve erişilebilir iletişim kanalları çerçevesinde; Öğrenci Bilgi Sistemi (ÖBS), ASÜ Mobil uygulaması ve Rektörlük İletişim Merkezi (RİMER) üzerinden

öğrenci ve personelimiz her türlü soru, öneri, talep ve şikâyetlerini kolaylıkla iletebilmekte ve geri bildirim süreçleri izlenebilir şekilde yürütülmektedir [\[2_OD3\]](#), [\[3_OD3\]](#), [\[4_OD3\]](#), [\[5_OD3\]](#), [\[6_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3

A.4.3. Mezun ilişkileri yönetimi

Bölümümüzde mezunlarla ilişkilerin sürdürülebilirliği, kurumsal aidiyetin korunması ve mezun istihdam profilinin izlenmesi stratejik bir öncelik olarak ele alınmaktadır. Bu kapsamda Üniversitemiz bünyesinde faaliyete geçirilen Mezun Bilgi Sistemi, üniversitemizin resmî web sayfası üzerinden iç ve dış paydaşlarımızın erişimine açık bir şekilde hizmet vermektedir [\[1_OD3\]](#).

Mezunlarımızla olan etkileşimin canlı tutulması ve güncel sektörel gelişmeler ile iş olanaklarının paylaşılması amacıyla sosyal medya platformları ve dijital iletişim ağları etkin bir kanal olarak kullanılmaktadır. Ayrıca mezunlarımızın istihdam oranlarını, sektörel dağılımlarını ve aldıkları eğitimin mesleki yeterliliklere katkısını izlemek üzere periyodik olarak mezun anketleri uygulanmaktadır. Bu anketlerden elde edilen bulgular ve mezun geri bildirimleri; bölümümüzün müfredat güncelleme, eğitim-öğretim kalitesini artırma ve PUKÖ (Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Al) çevrimlerini yönetme süreçlerinde temel bir dış paydaş girdisi olarak değerlendirilmektedir [\[2_OD3\]](#), [\[3_OD3\]](#), [\[4_OD3\]](#), [\[5_OD3\]](#), [\[6_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3

A.5. Uluslararasılaşma

A.5.1. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi

Üniversitemizin uluslararasılaşma vizyonu, protokolleri ve iş birlikleri merkezi düzeyde Dış İlişkiler Koordinatörlüğü tarafından yönetilmektedir. Bu birim; Erasmus, Farabi ve Mevlana değişim programlarının Uluslararası Öğrenci Koordinatörlüğü kapsamındaki iş ve işlemleri ilgili koordinatörler aracılığıyla yürütmektedir. Bölümümüz, üniversitemizin uluslararasılaşma politikaları doğrultusunda süreçleri takip etmekte ve öğrencilerini hareketlilik olanakları hakkında bilgilendirmektedir. 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılı itibarıyla bölümümüz programlarında kayıtlı yabancı uyruklu öğrenci yer almamakta olup;

önümüzdeki dönemlerde uluslararası öğrenci çekme potansiyelinin geliştirilmesi ve hareketlilik programlarına katılımın artırılması hedeflenmektedir. Bölümümüzün uluslararasılaşma faaliyetleri, Aksaray Üniversitesi Dış İlişkiler Koordinatörlüğü tarafından yürütülen uygulamalar doğrultusunda gerçekleştirilmektedir. Erasmus başta olmak üzere uluslararası değişim programlarına ilişkin süreçler ilgili koordinatörlükler aracılığıyla yürütülmekte ve bölüm öğrencileri bu programlar hakkında bilgilendirilmektedir [\[1_OD3\]](#), [\[2_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3

A.5.3. Uluslararasılaşma performansı

Bölümümüz bünyesinde uluslararasılaşma faaliyetlerinin koordineli ve etkin bir biçimde sürdürülmesi amacıyla bir Erasmus Bölüm Koordinatörü görevlendirilmiştir. Her akademik dönemin başında Erasmus Bölüm Koordinatörü ile öğrenci danışmanları koordinasyonunda, öğrencilere programın kapsamı, başvuru kriterleri, hibe olanakları ve staj imkânları hakkında detaylı rehberlik sunmak üzere bilgilendirme toplantıları gerçekleştirilmektedir. Bu kurumsal bilgilendirme mekanizmaları sayesinde öğrencilerin uluslararası hareketlilik olanaklarına yönelik farkındalığının artırılması ve programlara katılımlarının teşvik edilmesi amaçlanmaktadır [\[1_OD3\]](#), [\[2_OD3\]](#), [\[3_OD3\]](#), [\[4_OD3\]](#), [\[5_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

B.1.1. Programların tasarımı ve onayı

Gıda Teknolojisi Programının amaçları, program yeterlilikleri, ders öğrenme çıktıları, yeterlilik-ders matrisleri ve ders içerikleri Bologna Bilgi Paketi kapsamında tanımlanmıştır [\[1_OD2\]](#), [\[2_OD3\]](#).

Belirlenen program yapısı, ders planları ve ders içerikleri 2026 yılı eğitim-öğretim sürecinde uygulanmış ve programa ilişkin bilgiler öğrencilerin ve ilgili paydaşların erişimine sunulmuştur. Ders programları, sınav programları ve sınav gözetmenlikleri bölüm düzeyinde hazırlanarak ilgili kurul kararları doğrultusunda uygulamaya alınmıştır [3_OD3].

Olgunluk Düzeyi: 3 – Programların tasarımı ve onayına ilişkin tanımlı süreçler bölüm genelinde uygulanmakta; program yeterlilikleri, ders öğrenme çıktıları ve ders planları doğrultusunda eğitim-öğretim faaliyetleri yürütülmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

B.1.2. Programın ders dağılım dengesi

Gıda Teknolojisi Programında ders dağılımı; program yeterlilikleri, öğretim elemanlarının uzmanlık alanları, öğrenci iş yükü ve uygulamalı eğitim gereklilikleri dikkate alınarak oluşturulmuştur. Ders planında zorunlu ve seçmeli dersler ile teorik ve uygulamalı dersler arasında mesleki yeterlilikleri destekleyecek bir denge gözetilmiştir [1_OD3, 2_OD3].

2026 yılı eğitim-öğretim dönemine ilişkin ders dağılımları ve ders görevlendirmeleri Bölüm Kurulunda değerlendirilmiş, ilgili kurul onaylarının ardından uygulamaya alınmıştır. Böylece derslerin öğretim elemanlarının uzmanlık alanlarıyla uyumlu biçimde yürütülmesi ve programdaki teorik–uygulamalı eğitim dengesinin korunması sağlanmıştır [3_OD3].

Olgunluk Düzeyi: 3 – Programın ders dağılımına ilişkin tanımlı süreçler bölüm genelinde uygulanmış, ders görevlendirmeleri öğretim elemanlarının uzmanlık alanları, öğrenci iş yükü ve uygulamalı eğitim gereklilikleri dikkate alınarak gerçekleştirilmiş ve eğitim-öğretim sürecinde uygulanmıştır.

Olgunluk Düzeyi: 3

B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu

Gıda Teknolojisi Programında ders öğrenme kazanımları ve program çıktıları, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile uyumlu olarak Bologna Bilgi Paketi kapsamında tanımlanmış, her dersin

öğrenme kazanımları ile program yeterlilikleri arasındaki ilişkiler oluşturulmuştur [\[1_OD2\]](#).

Tanımlanan ders öğrenme kazanımları, ders içerikleri ve program çıktıları arasındaki ilişkiler 2026 yılı eğitim-öğretim sürecinde uygulanmış, derslerin yürütülmesi ve ölçme-değerlendirme faaliyetlerinde ilgili öğrenme kazanımları esas alınmıştır [\[2_OD3, 3_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3 – Ders öğrenme kazanımları ile program çıktıları arasındaki ilişkiler TYYÇ ile uyumlu olarak tanımlanmış ve eğitim-öğretim sürecinde program genelinde uygulanmıştır.

Olgunluk Düzeyi: 3

B.1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı

Bölümümüzde öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımına ilişkin süreçler, Aksaray Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ile Bologna Süreci esasları doğrultusunda tanımlanmıştır. Program kapsamında her yarıyıl için 30 AKTS, programın tamamında ise 120 AKTS esas alınmakta; derslerin AKTS değerlerinin belirlenmesinde teorik ve uygulamalı ders saatleri, laboratuvar çalışmaları, ödevler, sınavlar, bireysel çalışma süreleri ve zorunlu staj uygulamaları dikkate alınmaktadır [\[1_OD2\]](#).

Tanımlanan öğrenci iş yükü esasları bölümümüzde uygulanmakta; derslerin AKTS değerleri, ders içerikleri, öğrenme çıktıları ve öğrenci iş yükü bilgileri Bologna Bilgi Paketi üzerinden öğrencilerin ve diğer paydaşların erişimine sunulmaktadır. Böylece öğrenciler, derslere ilişkin toplam iş yükü, öğrenme faaliyetleri ve AKTS değerleri hakkında eğitim-öğretim süreci öncesinde ve süresince bilgi edinebilmektedir [\[2_OD3\]](#).

Eğitim-öğretim süreçlerinin öğrenci açısından değerlendirilmesine yönelik izleme faaliyetleri kapsamında, 2026 Güz Dönemi Gıda Teknolojisi Programı Öğrenci Memnuniyet Anketi uygulanmış ve elde edilen sonuçlar raporlanmıştır. Anket sonuçları aracılığıyla derslerin eğitim içeriği, teori-uygulama dengesi, uygulamalı eğitim olanakları, laboratuvar imkânları ve eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin öğrenci geri bildirimleri izlenmiş ve değerlendirilmiştir [\[3_OD4\]](#).

Ayrıca ders bilgi paketleri ve Bologna bilgilerinin güncelliği eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin kurul değerlendirmeleri kapsamında ele alınarak sürecin düzenli olarak izlenmesi sağlanmaktadır [\[4_OD4\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 4 – Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı uygulamaları tanımlı süreçler doğrultusunda yürütülmekte; Bologna Bilgi Paketi, öğrenci geri bildirimleri ve kurul değerlendirmeleri aracılığıyla izlenmekte ve değerlendirilmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 4

B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi

Bölümümüzde programın eğitim amaçları, program çıktıları, ders içerikleri ve müfredat yapısının izlenmesi ve güncellenmesine ilişkin süreçler, Aksaray Üniversitesi eğitim-öğretim mevzuatı ve Bologna Süreci esasları doğrultusunda yürütülmektedir. Programın ders yapısı, program yeterlilikleri, öğrenme çıktıları ve ders içerikleri tanımlı süreçler çerçevesinde oluşturulmakta ve eğitim-öğretim faaliyetlerinin temelini oluşturmaktadır [\[1_OD2\]](#).

Program kapsamında tanımlanan eğitim amaçları, program çıktıları, ders içerikleri ve ders-program çıktısı ilişkileri Bologna Bilgi Paketi üzerinden uygulanmakta ve öğrenciler ile diğer paydaşların erişimine sunulmaktadır. Ders içerikleri ve program bilgileri eğitim-öğretim sürecinde aktif olarak kullanılmakta ve programın güncel yapısını yansıtacak biçimde paylaşılmaktadır [\[2_OD3\]](#).

Programın işleyişi; öğrenci geri bildirimleri, eğitim-öğretim faaliyetlerinden elde edilen sonuçlar ve bölüm kurulunda yapılan değerlendirmeler aracılığıyla düzenli olarak izlenmektedir. 2026 Güz Dönemi Gıda Teknolojisi Programı Öğrenci Memnuniyet Anketi sonuçları ile ders içerikleri, teori-uygulama dengesi, uygulamalı eğitim olanakları ve eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin öğrenci görüşleri değerlendirilmiş; ayrıca 23.09.2026 tarihli Bölüm Kurul Toplantısında ders içerikleri, Bologna Bilgi Paketleri, derslerin teorik ve uygulamalı yapısı, öğrenci memnuniyeti ve eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin hususlar ele alınmıştır [\[3_OD4, 4_OD4\]](#).

Elde edilen izleme ve değerlendirme sonuçları, programın eğitim amaçları, ders içerikleri ve Bologna bilgilerinin güncelliğinin korunmasına yönelik bölüm çalışmalarında kullanılmakta; programın eğitim-öğretim süreçleri ilgili kurul ve komisyonlar tarafından düzenli olarak değerlendirilmektedir [\[5_OD4\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 4 – Programın eğitim amaçları, program çıktıları ve ders içerikleri tanımlı süreçler doğrultusunda uygulanmakta; öğrenci geri bildirimleri ve kurul değerlendirmeleri aracılığıyla sistematik olarak izlenmekte ve elde edilen sonuçlar programın güncelliğinin sürdürülmesinde kullanılmaktadır.

Olgunluk Düzeyi: 4

B.1.6. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi

Bölümümüzde eğitim-öğretim süreçlerinin yürütülmesine ilişkin esaslar, Aksaray Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ile üniversitenin Akademik Takvimi doğrultusunda tanımlanmıştır. Derslerin yürütülmesi, sınav ve değerlendirme süreçleri, kayıt işlemleri ve eğitim-öğretime ilişkin diğer akademik faaliyetler bu tanımlı esaslar çerçevesinde gerçekleştirilmektedir [\[1_OD2, 2_OD2\]](#).

Tanımlanan eğitim-öğretim süreçleri bölümümüzde dönemlik ders programlarının hazırlanması, ders görevlendirmelerinin yapılması, sınav programlarının oluşturulması ve ölçme-değerlendirme faaliyetlerinin yürütülmesi yoluyla uygulanmaktadır. Eğitim-öğretim faaliyetleri Bölüm Başkanlığı, ilgili öğretim elemanları ve yüksekokul yönetiminin koordinasyonunda yürütülmekte; ders ve sınav programları öğrencilerin erişimine sunulmaktadır [\[3_OD3, 4_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3 – Eğitim-öğretim süreçleri ilgili mevzuat ve akademik takvim doğrultusunda tanımlanmış olup; ders programları, ders görevlendirmeleri, sınav ve ölçme-değerlendirme faaliyetleri tanımlı süreçlere uygun biçimde sistematik olarak uygulanmaktadır.

Olgunluk Düzeyi: 3

B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme)

B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri

Bölümümüzde öğrenci merkezli öğrenme yaklaşımına ilişkin eğitim-öğretim süreçleri, Aksaray Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği doğrultusunda yürütülmektedir. Derslerin niteliğine

göre teorik anlatımın yanında uygulama, laboratuvar çalışması, gözlem, analiz, proje, teknik gezi ve benzeri öğrenci katılımını destekleyen yöntemlerden yararlanılmaktadır [1_OD2].

Tanımlanan öğrenci merkezli öğretim yöntemleri programımızda aktif olarak uygulanmaktadır. Bu kapsamda 2026 yılında gerçekleştirilen “Çiftlikten Sofraya ve Güvenli Gıda Uygulaması” ile öğrencilerin üretim, hijyen, kalite kontrol ve laboratuvar analiz süreçlerine aktif katılımları desteklenmiştir [2_OD3]. Ayrıca Süttaş Aksaray Entegre Tesislerine gerçekleştirilen teknik gezi kapsamında öğrenciler endüstriyel gıda üretimi, kalite kontrol, gıda güvenliği, hijyen-sanitasyon ve sürdürülebilir üretim uygulamalarını yerinde inceleme olanağı bulmuştur [3_OD3].

Öğrenci merkezli ve dijital öğrenme uygulamalarının çeşitlendirilmesi kapsamında NOTA Ölçme ve Değerlendirme Sistemi programımızda belirlenen derslerde kullanılmaya başlanmış; sistemin uygulanmasına ilişkin ders ve öğretim elemanı görevlendirmeleri resmî yazışmalarla gerçekleştirilmiştir [4_OD3].

Öğretim yöntem ve tekniklerinin eğitim-öğretim sürecindeki etkililiği, 2026 Güz Dönemi Gıda Teknolojisi Programı Öğrenci Memnuniyet Anketi aracılığıyla izlenmiş; ders içerikleri, teori-uygulama dengesi, uygulamalı eğitim olanakları ve laboratuvar imkânlarına ilişkin öğrenci görüşleri değerlendirilmiştir [5_OD4, 6_OD4]. Ayrıca 23.09.2026 tarihli Gıda İşleme Bölüm Kurul Toplantısında derslerin teorik ve uygulamalı yapısı, öğrenci memnuniyeti, ders içerikleri ve NOTA uygulamasının kullanımı değerlendirilerek öğrenci merkezli öğretim uygulamaları kurul düzeyinde gözden geçirilmiştir [7_OD4].

Olgunluk Düzeyi: 4 – Öğrenci merkezli öğretim yöntem ve teknikleri teorik ve uygulamalı eğitim süreçlerinde sistematik olarak uygulanmış; öğrencilerin aktif katılımını destekleyen saha, laboratuvar, teknik gezi ve dijital öğrenme uygulamaları gerçekleştirilmiştir. Uygulamaların etkililiği öğrenci geri bildirimleri ve kurul değerlendirmeleri aracılığıyla izlenmiş ve değerlendirilmiştir.

Olgunluk Düzeyi: -

B.2.2. Ölçme ve değerlendirme

Bölümümüzde ölçme ve değerlendirme süreçlerine ilişkin esaslar, Aksaray Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği doğrultusunda tanımlanmıştır. Öğrenci başarısının

değerlendirilmesinde derslerin niteliğine göre yazılı sınav, uygulama, laboratuvar çalışması, ödev, proje, sunum ve rapor gibi farklı ölçme ve değerlendirme yöntemlerinden yararlanılmaktadır [1_OD2].

Tanımlanan ölçme ve değerlendirme yöntemleri programımızda uygulanmış; derslere ilişkin değerlendirme yöntemleri ve ölçütleri Bologna Bilgi Paketi kapsamında öğrencilerin erişimine sunulmuştur [2_OD3]. Derslerin niteliğine göre ara sınavın yanı sıra ödev, proje, uygulama ve kısa sınav gibi birden fazla ölçme ve değerlendirme yöntemi kullanılmış, değerlendirme bileşenleri ve başarı notuna katkı oranları ders bazında belirlenmiştir [3_OD3].

Ayrıca ölçme ve değerlendirme süreçlerinin dijital araçlarla desteklenmesi kapsamında NOTA Ölçme ve Değerlendirme Sistemi belirlenen derslerde uygulamaya alınmış ve ders/öğretim elemanı görevlendirmeleri resmî yazışmalarla gerçekleştirilmiştir [4_OD3].

Ölçme ve değerlendirme uygulamalarının işleyişi kapsamında 23.09.2026 tarihli Gıda İşleme Bölüm Kurul Toplantısında derslerin değerlendirme süreçleri ile NOTA sisteminin kullanımı ele alınmış; uygulamalar kurul düzeyinde değerlendirilerek kayıt altına alınmıştır [4_OD4]. Anketlerde notlandırmanın adilliği, ders yükünün uygunluğu, öğretim materyalleri ve öğrencilerin akademik ilerlemelerine ilişkin geri bildirimler değerlendirilmekte; sonuçlar dönemsel olarak analiz edilmektedir. 2025-2026 Bahar döneminde Gıda Teknolojisi Programının genel değerlendirme skoru 4,79/5 olarak gerçekleşmiştir [5_OD4].

Olgunluk Düzeyi: 4 – Ölçme ve değerlendirme süreçleri tanımlı esaslar doğrultusunda uygulanmış; farklı değerlendirme yöntemleri ve dijital ölçme-değerlendirme araçları eğitim-öğretim süreçlerinde kullanılmıştır. Uygulamaların işleyişi kurul değerlendirmeleri aracılığıyla izlenmiş ve değerlendirilmiştir.

Olgunluk Düzeyi: 4

B.2.3. Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesi

Bölümümüze öğrenci kabulü, ÖSYM tarafından yürütülen merkezi yerleştirme sistemi ve ilgili mevzuat kapsamında gerçekleştirilmektedir. Yatay geçiş, önceki öğrenmenin tanınması, ders muafiyeti ve kredi

transferi işlemleri Aksaray Üniversitesi ve Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen usul ve esaslar doğrultusunda uygulanmaktadır [\[1_OD3, 2_OD3, 3_OD3\]](#).

Programa yeni kayıt yaptıran öğrencilerin üniversiteye ve bölüme uyumlarını desteklemek amacıyla oryantasyon faaliyetleri gerçekleştirilmekte; uluslararası öğrencilerin başvuru ve kayıt işlemleri ilgili yönerge ve Uluslararası Öğrenci Koordinatörlüğü aracılığıyla yürütülmektedir [\[4_OD3, 5_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3 – Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin tanımlı süreçler bölümümüzde uygulanmakta; öğrenci uyumunu destekleyen oryantasyon ve ilgili başvuru-kayıt uygulamaları yürütülmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

B.2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma

Bölümümüzde mezuniyet, yeterliliklerin onaylanması, diploma ve diploma eki düzenlenmesine ilişkin süreçler Aksaray Üniversitesi ilgili mevzuatı doğrultusunda tanımlanmıştır. Öğrencilerin mezun olabilmeleri için Gıda Teknolojisi Programı eğitim planında yer alan zorunlu ve seçmeli dersleri başarıyla tamamlamaları, program için öngörülen AKTS yükünü ve zorunlu staj yükümlülüğünü yerine getirmeleri ve ilgili mevzuatta belirtilen mezuniyet koşullarını sağlamaları gerekmektedir [\[1_OD2, 2_OD2, 3_OD2\]](#).

Tanımlanan mezuniyet ve belgelendirme süreçleri doğrultusunda mezuniyet koşullarını sağlayan öğrencilerin işlemleri yürütülmekte, mezuniyet hakkı kazanan öğrencilere diploma ve diploma eki düzenlenerek program kapsamında kazanılan yeterlilikler belgelendirilmektedir [\[4_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3 – Mezuniyet, yeterliliklerin belgelendirilmesi, diploma ve diploma eki süreçleri tanımlı mevzuat doğrultusunda uygulanmakta ve mezuniyet hakkı kazanan öğrencilerin yeterlilikleri belgelendirilmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

B.3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları

Bölümümüzde öğrencilerin teorik bilgi ve uygulama becerilerini geliştirmelerini desteklemek amacıyla Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı, Kimyasal Analiz Laboratuvarı, bilgisayar laboratuvarı ile basılı ve elektronik öğrenme kaynaklarından yararlanılmaktadır. Öğrenciler, uygulamalı dersler kapsamında bölüm laboratuvarlarını ve bilgisayar laboratuvarını kullanmakta; ayrıca Aksaray Üniversitesi Kütüphanesi tarafından sunulan basılı ve elektronik bilgi kaynaklarına erişebilmektedir [\[1_OD3, 2_OD3, 3_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3 – Öğrenme ortamları ve kaynakları eğitim-öğretim süreçlerini destekleyecek şekilde öğrenci erişimine sunulmakta, etkin kullanımı sağlanmakta ve ihtiyaçlar doğrultusunda geliştirilmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

B.3.2. Akademik destek hizmetleri

Bölümümüzde öğrencilerin akademik gelişimlerini desteklemek amacıyla her öğrenciye bir akademik danışman görevlendirilmektedir. Akademik danışmanlar; ders seçimi, akademik gelişim, staj süreci ve eğitim-öğretim faaliyetlerine ilişkin konularda öğrencilere rehberlik etmekte, gerekli durumlarda ilgili birimlere yönlendirme yapmaktadır [\[1_OD2\]](#).

Öğrencilere akademik danışman görevlendirilmekte; danışmanlar ders seçimi, ders kayıtları, akademik gelişim, staj ve eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin konularda öğrencilere rehberlik etmektedir [\[2_OD3\]](#).

Akademik danışmanlık hizmetleri yüz yüze görüşmelerin yanı sıra ASÜM üzerinden randevu ve görüşme sistemi aracılığıyla da uygulanmaktadır. ASÜM danışmanlık kayıtlarında danışmanlık sürecinin sistem üzerinden kayıt altına alındığı görülmektedir [\[3_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3 – Akademik danışmanlık hizmetleri tanımlı süreçler doğrultusunda uygulanmakta; öğrencilerin akademik destek ihtiyaçları yüz yüze ve dijital danışmanlık mekanizmaları aracılığıyla karşılanmakta ve gerçekleştirilen görüşmeler sistem üzerinden kayıt altına alınmaktadır.

Olgunluk Düzeyi: 3

B.3.4. Dezavantajlı gruplar

Güzelyurt Meslek Yüksekokulu, tüm öğrencilerin eğitim-öğretim süreçlerine eşit ve erişilebilir koşullarda katılımını desteklemektedir. Bu kapsamda, engelli öğrencilerin akademik, sosyal ve fiziksel ihtiyaçlarının karşılanmasına yönelik hizmetler Aksaray Üniversitesi Engelli Öğrenci Birimi koordinasyonunda yürütülmektedir [1_OD3], [2_OD3].

Olgunluk Düzeyi: 3 – Engelli öğrencilerin eğitim-öğretim süreçlerine katılımını desteklemeye yönelik uygulamalar Aksaray Üniversitesi Engelli Öğrenci Birimi koordinasyonunda yürütülmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

B.3.5. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler

Aksaray Üniversitesi öğrencilerine yönelik sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı koordinasyonunda yürütülmektedir. Öğrenciler; öğrenci toplulukları, kültürel etkinlikler, sportif faaliyetler, spor tesisleri ve sosyal alanlardan fırsat eşitliği esasına göre yararlanabilmektedir. Düzenlenen etkinlikler öğrencilerin akademik gelişimlerinin yanı sıra sosyal, kültürel ve kişisel gelişimlerini de desteklemektedir [1_OD3].

Olgunluk Düzeyi: 3 – Üniversite genelinde sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler erişilebilir olup öğrenciler bu faaliyetlerden fırsat eşitliği esasına göre yararlanmaktadır.

Olgunluk Düzeyi: 3

B.4. Öğretim Kadrosu

B.4.1. Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri

Bölümümüzde görev yapan öğretim elemanlarının atanması ve yükseltilmesine ilişkin usul ve esaslar; 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu, ilgili yönetmelikler ve Aksaray Üniversitesi mevzuatı doğrultusunda tanımlanmıştır [1_OD2, 2_OD2].

Eğitim-öğretim faaliyetleri kapsamında öğretim elemanlarının ders görevlendirmeleri, ilgili eğitim-öğretim dönemine ait ders dağılımları oluşturularak uygulanmaktadır. 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı ders dağılım belgesi, Gıda Teknolojisi Programında derslerin öğretim elemanlarına görevlendirildiğini ve görevlendirme sürecinin bölüm düzeyinde uygulandığını göstermektedir [\[3_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3 – Öğretim elemanlarının atama ve yükseltme süreçlerine ilişkin kriterler tanımlanmış olup, eğitim-öğretim kapsamındaki görevlendirme uygulamaları bölüm düzeyinde yürütülmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

B.4.2. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi

Bölümümüzde ders görevlendirmeleri, öğretim elemanlarının akademik uzmanlık alanları ve yeterlilikleri dikkate alınarak yürütülmektedir. Gıda Teknolojisi Programında yer alan derslerin öğretim elemanlarına dağılımı, ilgili eğitim-öğretim dönemine ait ders dağılım ve görevlendirme süreçleri kapsamında gerçekleştirilmekte; ders içerikleri ve sorumlu öğretim elemanlarına ilişkin bilgiler Bologna Bilgi Sistemi ve bölüm/program sayfalarında yayımlanmaktadır [\[1_OD3, 2_OD3, 3_OD3, 4_OD3, 5_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3- Öğretim elemanlarının ders görevlendirmeleri uzmanlık alanları ve akademik yeterlilikleri dikkate alınarak planlanmakta ve tanımlı süreçler doğrultusunda yürütülmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

B.4.3. Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme

Üniversitemizde öğretim elemanlarının akademik faaliyetlerini desteklemeye yönelik teşvik ve ödüllendirme uygulamaları ilgili mevzuat doğrultusunda yürütülmektedir. Akademik teşvik kapsamında öğretim elemanlarının gerçekleştirdikleri akademik faaliyetler değerlendirilmekte ve değerlendirme sonuçları kurum tarafından ilan edilmektedir [\[1_OD3\]](#).

Bu uygulamalar, öğretim elemanlarının akademik üretkenliklerinin ve mesleki gelişimlerinin desteklenmesine katkı sağlamaktadır.

Olgunluk Düzeyi: 3 – Öğretim elemanlarının akademik faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme uygulamaları kurum genelinde uygulanmakta ve sonuçları ilan edilmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

C.ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

C.1.1. Araştırma süreçlerinin yönetimi

C.1.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi

Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü bünyesinde yürütülen araştırma ve geliştirme faaliyetlerine ait tüm süreçler ve bütçe harcamaları, entegre bir şekilde elektronik ortamda yönetilmektedir. Bölümümüz akademik personeli tarafından yürütülmekte olan ve 2026 yılında devam eden bilimsel projelerin [1_OD3], [2_OD3] planlanması, uygulanması ve mali/idari kontrolleri, üniversitemiz "BAP Koordinasyon Birimi" tarafından sistematik olarak yürütülmektedir [3_OD3].

Proje yaşam döngüsü boyunca tüm süreçler titizlikle takip edilmekte ve elde edilen araştırma çıktıları detaylı bir şekilde değerlendirilmektedir. Süreç işleyişinde aksayan veya iyileştirmeye açık yönler tespit edildiğinde, gerekli düzeltici ve önleyici faaliyetler BAP Koordinasyon Birimi koordinasyonunda hızla alınmaktadır. Ayrıca araştırma faaliyetlerinden elde edilen veriler ve süreç iyileştirmeleri, şeffaflık ilkesi gereği ilgili iç ve dış paydaşlarımızla düzenli olarak paylaşılmaktadır [4_OD3].

Olgunluk Düzeyi: 3

C.1.2. İç ve dış kaynaklar

Birimimizde yürütülen araştırma ve geliştirme projeleri; öğretim elemanlarımızın öz kaynaklarının yanı sıra BAP (Bilimsel Araştırma Projeleri) ve TÜBİTAK gibi kurumsal ve ulusal destek programları aracılığıyla finanse edilmektedir. Öğretim elemanlarımız; TÜBİTAK, Avrupa Birliği (AB), KOSGEB ve İl Özel İdaresi

gibi dış fon kaynaklarına yönlendirilerek teşvik edilmekte, böylece üniversite dışı finansal kaynakların kuruma dolaylı yoldan kazandırılması hedeflenmektedir. Birimimiz öğretim elemanlarınca yürütülen araştırma-geliştirme faaliyetlerinin planlanması, uygulanması ve denetimi ile ayni ve nakdi harcamaların yönetimi ve bütçelendirme süreçleri, üniversitemiz "BAP Koordinasyon Birimi" tarafından titizlikle yürütülmekte ve tüm süreçler detaylı bir şekilde izlenmektedir [1_OD3], [2_OD3]. Mevcut veriler ışığında, bölümümüz bünyesinde 2025 yılı içerisinde kabul edilmiş 1 adet TÜBİTAK 1002 [3_OD3], 2 adet BAP [4_OD3], [5_OD3] ve 2 adet TÜBİTAK 2209A [6_OD3] projeleri bulunmakta olup, bu projelere ait çalışmalar 2026 yılı içerisinde devam etmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

C.2. Araştırma Yetkinliği, İş birlikleri ve Destekler

C.2.1. Araştırma yetkinlikleri ve gelişimi

Gıda İşleme Bölümümüzde görevli akademik personelin araştırma yetkinliklerinin ve mesleki yeterliliklerinin ölçülmesi, izlenmesi ve değerlendirilmesi süreçleri; şeffaf, ölçülebilir ve liyakata dayalı bir yapıda, yükseköğretim mevzuatı ve Üniversitemiz kalite güvencesi politikaları çerçevesinde yürütülmektedir. Akademik kadromuzun niteliklerinin güvence altına alınması, yetkinliklerinin periyodik olarak izlenmesi ve sürekli mesleki gelişimlerinin desteklenmesi amacıyla temel alınan başlıca yasal düzenlemeler ve kurumsal mekanizmalar şunlardır:

- Öğretim Üyesi Dışındaki Öğretim Elemanı Kadrolarına Yapılacak Atamalarda Uygulanacak Merkezi Sınav ile Giriş Sınavlarına İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik [1_OD3].
- 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu: Öğretim elemanlarının görev, yetki, sorumlulukları ile akademik yükseltilme ve atanma süreçlerinin yasal dayanağını oluşturmaktadır [2_OD3].
- Öğretim Üyeliğine Yükseltilme ve Atanma Yönetmeliği: Dr. Öğr. Üyeliği, Doçentlik ve profesörlük kadrolarına atanma süreçlerindeki asgari koşulları belirlemektedir [3_OD3].

- Aksaray Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltilme ve Atanma Yönergesi: uluslararası/ulusal indeksli yayınlar (SCI-Exp, Scopus vb.), araştırma projeleri (TÜBİTAK, BAP vb.), patent/faydalı model, tebliğ ve atıf gibi somut performans göstergelerini esas alan kurumsal ölçütleri tanımlamaktadır [4_OD3].
- Devlet Yükseköğretim Kurumlarında Öğretim Elemanı Norm Kadrolarının Belirlenmesine ve Kullanılmasına İlişkin Yönetmelik: Bölümün eğitim-öğretim ve araştırma kapasitesi doğrultusunda ihtiyaç duyulan öğretim elemanı kadrolarının asgari ve azami norm sınırları dahilinde, planlı ve şeffaf biçimde belirlenmesini ve kullanılmasını düzenlemektedir [5_OD3].
- Yurt İçinde ve Yurt Dışında Görevlendirmelerde Uyulacak Esaslara İlişkin Yönetmelikler (ve 2547 sayılı Kanun'un 39. Maddesi): Akademik personelin bilgi ve görgülerini artırmak, bilimsel araştırma yapmak, kongre/sempozyum/çalıştay gibi bilimsel etkinliklere katılmak amacıyla yurt içi ve yurt dışındaki kurumlarda görevlendirilmelerini ve mesleki gelişimlerinin desteklenmesini sağlamaktadır [6_OD3].
- Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliği: Personelin yıllık bilimsel çıktı ve araştırma faaliyetlerinin objektif puanlama sistemiyle değerlendirilmesini ve teşvik edilmesini düzenlemektedir [7_OD3].
- Aksaray Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) Yönergesi: Araştırmacıların proje üretme yetkinliklerinin desteklenmesi, bütçelendirilmesi ve bilimsel çıktıların kurumsal düzeyde izlenmesi süreçlerini güvence altına almaktadır [8_OD3].

Söz konusu yasal mevzuat ve kurumsal ilkeler çerçevesinde; akademik kadromuzun araştırma yetkinliklerinin geliştirilmesi, bilimsel üretkenliklerinin nesnel göstergelerle takip edilmesi ve araştırma kalitesinin sürdürülebilirliği PUKÖ (Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Al) çevrimleri doğrultusunda sistematik olarak yürütülmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

C.2.2. Ulusal ve uluslararası ortak programlar ve ortak araştırma birimleri

Bölümümüzde ulusal ve uluslararası düzeydeki iş birlikleri, değişim olanakları ve ortak araştırma faaliyetleri; Üniversitemizin stratejik planında yer alan uluslararasılaşma ve araştırma odaklı hedefleriyle entegre biçimde yürütülmektedir.

Üniversitemiz Dış İlişkiler Koordinatörlüğü koordinasyonunda; ikili iş birlikleri, uluslararası araştırma ve kapasite geliştirme projeleri ile akademik personel ve öğrenci hareketliliğini destekleyen Erasmus+, Farabi ve Mevlana değişim programları aktif olarak sürdürülmektedir. Bu programların bölümümüz düzeyindeki duyuru, başvuru, yönlendirme ve intibak süreçleri; görevlendirilen Bölüm Koordinatörlerimiz tarafından kurumsal kalite güvencesi ilkeleri doğrultusunda titizlikle yönetilmektedir [\[1_OD3\]](#), [\[2_OD3\]](#).

Ayrıca bölümümüz öğretim elemanları; gıda güvenliği, et ve ürünleri teknolojisi, biyobozunur ambalajlama ve ileri muhafaza teknikleri gibi öncelikli çalışma alanlarında ulusal ve uluslararası düzeydeki diğer yükseköğretim kurumları, araştırma enstitüleri ve sektör paydaşları ile ortak projeler (TÜBİTAK, BAP, çok merkezli Ar-Ge çalışmaları vb.) geliştirerek araştırma yetkinliklerini ve ortak araştırma ekosistemine katkılarını sürekli artırmaktadır [\[3_OD3\]](#), [\[4_OD3\]](#), [\[5_OD3\]](#), [\[6_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3

D. TOPLUMSAL KATKI

D.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi ve Toplumsal Katkı Kaynakları

D.1.1. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi

Aksaray Üniversitesi; nitelikli insan gücü yetiştirmeyi, bölgesel kalkınmaya öncülük etmeyi, Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (ASÜSEM) ile Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (UZEM) aracılığıyla yaşam boyu öğrenme kültürünü yaygınlaştırmayı, dış paydaşlarla sürdürülebilir iletişim mekanizmaları kurmayı, kamu-üniversite-sanayi-toplum iş birliklerini artırmayı, girişimcilik ve kariyer odaklı projeleri desteklemeyi, "engelsiz üniversite" vizyonunu ve çevre/sürdürülebilirlik bilincini yerleşke genelinde tesis etmeyi temel toplumsal katkı politikası olarak benimsemiştir. Güzelyurt Meslek Yüksekokulumuz, Üniversitemizin bu stratejik politikası ve kalite güvencesi ilkeleriyle tam bir uyum içerisinde hareket ederek kurumsal toplumsal katkı hedeflerini tüm operasyonel süreçlerine entegre etmiştir [\[1_OD3\]](#), [\[2_OD3\]](#), [\[3_OD3\]](#), [\[4_OD3\]](#), [\[5_OD3\]](#), [\[6_OD3\]](#). Bu doğrultuda Gıda İşleme Bölümü olarak; öğrencilerimizin mesleki bilgi ve becerilerini toplum yararına dönüştürmelerini sağlayan, sosyal sorumluluk

ve toplumsal duyarlılık bilincini pekiştiren, yerel halk ve bölgesel paydaşlarla doğrudan temas kuran uygulamalı faaliyetlere öncelik verilmiştir. Söz konusu faaliyetlerin amaç ve hedefler doğrultusunda planlanması, kurumsal koordinasyonu, Toplumsal Katkı Alt Çalışma Grubu ve Kalite Komisyonu süreçleriyle uyumlu idari yönetim ve değerlendirmeleri Bölüm Başkanlığımız koordinasyonunda titizlikle yürütülmektedir. Hayata geçirilen tüm toplumsal katkı ve sosyal sorumluluk uygulamaları; şeffaflık, hesap verebilirlik ve kamuoyunu doğru bilgilendirme ilkeleri doğrultusunda, Bölümümüz ve Güzelyurt Meslek Yüksekokulu resmî web sayfaları ile kurumsal iletişim/medya kanalları üzerinden eş zamanlı olarak paylaşarak iç ve dış paydaşlarımızın erişimine sunulmakta, böylece faaliyetlerin toplumsal etki ve görünürlüğü güvence altına alınmaktadır [7_OD3], [8_OD3], [9_OD3].

Olgunluk Düzeyi: 3

D.2. Toplumsal Katkı Performansı

D.2.1. Toplumsal katkı performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

Gıda İşleme Bölümümüzde toplumsal katkı performansı; süreçlerin sistematik olarak izlenmesi, ölçülmesi, iç ve dış paydaş geri bildirimleriyle değerlendirilmesi ve sürekli iyileştirilmesi (PUKÖ) ilkeleri doğrultusunda yürütülmektedir. Bu kapsamda, Üniversitemizin ve Yüksekokulumuzun stratejik hedefleriyle uyumlu performans göstergeleri esas alınarak çalışmalar periyodik olarak takip edilmektedir. Bölümümüz; eğitim-öğretim ve araştırma misyonunun yanı sıra akademik kadromuzun yerel dokuya sağladığı mesleki/akademik katkıları, halk sağlığı ve gıda güvenliğine yönelik saha uygulamalarını ve öğrencilerimizin Güzelyurt bölgesine sunduğu sosyal, kültürel ve ekonomik canlılığı çok boyutlu bir yaklaşımla ele almaktadır. Öğrencilerimizin ve akademik personelimizin temel gereksinimlerini yerel dinamiklerle bütünleşerek karşılamasının bölge esnafı ve yerel kalkınma üzerindeki sosyo-ekonomik etkileri paydaş etkileşimleri doğrultusunda gözlemlenmekte ve değerlendirilmektedir. Toplumsal katkı performansının izlenmesi ve niteliğinin artırılmasında; Birim Danışma Kurulu toplantıları, Toplumsal Katkı Alt Çalışma Grubu Kalite Komisyonu kararları ve dış paydaş istişareleri temel kurumsal mekanizmalar olarak işletilmektedir. Bu toplantılarda yerel yönetimler, sektör temsilcileri, mezunlar ve bölge halkının görüş, talep ve geri bildirimleri

sistematik olarak kayıt altına alınmaktadır. Elde edilen nitel ve nicel veriler; toplumsal katkı faaliyetlerimizin somut çıktılara dönüştürülmesi, etki düzeyinin ölçülmesi ve sonraki dönem planlamalarının (önlem alma/iyileştirme) şekillendirilmesinde temel bir karar destek mekanizması olarak kullanılmaktadır alınmaktadır [\[1_OD2\]](#), [\[2_OD3\]](#), [\[3_OD2\]](#), [\[4_OD3\]](#), [\[5_OD3\]](#), [\[6_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi: 3