



**AKSARAY ÜNİVERSİTESİ**  
**GÜZELYURT MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ GIDA**  
**TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**  
**BÖLÜM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU (BÖDR)**

2024



## **A. GENEL BİLGİLER**

### **A.1. Giriş**

Bölüm Öz Değerlendirme Raporu (BÖDR), Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı'nın yıllık iç değerlendirme süreçlerini sistematik bir şekilde izlemek ve geliştirmek amacıyla hazırlanmaktadır. Bu rapor, bölümün eğitim-öğretim faaliyetleri, akademik ve idari süreçleri, fiziki altyapı ve kaynak yönetimi gibi kritik alanlarda performansını değerlendirmek için bir rehber niteliği taşır. Bölümün temel misyonu ve vizyonu doğrultusunda, mevcut durum analiz edilerek eksiklikler belirlenir ve iyileştirme önerileri sunulur.

BÖDR'nin hazırlanmasında, öğrencilerin eğitim çıktılarından akademik kadro ve fiziki altyapıya kadar uzanan geniş bir çerçeve ele alınır. Bu süreçte, üniversitenin kalite güvencesi politikaları ve stratejik hedefleri temel alınarak, sürekli iyileştirme odaklı bir yaklaşım benimsenir. Rapor, bir yandan bölümün mevcut durumunu ve potansiyelini ortaya koyarken, diğer yandan da üniversite-sanayi iş birliği ve bölgesel kalkınma hedeflerine katkıda bulunmayı amaçlar.

Bu rehberde, BÖDR'nin hazırlanması sırasında dikkat edilmesi gereken hususlar, bölümün paydaşlarının görüşleri doğrultusunda şekillendirilmiş öneriler ve konuya ilişkin açıklamalar yer almaktadır. Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı'nın çağdaş ve mesleğin gerekliliklerine uygun olarak eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürebilmesi adına, BÖDR önemli bir araçtır. Bölümün ulusal ve uluslararası düzeyde tanınırlığını artırmak ve sürdürülebilir gelişim için sağlam bir temel oluşturmak hedeflenmektedir.

### **A.2. Amaç**

Bölüm Öz Değerlendirme Raporu (BÖDR), Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı'nın güçlü yönlerini ortaya koyarak, gelişmeye açık alanlarını belirlemek ve bu doğrultuda sürekli iyileştirmeler gerçekleştirmek amacıyla hazırlanır. Raporun temel amacı, bölümün akademik ve idari süreçlerini, paydaşlarla iş birliği ve etkileşim içinde değerlendirerek kalite güvencesi kültürünün yaygınlaştırılmasını ve içselleştirilmesini sağlamaktır.

Bu süreç, bölümün Akran Değerlendirmesi ve Program Akreditasyonu gibi kalite standartlarını karşılamada önemli bir fırsat sunar. Öz değerlendirme çalışmaları hem bölümün mevcut performansını ölçme hem de gelecekteki hedeflerine ulaşmak için stratejik planlar oluşturma açısından kritik bir role sahiptir.

BÖDR'nin hazırlanmasında; kapsayıcılık ve katılımıcılığın sağlanması, bürokratik veri yönetiminden ziyade süreç odaklı bir yaklaşım benimsenmesi, Çalışma Grupları ve Kalite Komisyonu süreçlerinde



şeffaflık ilkelerine uygun hareket edilmesi esastır. Bu çalışmalar, düzenli eğitim programları ile desteklenerek hem bölüm içindeki kalite farkındalığının artırılmasını hem de paydaşlar arası güçlü bir iletişim ağı oluşturulmasını hedefler.

Sonuç olarak, BÖDR'nin temel amacı, bölümün sürdürülebilir gelişimine rehberlik etmek, kalite standartlarına uyumunu güçlendirmek ve üniversite-gıda sektörü-toplum iş birliğini etkin bir şekilde desteklemektir.

### **A.3. İçerik**

Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı için hazırlanan Bölüm Öz Değerlendirme Raporu (BÖDR), Bölüm Kalite Komisyonu tarafından belirlenen çerçeve doğrultusunda hazırlanmıştır. Rapor, kılavuzda belirtilen standartlara uygun olarak yapılandırılmış olup, bölümün tüm faaliyetlerini kapsayıcı bir şekilde ele alacak şekilde detaylandırılmıştır.

BÖDR, bölümün mevcut durumunu ve performansını değerlendirmek için gerekli bilgi, belge ve kanıtları kapsamaktadır. Bu içerik, eğitim-öğretim süreçlerinden akademik kadro yeterliliğine, fiziki altyapıdan paydaşlarla kurulan ilişkilere kadar geniş bir yelpazeyi kapsamaktadır. Bölümün güçlü yönleri ve gelişime açık alanları, raporda sistematik bir şekilde analiz edilerek, iyileştirme önerileri somut verilerle desteklenmiştir. Bu kapsamda, Bölüm Öz Değerlendirme Raporu'nda;

#### *✓ Bölüm Ne Yapmaya Çalışıyor? (Bölümün Misyonu ve Hedefleri)*

Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programı ile gıda maddelerinin sağlık koşullarına ve gıda kodeksine uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması ve depolanması ile gıdalar üzerinde duyuşsal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrol analizlerinin yapılmasında ve sonuçlarının yorumlanmasında ihtiyaç duyulan nitelikli uzmanlar yetiştirmeyi hedeflemektedir. Bölümün misyonu, çağdaş yönetim bilimlerinin ilkelerini benimseyen, analitik düşünebilen, problem çözme yeteneğine sahip, etik değerlere bağlı bireyler yetiştirerek, özel sektör ve kamu kuruluşlarının ihtiyaçlarını karşılamaktır. Bölüm, aynı zamanda bölgesel kalkınmaya katkı sağlamayı ve üniversite-gıda sektörü iş birliğini geliştirmeyi amaçlamaktadır.

#### *✓ Bölüm Misyon ve Hedeflerine Nasıl Ulaşmaya Çalışıyor? (Bölüm Yönetişim/Organizasyonel Süreçleri ve Faaliyetleri)*



Bölüm, misyon ve hedeflerine ulaşmak için çeşitli yönetim ve organizasyonel süreçler ile faaliyetleri hayata geçirmektedir:

- *Eğitim-Öğretim Faaliyetleri:* Müfredat, çağın gereksinimlerine uygun olarak düzenlenmiş olup teorik ve uygulamalı derslerle desteklenmektedir.
- *Akademik Kadro:* Yeterli öğretim elemanları ile öğrencilerin bilgi ve becerilerini artırmaya yönelik eğitim faaliyetleri sürdürülmektedir.
- *Paydaşlarla Etkileşim:* Mezunlar, öğrenciler ve sektör temsilcileriyle görüş alışverişi sağlanarak, program çıktıları gözden geçirilmektedir.
- ✓ *Bölüm Misyon ve Hedeflerine Ulaştığına Nasıl Emin Oluyor? (Kalite Güvencesi Süreçleri, Öz Değerlendirme Süreçleri)*

Bölüm, hedeflerine ulaşp ulaşmadığını değerlendirmek için kalite güvencesi süreçlerini kullanmaktadır:

- *Bölüm Öz Değerlendirme Raporları:* Her yıl hazırlanan Bölüm Öz Değerlendirme Raporları (BÖDR) ile performans değerlendirilir.
- *Anket ve Geri Bildirimler:* Öğrencilerden alınan geri bildirimler analiz edilerek süreçlerdeki eksiklikler belirlenir.
- *Akademik Performans Takibi:* Öğrencilerin ders başarıları izlenmekte olup mezuniyet sonrası istihdam durumları takip edilmektedir.
- *Akreditasyon Süreçleri:* Bölüm, belirlenen standartlara uygunluk için akreditasyon süreçlerine katılacaktır.
- ✓ *Bölüm Geleceğe Yönelik Süreçlerini Nasıl İyileştirmeyi Planlıyor? (Yükseköğretimin Hızlı Değişen Gündemi Kapsamında Birimin Rekabet Avantajını Koruyabilmesi için Sürekli İyileşme Faaliyetleri)*

Bölüm, yükseköğretimdeki değişimlere uyum sağlayarak sürekli iyileştirme faaliyetleri gerçekleştirmektedir:

- *Müfredat Güncellemeleri:* Teknolojik gelişmeler ve ihtiyaçlar doğrultusunda ders içerikleri düzenli olarak yenilenmektedir.



- *Uluslararasılaşma:* Erasmus ve değişim programlarına yönelik öğrenci ve öğretim üyesi katılımı teşvik edilmektedir.
- *Dijitalleşme:* Eğitim ve yönetim süreçlerinde dijital teknolojilerin kullanımı imkanlar dahilinde özendirilmektedir.

Bu kapsamlı yaklaşımlar, bölümün eğitim-öğretim kalitesini artırarak rekabet avantajını korumasını ve sürdürülebilir büyüme sağlamasını hedeflemektedir.

## **B. KANITLAR**

### **B.1. Kanıt Örnekleri**

Gıda Teknolojisi Programı kapsamında 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılı güz dönemi öğrencilerimiz Güzelyurt'ta üretim yapan Gelveri Ekmek Fırını götürülmüştür. Burada hammaddeler, ekmek hamuru bileşenleri, hamurun yoğurulması, fermentasyon, şekil verme ve pişirme prosesleri hakkında bilgi edinmişlerdir.

#### **B.1.1. Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı Öğrenci-Akademisyen-Dış Paydaş Buluşması**

**Kanıt:** <https://gidaislt.aksaray.edu.tr/programimiz-ogrencileri-ile-gelveri-ekmegi-yapimi>

## **C. BÖLÜM HAKKINDA BİLGİLER**

### **C.1. Tarihsel Gelişim**

Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı, Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu bünyesinde 2008-200- Eğitim Öğretim Yılı Güz Döneminde Fermantasyon adı ile açılmış ve yine bu dönemde ilk kez öğrenci olarak, eğitim hayatına başlamıştır. 2009-2010 Eğitim Öğretim yılında Gıda Teknolojisi müfredatı uygulanmaya başlanmıştır. Program 2010 yılında ilk mezunlarını vermiştir. Bu program, öğrencilere Gıda Teknolojisi alanında yetişen bir tekniker her türlü bitkisel ve hayvansal gıdaların besin değerlerini kaybetmeden ve hijyenik olarak üretilmesini ve saklanması gibi konularda bilgi kazanarak, gıda maddelerinin sağlık koşullarına ve gıda kodeksine uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması ve depolanması ile gıdalar üzerinde duyuşsal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrol analizlerinin yapılmasında ve sonuçlarının yorumlanması ilgili konuları ele alma ve çözme yeteneklerini geliştirmeyi hedefleyen bir yapıya sahiptir.



## C.2. İletişim Bilgileri

### Bölüm Kalite Komisyonu Başkanı

**Adı Soyadı:** Öğr. Gör. Nuran ERDEM

**Adres:** Aksaray Üniversitesi, Güzelyurt Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı

**Telefon:** 0382 288 38 70

**E-Posta:** [nuranerdem@aksaray.edu.tr](mailto:nuranerdem@aksaray.edu.tr)

## C.3. Programa Ait Bilgiler

Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı, Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu bünyesinde bünyesinde 2008-2009 Eğitim Öğretim Yılı Güz Döneminde Fermantasyon adı ile açılmıştır. Program 2010 yılında ilk mezunlarını vermiştir. 2009-2010 Eğitim Öğretim yılında Gıda Teknolojisi müfredatı uygulanmaya başlanmıştır. Gıda Teknolojisi Programı için YÖK tarafından kabul edilen kontenjan 25 kişi olup, halihazırda (2024-2025 güz dönemi) bu programa kayıtlı öğrenci sayısı alttan alan öğrencilerle birlikte 77'dir. Gıda Teknolojisi programının amacı, gıda maddelerinin sağlık koşullarına ve gıda kodeksine uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması ve depolanması ile gıdalar üzerinde duyuşsal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrol analizlerinin yapılmasında ve sonuçlarının yorumlanmasında çalışacak eleman yetiştirmektir. Bu bölümü bitirenler gıda teknikeri unvanı ile gıda mühendislerine yardımcı olarak çalışırlar. Gıda Teknolojisi alanında yetişen bir tekniker her türlü bitkisel ve hayvansal gıdaların besin değerlerini kaybetmeden ve hijyenik olarak üretilmesini ve saklanması sağlar.

Bu programdan mezun olacaklar;

1. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na bağlı kuruluşlarda
2. Hıfzısıhha Enstitüsü
3. Belediyeler
4. İl Sağlık Müdürlükleri
5. Meyve ve sebze ürünleri, et ve süt ürünleri, bitkisel yağ ve tahıl ürünleri ve fermente ürünlerin üretildiği işletmelerde
6. Hazır yemek sanayi
7. Özel laboratuvarlar, AR-GE ve kalite kontrol laboratuvarlarında istihdam edilebilirler.



Program amaçlarına ulaşma kapsamında Gıda Teknolojisi Programı'nın misyonu ve eğitim amaçları Aksaray Üniversitesi ve Güzelyurt Meslek Yüksekokulu öz görevleriyle uyumludur. Bu bölümün öncelikli amacı gıda üretimi, analizleri vb. alanlarda yardımcı teknik personeli yetiştirmek olup, dersler ve derslerin içerikleri, Gıda Teknolojisi alanında çalışacak kişilerin sahip olması gereken temel Gıda Teknolojisi bilgisini kazandırmak, mesleklerini yapabilmeleri için gerekli yetkinliğe ulaşmalarını sağlamak amaçlarıyla ve programın öğrenme çıktılarıyla uyumlu olarak hazırlanmıştır. Ayrıca bu uyumu Üniversite, Yüksekokul ve Bölümün Misyon ve Vizyonları ile açıkça görebiliriz.

Öğrencilerin bu Programa kabulü için en az lise mezunu olmaları gerekliliğinin yanı sıra ÖSYM tarafından gerçekleştirilen YKS (Yükseköğretim Kurumları Sınavı) sınavına girmeleri ve bu program için belirlenen yeterli TYT puanını almaları gerekmektedir. ÖSYM' nin 2024 YKS Tercih Kılavuzuna göre, 2021 YKS sınavıyla ilk öğrencilerini alan programımıza son yerleşen kişinin başarı sıralaması ise 1.748.856'dır. Öğrenciler, yerleştirme sonunda kontenjan kalırsa ek yerleştirme ile açık olan programlara istedikleri takdirde YKS puanlarına göre yerleştirilmektedirler.

Ayrıca bu programa kabul edilen öğrencilerin; etkili iletişim kurma, düşüncelerini düzgün bir şekilde ifade edebilme, analitik düşünme, empati yapma, yenilik ve gelişmelere ayak uydurma becerilerine sahip olmaları da aldıkları eğitim sürecinde öğrencilere olumlu yönde katkılar sağlayacaktır.

Bölümde, 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; Aksaray Üniversitesi tarafından ayrıntılı olarak tanımlanmış olan ve <https://ogris.aksaray.edu.tr/Mevzuat> adresinde yer alan yönetmelik ve yönergelerde belirtilen kurallar dikkate alınmaktadır.

Adalet programımız kapsamında 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılı içinde, daha önce Süt Teknolojisi Programından mezun olmuş bir öğrenci ve hali hazırda Niğde Açık Ceza İnfaz Kurumu'nda Tekniker olarak çalışmakta olup, bu programa kayıt yaptırmıştır. Bunun yanı sıra daha önceki yıllarda birkaç öğrenci ise programımız öğrencisi olmadan önce başka bölümlerden mezun olmuş veya başka üniversitelerin aynı bölümünde okumakta iken programımıza yatay geçiş yapmıştır. Söz konusu öğrenciler önceden başka Üniversitelerden aldıkları dersler için gerekli usule uygun olarak muafiyet başvuru yapabilmektedir. Gıda Teknolojisi Programımıza kayıt yaptıran belirtilen durumdaki öğrencilerin dönem başında muafiyet başvuruları değerlendirilerek sonuca bağlanmıştır.



Muafiyet başvurularının değerlendirilmesinde öğrencilerin önceden aldığı derslere ilişkin olarak transkriptlerine bakılmakta, transkriptlerinde gözüken aldıkları dersler ile programımız kapsamında alacakları derslere bakılarak içlerinde aynı veya benzer derslerin olup olmadığı saptanmakta; eğer aynı veya benzer derslerin saptanması durumunda ise derslerin birbirleriyle içeriği, kredi/AKTS'si kıyaslanmaktadır. Hem içerik hem de kredi/AKTS yönünden uygun olan derslerden öğrenci muaf tutulmaktadır.

Erasmus programları ise Yüksekokulumuzun uluslararası stratejisine uyumlu olarak hem öğretim elemanları, hem de öğrencilerimize yönelik olarak uygulanabilmektedir.

Gıda Teknolojisi Programını tercih eden öğrenciler, 2 yıllık Önlisans eğitimini tamamladıktan sonra; ÖSYM'nin düzenlediği DGS (Dikey Geçiş Sınavı)'ndan yeterli puana sahip olmaları koşuluyla, üniversitelerin "Gıda Mühendisliği", "Kimya", "Beslenme ve Diyetetik", "Bitki Koruma" ve "Tarımsal Biyoteknoloji" Bölümleri gibi 4 yıllık lisans programlarına dikey geçiş yapabilmektedirler.

Gıda Teknolojisi Programımız kapsamında, bu alana ilişkin sektördeki tüm paydaşlarının desteği ile ülkemiz ve dünyamızdaki gelişmelere paralel olarak çeşitli faaliyetler (staj, sertifika programları, seminer, kongreler vs.) planlanmaktadır. Gıda üretimi ve analiz laboratuvarları alanında farklı kademelerde görev yapan çeşitli mesleklerden olan kişiler ve çeşitli kuruluşların temsilcileri ile öğrenciler bir araya getirilerek, onların mevcut çalışma yaşamı hakkında bilgi edinmelerini sağlanmakta ve bu suretle kariyer planlamalarında destek olunmaktadır. Bu kapsamda başlıca paydaşlarımız şunlardır: Resmi kurum ve kuruluşlar, Özel Sektör Kuruluşları, Sivil Toplum Kuruluşları, Üniversite Akademik Personeli, Üniversite İdarî Personeli, Öğrenciler ve aileleri, Mezunlarımız.

Yüksekokulumuzda öğrencilere, ders ve kariyer planlaması konularında danışman öğretim elemanları tarafından danışmanlık hizmeti verilmektedir. Danışmanlar; öğrencilerin kayıtlı oldukları programı izlemelerinde, eğitim-öğretim çalışmaları ve üniversite yaşamıyla ilgili sorunlarının çözümünde rehberlik yapmakla, öğrencileri birinci sınıftan itibaren her konuda bilgilendirmek, yönlendirmekle, staj ve kayıt işlemlerini yapmakla görevlidirler.





Ayrıca Gıda İşleme Programımızdaki öğrencilerimizin derslere ve kariyer planlamasına ilişkin bilgilendirilmesi/yönlendirilmesi; gerçekleştirdiğimiz oryantasyon programlarıyla, sınıfımız için kurduğumuz whatsapp grubumuz vasıtasıyla, e-posta ve ASUZEM aracılığıyla, Gıda Bilimi ve Teknolojisi alanında çeşitli mesleklerden olan kişilerle bölümümüz öğrencilerimizi bir araya getiren organize ettiğimiz söyleşiler vasıtasıyla gerçekleştirilmektedir.

Bölümümüz öğretim görevlileri tarafından programımızın birinci sınıf öğrencilerine yönelik olarak oryantasyon programı son olarak 2024-2025 güz dönemi başında Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Karballa'da gerçekleştirilmiştir. Oryantasyon programında öğrencilerimize, Aksaray Üniversitesi Önlisans, Lisans Sınav Yönetmeliği doğrultusunda, mezun olabilmek için programımız kapsamında almaları gereken derslerden, tamamlamaları gereken kredi, AKTS yükünden, staj yapma zorunluluğundan, zorunlu ve seçmeli derslerin hangi dersler olduğundan, programımız kapsamında her bir dönem için almaları gereken zorunlu ve seçmeli ders sayılarından, sınavların nasıl gerçekleştirileceğinden, harf notlarının her birinin ne anlama geldiğinden bahsedilmiştir.

Gıda Teknolojisi Programı kapsamında 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılı güz dönemi öğrencilerimiz Fermente Gıdalar teknolojisi kapsamında Güzelyurt'ta üretim yapan Gelveri Ekmek Fırını götürülmüştür. Burada hammaddeler, ekmek hamuru bileşenleri, hamurun yoğurulması, fermentasyon, şekil verme ve pişirme prosesleri hakkında bilgi edinmişlerdir. Sonucunda; öğrencilerin ekmek üretimi alanında icra etmeyi amaçladıkları mesleklere ulaşabileceklerine dair motivasyonları sağlanmış, mesleğin önemi ve görevleri konusunda öğrenciler bilgilendirilmiş, üretimin gerçekleşmesinde kendilerine önemli görevler düştüğü ise uygulamadaki bazı ekmek üretimi ile ilgili konulardan da örnekler verilerek somutlaştırılmıştır.

Öğrencilerin program kapsamındaki derslere ait başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle değerlendirilmektedir. Ders başarı ölçütleri her ders için ayrı ayrı belirlenmiş ve her dersin öğretim elemanı tarafından titizlikle uygulanmaktadır.

Üniversitemizde; ara sınav, ara sınav mazeret sınavı, yarıyıl sonu sınavı, bütünleme sınavı ve tek ders sınavları yapılır.



Öğrencinin derslerdeki başarılı olma durumuna ve öğrencinin mezuniyet koşullarını sağlayıp sağlamadığına ilişkin kararlar keyfi olmayıp, “Aksaray Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği’nde (<https://ogris.aksaray.edu.tr/Mevzuat>) belirlenen esaslara göre yürütülmektedir.

Meslek Yüksekokulumuzda, ilgili Yüksekokul ve Bölüm Öğretim Elemanlarından oluşan Mezuniyet Komisyonu bulunmaktadır. Öğrencilerin mezun olma şartlarını gerçekleştirip-gerçekleştirmedığı komisyon kararı ile verilmektedir. Öğrencilerin mezuniyet koşullarını sağlayıp sağlamadığı bu bağlamda; mezuniyet için gereken öngörülen kredi, AKTS yükü, staj gibi Aksaray Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esas alınarak karar verilmektedir. Bu programın toplam öğrenim süresi 2 yıldır ve bir öğrencinin öğrenimini başarı ile bitirerek Gıda Teknolojisi Programından ön lisans derecesi elde edebilmesi için; 40 günlük zorunlu stajını tamamlaması, staj değerlendirme dersinden başarıyla geçmesi, bu programda alması gereken zorunlu ve seçimli derslerin (120 ATKS karşılığı) tümünden başarılı olması zorunludur. Gıda Teknolojisi programı mezuniyet koşulları için bkz.

**Kanıtlar:**[Aksaray Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim- Öğretim ve Sınav Yönetmeliği-10.01.2023: https://ogris.aksaray.edu.tr/dosya/3c5c8c86-1e6d-49a7-9ab7-652a6de00523.pdf](https://ogris.aksaray.edu.tr/dosya/3c5c8c86-1e6d-49a7-9ab7-652a6de00523.pdf)

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

Bölümümüz, Programımızın gelişebilmesinin ancak tüm paydaşlarının desteği ile mümkün olabileceğinin bilinci ile hareket etmekte ve bu amaca yönelik olarak paydaşlarını sürece dâhil etmektedir. Başlıca paydaşlarımız; Üniversitemiz ve Güzelyurt MYO’nun işbirliği içerisinde bulunduğu kurumlardır. Bu kapsamda paydaşlarımız şunlardır: Valilik, Belediye ve diğer resmî kurumlar, Özel kurumlar, Yüksek Öğretim Kurulu, Üniversitelerarası Kurul, Sivil Toplum Kuruluşları, Akademik personelimiz, İdarî personelimiz, Öğrencilerimiz ve aileleri, mezunlarımız.

Bu programın açılması için gerekli belgelerin hazırlanması, derslerin, ders içeriklerinin, kredi, AKTS yüklerinin, zorunlu ve seçmeli derslerin belirlenmesi ile devam eden tüm süreçler bu bölümün öğretim görevlileri tarafından yapılan istişareler sonucunda eğitimin amaçları da gözetilerek hazırlanmıştır.

Öğrencilerin, Öğrenci Seçme & Yerleştirme Merkezinin (ÖSYM) yaptığı Yüksek Öğretim Kurumları Sınavı TYT puan türündeki tercih sıralamasına göre yerleştirmesi yapılır.



Yatay geçiş, Aksaray Üniversitesi'nin “Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Yatay Geçiş Esaslarına İlişkin Yönerge” hükümlerine göre yapılmaktadır.

**Kanıtlar:**

- Yatay Geçiş İş Akış Süreci:

<https://apiozdegerlendirme.aksaray.edu.tr/Storage/236175/170/GostergeCevapProofFiles/1.2.%20Yatay%20Ge%C3%A7i%C5%9F%20%C4%B0%C5%9F%20Ak%C4%B1%C5%9F%20S%C3%BCreci.pdf>

- Asü Yatay Geçiş Yönergesi:

<https://apiozdegerlendirme.aksaray.edu.tr/Storage/236175/170/GostergeCevapProofFiles/1.2.%20As%C3%BC%20Yatay%20Ge%C3%A7i%C5%9F%20Y%C3%B6nergesi.pdf>

- Asü Yatay Geçiş Esasları:

<https://apiozdegerlendirme.aksaray.edu.tr/Storage/236175/170/GostergeCevapProofFiles/1.2.%20As%C3%BC%20Yatay%20Ge%C3%A7i%C5%9F%20Esaslar%C4%B1.pdf>

Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu'na kayıtlı olan tüm öğrencilerin bir akademik danışmanı bulunmaktadır. Danışmanlığın amacı Öğrencilere, eğitim-öğretim konuları başta olmak üzere, karşılaşılabilecek sorunların çözümünde yardımcı olmak, mesleki açıdan yönlendirmek, rehberlik yapmak; yaşam boyu öğrenme alışkanlığı kazanmalarına katkıda bulunmak, üniversite ve fakülte/yüksekokul/meslek yüksekokulu ve çevre olanakları hakkında bilgilendirmek, başarı durumlarını izlemek ve başarısızlık durumunda yönlendirmek, ders seçiminde yardımcı olmaktır. Danışman olarak görevlendirilen öğretim elemanının görevleri, danışmanı olduğu öğrenciler mezun oluncaya kadar devam eder.

**Kanıtlar:**

<https://apiozdegerlendirme.aksaray.edu.tr/Storage/236175/170/GostergeCevapProofFiles/1.4.%20As%C3%BC%20%C3%96%C4%9Frenci%20Dan%C4%B1%C5%9Fmanl%C4%B1%C4%9F%C4%B1%20Y%C3%B6nergesi.pdf>

Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir. "Aksaray Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği" hükümlerine göre değerlendirilmektedir.

Programın amaç ve hedeflerine Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu web sayfasından kolaylıkla erişilebilmektedir.



Gıda Teknolojisi programı için YÖK tarafından kabul edilen kontenjan 25 kişi olup, halihazırda (2024-2025 güz dönemi) bu programa kayıtlı öğrenci sayısı alttan alan öğrencilerle birlikte 77 dir.

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 Laboratuvarı ve 1 adet Kimyasal Analiz Laboratuvarı bulunmakta olup, uygulamalar genellikle burada yapılmaktadır.

Programın amaçlarına ulaşabilmesi bakımından disiplinler arası değerlendirmeler de dikkate alınarak eğitim planları ve öğretim faaliyetleri çağın gereklerine göre uygun aralıklarla güncellenmektedir.

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. Bunlardan 3'ü Gıda Mühendisliği alanında uzman 1'i Kimya alanında uzmandır. Öğretim elemanı sayısı yeterlidir ve öğretim elemanlarının atamaları, Yükseköğretim Kurulu (YÖK) atama kriterlerine uygunluk sağlamaktadır.

Gzelyurt Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı için Öğretim elemanlarımızın tamamı öğretim kadrosu için yeterli niteliklere sahip ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesi için hizmet sunmaktadır.

Akademik olarak spesifik alanda uzmanlaşmış öğretim görevlileri, sürdürülebilir performans ilkesini temel alarak programa katkı sağlamaktadır.

Akademik çalışmalarda özgünlük ve nitelik YÖK'ün kararları doğrultusunda alınmakta ve bu durum üniversitenin atama yükseltme kriterlerine yansıtılmaktadır.

**Kanıtlar:** Aksaray Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama yönergesi:

<https://www.yok.gov.tr/Documents/Akademik/AtanmaKriterleri/aksaray-kriter-13122024.pdf>

Aksaray Üniversitesi, Güzelyurt Meslek Yüksekokulu bünyesinde bulunan derslikler bölüm dersleri için kullanılmaktadır. Eğitim faaliyetleri için gerekli altyapı sağlanmış olup, Bilgisayar destekli dersler için Yüksekokul bünyesindeki Bilgisayar laboratuvarları kullanılmaktadır.

Bilgisayar laboratuvarı ve enformatik altyapı, öğrencilerin bilimsel ve eğitsel çalışmalarını desteklemektedir.

Programda öğrencilerinin kullanımına hazır 2 adet derslik, 1 adet Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı ve 1 adet Kimyasal Analiz Laboratuvarı bulunmaktadır.



Aksaray Üniversitesi, Aksaray Güzelyurt Meslek Yüksekokulu bünyesinde bulunan mini kütüphanenin yanı sıra öğrencilerimiz Güzelyurt ilçesinde bulunan kütüphaneden de yararlanabilmektedir.

Aksaray Üniversitesi, Aksaray Güzelyurt Meslek Yüksekokulu binasında engelliler için altyapı düzenlemesi yapılmıştır.

Bölümümüz idari kadrosu ve yönetim kadrosunun yapıcı liderliği ile programın kalitesinin sürekli artırılması hedeflenmektedir. Bölümümüzün üniversite tarafından sunulan konferans salonları, teknik olanaklar gibi tüm hizmetlere sürekli erişimi bulunmaktadır. Program kalitesinin sürekli geliştirilmesi konusunda sağlanan parasal destekler yeterli düzeydedir.

Üniversitemiz akademik teşvik ödenekleri ile öğretim kadrosunun bilimsel yayın ve proje üretim süreçlerini desteklemektedir. Bölümümüz öğretim elemanlarına bireysel çalışma odaları, çalışma masaları ve kitaplık üniteleri sağlanmaktadır. Kişiyeye özel yazıcı ve yeterli sarf malzemeleri sağlanmaktadır.

Ders anlatımı sırasında kullanılacak bilgisayar kasası ve projeksiyon cihazı bulunan derslikler öğretim elemanlarının hizmetine sunulmuştur. Üniversitemiz fiber optik kablo ile yapılmış bilgisayar ağı ile donatılmıştır. 7/24 kütüphane erişimi sağlanmaktadır. Kütüphanemiz sürekli güncellenen veri tabanları, basılı ve dijital kitaplar/yayınlar ile hizmet vermektedir.

Ayrıca öğretim kadrosunun talep ettiği yayınlar en kısa sürede kütüphane tarafından temin edilmektedir. Ders saatleri ve ders programları akademisyenlerin bilimsel yayın üretimine destek verecek şekilde düzenlenmiştir. Bölümümüz için ayrılan üniversite parasal kaynakları gereken altyapının kurulması ve geliştirilmesi için yeterlidir. Bölümde kullanılan programlar üniversitemiz tarafından sağlanmakta ve bilgi-işlem teknik desteği tarafından gerekli tüm bakım, güncelleştirme hizmetleri 7/24 sağlanmaktadır.

Bölümümüz yönetim ve idari kadrosu program için gerekli tüm kurumsal hizmetleri sağlamaktadır. Üniversite merkez yönetimi ile bölüm iletişimi ve koordinasyonu sağlanmaktadır.

Üniversite bilgi-işlem daire başkanlığı ile sürekli koordinasyon halinde olup, teknik program çıktılarının sağlanması konusunda yeterli destek alınmaktadır. Bölümümüz; yüksekokulumuzda bulunan tüm bölümler ve programlar ile koordineli şekilde çalışmaktadır. Rektörlük ile karar alma süreçleri ve programdan beklenen sonuçların karşılanması, program kalitesinin sağlanması ve kalitenin sürdürülebilirliği konusunda sürekli işbirliği ile faaliyetlerini sürdürmektedir.



Program kalitesinin geliştirilmesi hususunda belirli aralıklarla bölümümüzde gerçekleştirilen toplantılar rektörlük ile paylaşılarak gerekli kararların en hızlı şekilde uygulamaya geçilmesi hususunda destekleyici bir modelde işbirliği gerçekleştirilmektedir.

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 düzenlenmiştir. Bilgi-Belge akışı EBYS üzerinden hızlı ve çevre dostu biçimde gerçekleştirilmektedir.

Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programından mezun olan tüm öğrenciler, programın sunduğu yeterlilikleri kazanmış olurlar. Bu programı bitirip DGS ile lisans eğitimini tamamlayacak olan öğrenciler mezun iletişim havuzunda yer almalarını sağlayacak çalışmalar yapılmaktadır. Ayrıca, Gıda Teknolojisi programından mezun olacak öğrencilerin, eğitim hayatları sonrasındaki iş hayatlarını takip edecek bir mezun havuzu oluşturulması planlanmaktadır.

#### **C.4. Program Çıktıları**

Bölümümüzün temel 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 için teknik personel yetiştirmektir. Gıda Teknolojisi programımız açısından tanımladığımız her bir program çıktısı, bu program mezunlarının sahip olabilecekleri mesleklerin yerine getirilmesinde ulaşılması gereken bilgi, beceri, davranış içerikleri ve düzeyleri de göz önüne alınarak tanımlanmış, programın müfredatındaki derslerde programın öğrenme kazanımlarına uygun biçimde oluşturulmuştur.

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'nın program çıktıları Bologna sisteminde ayrıntılı olarak tanımlanmıştır. Program çıktıları düzenleneceği zaman program danışmanının bölüm başkanına önerisiyle toplantı gündemi oluşturulmakta ve tüm ilgililerin görüşü alınmaktadır. Ayrıca gerekli görüldüğü takdirde ve/veya öğretim planı güncellendiğinde program çıktıları da mutlaka güncellenmekte; program çıktılarını ölçerken iç ve dış paydaşların katılımına da önem verilmektedir.

Bu bağlamda programımız kapsamında öğrencilerle yaptığımız danışman toplantıları ve bunun yanı sıra dönem içinde ve sonunda bölüm öğretim görevlilerinin bölümde verdikleri ders bazında bölüm başkanının da dahil olduğu değerlendirme toplantıları yapılmakta; bu toplantılar sonucunda gerekirse programın öğrenme çıktılarıyla uyumlu yeni dersler de müfredata eklenebilmektedir.

Mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerin, program çıktılarını sağladıklarının kanıtı Staj Değerlendirme derslerinde elde ettikleri başarıyla ölçülmektedir.

40 günlük zorunlu staj gereklilikleri olan Gıda Teknolojisi Programı öğrencilerimize yönelik olarak ilgili sektörlerle, gıda üretimi ve analizi alanında çalışan çeşitli mesleklerden olan kişilerle işbirliği



sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmek suretiyle program çıktıları sağlanmaya çalışılmaktadır. 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.

#### **Kanıtlar:**

- Asü Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliği:

<https://apiozdegerlendirme.aksaray.edu.tr/Storage/236175/170/GostergeCevapProofFiles/1.6.%20As%C3%BC%20E%C4%9Fitim%20%C3%96%C4%9Fretim%20S%C4%B1nav%20Y%C3%B6netmeli%C4%9Fi.PDF>

- Mezuniyet İşlemleri Prosesi:

<https://apiozdegerlendirme.aksaray.edu.tr/Storage/236175/170/GostergeCevapProofFiles/1.6.%20Mezuniyet%20%C4%B0%C5%9Flemleri%20Prosesi.pdf>

- Asü Diploma Yönergesi:

<https://apiozdegerlendirme.aksaray.edu.tr/Storage/236175/170/GostergeCevapProofFiles/1.6.%20As%C3%BC%20Diploma%20Y%C3%B6nergesi.pdf>

#### **C.5. Sürekli İyileştirme**

Programın sürekli iyileştirilmesine yönelik kanıt olarak; Eğitim-öğretim ve staj komisyonlarıyla toplantılar, Akademik kurul toplantıları, Birim yöneticiliğinin organize ettiği tüm toplantılar gösterilebilir. Bu doğrultuda bu dönem gerçekleştirdiğimiz oryantasyon programı ve söyleşinin bölüm öğrencilerimize önemli katkıları olduğu, öğrencilerimizle sonrasında gerçekleştirdiğimiz görüşmelerle ve akademik anlamda dersler bazında gösterdikleri olumlu yönde ilerleyen başarı eğilimleriyle anlaşılmıştır. Ayrıca; Faaliyet raporları, Görev tanımları ve İş akış şemaları Yükseköğretim Web sayfasında yer almakta ve bunların sürekli güncellenmesi yapılmaktadır.

Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 (Program amacı) ve Ölçüt 3 (Program Çıktıları, hedefleri) ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalıdır.

Bölüm olarak tüm iç ve dış paydaşlardan gelebilecek iyileştirme önerileri dikkate alınmakta ve gerekli kurullarda tartışılarak uygulanabilir bulunması durumunda hayata geçirilmektedir. Bu bağlamda Gıda Teknolojisi Programı öğrencilerimize yönelik olarak gerçekleştirdiğimiz söyleşiler, oryantasyon programı gibi etkinlikler programımız için belirlenen program çıktılarının çoğunu karşılar düzeyde





olup; aynı zamanda programın mezunlarının erişmeleri istenen kariyer hedeflerine ve mesleki beklentilerine de olumlu katkılar sağlamaktadır.

### **C.6. Eğitim Planı**

Programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) olmalıdır. Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermektedir.

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

Eğitim planının uygulanmasında kullanılacak eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını garanti etmektedir. Program niteliği itibarı ile teorik ağırlıklı bir program olması sebebiyle öğrencilere kazandırılması gereken bilgi ve beceriler doğrultusunda eğitim planları hazırlanmakta böylece programın amaç ve hedeflerine ulaşması sağlanmaktadır.

Programın eğitim amacı şu şekilde özetlenebilir:

Küreselleşen dünyanın dinamiklerine uyum sağlamak, çalışma alanlarının yapısını daha etkin hale getirmiştir. Gıda Bilimi ve Teknolojisi alanları da bu dinamizme ayak uydurmak zorundadır. Bu kapsamda, bölümün temel 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 için teknik personel yetiştirmektir. Bu çerçevede Gıda Teknolojisi Programından mezun olmaya hak kazanmış öğrencilerimiz:

- 1: Matematik, Kimya, Biyoloji ve Teknoloji uygulama becerisi kazanır.
- 2: Gıda bileşenlerini tanır, fonksiyonlarını açıklayabilir, eksikliğinde ortaya çıkabilecek sorunları ve çözümleri tanımlama bilgisi kazanır.
- 3: Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapar ve sonuçları yorumlama becerisi kazanır.
- 4: Gıdaların işlenmesi konusunda temel ilkeleri kavrar.
- 5: Gıda sektöründeki gelişmelere cevap verecek özgün fikirler üretebilir ve AR-GE yapabilecek yeterli bilgiye sahip olur.
- 6: Gıda ile ilgili mevzuat ve işletme kontrolleri konusunda dokümantasyon hazırlama ve bunların uygulama sahalarında takibini yapabilme becerisi kazanır.
- 7: Gıda işleme, makine ve ekipmanların bakımı ve onarımını takip edebilecek yeterli bilgiye sahip olur.



- 8: İşletme içerisinde üretim ve kalite kontrol kademelerinde sorumluluk bilinci kazanır.
- 9: Disiplinler arası takımlarda ekip çalışması yapabilme becerisi kazanır.
- 10: Sorumluluğu altında çalışanların performanslarını objektif ve etik olarak değerlendirir ve denetler.
- 11: Alanı ile ilgili bilgisayar programlarını çalıştırabilme, kayıt ve dokümantasyon yapabilme becerisi kazanır.
- 12: Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisi elde eder.

Bu programda öğrencilerimizin 4 yarıyıl (2 yıl) boyunca aldıkları teorik ve pratik eğitimler, mezun olacakların istihdam edilebilecekleri mesleklerde dikkate alındığından söz konusu mesleklerin mesleki beklentilerine uygun olup, bu programın ders programı da bu doğrultuda hazırlanmıştır.

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

Bu kapsamda Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi kapsamında; Gıda Bilimi ve Teknolojisi alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir. Gıda Bilimi ve Teknolojisi alanındaki temel bilimsel bilgiye ulaşma, değerlendirme ve uygulayabilme bilgisine sahiptir. Etik ilkelerin ve etik kuralların birey ve toplum için önemini tanımlar. Gıda Teknolojisi alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlar ve değerlendirir. Gıda Bilimi ve Teknolojisi alanı ile ilgili bilgisayar programlarını ve ilgili teknolojileri kullanır. Bu alan ile ilgili temel bilgi birikimini kullanarak verilen bir görevi bağımsız olarak yürütür. Gıda Bilimi ve Teknolojisi alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemez karmaşık sorunları çözmek için çalışmalarda bulunur. Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişimlerine yönelik etkinlikleri yönetir. Gıda Bilimi ve Teknolojisi alanında edindiği temel bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla ele alır. Gıda Teknolojisi alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır. Toplumsal sorumluluk bilinci ile yaşadığı sosyal çevre için proje etkinliklere katkı verir.

Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi mevcuttur. Eğitim-öğretim planları haftalık program halinde hazırlanır ve bir akademik yıl 60 AKTS, bir yarıyıl 30 AKTS kredilik ders ve faaliyetleri kapsamaktadır. Program gıda hammaddeleri, gıdaların bileşimi, işlenmesi, fiziksel, kimyasal ve



mikrobiyolojik kalite kontrolü, gıda güvenliği ve gıda mevzuatı hakkında teorik ve pratik bilgilere dayalı dersleri içermektedir. Gıda Teknolojisi alanında çalışmak isteyen öğrencilerin biyoloji ve kimyaya ilgili ve başarılı olmaları beklenir.

Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitim verilmektedir. Öğrenciler, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları, gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek şekilde teori ve uygulama ile birleştirmektedirler. Bu amaçla programımız gerekli ekipman ve teçhizatla donatılmış olup mesleki uygulamalarını rahatlıkla gerçekleştirebilmektedirler.

Gıda Teknolojisi Programı için akademik takvim, okutulacak dersler, dersleri okutacak öğretim elemanları ve ders programları ile sınav programları her eğitim öğretim döneminde yeniden ele alınmaktadır. İhtiyaç halinde yeni dersler açılmakta, ders içerikleri yeniden gözden geçirilmektedir. Program eğitim amaçları, öğrenim kazanımları vb. bilgiler bologna bilgi paketi alanında ilan edilmektedir. Ders programları, sınav programları <https://guzelyurt.aksaray.edu.tr/> Web adresinden de ilan edilmektedir.

Ayrıca Programımız öğretim elemanları tarafından uygulanan eğitim yöntemleri aşağıda maddeler halinde verilmiştir:

- Yüz yüze Anlatım
- Uygulama
- Proje – Ödev
- Örnek olay incelemesi
- Seminer-Konferans

Yüksekokulumuz yargı kuruluşları, barolar, noterler ve avukatlar yanında istihdam edilmek üzere nitelikli ara insan gücü yetiştirmektedir. Bu nedenlerle teorik eğitimlerin yanı sıra uygulamalı eğitimler müfredatımızda mevcuttur. Bu kapsamda, uzmanlaşmak istedikleri alana hem teorik hem de pratik açıdan yaklaşımları sağlanmaktadır. Öncelikle;

Öğrencilerimiz ders seçimlerinde, sorumlu oldukları önlisans eğitim planına uygun olarak zorunlu derslere, uzmanlaşmak istedikleri konulara yönelik olarak da seçimlik derslere program danışmanları tarafından yönlendirilmektedirler.



Öğrenciler sorumlu oldukları önlisans eğitim planını ve derslerin içeriklerini Öğrenci Bilgi Sisteminden ve birim web sitesinden rahatça görebilmektedirler. Öğrenciler her yarıyıl başındaki kayıt dönemlerinde önce Öğrenci Bilgi Sisteminden kendileri ders seçimlerini yapmakta daha sonra kayıtları danışmanları tarafından kontrol edilerek onaylanmaktadır. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak için öğrenci danışmanları yönlendirici olmanın yanı sıra denetçi olarak da büyük rol oynamaktadırlar.

Eğitim planımız uyarınca asgari AKTS ve kredi limitlerine uyulmaktadır. Yarıyıl bazında 30 AKTS, yıl bazında 60 AKTS'lik iş yüküne göre düzenlenen programlarda krediler teorik ders saatleri, laboratuvar çalışması, pratik çalışma, staj, bireysel çalışma, sınav ve diğer değerlendirme aktiviteleri düşünülerek verilmiştir.

Program amaçları doğrultusunda genel eğitime ilişkin dersler eğitim planında yer almaktadır.

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

Öğrencilerin derslerde edindikleri bilgi ve becerileri uygulama ile pekiştirebilecekleri Staj, Mezuniyet Projesi I ve Mezuniyet Projesi II dersleri müfredatta yer almaktadır.

Öğrencilerin staj ve işyeri eğitimi gibi kurum dışı deneyim edinmeleri gerektiğinde öğrencilerin izleyeceği yollarla ilgili bilgiler Yüksekokulumuza ait Staj Yönergesinde belirlenmiş olup web sayfamızda duyurulmuştur.

Öğrencilerimizin staj yeri bulmasına danışmanlar tarafından da gerekli destek sağlanmaktadır. Ayrıca öğrencilerin yapmış olduğu bu çalışmalarını değerlendirmek üzere Staj Komisyonu ve Staj Değerlendirme Komiteleri kurulmuştur.

## **D. MİSYONU, VİZYONU, DEĞERLERİ VE HEDEFLERİ**

### **D.1. Misyon**

Bölümün misyonu, çağdaş yönetim biliminin temel prensiplerine, tekniklerine ve stratejilerine hâkim; analitik düşünebilen, problem çözme yeteneği gelişmiş, etik değerlere bağlı bireyler yetiştirerek, Gıda Teknolojisi alanında ulusal ve uluslararası düzeyde aranan uzmanlar kazandırmaktır.

### **D.2. Vizyon**

Bölüm, üniversite-sanayi ve toplum iş birliği temelinde, Gıda Teknolojisi alanının ihtiyaçlarına uygun, nitelikli bireyler yetiştiren, yenilikçi ve rekabetçi bir eğitim merkezi olmayı vizyon olarak benimsemiştir.



### **D.3. Değerler**

- Etik değerlere bağlılık
- Sürekli gelişim ve yenilikçilik
- Katılımcılık ve kapsayıcılık
- Paydaşlarla etkili iletişim ve iş birliği
- Toplumsal sorumluluk

### **D.4. Hedefler**

Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı olarak, mezunlarımız program yeterliliklerini içeren temel bilgi yeterliliklerini alıp; iş hayatlarında başarılı olmalarını sağlayacak temel eğitim modülleri içerisinde kendilerini geliştirmek hedefi temel amaçlarımızın bir diğerini oluşturmaktadır. Bölümümüzün alanında uzman akademisyen kadrosu, bu amaca ulaşmak isteyen öğrencilerimize, akademik danışmanlık rolünü de her zaman yerine getirmektedir.

Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı, akademik bilgi ve mesleki eğitimi bir arada yürütürken iç ve dış paydaşlarımızla da hem planlama hem de uygulama alanında ortak çalışmalar yapmaktadır.

1. Gıda teknolojisi ile ilgili konularda temel bilgilere sahip; ıda maddelerinin sağlık koşullarına ve gıda kodeksine uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması ve depolanması ile gıdalar üzerinde duyuşsal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrol analizlerinin yapılmasında ve sonuçlarının yorumlanmasında görev yapacak profesyoneller yetiştirmek.
2. Akademik bilgi ve mesleki eğitimi bir arada yürütürken iç ve dış paydaşlarımızla da hem planlama hem de uygulama alanında ortak çalışmalar yapmak.
3. Akademik ve uygulamalı eğitimi bir arada sunarak sektör ihtiyaçlarına yönelik çözümler geliştirmek.
4. İç ve dış paydaşlarımızla iş birliği kapsamında öğrencilerin uygulamalı deneyim kazanmalarını sağlamak.
5. Bölgenin ekonomik, sosyal ve kültürel gelişimine katkıda bulunmak.
6. Sürekli iyileştirme faaliyetleri ile eğitim kalitesini artırmak.

### **D.5. Organizasyon Yapısı**

Bölüm, bölüm başkanlığı tarafından yönetilmekte olup, eğitim-öğretim faaliyetlerinin yürütülmesinde akademik kadro ve idari birimlerden destek almaktadır. Bölüm Kalite Komisyonu, öz değerlendirme raporları ve kalite güvencesi süreçlerini yönetmekte, bölümün hedeflerine ulaşmasına katkı sağlamaktadır.



#### D.6. İyileştirme Alanları

- *Müfredat Geliştirme:* Ders içeriklerinin sektör ihtiyaçları ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda yenilenmesi.
- *Paydaş Katılımı:* Sektör temsilcileri ve mezunlarla düzenli görüş alışverişi yapılması.
- *Dijitalleşme:* Eğitim ve yönetim süreçlerinde dijital teknolojilerin daha etkin kullanımı.
- *Akademik Kadro Gelişimi:* Akademik personelin mesleki gelişimini destekleyecek eğitim ve araştırma olanaklarının artırılması.
- *Uluslararasılaşma:* Erasmus gibi programlar aracılığıyla öğrenci ve öğretim elemanı hareketliliğinin artırılması.

Bu bilgiler ışığında, Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı, Gıda Teknolojisi alanında lider bir eğitim merkezi olma yolunda emin adımlarla ilerlemektedir.

#### E. LİDERLİK, YÖNETİŞİM VE KALİTE

Bölüm, bölümsel dönüşümünü sağlayacak yönetim modeline sahip olup kalite güvence kültürünün içselleştirilmesine yönelik strateji geliştirmektedir.

“Liderlik, Yönetişim ve Kalite” başlığı altında Yönetim ve Organizasyon Bölümü’nün güçlü ve gelişmeye açık yönleri aşağıdaki şekildedir.

**Tablo D: Liderlik, Yönetişim ve Kalite Bölümünün Genel Güçlü ve Gelişmeye Açık Yönleri**

<b>GÜÇLÜ YÖNLER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Bölüm Kalite Komisyonu’nun aktif olarak görev yapması ve kalite süreçlerini yönetmesi.</i></li><li>- <i>Üniversite-sanayi iş birliği çerçevesinde güçlü sektörel bağlantıların kurulması.</i></li><li>- <i>Akademik ve idari kadroda görev dağılımının net bir şekilde yapılmış olması.</i></li><li>- <i>Bölüm Öz Değerlendirme Raporu (BÖDR) ile sistematik bir kalite değerlendirme yapılması.</i></li><li>- <i>Eğitim-öğretim faaliyetlerinin şeffaf ve adil bir şekilde ölçme-değerlendirme yönetmeliklerine uygun şekilde</i></li></ul>
---------------------	---



	<p>yapılması.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Öğrenci başarısı ve memnuniyetine yönelik geri bildirimlerin alınmaya başlanması</li><li>- Paydaşlarla düzenli iletişim ve iş birliğine önem verilmesi.</li><li>- Sürekli iyileştirme çalışmaları ile kalite odaklı bir yaklaşımın benimsenmesi.</li></ul>
<b>GELİŞMEYE AÇIK YÖNLER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Daha geniş paydaş katılımı ile liderlik süreçlerinin çeşitlendirilmesi.</li><li>- Karar alma süreçlerinde öğrenci temsilcilerinin daha aktif rol almasının teşvik edilmesi.</li><li>- Kalite komisyonu toplantılarının daha sık düzenlenerek sonuç odaklı çalışmalara yönelmesi.</li><li>- Performans değerlendirme süreçlerinde daha ayrıntılı ve somut ölçütlerin geliştirilmesi.</li><li>- Kalite güvencesi farkındalığını artırmak için daha fazla eğitim ve atölye çalışması düzenlenmesi.</li><li>- Dijital dönüşüm projelerinin kalite süreçlerine entegre edilmesi.</li></ul>

*Sonuç olarak Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı eğitim öğretim kadrosu olarak; faaliyet ve çalışmalarımız okulumuz misyon "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 yetiştirmektir" ve vizyonuna "Üniversite-sanayi ve toplum işbirliği temelinde evrensel düzeyde faydalı bilgi ve yenilik üreterek bilim ve teknolojinin gelişimine ortak olan bir üniversite olmaktır" ve Üniversitemiz Misyon ve Vizyonuna uygun bir şekilde yürütülmekte, kalite standartlarımızın yükseltilerek Üniversitemizin ulusal ve uluslararası platformlarda daha tanınır bir hale getirmektir.*