



**MUŞ ALPARLAN ÜNİVERSİTESİ
TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**

BİRİM İÇ DEĞERLENDİRME RAPORU

2025

Birim Hakkında Bilgiler

1. İletişim Bilgileri

Muş Alparslan Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Güzeltepe Yerleşkesi, Merkez/Muş.

Telefon: +90(436) 249 49 49

Bölüm Başkanı Adı Soyadı: Doç. Dr. Taha CEYLANI

Bölüm Başkanı E-posta: t.ceylani@alparslan.edu.tr

Gıda İşleme bölümü E-posta: gib@alparslan.edu.tr

Bölüm Başkanı Telefon: 0 (436) 249 2512

Kalite Komisyonu Başkanı: Doç. Dr. Taha CEYLANI

Bölüm Kalite Komisyonu Üyeleri

Doç. Dr. Taha CEYLANI

Doç. Dr. Ayşe TAN

Dr. Öğr. Üyesi Harun ÖNLÜ

Dr. Öğr. Üyesi Serap KIZILKAYA

Öğr. Gör. Dr. Sefa IŞIK

Öğr. Gör. Hasan IŞIK

Öğr. Gör. Dr. Fatih RENÇBER

2. Tarihsel Gelişim:

Bölümümüz, Gıda Teknolojisi Programı adı altında 2001-2002 yılında MEB-YÖK Meslek Yüksekokulları Program Geliştirme Projesi kapsamında Fırat Üniversitesi, Muş Meslek Yüksekokulu bünyesinde eğitim-öğretime başlamıştır. 2007 yılında Muş Alparslan Üniversitesi'nin kurulmasıyla, Muş Alparslan Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü adı altında Gıda Teknolojisi Programı ile isim değişikliğine uğramıştır. Bu süreçle birlikte Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programı 2009-2010 eğitim-öğretim yılında öğrenci alımına devam etmiştir. 2019-2020 eğitim-öğretim yılında Gıda Kalite Kontrol ve Analizi Programı, Gıda İşleme Bölümü bünyesinde eğitim-öğretime başlamıştır. 2023-2024 Eğitim-öğretim yılı itibari ile Gıda Teknolojisi Programı ve Gıda Kalite Kontrol ve Analizi Programlarında üç doçent, dört doktor öğretim üyesi ve iki öğretim görevlisi doktor ve bir öğretim görevlisi olmak üzere toplam on akademik personel bulunmaktadır. Bölüm bünyesindeki her iki programda 2023-2024 akademik yılı itibariyle 1. ve 2. sınıf öğrencileri bulunmaktadır. Bölüme her yıl Gıda Teknolojisi Programında 25, Gıda Kalite Kontrol ve Analizi Programında 20 olmak üzere toplam 45 öğrenci kabul edilmektedir. Derslerimiz, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Mehmet Akif Ersoy Dersliklerinde yürütülmektedir. Bu dersliklerin tümünde akıllı tahta mevcuttur, aynı zamanda dersliklerde esnek oturma düzeni mevcuttur.

3. Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri

Misyon

Gıda İşleme Bölümü olarak, yaşam boyu öğrenmeyi benimseyen, bilimsel ve teknolojik yenilikleri eğitim sürecine entegre eden, ulusal ve uluslararası düzeyde kabul gören, etik ve profesyonel değerlere sahip, araştırmacı ve girişimci teknikerler yetiştirmeyi amaçlamaktayız. Bölümümüz, gıda bilimi, gıda teknolojisi ve gıda güvenliği alanlarında yaptığı akademik ve uygulamalı çalışmalar ile sektörel gelişime katkı sağlamayı hedeflemektedir. Ayrıca, gıda üretim zincirinin hammaddeden tüketime kadar olan tüm aşamalarında kalite ve güvenliği artıran, sanayi kuruluşları ve ilgili meslek grupları ile etkin iş birliği içinde çalışan nitelikli ara elemanlar yetiştirerek toplumsal kalkınmaya destek olmayı misyon edinmiştir.

Vizyon

Gıda İşleme Bölümü, sürekli gelişen bilim ve teknoloji ışığında, sürdürülebilir gıda üretim sistemlerinin oluşturulmasını destekleyen, inovatif ve multidisipliner yaklaşımları teşvik eden, ulusal ve uluslararası düzeyde bilimsel üretkenliği ile tanınan bir akademik yapı olmayı hedeflemektedir. Bölümümüz, gıda güvenliği ve kalite yönetimi konularında küresel standartlara uygun eğitim veren, sektörel ihtiyaçları karşılayan uygulamalı araştırmalar yürüten, akademik mükemmeliyeti esas alan bir eğitim kurumu olma vizyonuna sahiptir.

Hedefler

Eğitim-Öğretim Hedefleri

- Gıda üretim süreçlerini hammaddeden nihai ürüne kadar kapsayan bilimsel ve teknolojik bilgiye sahip teknikerler yetiştirmek.
- Öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerini artırmak amacıyla uygulamalı eğitimleri, laboratuvar çalışmalarını ve sektörel iş birliklerini güçlendirmek.
- Ulusal ve uluslararası akademik ve mesleki akreditasyon standartlarına uyum sağlayarak programın kalitesini sürekli iyileştirmek.

Araştırma ve Geliştirme Hedefleri

- Gıda bilimleri ve teknolojileri alanında disiplinler arası araştırmalar yürüterek akademik bilginin gelişimine katkı sunmak.
- Üniversite-sanayi iş birliğini güçlendirerek uygulamalı araştırma projeleri geliştirmek ve sektörel yeniliklere öncülük etmek.
- Akademik personelin araştırma faaliyetlerini teşvik ederek bilimsel yayın ve projeler üretme kapasitesini artırmak.

Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetimi Hedefleri

- Gıda üretim süreçlerinde hijyen ve kalite standartlarını benimseyen ve bunları uygulamaya aktarabilen mezunlar yetiştirmek.
- Gıda güvenliği ile ilgili ulusal ve uluslararası yönetmelik ve standartları takip ederek programın müfredatını güncellemek.
- Kamu ve özel sektörle iş birliği içinde gıda denetimi ve kalite yönetimi süreçlerine katkıda bulunabilecek uzman personel yetiştirmek.

Toplumsal Katkı ve Sürdürülebilirlik Hedefleri

- Gıda sektöründe sürdürülebilir üretim modelleri geliştirerek çevre dostu uygulamaları teşvik etmek.
- Toplum sağlığını ön planda tutarak bilinçli gıda tüketimi ve sağlıklı beslenme konularında farkındalık artırıcı projeler yürütmek.
- Bölgesel ve ulusal düzeyde düzenlenecek bilimsel etkinlikler, çalıştaylar ve seminerler ile bilgi paylaşımını artırmak.

A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE

A.1. Liderlik ve Kalite

A.1.1. Yönetişim modeli ve idari yapı

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu bünyesinde faaliyet gösteren Gıda İşleme Bölümü, 18.02.1982 tarihli ve 17609 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan “Üniversitelerde Akademik Teşkilât Yönetmeliği” çerçevesinde oluşturulmuş yönetim modeli ile yönetilmektedir [2_OD4] [3_OD4].

Bu doğrultuda, bölüm içindeki yönetim süreçleri şeffaf, hesap verebilir ve katılımcı bir yapı temelinde yürütülmektedir. Bölüm Başkanı, ilgili yönetmelik kapsamında seçimle belirlenmekte olup, akademik ve idari süreçlerin koordinasyonunu sağlamak amacıyla her ay düzenli olarak Bölüm Kurul Toplantıları gerçekleştirmektedir [5_OD4]. Bu toplantılarda:

- Eğitim-öğretim süreçlerinin değerlendirilmesi,
- Araştırma ve geliştirme faaliyetleri,
- Öğrencilerin akademik ve mesleki gelişimleri,
- Sektörel iş birlikleri ve kalite güvence süreçleri ele alınmaktadır.

Bölüm başkanının yanı sıra Program Başkanları da ilgili öğretim elemanları tarafından belirlenmekte, yüksekokul müdürlüğü ise bu seçimler doğrultusunda atamaları gerçekleştirmektedir. Yönetim süreçleri hiyerarşik bir yapı içinde işlemekte olup, karar alma ve yürütme süreçleri öncelikle Bölüm Başkanlığı, ardından Yüksekokul Müdürlüğü aracılığıyla gerçekleştirilmektedir [4_OD4].

İş Akış Süreçleri ve Görev Tanımları

Bölüm içerisindeki iş akış süreçleri ve görev tanımları, eğitim-öğretim faaliyetlerinin ve akademik-idari işleyişin düzenli bir şekilde sürdürülebilmesi için belirlenmiş olup, dönemsel olarak toplantılar ve geri bildirim mekanizmaları aracılığıyla güncellenmektedir.

Bu kapsamda:

- Bölüm Başkanlığı tarafından düzenlenen akademik kurul toplantıları, eğitim programlarının sürekli iyileştirilmesine yönelik değerlendirmelere zemin hazırlamaktadır. [4_OD5].
- Öğrenci Danışmanlık Sistemi çerçevesinde, akademik danışmanlar her dönem öğrencilerle bireysel ve grup görüşmeleri gerçekleştirerek, eğitim süreçleri ve mesleki yönlendirme konularında rehberlik sağlamaktadır.
- Bölüm içi iletişim ve karar alma mekanizmaları, akademik ve idari birimler ile öğrenciler arasındaki etkileşimi güçlendirmek amacıyla dijital platformlar, web sitesi ve akademik duyuru sistemleri üzerinden yürütülmektedir.

Paydaş İletişimi ve Bilgilendirme Süreçleri

Gıda İşleme Bölümü, eğitim-öğretim faaliyetlerinin niteliğini artırmak ve paydaş katılımını güçlendirmek amacıyla sektör temsilcileri, mezunlar, kamu ve özel sektör kuruluşları ile iş birliği içerisinde hareket etmektedir.

- Dış paydaşlarla etkileşim, staj programları, araştırma projeleri ve sanayi ile iş birlikleri kapsamında sürdürülmektedir.

- Öğrenci ve akademik personel bilgilendirme süreçleri, bölüm web sitesi ve iç duyuru sistemleri üzerinden güncel ve erişilebilir bilgiler sağlayarak gerçekleştirilmektedir.
- Bölümün idari yapısına dair karar alma süreçleri, kalite güvencesi ilkeleri doğrultusunda düzenli olarak izlenmekte, değerlendirilmekte ve raporlanmaktadır [5_OD4]. Bu süreçlerin paydaşlarla bilinirliği, resmi belgeler ve toplantı tutanakları aracılığıyla sağlanmakta olup ilgili dokümanlar birim arşivinde muhafaza edilmektedir .

Bölümün yönetim modeli, akademik mükemmeliyet, şeffaf yönetim ve sürekli iyileştirme ilkelerine dayalı olarak şekillendirilmiş olup, yükseköğretimde kalite güvence sistemine entegre bir biçimde sürekli izlenmekte ve geliştirilmektedir [1_OD4].

Olgunluk Düzeyi: 4

Kurumun yönetim ve organizasyonel yapılanmasına ilişkin uygulamaları izlenmekte ve iyileştirilmektedir.

Kanıtlar

- 1_OD4_MAUN_Gıda_İşleme_Bölümü_Organizasyon_Yapısı
- 2_OD4_Üniversitelerde_Akademi_Teşkilat_Yönetmeliği
- 3_OD4_Teknik_Bilimler_Meslek_Yüksekokulu_Organizasyon_Şeması
- 4_OD4_Teknik_Bilimler_Meslek_Yüksekokulu_Kurulu
- 5_OD4_MAUN_Gıda_İşleme_Bölümü_Kurul_Toplantıları

A.1.2. Liderlik

Gıda İşleme Bölümü'nde kalite güvencesi kültürünün oluşturulması ve içselleştirilmesi amacıyla sistematik çalışmalar yürütülmekte olup, bu süreç bölüm yönetimi tarafından etkin bir liderlik yaklaşımıyla koordine edilmektedir [1_OD3]. Bölüm, kalite süreçlerinin yönetiminde paydaş katılımını teşvik eden, iş birliğine dayalı ve hesap verebilir bir yönetim anlayışı benimsemektedir.

Bölüm içerisinde, yetki paylaşımını ve süreç koordinasyonunu güçlendirmek amacıyla çeşitli komisyonlar oluşturulmuş ve bu komisyonlar aracılığıyla işleyiş düzenli bir şekilde yürütülmektedir [3_OD3]. Sınav ve ders programlarının hazırlanması, muafiyet ve denklik işlemleri gibi akademik süreçler, Bölüm Başkanlığı koordinasyonunda ve ilgili öğretim üyelerinin katılımıyla yürütülmektedir. Bu süreçlerde, ihtiyaç duyulması halinde idari birimlerden destek alınmakta ve yüksekokul müdürlüğü ile koordineli bir işleyiş sağlanmaktadır.

Yetki Paylaşımı ve Süreç Yönetimi

- Bölüm Başkanlığı, akademik süreçlerin düzenli ve şeffaf yürütülmesi için öğretim üyeleri ve idari personel ile iş birliği içinde karar mekanizmalarını işletmektedir.
- Muafiyet ve denklik işlemleri, ilgili öğretim üyeleri tarafından oluşturulan Muafiyet ve Denklik Komisyonu tarafından yürütülmekte, bu süreçlerde hem akademik standartların hem de ilgili mevzuatın gereklilikleri gözetilmektedir.
- Sınav ve ders programlarının belirlenmesi, bölüm içi akademik takvime ve öğrenci ihtiyaçlarına uygun olarak Bölüm Başkanlığı koordinasyonunda planlanmakta, gerektiğinde öğretim elemanlarının görüşleri alınarak süreç yönetilmektedir [2_OD3].

Kalite Güvencesi ve Liderlik Süreçleri

Bölüm yönetimi, liderlik süreçlerini ve kalite güvencesi kültürünün içselleştirilmesini desteklemek amacıyla sürekli iyileştirme odaklı çalışmalar yürütmektedir [1_OD3]. Bu kapsamda:

- Liderlik mekanizmalarının işlerliği, bölüm içi toplantılar, geri bildirim süreçleri ve akademik değerlendirmeler aracılığıyla sürekli olarak gözden geçirilmektedir.
- İç kalite süreçleri, paydaş katılımını artıracak şekilde tasarlanmış olup, öğretim üyeleri, öğrenciler ve idari personelin sürece aktif katılımı teşvik edilmektedir.
- Karar alma süreçlerinde şeffaflık ve hesap verebilirlik ilkeleri doğrultusunda, bölüm içindeki yetki paylaşımı dengeli bir şekilde sağlanmaktadır.

Liderlik süreçleri ve kalite güvencesi mekanizmalarının kurumsallaşması amacıyla, akademik ve idari süreçler düzenli olarak izlenmekte ve geliştirilmektedir [1_OD3][3_OD3]. Bu bağlamda, liderlik süreçlerinin etkili bir şekilde uygulanmasını sağlamak ve kalite yönetimini güçlendirmek için yapılan çalışmalar, referansları doğrultusunda sürekli olarak değerlendirilmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

Kurumun geneline yayılmış, kalite güvencesi sistemi ve kültürünün gelişimini destekleyen etkin liderlik uygulamaları bulunmaktadır.

Kanıtlar

- [1_OD3_MAUN_Gıda_İşleme_Bölümü_Kalite_Politikası](#)
- [2_OD3_MAUN_Gıda_İşleme_Bölümü_Akademik-İdari_Personel](#)
- [3_OD3_Akademik_Birimler_Görev_Tanımı_Formu](#)

A.1.3. Kurumsal dönüşüm kapasitesi

Gıda İşleme Bölümü, küresel eğilimleri, ulusal hedefleri ve paydaş beklentilerini göz önünde bulundurarak geleceğe hazırlık çalışmalarını sürdürmektedir. Geleceğe uyum sağlamak amacıyla, bölümün misyon ve hedefleri doğrultusunda dönüşüm projeleri devam etmektedir

Olgunluk Düzeyi: 3

Kurumda değişim yönetimi yaklaşımı kurumun geneline yayılmış ve bütüncül olarak yürütülmektedir.

Kanıtlar

- [1_OD3_Gıda_İşleme_Bölümü_Web_Sayfası_Güncellemeleri](#)

A.1.4. İç kalite güvencesi mekanizmaları

Gıda İşleme Bölümü, iç kalite güvencesi mekanizmalarını sürdürülebilir bir şekilde yönetmek ve kalite güvence sisteminin etkinliğini artırmak amacıyla yapılandırılmış bir sistem geliştirmiştir [4_OD4]. Bu çerçevede, kalite süreçlerinin koordinasyonu, izlenmesi ve iyileştirilmesi amacıyla oluşturulan "Bölüm Kalite Komisyonu" **2025 yılında** güncellenerek yapısı ve işlevi kalite çalışmaları kapsamında daha etkin hale getirilmiştir [1_OD4][2_OD4].

Kalite Komisyonunun Yapısı ve İşleyişi

Bölümün Kalite Komisyonu, bölüm öğretim üyeleri ve öğretim elemanlarından oluşmakta olup, tüm kalite süreçlerini katılımcı, iş birliğine dayalı ve sürekli iyileştirme odaklı bir anlayışla yürütmektedir [1_OD4]. Komisyon, yüksekokul düzeyinde kalite yönetimini destekleyen Müdürlük Kalite Komisyonu ile koordinasyon halinde çalışmaktadır [3_OD4][5_OD4].

Kalite Komisyonu'nun temel görevleri şunlardır:

- Kalite Komisyonu'nun temel görevleri şunlardır:
- Bölüm içi kalite güvence süreçlerini geliştirmek ve uygulamak,
- Eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı faaliyetlerinde kalite standartlarını takip etmek,
- Bölüm içinde kalite farkındalığını artırmak için akademik ve idari personel ile düzenli bilgilendirme toplantıları yapmak,
- Bölümün iç ve dış paydaşlarının görüşlerini dikkate alarak kalite süreçlerini iyileştirmek,
- Yüksekokul ve üniversitenin kalite yönetim politikalarına uygun olarak bölüm içi işleyişi düzenlemek [6_OD4].

Karar Alma Süreçleri ve İzleme Mekanizmaları

- Kalite Komisyonu tarafından alınan kararlar, Bölüm Başkanlığı ve Program Başkanlığı aracılığıyla akademik personele duyurulmakta olup, resmi yazılar elektronik belge yönetim sistemi (EBYS) üzerinden iletilmektedir [7_OD4].
- Alınan kararlar ve uygulama süreçleri belirli periyotlarla izlenmekte ve gerektiğinde iyileştirmeler yapılmaktadır.
- Kalite güvencesi süreçlerine ilişkin raporlar, hem bölüm içi değerlendirmelerde hem de Müdürlük Kalite Komisyonu ile yapılan toplantılarda gözden geçirilerek geliştirilmekte ve ilgili yönlendirmeler yapılmaktadır.

Kalite Güvencesi Kültürünün Yaygınlaştırılması

- Kalite süreçlerinin sürdürülebilirliği ve içselleştirilmesi amacıyla, akademik personel ve idari çalışanlara yönelik farkındalık artırıcı çalışmalar yürütülmektedir [1_OD4].
- Öğrencilerin kalite güvencesi süreçlerine katılımını sağlamak amacıyla, geri bildirim mekanizmaları oluşturulmuş ve kalite toplantılarına öğrenci temsilcilerinin katılımı teşvik edilmektedir.
- Bölüm içi kalite farkındalığını artırmak amacıyla, eğitim-öğretim faaliyetleri ve akademik süreçlerde kalite standartlarına uygunluk sürekli izlenmektedir [2_OD4].

Bu süreçler doğrultusunda, iç kalite güvencesi mekanizmalarının işleyişi düzenli olarak izlenmekte, paydaşlarla yapılan toplantılar aracılığıyla değerlendirilmekte ve kalite yönetim sistemine entegre bir şekilde sürekli iyileştirme sağlanmaktadır [1_OD4][2_OD4][3_OD4].

Olgunluk Düzeyi: 4

İç kalite güvencesi sistemi mekanizmaları izlenmekte ve ilgili paydaşlarla birlikte iyileştirilmektedir.

Kanıtlar

- 1_OD4_Gıda_İşleme_Bölümü_Kalite_Komisyonu
- 2_OD4_Gıda_İşleme_Bölümü_2025_Faaliyet_Planı
- 3_OD4_Teknik_Bilimler_Meslek_Yüksekokulu_Kalite_Koordinatörlüğü
- 4_OD4_Muş_Alparslan_Üniversitesi_Kalite_Güvence_Yönergesi
- 5_OD4_Teknik_Bilimler_Meslek_Yüksekokulu_Kalite_Komisyonu
- 6_OD4_Teknik_Bilimler_Meslek_Yüksekokulu_Politikamız
- 7_OD4_Elektronik_Bilgi_Yönetim_Sistemi_(EBYS)

A.1.5. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik

Gıda İşleme Bölümü, kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirliği temel bir ilke olarak benimsemekte olup, tüm süreçlerini şeffaf ve erişilebilir bir şekilde yürütmektedir [1_OD4]. Bu kapsamda, eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve etkinlik faaliyetleri ile ilgili güncel bilgiler, bölümün ve üniversitenin resmi web sitesi üzerinden düzenli olarak paylaşılmaktadır [1_OD4][3_OD4].

Kamuoyunu bilgilendirme süreçleri:

- Web sitesi, akademik duyurular, etkinlikler, araştırma çıktıları ve öğrencilere yönelik bilgilendirmeleri içerecek şekilde sürekli güncellenmektedir [1_OD4][2_OD4].
- Bilgilendirme kanalları sistematik olarak tasarlanmış olup, içeriklerin erişilebilirliği sağlanmaktadır [1_OD4].
- Kurumsal özerklik ve hesap verebilirlik ilkeleri doğrultusunda, iç ve dış paydaşlara yönelik hesap verme mekanizmaları oluşturulmuş ve uygulanmaktadır [1_OD4][3_OD4].

Bölüm, tüm bu süreçleri şeffaf, güncel ve erişilebilir bir yapı içinde yürütmekte olup, kamuoyunun bilgiye kolay erişimini sağlamak için gerekli mekanizmaları etkin bir şekilde kullanmaktadır.

Olgunluk Düzeyi: 4

Kurumun kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik mekanizmaları izlenmekte ve paydaş görüşleri doğrultusunda iyileştirilmektedir.

Kanıtlar

- 1_OD4_Gıda_İşleme_Bölümü_Web_Sayfası
- 2_OD4_Gıda_İşleme_Bölümü_Haber_Sayfası
- 3_OD4_Teknik_Bilimler_Meslek_Yüksekokulu_Haber_Sayfası

2. Misyon ve Stratejik Amaçlar

A.2.1. Misyon, vizyon ve politikalar

Gıda İşleme Bölümü'nün misyonu ve vizyonu açık bir şekilde tanımlanmış olup, akademik ve idari personel ile dış paydaşlar tarafından bilinir ve paylaşılır [1_OD3][2_OD3].

Bölümün misyon, vizyon ve hedefleri, kurumun kimliğini ve temel amacını yansıtacak şekilde belirlenmiş, aynı zamanda stratejik plan ve performans göstergeleri ile uyumlu olacak biçimde iç kontrol ve iç denetim süreçleriyle entegre edilmiştir [5_OD3][6_OD3].

Ayrıca, bölümümüz Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu'nun kalite politikasını benimsemekte ve uygulamakta, eğitim-öğretim, araştırma ve toplumsal katkı faaliyetlerini bu çerçevede sürdürmektedir [3_OD3][4_OD3].

Olgunluk Düzeyi: 4

Kurumun genelinde misyon, vizyon ve politikalarla uyumlu uygulamalar bulunmaktadır.

Kanıtlar

- 1_OD4_Gıda_İşleme_Bölümü_Misyon
- 2_OD4_Gıda_İşleme_Bölümü_Vizyon
- 3_OD4_Gıda_İşleme_Bölümü_Kalite_Politikası
- 4_OD4_Gıda_İşleme_Bölümü_Bölümü_Kalite_Güvence_Yönergesi
- 5_OD4_MAUN_2021-2025_Dönemi_Stratejik_Planı_Hazırlama_Kılavuzu
- 6_OD4_Teknik_Bilimler_Meslek_Yüksekokulu_Faaliyet_Raporları

A.2.2. Stratejik amaç ve hedefler

Gıda İşleme Bölümü, Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu'nun 2021-2025 Stratejik Planı doğrultusunda, eğitim-öğretim kalitesini artırmayı ve gelecekte daha yenilikçi bir yapı oluşturmayı temel amaç olarak benimsemektedir [2_OD3].

Bu stratejik plan çerçevesinde:

- Mevcut durum ve olanaklar analiz edilerek, bölümün güçlü yönleri ve gelişime açık alanları belirlenmiştir [1_OD3].
- Önümüzdeki 5 yıl içinde ulaşılması hedeflenen akademik ve yapısal gelişim seviyeleri tanımlanmıştır [2_OD3].
- Eğitim kalitesinin artırılması, sektörle iş birliklerinin güçlendirilmesi ve uygulamalı eğitim süreçlerinin iyileştirilmesi öncelikli hedefler arasında yer almaktadır [1_OD3][3_OD3].

Bölüm, bu hedefleri gerçekleştirmek için paydaş katılımına dayalı ve sürdürülebilir bir gelişim modeli benimsemekte olup, belirlenen stratejik yol haritası doğrultusunda ilerlemektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

Kurumun bütünsel, tüm birimleri tarafından benimsenmiş ve paydaşlarınca bilinen stratejik planı ve bu planıyla uyumlu uygulamaları vardır.

Kanıtlar

- 1_OD3_Gıda_İşleme_Bölümü_Kamuoyu_Hedefleri
- 2_OD3_MAUN_2021-2025_Dönemi_Stratejik_Planı_Hazırlama_Kılavuzu
- 3_OD3_Gıda_İşleme_Bölümü_Akademik_ve_Kariyer_Danışmanlıklar

A.2.3. Performans yönetimi

Gıda İşleme Bölümü'nün performans yönetimi süreçleri, "Muş Alparslan Üniversitesi Öğretim Üyesi Kadrolarına Yükseltme ve Atanma Yönergesi" çerçevesinde yürütülmektedir. Bölüme yapılan ilk atamalar ve yeniden atamalar, bu yönergede belirlenen akademik ve mesleki

kriterler ile puanlama sistemine göre değerlendirilmekte ve süreç bu doğrultuda işletilmektedir.

Bölüm akademik kadrosunun dönem içi performansı, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü tarafından düzenli olarak izlenmekte ve değerlendirilmektedir. Bu izleme süreçleri üç ayda bir periyodik olarak ve yılsonunda kapsamlı bir değerlendirme ile yürütülmektedir. Performans analizleri, eğitim-öğretim faaliyetleri, akademik çalışmalar, idari katkılar ve toplumsal etkileşim kriterlerine dayalı olarak gerçekleştirilmektedir [1_OD3].

Bu süreçler, akademik kaliteyi artırmak, gelişim alanlarını belirlemek ve iyileştirme mekanizmalarını hayata geçirmek amacıyla düzenli olarak gözden geçirilmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

Kurumun geneline yayılmış performans yönetimi uygulamaları bulunmaktadır.

Kanıtlar

[1_OD3_MAUN_Memnuniyet_Anketleri](#)

A.3. Yönetim Sistemleri

A.3.1. Bilgi yönetim sistemi

Gıda İşleme Bölümü, bilgi yönetim süreçlerini güncel ve entegre dijital sistemler aracılığıyla yürütmekte olup, elektronik bilgi yönetimini çeşitli platformlar üzerinden etkin bir şekilde sürdürmektedir. Bu kapsamda Öğrenci Bilgi Sistemi (ÖBS), Personel Bilgi Sistemi ve Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) aktif olarak kullanılmaktadır [5_OD4][7_OD4][2_OD4].

Öğrenci Bilgi Sistemi (ÖBS)

- Öğrenciler, eğitim-öğretim süreçleri ile ilgili tüm işlemlerini elektronik ortamda yürütebilmektedir [5_OD4].
- Mezun öğrenciler, sistem üzerinden diploma sorgulamalarını çevrimiçi olarak gerçekleştirebilmektedir [4_OD4].
- Öğretim elemanları, ders kayıt, yoklama, sınav değerlendirme ve ders içeriği yönetimi gibi işlemleri sistem üzerinden yönetmektedir [5_OD4].
- Öğrenci memnuniyet anketleri, demografik veriler ve akademik başarı durumları sistemde kayıtlı olup, analiz edilerek eğitim-öğretim süreçlerinin geliştirilmesine katkı sağlanmaktadır [5_OD4].

Üniversitemizde kullanılan otomasyon e-Devlet sistemi ile bütünleşik hale getirilmiş olup, öğrenciler e-Devlet altyapısı üzerinden kimlik doğrulama yaparak sisteme erişim sağlayabilmektedir [4_OD4]. Ayrıca, öğrenciler öğrenci belgesi ve transkript belgelerini e-Devlet üzerinden elektronik olarak temin edebilmektedir [4_OD4].

Personel Bilgi Sistemi

- Bölüm personelinin akademik, idari ve iletişim bilgileri Personel Bilgi Sistemi'nde kayıtlı olup, üniversitenin web sayfası üzerinden erişilebilir durumdadır [7_OD4].
- Sistem, YÖKSİS ve ORCID ile entegre edilerek akademik verilerin ulusal ve uluslararası araştırma platformlarıyla uyumlu şekilde yönetilmesi sağlanmıştır.

Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) ve İletişim Süreçleri

- Tüm resmi yazışmalar EBYS üzerinden yürütülmekte olup, yazışmaların dijital ortamda saklanması sayesinde kurumsal hafıza oluşturulmakta ve geriye dönük belge denetimi sağlanmaktadır [2_OD4][6_OD4].
- Öğrencilere ve akademik personele duyurular, kurumsal e-posta, WhatsApp grupları ve web sayfası üzerinden iletilerek bilgiye erişimin hızlı ve etkin olması sağlanmaktadır [1_OD4] [3_OD4].

Bölüm, bilgi yönetim sistemlerini sürekli olarak güncellemekte ve iyileştirmekte olup, dijitalleşme süreçlerini üniversitenin kalite politikaları ile uyumlu şekilde yürütmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 4

Kurumda entegre bilgi yönetim sistemi izlenmekte ve iyileştirilmektedir.

Kanıtlar

[1_OD4_Gıda İşleme Bölümü Gmail Hesabı\Drive](#)
[2_OD4_MAUN Elektronik Belge Yönetim Sistemi](#)
[3_OD4_MAUN Eduroam Sistemi](#)
[4_OD4_E-Devlet Kapısı Üzerinden Sunulan Hizmetler](#)
[5_OD4_Öğrenci Bilgi Sistemi](#)
[6_OD4 Elektronik Belge Yönetim Sistemi](#)
[7_OD4_Personel Bilgi Sistemi](#)

A.3.2. İnsan kaynakları yönetimi

Gıda İşleme Bölümü, insan kaynakları yönetimini şeffaf, hesap verebilir ve liyakate dayalı bir anlayışla yürütmektedir. Bölümdeki insan kaynakları yönetimine ilişkin kurallar ve süreçler, kurum genelinde bilinirliği sağlanmış ve tüm çalışanlar tarafından erişilebilir hale getirilmiştir.

Bölümün insan kaynakları yönetimi politikası:

- Eğitim ve liyakati temel kriter olarak belirlemekte, akademik ve idari personelin mesleki gelişimini teşvik etmeyi ve yetkinliklerini artırmayı hedeflemektedir.
- Akademik ve idari personelin memnuniyetini, şikâyetlerini ve önerilerini belirlemek amacıyla geri bildirim mekanizmaları **2025 yılında** kalite çalışmaları kapsamında iyileştirilerek daha etkin hale getirilmiştir [1_OD4][3_OD4].

Bölümde insan kaynakları yönetimi süreçleri, kurumsal verimliliği artırmak ve akademik başarıyı desteklemek amacıyla sürekli olarak gözden geçirilmekte ve yenilikçi uygulamalarla geliştirilmektedir [1_OD4][2_OD4][3_OD4].

Olgunluk Düzeyi: 4

Kurumda insan kaynakları yönetimi uygulamaları izlenmekte ve ilgili iç paydaşlarla değerlendirilerek iyileştirilmektedir.

Kanıtlar

[1_OD4_Gıda İşleme Bölümü Bölüm Değerlendirme Memnuniyet Anketi](#)
[2_OD4_Gıda İşleme Bölümü Mezun Anketi](#)

A.3.3. Finansal yönetim

Gıda İşleme Bölümü'nün bağımsız bir finansal yönetim yapısı bulunmamakta olup, tüm finansal işlemler Muş Alparslan Üniversitesi Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı ve İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı tarafından yürütülmektedir.

Bölümdeki ihtiyaçların belirlenmesi süreci, akademik ve idari birimlerin katkılarıyla gerçekleştirilmektedir. Bu kapsamda:

- Bölüm ihtiyaçları tespit edildikten sonra, gerekli belgeler hazırlanarak rektörlüğün ilgili birimlerine iletilmekte ve alım süreci başlatılmaktadır.
- Alım işlemleri tamamlandıktan sonra, ilgili malzeme ve hizmetler bölüme ulaştırılmakta ve kullanım süreçleri yönetilmektedir.

Bölüm, kaynakların etkin ve verimli kullanımını sağlamak amacıyla finansal süreçleri yakından takip etmekte ve ilgili idari birimlerle koordineli bir şekilde hareket etmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 2

Kurumda finansal kaynakların yönetimine ilişkin olarak stratejik hedefler ile uyumlu tanımlı süreçler bulunmaktadır.

A.3.4. Süreç yönetimi

Gıda İşleme Bölümü, tüm akademik ve idari süreçleri tanımlı, sistematik ve içselleştirilmiş bir yönetim anlayışıyla yürütmektedir. Uzaktan eğitim süreçleri de dâhil olmak üzere, bölüm faaliyetlerine yönelik tüm süreçler ve alt süreçler belirlenmiş olup, sorumlular, iş akışları, yönetim mekanizmaları ve sahiplenme ilkeleri yazılı olarak tanımlanmış ve kurum içinde benimsenmiştir [1_OD3][2_OD3].

Bölümümüz, süreç yönetimi sistemi kapsamında:

- Eğitim-öğretim süreçlerini planlamak, yürütmek ve değerlendirmek,
- Toplumsal katkıya yönelik faaliyetleri organize etmek,
- Süreç yönetimini sürekli iyileştirme yaklaşımıyla geliştirmek amaçlarına yönelik çalışmalar yürütmektedir.

Tüm süreçler, şeffaf, hesap verebilir ve sürdürülebilir bir anlayışla yönetilmekte olup, ilgili kalite güvencesi sistemleri ile uyumlu şekilde izlenmekte ve güncellenmektedir [1_OD3][2_OD3].

Olgunluk Düzeyi: 3

Kurumun genelinde tanımlı süreçler yönetilmektedir.

Kanıtlar

[1_OD3_Akademik_Birimler_Süreç_Yönetimi_El_Kitabı](#)

[2_OD3_İdari_Birimler_Süreç_Yönetimi_El_Kitabı](#)

A.4. Paydaş Katılımı

A.4.1. İç ve dış paydaş katılımı

Gıda İşleme Bölümü, iç ve dış paydaşların karar alma, yönetim ve iyileştirme süreçlerine katılımını teşvik eden mekanizmalar oluşturmuş ve bu süreçleri kurumsallaştırmıştır. Paydaş katılımının etkinliği, sürekliliği ve kurumsallığı düzenli olarak değerlendirilmekte ve süreçler kalite güvencesi sistemine entegre edilmektedir.

Bölümümüzün paydaş katılım mekanizmaları şunlardır:

- İç paydaşlar (akademik ve idari personel, öğrenciler) için düzenlenen toplantılar, anketler ve geri bildirim sistemleri aracılığıyla karar alma süreçlerine katılım sağlanmaktadır.
- Öğrenci katılımı, kalite güvencesi sistemine dâhil edilmiş olup, ders değerlendirme anketleri, öğrenci temsilcileri aracılığıyla görüş bildirme ve akademik danışmanlık sistemleri ile desteklenmektedir.
- Dış paydaşlar (mezunlar, sanayi temsilcileri, kamu kurumları ve meslek kuruluşları) ile iş birliği geliştirilmekte, sektörel beklenti ve ihtiyaçlar doğrultusunda eğitim-öğretim süreçleri güncellenmektedir [1_OD3][2_OD3].

Bu süreçlerin sonuçları düzenli olarak değerlendirilmekte ve paydaş katılımının etkinliği sürekli iyileştirilmektedir [1_OD3][2_OD3].

Olgunluk Düzeyi: 4

Tüm süreçlerdeki PUKÖ katmanlarına paydaş katılımını sağlamak üzere Kurumun geneline yayılmış mekanizmalar bulunmaktadır.

Kanıtlar

[1_OD4_Ezo_Sütlüce_Süt_Fabrikanı_Teknik_Gezi](#)

[2_OD4_Dış_Paydaş_ziyareti](#)

[1_OD4_Ezo_Sütlüce_Süt_Fabrikanı_Teknik_Gezi_Değerlendirme_Anket_Sonuçları](#)

A.4.2. Öğrenci geri bildirimleri

Gıda İşleme Bölümü, öğrencilerin akademik ve idari süreçlere aktif katılımını sağlamak ve memnuniyet düzeylerini ölçmek amacıyla sistematik geri bildirim mekanizmaları oluşturmuştur [2_OD3][3_OD3].

Bu kapsamda:

- Üniversite genelinde, öğrenci memnuniyetini değerlendirmek amacıyla “Memnuniyet Anketleri” düzenlenmekte ve bu anketlerin sonuçları alınarak ilgili paydaşlarla paylaşılmaktadır [2_OD3][3_OD3].
- Bölüm içinde, öğrencilerin görüş ve geri bildirimleri (dersler, öğretim elemanları, diploma programları, hizmet kalitesi ve genel memnuniyet seviyeleri gibi konular) düzenlenen danışman hoca toplantılarında kayıt altına alınmakta ve değerlendirmeye tabi tutulmaktadır [4_OD3][5_OD3].
- Öğrenci şikâyet ve önerileri, adil ve etkin bir şekilde çalışan çeşitli iletişim kanalları (dilekçe, e-posta, online geri bildirim formları vb.) aracılığıyla toplanmakta olup, bu kanalların işleyişi düzenli olarak denetlenmektedir [1_OD3][2_OD3].

Bu süreçler, öğrencilerin akademik ve idari süreçlere aktif katılımını teşvik etmek ve eğitim kalitesini sürekli iyileştirmek amacıyla düzenli olarak gözden geçirilmekte ve geliştirilmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

Programların genelinde öğrenci geri bildirimleri (her yarıyıl ya da her akademik yılsonunda) alınmaktadır.

Kanıtlar

- 1_OD3_Gıda_İşleme_Bölümü_Staj_Uygulama_Esasları_Görüş_Anketi
- 2_OD3_Memnuniyet_Anketi
- 3_OD3_Öğrenci_Anketleri
- 4_OD3_Gıda_Kalite_Kontrol_ve_Analizi_Programı_Danışman_Öğrenci_Toplantısı
- 5_OD3_Gıda_Teknolojisi_Programı_Danışman_Öğrenci_Toplantısı

A.4.3. Mezun ilişkileri yönetimi

Gıda İşleme Bölümü, mezunlarının kariyer gelişimini takip etmek ve istihdam verilerini analiz etmek amacıyla sistematik ve kapsamlı bir mezun izleme süreci yürütmektedir [1_OD3].

2024 yılında mezun görüş anketi oluşturularak mezun öğrencilerin değerlendirmesine sunulmuştur.

Bu kapsamda:

- Mezunların işe yerleşme oranları, eğitime devam etme durumları, gelir düzeyleri ve işveren/mezun memnuniyeti gibi veriler düzenli olarak toplanmakta ve değerlendirilmektedir.
- Elde edilen veriler, bölümün eğitim-öğretim politikalarının ve müfredat güncellemelerinin şekillendirilmesinde kullanılarak kurumun gelişme stratejilerine yön vermektedir.
- İş dünyası ile etkileşimi güçlendirmek ve mezunların istihdam süreçlerine katkı sağlamak amacıyla, sektör temsilcileriyle ortak çalışmalar planlanmaktadır.

Bu süreçler, bölüm mezunlarının iş hayatındaki konumlarını takip ederek eğitim programlarının sektörel ihtiyaçlara uyumlu hale getirilmesini sağlamaya yönelik sürekli iyileştirme anlayışıyla yürütülmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

Kurumdaki programların genelinde mezun izleme sistemi uygulamaları vardır.

Kanıtlar

- 1_OD3_MAUN_Mezun_Bilgi_Sistemi

A.5. Uluslararasılaşma

A.5.1. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi

Gıda İşleme Bölümü, uluslararası tanınırlığını artırmak ve eğitim-öğretim süreçlerini küresel standartlarla uyumlu hale getirmek amacıyla çeşitli uluslararasılaşma politikaları uygulamaktadır [1_OD3].

Bu doğrultuda:

- Bölümün eğitim programları, ders yeterlilikleri ve öğrenme çıktıları Bologna Süreci'ne uygun olarak tasarlanmış olup, Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS) tüm programlarda uygulanmaktadır.
- Akademik personel, Erasmus+ programı kapsamında uluslararası eğitim-öğretim faaliyetlerine katılmakta ve ders alma-verme hareketlilikleri gerçekleştirmektedir.
- Öğrenci hareketliliğinin artırılması amacıyla Erasmus ve diğer uluslararası değişim programlarına yönelik bilgilendirme ve yönlendirme faaliyetleri yürütülmektedir. Ancak, henüz öğrencilerin Erasmus programı kapsamında herhangi bir uluslararası hareketlilik faaliyeti bulunmamaktadır.

Bölüm, uluslararası iş birliklerini artırmak, öğrenci ve akademik personelin yurt dışı deneyimlerini teşvik etmek ve eğitim kalitesini küresel ölçekte geliştirmek amacıyla uluslararasılaşma süreçlerini sürekli olarak iyileştirmeyi hedeflemektedir [2_OD3][3_OD3].

Olgunluk Düzeyi: 3

Kurumda uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimine ilişkin organizasyonel yapılanma tamamlanmış olup; şeffaf, kapsayıcı ve katılımcı biçimde işlemektedir.

Kanıtlar

- [1_OD3_MAUN_Erasmus_Koordinatörlüğü](#)
- [2_OD3_Öğretim_Üyemizin_Uluslararası_Proje_Başarısı](#)
- [3_OD3_Öğretim_Üyemizin_TÜBİTAK_2219_Kapsamında_Yurt_Dışı_Çalışması](#)

A.5.2. Uluslararasılaşma kaynakları

Gıda İşleme Bölümü'nün uluslararasılaşmaya yönelik doğrudan tahsis edilmiş mali, fiziksel veya insan gücü kaynakları bulunmamaktadır. Ancak, bölümümüz:

- Erasmus+ ve diğer uluslararası değişim programları kapsamında akademik personelin hareketliliğini desteklemekte,
- Uluslararası projelere katılım ve iş birlikleri geliştirme konusunda üniversitenin sunduğu olanaklardan faydalanmaktadır [1_OD3][2_OD3],
- Uluslararası fon ve hibelerden yararlanmak üzere akademik personeli teşvik etmektedir.

Bölüm, uluslararasılaşma süreçlerinin sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla, ilerleyen dönemlerde bu alanda kaynak tahsisini artırmaya yönelik stratejik planlamalar yapmayı hedeflemektedir. Bu bağlamda **2025 yılında** güncel bir gelişme olmuştur.

Olgunluk Düzeyi: 3

Kurumda uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimine ilişkin organizasyonel yapılanma tamamlanmış olup; şeffaf, kapsayıcı ve katılımcı biçimde işlemektedir.

Kanıtlar

[1_OD3_Öğretim_Üyemizin_Uluslararası_Proje_Başarısı](#)

[2_OD3_Öğretim_Üyemizin_TÜBİTAK_2219_Kapsamında_Yurt_Dışı_Çalışması](#)

A.5.3. Uluslararasılaşma performansı

Gıda İşleme Bölümü, uluslararasılaşma süreçlerini düzenli olarak izlemekte ve değerlendirmektedir. Bu kapsamda, uluslararası iş birlikleri, akademik personelin uluslararası hareketliliği ve Bologna Süreci'ne uyum gibi kriterler doğrultusunda performans izleme mekanizmaları oluşturulmuştur. **2025 yılında** bir öğretim üyemizin uluslararası projesi kabul almıştır [1_OD3].

Bölümün uluslararasılaşma performansını ölçmek amacıyla kullanılan yöntemler:

- Erasmus+ ve diğer değişim programlarına katılım oranlarının analiz edilmesi,
- Uluslararası konferans, proje ve akademik iş birliklerinde bölümün aktif rolünün izlenmesi,
- Bologna Süreci ve AKTS uyumluluğunun periyodik olarak değerlendirilmesi,
- Uluslararası öğrenci ve akademisyen hareketliliğinin teşvik edilmesi ve sonuçlarının raporlanması.

Bu süreçler, uluslararasılaşma faaliyetlerinin sürdürülebilirliğini sağlamak ve gelecekte daha etkin politikalar geliştirmek amacıyla düzenli olarak gözden geçirilmekte ve iyileştirilmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

Kurumun geneline yayılmış uluslararasılaşma faaliyetleri bulunmaktadır.

Kanıtlar

[1_OD3_Öğretim_Üyemizin_Uluslararası_Proje_Başarısı](#)

B. EĞİTİM ÖĞRETİM

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

B.1.1. Programların tasarımı ve onayı

Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü programlarının tasarımı, öğrencilerin sektörde aranan niteliklere sahip profesyoneller olarak yetiştirilmesini amaçlamaktadır. Programın temel unsurları ve geliştirmeye ihtiyaç duyulan esaslar aşağıda detaylandırılmıştır:

1) Program Amaçları ve Öğrenme Çıktıları

- Programın amaçları ve öğrenme çıktıları, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile uyumlu olarak oluşturulmuş ve kamuoyuna açıkça ilan edilmiştir.
- Öğrenme çıktıları, bölümün misyonu ve vizyonu doğrultusunda belirlenmiş olup, endüstrinin gereksinimlerine uygun yetkinlikleri kazandırmayı hedeflemektedir.

2) Ders Bilgi Paketleri ve Akreditasyon Ölçütleri

- Ders bilgi paketleri, ulusal çekirdek program ve akreditasyon ölçütleri dikkate alınarak hazırlanmıştır.
- Kazanımlar, öğrencilerin bilişsel (bilgi), duyuşsal (tutum) ve devinimsel (beceri) alanlarda beklenen seviyelere ulaşmalarını sağlayacak şekilde tanımlanmıştır.

3) Program Yeterlilikleri ve İzleme Süreçleri

- Programın amaçları ve öğrenme çıktıları, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile uyumlu olarak oluşturulmuş ve kamuoyuna açıkça ilan edilmiştir [1_OD3][2_OD3].
- Öğrenme çıktıları, bölümün misyonu ve vizyonu doğrultusunda belirlenmiş olup, endüstrinin gereksinimlerine uygun yetkinlikleri kazandırmayı hedeflemektedir [1_OD3][2_OD3].

2024 yılında kalite çalışmaları kapsamında Program Yeterlilikleri ve İzleme Süreçleri düzenlenen memnuniyet anketleri ile daha etkin hale getirilmeye başlanmış ve **2025 yılında** devam ettirilmiştir.

4) Eğitim Süreçleri ve Yeterlilik-Ders Matrisleri

- Öğrenme çıktılarının yapılandırılmasında, bölüm bazında belirlenen ilke ve kurallar doğrultusunda hareket edilmektedir.
- Program düzeyinde, hangi yeterliliklerin hangi dersler aracılığıyla ve hangi öğretim yöntemleri kullanılarak kazandırılacağına dair yeterlilik-ders matrisleri oluşturulmuştur.

5) Eğitim Türlerine Göre Yeterlilikler

- Programda yer alan yeterliliklerin, örgün, karma ve uzaktan eğitim modelleriyle nasıl kazandırılacağı açıkça tanımlanmıştır.
- Bu çeşitlilik, öğrencilere esnek öğrenme ortamları sunarak bireysel öğrenme ihtiyaçlarına daha iyi uyum sağlanmasına olanak tanımaktadır.

6) Fiziksel ve Teknolojik Olanaklar

- Programın tasarımında, öğrencilere modern eğitim imkânları sunmak amacıyla fiziksel ve teknolojik altyapı olanakları sürekli olarak gözden geçirilmekte ve iyileştirilmektedir.
- Laboratuvar ve derslikler, öğrencilerin erişim kolaylığına sahip olmasını ve eğitim süreçlerine daha etkin katılımını sağlayacak şekilde düzenlenmiştir.
- Pandemi gibi olağanüstü durumlar dikkate alınarak, eğitim ortamları sağlık ve güvenlik önlemleri çerçevesinde güncellenmiştir.

Bu program tasarım ve onay süreci, mezunların gıda endüstrisinde etkin ve yetkin bir şekilde yer almasını sağlamak üzere yapılandırılmıştır. Programın sektörün dinamik gereksinimlerine hızlı bir şekilde uyum sağlayabilmesi ve sürekli olarak güncellenmesi, bölümün öncelikli hedefleri arasındadır.

Olgunluk Düzeyi: 3

Tanımlı süreçler doğrultusunda; Kurumun genelinde, tasarımı ve onayı gerçekleşen programlar, programların amaç ve öğrenme çıktılarına uygun olarak yürütülmektedir.

Kanıtlar

- [1_OD3_Gıda_Teknolojisi_Programı_Bilgi_Paketleri](#)
- [2_OD3_Gıda_Kalite_Kontrolü_ve_Analizi_Bilgi_Paketleri](#)

B.1.2. Programın ders dağılım dengesi

Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü'ndeki programın ders dağılımı, öğrencilerin akademik gelişimlerini, kişisel ve profesyonel becerilerini dengeli bir şekilde geliştirebilmeleri için yapılandırılmıştır. Ancak, 2023 yılında mevcut programın ders dağılımı güncellenerek daha verimli bir yapıya kavuşturulmaya ihtiyaç duymaktadır. Bu nedenle **2024 yılında** ders dağılımları kalite çalışmaları kapsamında iyileştirilerek güncellenmiştir.**2025 yılında** öğrenciler için en uygun olan derslerin tercihi sağlanmıştır.

Ders dağılımı aşağıdaki ilke ve yöntemlere dayanmaktadır:

1. Zorunlu ve Seçmeli Ders Dengesi

- **2024 yılında** ders programlarında güncellemeye gidilerek seçmeli ders sayısı artırılmıştır. **2025 yılında** pratik yeteneklerin geliştirilmesine olanak sağlayan alan derslerinin açılmasına teşvik edilmiştir [1_OD4].
- Program yapısı, zorunlu temel dersler ile öğrencilerin ilgi alanlarına ve kariyer hedeflerine yönelik seçmeli dersler arasında dengeli bir yapı sunmaktadır.
- Seçmeli dersler, öğrencilere gıda işleme teknolojileri, gıda güvenliği ve beslenme bilimi gibi farklı disiplinleri tanıma ve bu alanlarda uzmanlaşma imkânı sağlamaktadır.
- Zorunlu ve seçmeli ders saatleri ile zorluk derecelerinin, öğrencilerin genel seviyeleri göz önünde bulundurularak daha dengeli hale getirilmesi gerekmektedir.

2. Kültürel ve Disiplinlerarası Öğrenme

- Program, öğrencilerin farklı disiplinler arası bilgi ve beceriler kazanmalarını teşvik eden dersleri içermektedir.

- Alan dışı seçmeli dersler, öğrencilerin kültürel ve akademik perspektiflerini genişletmelerine katkı sağlamaktadır.

3. Ders Programı ve Öğrenci Yaşam Dengesi

- Ders sayısı ve haftalık ders saatleri, öğrencilerin akademik olmayan etkinliklere ve kişisel gelişimlerine yeterli zaman ayırmalarına imkân tanıyacak şekilde planlanmıştır.
- Ancak, **2024 yılında** mevcut uygulamalar göz önüne alındığında ders programlarının öğrencilerin kampüse ulaşım imkânları ve ders dışı faaliyetlere katılımlarını da dikkate alacak şekilde revize edilerek sabah ve öğlen ayırımı kaldırılarak güncellenmiştir. **2025 yılında** da bu uygulamaya devam edilmiştir.

4. Öğrenci ve Öğretim Elemanı Katılımı

2025 yılında;

- Ders dağılımları yapılırken, öğretim elemanlarının ve öğrencilerin görüşleri dikkate alınmakta ancak bu süreç daha etkin hale getirilmiştir.
- Öğretim elemanlarının ders dağılımları, akademik verimliliği artıracak şekilde yeniden düzenlenmiştir.
- Öğrenci ihtiyaçları ve tercihleri, ders programlarının oluşturulmasında daha fazla rol oynamalarına imkân tanınmıştır.

5. Esneklik ve Sürekli İyileştirme

- Ders programları, öğrenci geri bildirimleri ve sektörel gelişmeler doğrultusunda düzenli olarak gözden geçirilmekte ve geliştirilmekte olup, bu sürecin daha sistematik hale getirilmesine ihtiyaç duyulmaktadır.
- Program, sektördeki yeniliklere ve öğrenci taleplerine hızlı bir şekilde adapte olabilecek esnekliğe sahip olmalıdır.

Bu ders dağılımı yaklaşımı, Gıda İşleme Bölümü öğrencilerinin akademik başarılarını, kişisel gelişimlerini ve mesleki becerilerini dengeli bir şekilde kazanmalarını desteklemekte olup, mevcut yapının güncellenerek daha esnek ve verimli hale getirilmesi gerekmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 4

Programlarda ders dağılım dengesi izlenmekte ve iyileştirilmektedir.

Kanıtlar

[1_OD4_2025-26_Eğitim-Öğretim_Yılı_Bahar_Dönemi_Ders_Programları](#)

B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu

Gıda İşleme Bölümü'nde derslerin öğrenme kazanımları, karma ve uzaktan eğitim dahil olmak üzere açıkça tanımlanmış olup, program çıktıları ile ders kazanımları arasında sistematik bir eşleştirme yapılmıştır [1_OD3][2_OD3].

Bu kapsamda:

- Ders kazanımları, bilişsel (bilgi), duyuşsal (tutum) ve devinimsel (beceri) seviyeleri açıkça belirtecek şekilde ifade edilmiştir.
- Her dersin öğrenme kazanımları, ilgili program çıktılarına doğrudan bağlanarak, mezuniyet sonrası beklenen mesleki yeterlilikleri destekleyecek biçimde yapılandırılmıştır.
- Alana özgü olmayan (genel) kazanımlar, eleştirel düşünme, problem çözme, etik sorumluluk gibi konuları kapsamakta olup, bu kazanımların değerlendirilme yöntemi ve süreci ayrıntılı olarak tanımlanmıştır.
- Öğrenme kazanımlarının gerçekleşip gerçekleşmediği, belirlenmiş izleme ve değerlendirme yöntemleriyle periyodik olarak takip edilmektedir.

Bu yaklaşım, ders kazanımlarının program yeterlilikleriyle uyumlu olmasını sağlayarak, öğrencilerin mezuniyet sonrası sektör ve akademik alanlarda beklenen yetkinliklere ulaşmasını garanti altına almaktadır.

Olgunluk Düzeyi: 3

Ders kazanımları programların genelinde program çıktılarıyla uyumlandırılmıştır ve ders bilgi paketleri ile paylaşılmaktadır.

Kanıtlar

[1_OD3_Gıda_Teknolojisi_Programı_Ders_Program_Yeterlilikleri_İlişkisi](#)
[2_OD3_Gıda_Kalite_Kontrolü_ve_Analizi_Programı_Ders_Program_Yeterlilikleri_İlişkisi](#)

B.1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı

Gıda İşleme Bölümü'nde derslerin öğrenci iş yüküne dayalı olarak tasarlanması, Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS) ilkeleri doğrultusunda yürütülmekte ve bu bilgiler bölümün web sayfası üzerinden kamuoyuyla paylaşılmaktadır [1_OD3][2_OD3]. AKTS değerleri, öğrenci iş yükü takibi ile doğrulanmakta ve düzenli olarak gözden geçirilmektedir.

Bu kapsamda:

- Staj ve mesleğe yönelik uygulamalı öğrenme fırsatları, öğrenci iş yükü ve kredi sistemi çerçevesinde değerlendirilmekte olup, uygulamaların niteliği düzenli olarak analiz edilmektedir. Kalite çalışmaları doğrultusunda ilgili staj yönetmelikleri güncellenerek daha etkin hale getirilmiştir.
- Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımında, uzaktan eğitim uygulamalarının ortaya çıkardığı çeşitlilikler dikkate alınmakta ve farklı eğitim yöntemlerinin etkileri gözden geçirilmektedir.
- Öğrencilerin transkript belgelerinde, derslerin hem ulusal kredi değerlerine hem de AKTS karşılıklarına yer verilerek ulusal ve uluslararası tanınırlık sağlanmaktadır.

Bu süreç, ders yüklerinin öğrenciler için dengeli ve yönetilebilir hale getirilmesini sağlamakta, aynı zamanda eğitim sürecinin verimliliğini artırmaya yönelik sürekli iyileştirme anlayışıyla yürütülmektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

Dersler öğrenci iş yüküne uygun olarak tasarlanmış, ilan edilmiş ve uygulamaya konulmuştur.

Kanıtlar

[1_OD3_Gıda_Teknolojisi_Programı_Ders_İçerikleri](#)

[2_OD3_Gıda_Kalite_Kontrolü_ve_Analizi_Programı_Ders_İçerikleri](#)

B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi

Gıda İşleme Bölümü'nde tüm programların ve derslerin (örgün, uzaktan, karma ve açık öğretim) amaçlarının ve öğrenme çıktılarının izlenmesi, planlandığı şekilde yürütülmekte ve sistematik bir süreç içinde değerlendirilmektedir.

Bu kapsamda:

- Program ve derslerin işleyişi ile ilgili süreçler, iç paydaşlarla birlikte değerlendirilmekte ve gerektiğinde iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır.
- Eğitim-öğretim ile ilgili istatistiki göstergeler, aşağıdaki kriterler doğrultusunda periyodik olarak izlenmekte, tartışılmakta ve değerlendirilmektedir:
 - Her yarıyıl açılan dersler,
 - Öğrenci sayıları ve başarı durumları,
 - Öğrenci geri bildirimleri ve memnuniyet anketleri,
 - Ders çeşitliliği ve laboratuvar uygulamalarının etkinliği,
 - Lisans ve lisansüstü programlar arasındaki denge,
 - İlişik kesme sayıları ve nedenleri.

Bu göstergeler, eğitim kalitesinin artırılması ve sürekli iyileştirme ilkesi doğrultusunda analiz edilerek gelişim süreçlerine yön vermektedir.

Bölümde program akreditasyonu planlaması, teşviki ve uygulaması yürütülmekte olup, kurumun akreditasyon stratejisi belirlenmiş ve sonuçları düzenli olarak değerlendirilmiştir. Akreditasyon süreçlerinin, iç kalite güvence sistemine olan katkıları sistematik olarak analiz edilmekte ve kalite güvencesinin sürdürülebilirliği sağlanmaktadır [1_OD3].

2024 yılında kalite çalışmaları kapsamında Bölüm Akreditasyon Komisyonu oluşturulmuştur.

Olgunluk Düzeyi: 3

Programların genelinde program çıktılarının izlenmesine ve güncellenmesine ilişkin mekanizmalar işletilmektedir.

Kanıtlar

[1_OD3_Bölüm_Akreditasyon_Sorumlusu](#)

B.1.6. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi

Gıda İşleme Bölümü'nde eğitim-öğretim faaliyetleri, Muş Alparslan Üniversitesi Senatosu tarafından her yıl ilan edilen akademik takvim doğrultusunda yürütülmektedir [1_OD4]. Eğitim süreçleri, belirlenen amaç ve hedefler doğrultusunda sistematik bir şekilde yönetilmekte olup, bölüm başkanlığı ve birim idaresi tarafından koordine edilmektedir [2_OD4].

Bu süreçlerin yönetimine ilişkin:

- Görev ve sorumluluklar, yürürlükteki ilgili mevzuatta açıkça tanımlanmış olup, tüm akademik ve idari personelin bu çerçevede hareket etmesi sağlanmaktadır [2_OD4].
- Akademik ve idari personelin desteğiyle eğitim-öğretim faaliyetleri etkin bir şekilde sürdürülmekte, öğrenci odaklı bir yaklaşım benimsenmektedir [3_OD4][4_OD4].
- Öğretim süreçlerinin etkinliği ve verimliliği düzenli olarak değerlendirilmektedir ve eğitim programlarının iyileştirilmesine yönelik çalışmalar yapılmaktadır [3_OD4][4_OD4].
- Bu kapsamda, öğretim elemanlarının rehberliğinde yürütülen eğitim faaliyetleri, öğrencilerin akademik ve mesleki gelişimlerini desteklemeye yönelik bir yapı içerisinde sürdürülmektedir [3_OD4][4_OD4].

Bu kapsamda, öğretim elemanlarının rehberliğinde yürütülen eğitim faaliyetleri, öğrencilerin akademik ve mesleki gelişimlerini desteklemeye yönelik bir yapı içerisinde sürdürülmektedir

Olgunluk Düzeyi: 4

Öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirme uygulamaları izlenmekte ve ilgili iç paydaşların katılımıyla iyileştirilmektedir.

Kanıtlar

- [1_OD4_MAUN_Akademik_Takvim](#)
- [2_OD4_Muş_Alparslan_Üniversitesi_Rektörlüğü_Mevzuatı_Listesi](#)
- [3_OD4_Gıda_Kalite_Kontrol_ve_Analizi_Programı_Oryantasyon_eğitimi](#)
- [4_OD4_Gıda_Teknolojisi_Programı_Oryantasyon_eğitimi](#)

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

Gıda İşleme Bölümü, hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak amacıyla öğrenci merkezli ve yetkinlik temelli öğretim, ölçme ve değerlendirme yöntemlerini uygulamaktadır.

Bu kapsamda:

- Öğretim süreçleri, öğrencilerin aktif katılımını teşvik eden ve uygulamalı öğrenme deneyimlerini içeren bir yapıda yürütülmektedir.
- Öğrenci kabulleri, diploma, derece ve diğer yeterliliklerin tanınması ve sertifikalandırılmasına yönelik açık kriterler belirlenmiş olup, bu kurallar önceden tanımlanarak kamuoyuna duyurulmuş ve tutarlı şekilde uygulanmaktadır.
- Öğrenme, öğretme ve değerlendirme süreçleri, program çıktılarını doğrudan destekleyecek şekilde planlanmakta ve farklı değerlendirme yöntemleri ile öğrencilerin akademik ve mesleki gelişimlerinin takip edilmesine olanak tanımaktadır.
- Memnuniyet anketleri ile bu süreçlerin etkinliği, öğrenci geri bildirimleri ve akademik başarı analizleri doğrultusunda düzenli olarak değerlendirilmesi ve gerekli iyileştirmeler yapılması daha etkin hale getirilmiştir.

B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri

Gıda İşleme Bölümü'nde uygulanan öğretim yöntem ve teknikleri, öğrencilerin teorik bilgiyi kavramalarını, pratik becerilerini geliştirmelerini ve sektöre yönelik uygulamalı deneyimler kazanmalarını sağlamak amacıyla tasarlanmıştır. Öğretim sürecinde etkin öğrenmeyi destekleyen yenilikçi ve öğrenci merkezli yaklaşımlar benimsenmiştir [1_OD3].

1. Etkileşim Temelli Öğrenme Yaklaşımları

Sorgulama ve tartışma odaklı dersler: Öğrencilerin derslere aktif katılımını sağlamak amacıyla öğretim elemanları soru-cevap teknikleri, beyin fırtınası ve problem çözme yöntemlerini kullanmaktadır.

Seminerler ve panel tartışmaları: Alan uzmanları ve akademisyenlerin katılımıyla gerçekleştirilen seminerler ve tartışma oturumları, öğrencilerin eleştirel düşünme ve iletişim becerilerini geliştirmelerine olanak tanımaktadır.

2. Uygulamalı ve Deneyimsel Öğrenme

Laboratuvar ve atölye çalışmaları: Teknik becerilerin kazanılması için, öğrenciler laboratuvar ortamında uygulamalı deneyler yaparak teorik bilgiyi pratiğe dönüştürme imkânı bulurlar.

Proje tabanlı öğrenme: Öğrenciler, bireysel veya grup projeleri ile sektörel problemlere yönelik çözümler geliştirerek yaratıcı ve analitik düşünme becerilerini güçlendirirler.

Sektörle iş birliği içinde gerçekleştirilen uygulamalar: Endüstri iş birlikleriyle yürütülen staj programları ve saha uygulamaları, öğrencilerin iş dünyasını yakından tanımalarına katkı sağlar.

3. Alan Deneyimi ve Profesyonel Gelişim

Endüstriyel geziler ve sektör gözlemleri: Öğrenciler, gıda işleme sektöründe faaliyet gösteren işletmelere düzenlenen teknik geziler sayesinde üretim süreçlerini yerinde gözlemlene ve sektör uzmanlarıyla doğrudan etkileşim kurma fırsatı elde ederler.

Mentörlük ve kariyer destek programları: Mezunlar ve sektör temsilcileriyle yapılan buluşmalar, öğrencilerin kariyer planlamalarına katkı sağlamakta ve iş dünyasıyla bağlantı kurmalarını kolaylaştırmaktadır.

4. Bireysel Öğrenme ve Dijital Kaynakların Kullanımı

Öz değerlendirme ve geri bildirim mekanizmaları: Öğrencilere düzenli öz değerlendirme yapma fırsatı sunulmakta ve öğretim elemanlarından bireysel geri bildirim alarak gelişimlerini takip etmeleri sağlanmaktadır.

Uzaktan eğitim ve dijital öğrenme materyalleri: Eğitim sürecine çevrimiçi ders içerikleri, dijital kütüphaneler ve sanal laboratuvar uygulamaları entegre edilerek öğrencilerin esnek öğrenme olanaklarından faydalanmaları sağlanmaktadır.

Bu çok yönlü öğretim stratejileri, Gıda İşleme Bölümü öğrencilerinin akademik, teknik ve mesleki becerilerini geliştirmelerine yönelik kapsamlı bir öğrenme deneyimi sunmaktadır.

Olgunluk Düzeyi: 3

Programların genelinde öğrenci merkezli öğretim yöntem teknikleri tanımlı süreçler doğrultusunda uygulanmaktadır.

Kanıtlar

[1_OD3_Öğretim_Üyemiz_Tarafından_Sunulan_Bölüm_Semineri](#)

B.2.2. Ölçme ve değerlendirme

Gıda İşleme Bölümü'nde ölçme ve değerlendirme süreçleri, öğrencilerin edindikleri bilgi ve becerilerin etkin bir şekilde değerlendirilmesini sağlamak amacıyla çeşitlendirilmiş ve yapılandırılmıştır. Değerlendirme süreçleri, öğrencilerin akademik performansını farklı açılardan ölçerek kapsamlı bir eğitim deneyimi sunmayı hedeflemektedir [1_OD4][2_OD4].

1. Yazılı sınavlar ve quizler

Öğrencilerin teorik bilgilerini değerlendirmek amacıyla dönem içi quizler ve dönem sonu yazılı sınavlar uygulanmaktadır. Bu sınavlar, öğrencilerin konuları ne kadar anladıklarını ve öğrendikleri bilgileri nasıl kullanabildiklerini ölçmek için tasarlanmıştır.

2. Pratik ve laboratuvar sınavları

Uygulamalı dersler kapsamında, öğrencilerin laboratuvar becerileri ve pratik uygulamalardaki yetkinlikleri laboratuvar sınavları ile değerlendirilir. Bu sınavlar, öğrencilerin teknik yeterliliklerini ölçmek ve uygulamalı bilgi düzeylerini belirlemek açısından önemli bir rol oynamaktadır [3_OD4].

3. Proje ve rapor değerlendirmeleri

Öğrenciler bireysel veya grup projeleri ve raporları hazırlayarak araştırma yapma, veri analizi gerçekleştirme ve elde edilen sonuçları etkin bir şekilde sunma becerilerini geliştirirler. Bu projeler, öğrencilerin problem çözme, bilimsel düşünme ve yenilikçi yaklaşım sergileme yetkinliklerini değerlendirmeye yönelik tasarlanmıştır [4_OD4][5_OD4].

- Bu bağlamda **2025 yılında** 2 adet TÜBİTAK 2209 proje başvurusu kabul edilmiştir [4_OD4][5_OD4].

4. Sunumlar ve sözlü sınavlar

Öğrencilerin akademik konuları ne kadar iyi kavradıklarını ve iletişim becerilerini değerlendirmek amacıyla sözlü sunumlar ve sınavlar düzenlenmektedir. Bu yöntem, öğrencilerin ifade yeteneklerini, özgüvenlerini ve akademik içerikleri sözlü olarak aktarma kapasitelerini geliştirmeye yönelik bir değerlendirme aracıdır [1_OD4].

5. Katılım ve sınıf içi etkinlikler

Öğrencilerin derslere aktif katılımları, sınıf içindeki etkileşimleri ve grup çalışmalarına olan katkıları değerlendirilir. Bu süreç, öğrencilerin derse entegrasyon seviyelerini, motivasyonlarını ve akademik başarıya yönelik tutumlarını ölçmeyi amaçlamaktadır.

6. Öz değerlendirme ve akran değerlendirmesi

Öğrencilere kendi performanslarını değerlendirme ve akranlarının çalışmaları hakkında geri bildirimde bulunma fırsatı sunulmaktadır. Bu değerlendirme yöntemi, öğrencilerin öz eleştiri yapmalarını ve eleştirel düşünme becerilerini geliştirmelerini teşvik etmektedir.

7. Portfolyo değerlendirmesi

Öğrenciler, akademik süreç boyunca hazırladıkları çalışmalarını içeren bir portfolyo oluşturarak gelişimlerini sistematik bir şekilde takip edebilirler. Bu yöntem, öğrencinin eğitim sürecinde edindiği bilgi ve becerileri bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirmeyi mümkün kılmaktadır.

Bu ölçme ve değerlendirme yöntemleri, öğrencilerin Gıda İşleme alanındaki akademik ve mesleki yeterliliklerini çok boyutlu bir şekilde analiz etmeyi ve eğitim sürecinin etkinliğini artırmayı amaçlamaktadır.

Olgunluk Düzeyi: 4

Öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirme uygulamaları izlenmekte ve ilgili iç paydaşların katılımıyla iyileştirilmektedir.

Kanıtlar

- [1_OD4_MAUN_Uzaktan_Eğitim_Merkezi](#)
- [2_OD4_MAUN_Sürekli_Eğitim_Merkezi](#)
- [3_OD4_Gıda_İşleme_Bölümü_Staj_Uygulama_Esasları](#)
- [4_OD4_TÜBİTAK_2209A_Öğrenci_Projesi](#)
- [5_OD4_TÜBİTAK_2209A_Öğrenci_Projesi](#)

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

Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü'ne öğrenci kabulü, Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS), yatay geçiş şartları, öğrenci değişim programları (FARABİ) ve üniversitenin ön lisans ve lisans özel öğrenci yönergesi çerçevesinde gerçekleştirilmektedir [3_OD4][4_OD4].

Bölümümüzde, öğrencilerin daha önce başka kurum ya da programlardan almış oldukları dersler ve kazanılmış kredilerin tanınması işlemleri, ilgili bölüm ve program intibak komisyonları tarafından Muş Alparslan Üniversitesi Ön Lisans Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesi'ne uygun şekilde yürütülmektedir [5_OD4].

Üniversite içi veya farklı üniversitelerden Muş Alparslan Üniversitesi'ne yapılacak yatay geçiş başvuruları, 24 Nisan 2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Yükseköğretim Kurumlarında Ön Lisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik" hükümlerine ve Senato tarafından belirlenen esaslara göre değerlendirilerek kabul edilmektedir [1_OD4][2_OD4].

Olgunluk Düzeyi: 4

Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin süreçler izlenmekte, iyileştirilmekte ve güncellemeler ilan edilmektedir.

Kanıtlar

- [1_OD4_MAUN_Yatay_Geçiş_Başvuru_Şartları_ve_Takvimi](#)
- [2_OD4_MAUN_Yatay_Geçiş_Başvuru_Online_Başvuru_Link](#)
- [3_OD4_2547_Sayılı_Yükseköğretim_Kanunun_Eğitim_ve_Öğretim_ile_İlgili_Yükseköğretime_Giriş_Maddeleri](#)
- [4_OD4_Özel_Öğrenci_Kabul_Yönergesi](#)
- [5_OD4_Muafiyet_ve_İntibak_Yönergesi](#)

B.2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma

Gıda İşleme Bölümü'nde tüm programların yeterlilikleri, mezun olacak öğrencilerin istihdam edilebilmeleri için sahip olmaları gereken bilgi, beceri ve yetkinlikler göz önünde bulundurularak belirlenmiştir. Bu süreç, Bologna Süreci kapsamında yapılandırılmış olup, program yeterlilikleri ile ders öğrenme çıktıları arasındaki ilişkilendirme programların ders planlarında açıkça tanımlanmıştır.

Bölüm, yükseköğretimde 120 AKTS kredilik sisteme tabi olup, bu kredi yükümlülüğünü yerine getiren öğrencilere ilgili programdan mezun olmaları halinde diploma düzenlenmektedir [2_OD3]. Diploma ile birlikte Mezuniyet Derecesi, Diploma Eki ve Akademik Transkript gibi belgeler de öğrencilerin yeterliliklerini ulusal ve uluslararası düzeyde tanınabilir kılmak amacıyla sunulmaktadır [2_OD3] [1_OD3] [3_OD3].

Olgunluk Düzeyi: 3

Kurumun genelinde diploma onayı ve diğer yeterliliklerin sertifikalandırılmasına ilişkin uygulamalar bulunmaktadır.

Kanıtlar

- [1_OD3_MAUN_2025-2026_Eğitim_ve_Öğretim_Yılı_Yabancı_Uyruklu_Öğrenci_Sınavı](#)
- [2_OD3_MAUN_Diploma_Onayı](#)
- [3_OD3_Yabancı_Uyruklu_Öğrencilerin_Başvuru_Kabul_ve_Kayıt_Yönergesi](#)

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

B.3.1. Bölümümüz, hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak ve eğitim-öğretim faaliyetlerini yürütmek için uygun altyapıya, kaynaklara ve ortamlara sahiptir ve öğrenme olanaklarının tüm öğrenciler için yeterli ve erişilebilir olmasını güvence altına almaktadır . Kurum, öğrencilerin akademik gelişimi ve kariyer planlamasına yönelik destek hizmetleri sağlamaktadır.

B.3.2. Öğrenme ortam ve kaynakları

Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda İşleme Bölümü, öğrencilerine kaliteli bir eğitim deneyimi sunmak için çeşitli öğrenme kaynakları ve akademik destek hizmetleri sağlamaktadır. Bu kaynak ve hizmetler şu şekilde sıralanabilir:

1. Kütüphane ve Elektronik Kaynaklar:

Üniversitenin kütüphanesinde, Gıda İşleme ve ilgili alanlarda geniş bir kitap, dergi ve yayın koleksiyonu bulunmaktadır. Elektronik kaynaklara, online veri tabanlarına ve e-kitaplara erişim sağlanır, böylece öğrenciler ders dışında da araştırma yapabilir ve öğrenmelerini derinleştirebilirler [1_OD3].

2. Laboratuvarlar ve Teknik Ekipman:

Bölüm, modern olmasa da laboratuvar imkânlarına sahiptir. Bu laboratuvarlar, gıda işleme tekniklerinin pratiğini yapma ve araştırma projelerinde kısmi kullanma imkânı sunmaya çalışmaktadır. Güncel teknik ekipman ve yazılımlar, öğrencilerin endüstri standartlarına uygun çalışmalar yapmalarını sağlayacak şekilde güçlendirilmelidir [3_OD3].

3. Akademik Danışmanlık:

Öğrencilere, akademik gelişimleri ve kariyer planlamaları konusunda destek vermek için birebir akademik danışmanlık hizmeti sunulmaktadır. Akademik danışmanlar, öğrencilere ders seçimleri, kariyer hedefleri ve araştırma projeleri konusunda rehberlik eder. **2025 yılında** Akademik Danışmanlık verilen 2 öğrencimizin TÜBİTAK 2209 Öğrenci Projesi kabul edilmiştir [4_OD3][5_OD3].

4. Öğrenci Destek Hizmetleri:

Gıda İşleme Bölümü, öğrencilerin akademik başarılarını desteklemek ve mesleki gelişimlerini güçlendirmek amacıyla çeşitli kaynaklar ve destek hizmetleri sunmaktadır. Bu hizmetler, öğrencilerin öğrenme sürecinde karşılaştıkları akademik ve sosyal zorlukları aşmalarına yardımcı olmayı, onların kişisel ve profesyonel gelişimlerini desteklemeyi hedeflemektedir [2_OD3][3_OD3].

Olgunluk Düzeyi: 3

Kurumun genelinde öğrenme kaynaklarının yönetimi alana özgü koşullar, erişilebilirlik ve birimler arası denge gözetilerek gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar

- [1_OD3_MAUN_Kütüphane_Hizmetleri](#)
- [2_OD3_Çevrimiçi_Ders_Oluşturma_Rehberi_\(UZEM\)](#)
- [3_OD3_MAUN_Dijital_Eğitim_Birimi](#)
- [4_OD3_TÜBİTAK_2209A_Öğrenci_Projesi](#)
- [5_OD3_TÜBİTAK_2209A_Öğrenci_Projesi](#)

B.3.3. Akademik destek hizmetleri

Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda İşleme Bölümü, öğrencilerin akademik başarılarını ve kariyer gelişimlerini desteklemek için çeşitli akademik destek hizmetleri sunmaktadır [2_OD3][3_OD3]. Bu hizmetler şunları içerir:

1. Akademik Danışmanlık:

Öğrencilere, bireysel akademik danışmanlar atanır. Danışmanlar, ders seçimi, kariyer planlaması ve akademik zorluklarla başa çıkma konularında öğrencilere rehberlik eder [2_OD3].

Akademik danışmanlar, öğrencilerin eğitim yolculukları boyunca sürekli destek ve yol gösterici olur [2_OD3].

2. Tutorluk ve Mentorluk Programları:

Daha deneyimli öğrenciler veya mezunlar, genç öğrencilere mentorluk yaparak akademik ve mesleki gelişimlerine katkıda bulunurlar. Tutorluk programları, zor derslerde ekstra destek ihtiyacı olan öğrencilere yöneliktir.

3. Kariyer ve Staj Danışmanlığı:

Kariyer merkezi, öğrencilere iş arama becerileri, özgeçmiş yazımı, mülakat teknikleri ve

kariyer planlama konularında yardımcı olur. Staj ve işe yerleştirme hizmetleri, öğrencilerin mesleki deneyim kazanmalarını ve endüstri ile bağlantı kurmalarını sağlar [3_OD3].

4. *Öğrenme Destek Merkezleri:*

Öğrenme merkezleri, öğrencilere ders çalışma stratejileri, zaman yönetimi ve sınav hazırlığı gibi konularda destek sunar. Ayrıca, özellikle zor bulunan ders materyallerine ve kaynaklarına erişim sağlar [3_OD3].

5. *Atölye Çalışmaları ve Seminerler:*

Öğrencilerin akademik becerilerini geliştirmek için düzenli olarak atölye çalışmaları ve seminerler sunulur. Bu etkinlikler, araştırma yöntemleri, bilimsel yazım ve sunum becerileri gibi konuları kapsar [3_OD3].

6. *Dijital Öğrenme Kaynakları:*

Öğrencilere, çeşitli çevrimiçi öğrenme platformları ve eğitim araçlarına erişim sağlanır. Bu kaynaklar, ders materyallerini, interaktif öğrenme modüllerini ve eğitim videolarını içerir [3_OD3].

7. *Psikolojik Danışmanlık ve Rehberlik Hizmetleri:*

Öğrencilerin akademik yaşamlarını etkileyebilecek kişisel veya psikolojik sorunlar için danışmanlık hizmetleri sunulur. Bu hizmetler, öğrencilerin sağlıklı bir öğrenme ortamında başarılı olmalarını destekler.

Bu akademik destek hizmetleri, Gıda İşleme Bölümü öğrencilerinin eğitim süreçlerini en üst düzeyde destekleyerek, onların akademik ve profesyonel hedeflerine ulaşmalarına yardımcı olur [1_OD3].

Olgunluk Düzeyi: 3

Kurumda öğrencilerin akademik gelişim ve kariyer planlamasına yönelik destek hizmetleri tanımlı ilke ve kurallar dâhilinde yürütülmektedir.

Kanıtlar

[1_OD3_MAUN_Psikolojik_Danışma_ve_Rehberlik_Birimi](#)

[2_OD3_Gıda_İşleme_Bölümü_Akademik_ve_Kariyer_Danışmanlıklar](#)

[3_OD3_MAUN_Kariyer_Geliştirme_Uygulama_ve_Araştırma_Merkezi](#)

B.3.4. Tesis ve altyapılar

Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda İşleme Bölümü, öğrencilere eğitim ve araştırma faaliyetleri için gelişmiş tesis ve altyapı olanakları sunmaktadır. Bu tesis ve altyapılar şu şekildedir:

1. *Laboratuvarlar:*

Bölüm, gıda işleme, gıda güvenliği, mikrobiyoloji ve kimya alanlarında kısmen donatılmış laboratuvarlara sahiptir. Bu laboratuvarlar, öğrencilere gıda ürünlerinin işlenmesi, analizi ve kalite kontrolü konusunda pratik deneyim kazandıracak şekilde daha iyi dizayn edilmelidir.

2. Teknolojik Altyapı:

Tüm derslikler ve laboratuvarlar, modern teknolojik araçlar ve ekipmanlarla donatılmıştır. Gelişmiş bilgisayar sistemleri, yazılımlar ve diğer teknolojik araçlar, öğrencilerin eğitim ve araştırma projelerinde kullanılmaktadır.

3. Kütüphane ve Bilgi Merkezi:

Geniş ve güncel bir kütüphane, öğrencilere gerekli tüm akademik kaynakları sağlar. Kütüphanede, basılı ve elektronik kaynaklara, bilimsel dergilere ve veri tabanlarına erişim imkânı bulunur [2_OD3].

4. Öğrenci Çalışma Alanları ve Sosyal Tesisler:

Öğrencilere ders çalışma, grup çalışmaları ve projeler için tasarlanmış rahat çalışma alanları sunulur. Kampüs içerisinde sosyal etkileşim ve dinlenme için kafe, yemekhane ve yeşil alanlar gibi sosyal tesisler mevcuttur.

5. Spor ve Rekreasyon Tesisleri:

Öğrencilerin fiziksel aktivitelerini ve spor yapmalarını teşvik etmek için spor salonları, spor sahaları ve fitness merkezleri bulunur. Ayrıca, öğrencilerin sosyal ve kültürel etkinlikler düzenleyebilmeleri için çeşitli mekânlar ve salonlar sağlanır [2_OD3].

6. Güvenlik ve Erişilebilirlik:

Kampüs, öğrencilerin güvenliği için gerekli tüm güvenlik önlemlerine sahiptir. Engelli öğrenciler için erişilebilirlik ve uygun düzenlemeler yapılması, tüm bina ve tesislerde öncelikli olarak dikkate alınır.

7. Araştırma ve İnovasyon Merkezleri:

Gıda işleme ve ilgili alanlarda araştırma yapmak isteyen öğrencilere ve akademisyenlere yönelik araştırma merkezleri ve inovasyon laboratuvarlarının güncellenmesi gerekmektedir. Bu merkezler, endüstriyle iş birliği içinde yenilikçi projelerin geliştirilmesine olanak tanıyacak şekilde tasarlanmalıdır [1_OD3].

Bu tesis ve altyapı olanakları, Gıda İşleme Bölümü öğrencilerinin hem teorik hem de pratik becerilerini geliştirmelerine yardımcı olmakta ve onlara çağdaş bir eğitim ortamı sunacaktır.

Olgunluk Düzeyi: 3

Kurumun genelinde tesis ve altyapı erişilebilirdir ve bunlardan fırsat eşitliğine dayalı olarak yararlanılmaktadır.

Kanıtlar

[1_OD3_MAUN_Uzaktan_Eğitim_Merkezi](#)

[2_OD3_MAUN_Tesislerimiz](#)

B.3.5. Dezavantajlı gruplar

Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda İşleme Bölümü, dezavantajlı gruplara yönelik destek ve kaynakların sağlanmasına büyük önem vermektedir. Bu gruplar arasında engelli öğrenciler, ekonomik zorluklarla mücadele eden öğrenciler, etnik veya

kültürel azınlıklar ve diğer dezavantajlı durumlar bulunabilir. Bölümün bu gruplara sağladığı destekler şu şekildedir:

1. *Erişilebilirlik ve Uygunluk:*

Tüm kampüs alanları, engelli öğrencilerin erişimine uygun hale getirilmiştir. Bu, rampalar, asansörler ve özel olarak düzenlenmiş tuvaletler gibi fiziksel düzenlemeleri içerir [1_OD3][2_OD3]. Derslikler, laboratuvarlar ve diğer öğrenme alanları, her türlü fiziksel ihtiyaca uygun denebilir.

2. *Özel Eğitim ve Destek Hizmetleri:*

Engelli öğrencilere, özel eğitim gereksinimleri ve bireysel öğrenme planları için destek sunulur. Psikolojik danışmanlık, mentorluk ve akademik danışmanlık hizmetleri, dezavantajlı öğrencilerin ihtiyaçlarına özel olarak uyarlanmıştır.

3. *Burslar ve Mali Destek:*

Ekonomik zorluklar çeken öğrencilere burslar, mali yardımlar ve çalışma-öğren programları sunulur. Bu destekler, öğrencilerin maddi endişeler olmaksızın eğitimlerine odaklanmalarını sağlamayı amaçlar.

4. *Kültürel ve Sosyal Entegrasyon Programları:*

Etnik ve kültürel azınlık öğrenciler için sosyal entegrasyon ve kültürel farkındalık programları düzenlenir. Bu programlar, çeşitliliği teşvik eder ve tüm öğrencilerin kampüs yaşamına tam olarak entegre olmalarını destekler.

5. *Özel Danışmanlık ve Rehberlik Hizmetleri:*

Dezavantajlı gruplardan gelen öğrencilere yönelik özel danışmanlık ve rehberlik hizmetleri sunulur. Bu hizmetler, akademik, mesleki ve kişisel gelişim konularında özel ihtiyaçlara yönelik olarak düzenlenir.

6. *Esnek Eğitim Politikaları:*

Dezavantajlı öğrenciler için esnek eğitim politikaları ve uygulamaları geliştirilmiştir. Bu, öğrenme süreçlerinin her öğrencinin ihtiyacına uygun hale getirilmesini ve eğitimde fırsat eşitliğinin sağlanmasını içerir.

Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda İşleme Bölümü, dezavantajlı gruplara yönelik bu desteklerle eğitimde fırsat eşitliğini sağlamayı ve her öğrencinin potansiyelini en iyi şekilde kullanabilmesi için gerekli ortamı oluşturmayı hedeflemektedir [1_OD3][2_OD3].

Olgunluk Düzeyi: 3

Dezavantajlı grupların eğitim olanaklarına erişimine ilişkin uygulamalar yürütülmektedir.

Kanıtlar

[1_OD3_MAUN_Engelli_Öğrenci_Birim_Koordinatörlüğü](#)

[2_OD3_Üniversitemiz_ve_Türkiye_Beyazay_Derneği_Arasında_"Engelsiz_Üniversite"_İçin_İş_Birliği_Protokolü](#)

B.3.6. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler

Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda İşleme Bölümü, öğrencilerinin akademik hayatlarının yanı sıra sosyal, kültürel ve sportif alanlarda da gelişimlerini desteklemek için çeşitli faaliyetler sunmaktadır [1_OD3][2_OD3]. Bu faaliyetler şu şekildedir:

1. Kulüp ve Topluluk Faaliyetleri:

Öğrenciler, çeşitli öğrenci kulüpleri ve topluluklar aracılığıyla ilgi alanlarına göre sosyal etkinliklerde bulunabilirler. Bu kulüpler, müzik, sanat, edebiyat, teknoloji, girişimcilik ve daha pek çok alanda faaliyet gösterir .

2. Kültürel Etkinlikler ve Atölye Çalışmaları:

Üniversite, düzenli olarak konserler, tiyatro gösterileri, film gösterimleri ve sanat sergileri gibi kültürel etkinlikler düzenler. Ayrıca, çeşitli sanat ve hobi atölyeleri, öğrencilerin yaratıcılıklarını ifade etmelerine olanak tanır.

3. Sportif Faaliyetler ve Tesisler:

Kampüs içerisinde modern spor salonları, fitness merkezleri, basketbol ve voleybol sahaları gibi spor tesisleri bulunur. Öğrenciler, üniversite spor takımlarına katılabilir veya düzenlenen spor turnuvalarında yarışabilirler.

4. Sosyal Sorumluluk Projeleri:

Öğrenciler, toplum hizmeti projelerine ve sosyal sorumluluk faaliyetlerine katılarak toplumsal bilinç ve sorumluluk duygusunu geliştirebilirler. Bu tür projeler, öğrencilerin topluma katkıda bulunmalarını ve sosyal sorunlara karşı farkındalıklarını artırmalarını sağlar.

5. Konferanslar ve Seminerler:

Üniversite, çeşitli konularda uzman konuşmacıları ağırlayan konferanslar ve seminerler düzenler. Bu etkinlikler, öğrencilere farklı alanlarda bilgi edinme ve sektör profesyonelleriyle etkileşimde bulunma fırsatı sunar.

6. Uluslararası Etkinlikler ve Değişim Programları:

Öğrencilere, uluslararası kültürel etkileşim ve öğrenme deneyimleri için değişim programları ve uluslararası etkinliklere katılma imkânı sunulur. Bu programlar, öğrencilerin global perspektif kazanmalarını ve farklı kültürleri tanımalarını sağlar.

7. Kampüs Etkinlikleri ve Toplulukları:

Öğrenciler, kampüs içinde düzenlenen tematik etkinliklere, festival ve kutlamalara katılabilirler. Kampüs yaşamı, öğrencilerin sosyal etkileşimlerini artıran ve üniversite deneyimlerini zenginleştiren çeşitli aktivitelerle doludur.

Bu sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler, Gıda İşleme Bölümü öğrencilerinin akademik gelişimlerinin yanı sıra, kişisel ilgi alanları ve yeteneklerini de geliştirmelerine olanak tanıyarak, dengeli ve zengin bir üniversite deneyimi sunmaktadır.

Olgunluk Düzeyi: 3

Muş Alparslan Üniversitesi, öğrenci topluluklarının sosyal, kültürel ve sportif faaliyetlerini destekleme ve izleme konusunda yüksek olgunluk düzeyine sahiptir.

Kanıtlar

[1_OD3_MAUN_Öğrenci_Toplulukları](#)

[2_OD3_MAUN_2025_Yılı_Etkinlik_Takvimi](#)

B.4. Öğretim Kadrosu

Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda İşleme Bölümü'nün öğretim kadrosu, alanlarında uzman ve deneyimli akademisyenlerden oluşmaktadır. Bu kadro, öğrencilere yüksek kaliteli eğitim sağlamak ve sektörle güncel bağlantılar kurmak için aşağıdaki özelliklere sahiptir [1_OD4]:

1. Akademik ve Mesleki Deneyim:

Öğretim üyeleri, gıda işleme, gıda teknolojisi, gıda güvenliği ve ilgili disiplinlerde yüksek akademik niteliklere ve geniş mesleki tecrübeye sahiptir. Birçoğu, ulusal ve uluslararası düzeyde araştırma projelerinde yer almış ve alanlarındaki yeniliklere katkıda bulunmuşlardır.

2. Çeşitlilik ve Uzmanlık Alanları:

Öğretim kadrosu, gıda bilimi, mühendislik, teknoloji, mikrobiyoloji, kimya ve beslenme bilimi gibi çeşitli uzmanlık alanlarını kapsar. Bu çeşitlilik, öğrencilere geniş bir perspektif ve disiplinler arası bir yaklaşım sunar.

3. Eğitimde Yenilikçilik ve Pedagoji:

Öğretim üyeleri, modern eğitim teknikleri ve pedagojik yaklaşımları benimser ve derslerini bu doğrultuda şekillendirir. İnteraktif ders anlatımı, uygulamalı öğrenme ve öğrenci merkezli eğitim metotları aktif olarak kullanılır.

4. Araştırma ve Yayınlar:

Akademisyenler, alanlarında önemli bilimsel dergilerde yayınlar yapar ve uluslararası konferanslarda çalışmalarını sunar. Bu çalışmalar, öğrencilerin en güncel bilimsel gelişmelerden haberdar olmalarını sağlar.

5. Öğrenci Danışmanlığı ve Mentorluk:

Öğretim üyeleri, öğrencilere akademik danışmanlık ve kariyer rehberliği sağlar. Öğrencilerin akademik gelişimlerine ve mesleki hedeflerine ulaşmalarında aktif rol oynarlar.

6. Endüstri ve Sektörle İlişkiler:

Birçok öğretim üyesi, gıda sektörü ve ilgili endüstrilerle iş birlikleri ve bağlantılar kurabilir. Bu ilişkiler, öğrencilere staj, iş imkânları ve gerçek dünya deneyimleri sunar.

7. Sürekli Profesyonel Gelişim:

Öğretim kadrosu, sürekli olarak profesyonel gelişim programlarına katılarak bilgi ve becerilerini

güncel tutar. Bu yaklaşım, öğretim kalitesinin sürekli olarak yükseltilmesini sağlar.

Gıda İşleme Bölümü'nün öğretim kadrosu, öğrencilere alanlarındaki en iyi eğitimi sunma konusunda kararlıdır ve bu, bölümün eğitim ve araştırma faaliyetlerinin temelini oluşturur.

Olgunluk Düzeyi: 4

Atama, yükseltme ve görevlendirme uygulamalarının sonuçları izlenmekte ve izlem sonuçları değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.

Kanıtlar

1_OD4_Gıda İşleme Bölümü Akademik Personel Bilgileri

B.4.1. Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri

Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda İşleme Bölümü, öğretim kadrosunun atama, yükseltme ve görevlendirme süreçlerinde belirli kriterleri ve standartları uygular. Bu süreçler, akademik niteliklerin, profesyonel deneyimin ve pedagojik yetkinliklerin yüksek standartlarda tutulmasını sağlamak için tasarlanmıştır. İlgili kriterler aşağıda sıralanmıştır [1_OD3]:

1. Akademik Yeterlilik ve Eğitim Düzeyi:

Öğretim üyesi adaylarının ilgili alanda doktora veya eşdeğer bir akademik dereceye sahip olmaları beklenir. Yüksek lisans ve doktora derecelerinin tanınmış ve saygın üniversitelerden alınmış olması tercih sebebidir.

2. Araştırma ve Yayın Başarıları:

Adayların alanlarına katkıda bulunan bilimsel araştırmaları ve yayınları olmalıdır. Uluslararası dergilerde yayınlanmış makaleler, kitaplar ve konferans sunumları, atama ve yükseltme süreçlerinde önemli rol oynar.

3. Pedagojik Yetkinlik:

Adayların etkili öğretim becerilerine ve modern eğitim metodolojilerine hakim olmaları gerekmektedir. Öğretim tecrübesi ve öğrenci geri bildirimleri, pedagojik yetkinliklerin değerlendirilmesinde kullanılır.

4. Profesyonel Deneyim ve Sektör Bağlantıları:

Özellikle uygulamalı bilimler alanında, endüstri deneyimi ve profesyonel ağlar, adayların değerlendirilmesinde önemli faktörlerdir. Sektörle ilişkiler, öğrencilere sunulan staj ve iş imkânları açısından değerlendirilir.

5. Kişisel Nitelikler ve Liderlik Becerileri:

İletişim becerileri, takım çalışması ve liderlik nitelikleri, özellikle akademik yönetim pozisyonları için değerlendirilir. Akademik ve idari görevlerde başarı, yükseltme ve görevlendirme süreçlerinde dikkate alınır.

6. Sürekli Profesyonel Gelişim:

Adayların mesleki ve akademik gelişimlerini sürdürme isteklilikleri, kariyer yolculukları

boyunca değerlendirilir. Sürekli öğrenme ve kendini geliştirme, akademik kariyerin bir parçası olarak görülür.

7. Üniversite ve Toplum Hizmetleri:

Adayların üniversite ve geniş topluluk içinde aktif roller alması ve katkıda bulunması beklenir. Üniversite yönetimi, komiteler, konferanslar ve toplumsal projelerdeki katılımları, adayların değerlendirilmesinde önem taşır.

Bu kriterler, Gıda İşleme Bölümü'nün öğretim kadrosunun yüksek standartlarda olmasını ve öğrencilere sunulan eğitimin kalitesini garanti altına almayı amaçlamaktadır.

Olgunluk Düzeyi: 4

Atama, yükseltme ve görevlendirme uygulamalarının sonuçları izlenmekte ve izlem sonuçları değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.

Kanıtlar

[1_OD4_MAUN_Öğretim_Üyesi_Kadrolarına_Yükseltme_ve_Atam_Yönergesi](#)

B.4.2. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi

Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda İşleme Bölümü, öğretim kadrosunun yetkinliklerinin ve sürekli gelişiminin sağlanması için belirli stratejiler ve uygulamalar benimsemiştir. Bu stratejiler, öğretim üyelerinin eğitimdeki etkinliklerini artırmak ve öğrencilere daha iyi bir öğrenme deneyimi sunmak için tasarlanmıştır [1_OD3][2_OD3]:

1. Sürekli Eğitim ve Profesyonel Gelişim Programları:

Öğretim üyelerine, pedagojik becerilerini ve ders anlatım yöntemlerini geliştirebilecekleri eğitimler ve atölye çalışmaları sunulur. Yenilikçi eğitim teknikleri, çevrimiçi öğretim yöntemleri ve öğrenci katılımını artırma stratejileri üzerine düzenli olarak seminerler ve eğitim programları gerçekleştirilir.

2. Araştırma ve Akademik İş Birlikleri:

Akademisyenler, araştırma yetkinliklerini geliştirmek ve alanlarındaki en son gelişmeleri takip etmek için teşvik edilir. Ulusal ve uluslararası iş birlikleri ve konferanslara katılım, bilgi ve deneyimlerin paylaşılmasını sağlar.

3. Öğretim Değerlendirmeleri ve Geri Bildirim:

Düzenli olarak yapılan öğretim değerlendirmeleri ve öğrenci geri bildirimleri, öğretim üyelerinin eğitim yöntemlerini ve ders içeriğini sürekli iyileştirmelerine yardımcı olur. Bu geri bildirimler, ders anlatımı ve öğrenci etkileşimi konusunda önemli bilgiler sağlar.

4. Mentorluk ve Akran Destek Sistemleri:

Deneyimli akademisyenler, yeni atanan veya daha az deneyimli öğretim üyelerine mentorluk yapar. Akran destek sistemleri, tecrübelerin paylaşılmasını ve ortak öğrenmeyi teşvik eder.

5. Teknoloji Kullanımı ve Eğitimde Yenilik:

Eğitim teknolojilerinin etkin kullanımı, öğretim üyelerinin derslerini daha etkileşimli ve erişilebilir hale getirmelerine yardımcı olur. Çevrimiçi öğrenme platformları, simülasyonlar ve diğer dijital araçlar, eğitim süreçlerinin zenginleştirilmesinde kullanılır.

6. Öz Değerlendirme ve Kişisel Gelişim Planları:

Öğretim üyeleri, kendi öz değerlendirmelerini yaparak eğitimdeki güçlü yönlerini ve geliştirilmesi gereken alanları belirler. Kişisel gelişim planları, bu değerlendirmelere dayanarak oluşturulur ve uygulanır.

Bu stratejiler ve uygulamalar, Gıda İşleme Bölümü'nün öğretim kadrosunun eğitimde mükemmelliğe ulaşmasını ve öğrencilere sunulan akademik deneyimin sürekli olarak iyileştirilmesini hedeflemektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

Kurumun genelinde öğretim elemanlarının öğretim yetkinliğini geliştirmek üzere uygulamalar vardır.

Kanıtlar

[1_OD3_Eğiticilerin_Eğitimi_Sertifika_Programı](#)

[2_OD3_Çeşitli_etkinlikler](#)

B.4.3. Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme

Gıda İşleme Bölümü'nde, öğretim elemanlarının akademik gelişimlerini desteklemek amacıyla bilimsel yayın yapma, kongre, sempozyum ve diğer akademik etkinliklere katılım taleplerine yönelik teşvikler sağlanmaktadır. Bu kapsamda, akademik personelin katılımına maddi destek verilmekte ve gerekli kaynaklar sağlanmaktadır [1_OD3].

Öğretim elemanlarının eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme süreçleri, Muş Alparslan Üniversitesi Akademik Teşvik Yönetmeliği çerçevesinde yürütülmektedir.

Bu süreç doğrultusunda:

- Her yılın başında akademik teşvik başvuruları alınarak ilgili üniversite komisyonuna iletilmektedir.
- Üniversite komisyonu tarafından yapılan inceleme ve puanlama sonucunda, akademik teşvik almaya hak kazanan öğretim elemanlarına ödülleri verilmektedir.

Bu teşvik mekanizmaları, öğretim elemanlarının akademik üretkenliğini artırmak, bilimsel çalışmalara katılımı teşvik etmek ve eğitim-öğretim süreçlerinin kalitesini artırmak amacıyla düzenli olarak uygulanmaktadır.

Olgunluk Düzeyi: 3

Teşvik ve ödüllendirme uygulamaları kurum geneline yayılmıştır.

Kanıtlar

[1_OD3_Akademik_Teşvik_Ödeneği_Yönetmeliği](#)

C. ARAŞTIRMA ve GELİŞTİRME (Sanat Faaliyetleri de bu kapsamda değerlendirilecektir)

C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü'nde yürütülen araştırma ve geliştirme faaliyetleri, yerel, ulusal ve uluslararası hedefler doğrultusunda desteklenmekte ve teşvik edilmektedir. Bölüm, akademik araştırmaların etkin bir şekilde yönetilmesini sağlamak amacıyla araştırma süreçlerini planlı ve sistematik bir yapıda yürütmektedir.

C.1.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi

Bilimsel araştırma ve geliştirme faaliyetleri, Rektörlük, Yüksekokul Müdürlüğü ve Bölüm Başkanlığı tarafından eşgüdüm içinde desteklenmekte ve teşvik edilmektedir,

Bu süreçler kapsamında:

- Bölümde yürütülen araştırmaların kalite standartlarına uygun olarak ilerlemesi sağlanmakta, araştırmacılar akademik yayın üretme ve proje geliştirme konusunda teşvik edilmektedir.
- Bilimsel projeler, TÜBİTAK, Avrupa Birliği Çerçeve Programları ve üniversitenin Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) fonları gibi destek mekanizmalarından yararlanılarak yürütülmektedir [1_OD3].
- Bölüm, akademik personelin bilimsel etkinliklere katılımını artırmak ve uluslararası iş birliklerini teşvik etmektedir.
- Öğrencilerin araştırma projelerine aktif katılımını sağlamak amacıyla, lisans ve lisansüstü seviyede araştırma odaklı çalışmalara teşvik etektedir.

Bu araştırma yönetim modeli, bilimsel üretkenliği artırmayı, disiplinler arası iş birliklerini güçlendirmeyi ve yenilikçi araştırma süreçlerini desteklemeyi hedeflemektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

Teşvik ve ödüllendirme uygulamaları kurum geneline yayılmıştır.

Kanıtlar

[1_OD3_Muş_Alparslan_Üniversitesi_Bilimsel_Araştırma_Projeleri_Koordinasyon_Birimi_\(BAP\)](#)

C.1.2. İç ve dış kaynaklar

Muş Alparslan Üniversitesi, akademik faaliyetleri desteklemek amacıyla belirli bütçeler ayırmakta olup, bu bütçeler Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) yönetmelikleri doğrultusunda kullanılmaktadır. Ancak, bu bütçe sınırlı olup, öğretim elemanlarının bilimsel çalışmalarına sağlanan destekler kısıtlı kalabilmektedir.

Bölümün araştırma süreçlerine yönelik fiziki, teknik ve mali kaynakları, üniversitenin misyon, hedef ve stratejileriyle uyumlu olmakla birlikte mevcut ihtiyaçlar açısından yetersizdir. Bu nedenle, kaynak çeşitliliğinin artırılması ve mevcut kaynakların daha etkin kullanımı için iyileştirme çalışmaları yürütülmektedir.

Araştırma potansiyelini geliştirmek ve akademik üretkenliği teşvik etmek amacıyla aşağıdaki destek mekanizmaları uygulanmaktadır:

- Proje destekleri: TÜBİTAK, Avrupa Birliği Çerçeve Programları ve sanayi iş birlikleri aracılığıyla araştırmalara finansal destek sağlanması teşvik edilmektedir [1_OD3].
- Konferans ve bilimsel etkinlik katılımı desteği: Akademik personelin ulusal ve uluslararası konferanslara katılımını artırmak amacıyla destek mekanizmaları sunulmaktadır.
- Seyahat ve uzman daveti destekleri: Araştırmacıların bilimsel etkinliklere katılımı veya alanında uzman akademisyenlerin davet edilerek bilgi paylaşımı sağlanması teşvik edilmektedir.
- Motivasyonu artırıcı teşvikler: Akademik başarıyı desteklemek amacıyla rekabetçi yükseltme kriterleri, ödüllendirme mekanizmaları ve kişisel fon kullanımına yönelik destekler sunulmaktadır.

Bölüm, kaynak çeşitliliğini artırmaya yönelik projeler geliştirerek akademik faaliyetlerin sürdürülebilirliğini sağlamayı ve araştırma kapasitesini güçlendirmeyi hedeflemektedir.

Olgunluk Düzeyi: 1

Kurumun araştırma ve geliştirme faaliyetlerini sürdürebilmesi için yeterli kaynağı bulunmamaktadır.

Kanıtlar

[1_OD1_Bilimsel_Araştırma_Projeleri_Koordinasyon_Birimi_\(BAP\)](#)

C.1.3. Doktora programları ve doktora sonrası imkanlar

Gıda İşleme bölümünün doktora programı ve dolayısıyla doktora sonrası imkanları bulunmamaktadır.

Olgunluk Düzeyi: 1

Bölümün doktora programı ve doktora sonrası imkanları bulunmamaktadır.

C.2. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

C.2.1. Araştırma Yetkinliği, İş birlikleri ve Destekler

Gıda İşleme Bölümü'nde bölüm içi özel bir araştırma yetkinliği, iş birliği veya doğrudan araştırma destek mekanizması bulunmamaktadır. Ancak, akademik personelin araştırma ve geliştirme yetkinliğini artırmak amacıyla üniversite çapında çeşitli faaliyetler düzenlenmekte ve bölüm öğretim elemanlarının bu etkinliklere katılımı teşvik edilmektedir.

Bu kapsamda yürütülen sistematik faaliyetler şunlardır:

- Üniversite tarafından düzenlenen eğitim programları ve çalıştaylar, akademik personelin bilimsel araştırma ve proje geliştirme becerilerini artırmayı hedeflemektedir.
- Proje pazarları ve araştırma iş birlikleri, farklı disiplinlerden akademisyenlerin bir araya gelerek ortak çalışmalar yapmalarını teşvik etmektedir.

- Ulusal ve uluslararası araştırma fonlarına yönelik bilgilendirme toplantıları, akademik personelin TÜBİTAK, Avrupa Birliği ve diğer fon kaynaklarına erişimini artırmak için düzenlenmektedir.

Bölüm, araştırma kapasitesini geliştirmek ve disiplinler arası ve sektörel iş birliklerini artırmak amacıyla akademik personelin bu etkinliklere daha aktif katılımını teşvik etmeyi hedeflemektedir.

Olgunluk Düzeyi: 1

Kurumda, öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin geliştirilmesine yönelik mekanizmalar bulunmamaktadır.

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

Gıda İşleme Bölümü, ulusal ve uluslararası düzeyde ortak araştırma ve akademik iş birliklerini teşvik eden mekanizmalara ve faaliyetlere yönelik ikili anlaşmalara ve ortak girişimlere sahip değildir [1_OD3][2_OD3].

Olgunluk Düzeyi: 3

Kurumun genelinde ulusal ve uluslararası düzeyde ortak programlar ve ortak araştırma faaliyetleri yürütülmektedir.

Kanıtlar

1_OD3_Öğretim Üyemizin Uluslararası Proje Başarısı
2_OD3_Öğretim Üyemizin TÜBİTAK 2219 Kapsamında Yurt Dışı Çalışması

C.3. Araştırma Performansı

C.3.1. Araştırma performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

Gıda İşleme Bölümü, araştırma faaliyetlerini verilere dayalı bir yaklaşımla düzenli olarak izlemekte ve değerlendirmektedir. Araştırma performansı, üç aylık periyotlarla ölçülerek analiz edilmekte ve elde edilen sonuçlar ilgili paydaşlarla paylaşılmaktadır [1_OD3].

Bu süreç kapsamında:

- Akademik personelin yayın, proje ve bilimsel etkinliklere katılım verileri toplanmakta ve istatistiksel olarak değerlendirilmektedir.
- Araştırma performansı analizleri, bölümün araştırma stratejilerini geliştirmek ve bilimsel üretkenliği artırmak amacıyla kullanılmaktadır.
- Elde edilen bulgular, bölümün araştırma ve geliştirme süreçlerinin periyodik olarak gözden geçirilerek iyileştirilmesini sağlamak için kullanılmaktadır.

Bu değerlendirme mekanizması, bölümün akademik üretkenliğini artırmayı, araştırma politikalarını sürekli geliştirmeyi ve bilimsel çalışmaları daha verimli hale getirmeyi hedeflemektedir.

Olgunluk Düzeyi: 3

Kurumun genelinde araştırma performansını izlenmek ve

değerlendirmek üzere oluşturulan mekanizmalar kullanılmaktadır.

Kanıtlar

[1_OD3_2025_Yılı_İyileştirme_Faaliyet_Raporu](#)

C.3.2. Öğretim elemanı/araştırmacı performansının değerlendirilmesi

Gıda İşleme Bölümü öğretim elemanlarının araştırma performansı düzenli olarak izlenmekte ve değerlendirilmektedir. 2023 yılı itibarıyla bölüm öğretim elemanları tarafından uluslararası endekslerde yer alan 11 bilimsel yayın, 2 ulusal hakemli makale ve 2 kitap bölümü yazarlığı gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmalar, uluslararası ve ulusal akademik faaliyetler kapsamında değerlendirilmekte ve raporlanmaktadır [1_OD3][2_OD3] [3_OD3].

Öğretim elemanlarının araştırma performansları:

- Yıl bazında düzenli olarak takip edilmekte ve analiz edilmektedir.
- Ulusal ve uluslararası bilimsel yayınlar, projeler, akademik etkinlik katılımları ve diğer araştırma faaliyetleri temel değerlendirme kriterleri arasında yer almaktadır.
- Elde edilen performans verileri, öğretim elemanlarının akademik teşvik süreçlerinde ve araştırma stratejilerinin geliştirilmesinde kullanılmaktadır.

Bu süreçler, bölümün akademik üretkenliğini artırmak, öğretim elemanlarının bilimsel çalışmalarını teşvik etmek ve araştırma kalitesini yükseltmek amacıyla uygulanmaktadır.

Olgunluk Düzeyi: 3

Kurumun genelinde öğretim elemanlarının araştırma-geliştirme performansını izlemek ve değerlendirmek üzere oluşturulan mekanizmalar kullanılmaktadır.

Kanıtlar

[1_OD3_MAUN_Araştırma_Geliştirme_\(AR_GE\)_Politikası](#)

[2_OD3_Akademik_Teşvik_Ödeneği_Yönetmeliği](#)

[3_OD3_Yeniden_Atamalarda_Uygulanacak_Usul_ve_Kriterlere_ilişkin_Yönerge](#)

D. TOPLUMSAL KATKI

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

Gıda İşleme Bölümü, akademisyen ve öğrencilerin katılımıyla gerçekleştirdiği seminerler, etkinlikler ve farkındalık çalışmaları aracılığıyla toplumsal katkı sağlamaktadır. Bu faaliyetler, özellikle gıda güvenliği ve gıda üretimi konularında toplumun bilinçlendirilmesine yönelik olarak tasarlanmıştır.

Bölüm, toplumsal katkı sürecini stratejik amaçları ve hedefleri doğrultusunda planlı bir şekilde yönetmekte ve uygulamaktadır. Bu kapsamda:

- Yerel ve ulusal düzeyde gerçekleştirilen etkinlikler, toplumun gıda güvenliği ve beslenme bilinci konularında daha bilinçli olmasını sağlamaktadır.
- Öğrencilerin topluma yönelik projelerde yer alması teşvik edilerek, sosyal sorumluluk bilinci geliştirilmekte ve mesleki deneyim kazanmaları desteklenmektedir.
- Sektör temsilcileri, kamu kurumları ve sivil toplum kuruluşları ile iş birlikleri geliştirilerek, gıda işleme alanında toplumsal fayda sağlayacak projeler yürütülmektedir.

Bölüm, bu süreçleri mevcut kaynaklar çerçevesinde etkin bir şekilde yürütmeye devam etmekte olup, toplumsal katkı faaliyetlerini daha geniş kitlelere ulaştırmak ve sürdürülebilir hale getirmek amacıyla çalışmalarını geliştirmeyi hedeflemektedir.

D.1.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi

Gıda İşleme Bölümü, üniversitenin ve Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu'nun bir parçası olarak, topluma faydalı bireyler yetiştirme ve nitelikli bir toplum inşa etme misyonunun bilincindedir. Bu doğrultuda, üniversitenin toplumsal katkı politikası ile uyumlu bir yapı benimseyerek, toplumsal katkı süreçlerini stratejik planlamalar çerçevesinde yönetmektedir.

Üniversitenin toplumsal katkı stratejisi, ulusal ve bölgesel düzeyde ekolojik, ekonomik ve toplumsal sorunlara çözümler sunarak nitelikli bireylerin yetişmesini ve sürdürülebilir kalkınmayı desteklemeyi amaçlamaktadır. Bölüm, bu stratejiye paralel olarak toplumsal katkı faaliyetlerini planlamakta ve uygulamaktadır [1_OD3][2_OD3].

Bu kapsamda:

- Toplumsal katkı süreçleri, üniversitenin ilgili politika ve yönergeleri ile uyumlu bir şekilde yönetilmekte ve bölüm bünyesinde belirlenen görev tanımları doğrultusunda yürütülmektedir.
- Toplumsal katkıya yönelik faaliyetlerin işlerliği düzenli olarak izlenmekte ve yıllık değerlendirmeler yapılmaktadır.
- Bölüm bünyesinde topluma hizmet projeleri, ilgili kurumlardan alınması gereken izinler doğrultusunda planlanmaktadır.
- Bölüm, toplumsal katkı süreçlerini daha etkin hale getirmek amacıyla paydaş iş birlikleri geliştirmekte ve yerel/bölgesel kalkınmaya katkı sağlayacak projelere öncülük etmeyi hedeflemektedir.

Bu çerçevede, toplumsal katkı süreçleri düzenli olarak izlenmekte ve sürekli iyileştirme yaklaşımı ile geliştirilmektedir.

Olgunluk düzeyi: 3

Kurumun genelinde toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısı kurumsal tercihler yönünde uygulanmaktadır.

Kanıtlar

- [1_OD3_Gıda_İşleme_Bölümü_Teknik_Gezisi](#)
- [2_OD3_MAUN_Toplumsal_Katkı_Politikası](#)

D.1.2. Kaynaklar

Gıda İşleme Bölümü, toplumsal katkı faaliyetlerini sürdürebilmek için uygun nitelik ve nicelikte fiziki ve teknik altyapıya sahiptir. Ancak, bu faaliyetler için bölüm bünyesinde doğrudan ayrılmış bir mali kaynak bulunmamaktadır.

Toplumsal katkı süreçlerinin desteklenmesi amacıyla:

- Üniversitenin Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, öğrencilerin topluluklar aracılığıyla düzenledikleri faaliyetleri organize etmekte ve gerektiğinde ulaşım, konaklama ve beslenme desteği sağlamaktadır.
- Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, topluma hizmet sunan araştırma ve uygulama merkezlerinin altyapısını ve kurum dışı kaynakları da değerlendirmektedir.
- Bölüm akademisyenleri ve öğrenciler tarafından gerçekleştirilen toplumsal katkı faaliyetleri için herhangi bir merkezi bütçe tahsis edilmemekte, gerekli kaynaklar farklı yollarla temin edilmektedir.
- Gıda malzemeleri ve diğer lojistik ihtiyaçlar, sponsor firmalar ve bölüm akademisyenlerinin sağladığı mali katkılar aracılığıyla karşılanabilmektedir.

Bölüm, toplumsal katkı faaliyetlerinin daha sürdürülebilir hale getirilmesi için mevcut kaynakları etkin kullanmayı ve yeni finansal destek mekanizmaları oluşturmayı hedeflemektedir.

Olgunluk düzeyi: 1

Kurumun toplumsal katkı faaliyetlerini sürdürebilmesi için yeterli kaynağı bulunmamaktadır.

D.2. Toplumsal Katkı Performansı

Kurum, toplumsal katkı stratejisi ve hedefleri doğrultusunda yürüttüğü faaliyetleri periyodik olarak izlemeli ve sürekli iyileştirmelidir.

D.2.1. Toplumsal Katkı Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi

Gıda İşleme Bölümü, toplumsal katkı kapsamında yürüttüğü projelerde ve gerçekleştirdiği faaliyetlerde toplumun öncelikli ihtiyaçlarını dikkate alarak hareket etmektedir. Bölümün toplumsal katkı faaliyetleri, bölgesel ve ulusal gereksinimlere uygun olarak planlanmakta ve çağın ihtiyaçlarına yanıt verecek şekilde düzenlenmektedir [2_OD3].

Toplumsal katkı faaliyetleri, çeşitli kamu kurumları ve kuruluşlarla iş birliği içinde yürütülmekte ve bu iş birlikleri kapsamındaki çalışmalar düzenli olarak izlenmekte ve raporlanmaktadır

[3_OD3][4_OD3]. Gerçekleştirilen etkinlikler ve projelerle ilgili çıktılar, bölümün web sayfasında ve yayın organlarında kamuoyuyla paylaşmakta, fotoğraflarla desteklenerek kanıtlanmaktadır [1_OD3][3_OD3].

Toplumsal katkı performansı:

- Her yılsonunda hazırlanan Bölüm İç Değerlendirme Raporları ve Meslek Yüksekokulu tarafından gerçekleştirilen memnuniyet anketleri ile izlenmekte ve değerlendirilmektedir.
- Bölümün, üniversitenin toplumsal katkı stratejisi ile uyumlu olarak, bölgesel, ulusal ve uluslararası sorunlara yönelik çözüm önerileri geliştirme çalışmaları bulunmaktadır.

Olgunluk Düzeyi: 3

Kurumun genelinde toplumsal katkı performansını izlenmek ve değerlendirmek üzere oluşturulan mekanizmalar kullanılmaktadır.

Kanıtlar

- 1_OD3_Gıda_İşleme_Bölümü_Teknik_Gezisi
- 2_OD3_MAUN_Toplumsal_Katkı_Politikası
- 3_OD3_Ezo_Sütlüce_Süt_Fabrikası_Teknik_Gezi
- 4_OD3_Dış_Paydaş_ziyareti

SONUÇ ve DEĞERLENDİRME

Gıda İşleme Bölümü için hazırlanmış olan Birim İç Değerlendirme Raporu (BİDR), bölümün güçlü ve gelişmeye açık yönlerini tespit ederek iyileştirme süreçlerine katkı sağlamak amacıyla hazırlanmıştır. Bu rapor kapsamında, bölümün misyonu, vizyonu ve stratejik hedefleri doğrultusunda kalite güvence sistemi, eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme, toplumsal katkı ve yönetim süreçlerindeki kaynakları ve yetkinlikleri nasıl planladığı ve yönettiği analiz edilmiştir.

2025 yılı özelinde yapılan değerlendirme doğrultusunda, bölümün süreç bazında izleme ve iyileştirme mekanizmalarının nasıl işlediği, planlama ve uygulama süreçlerine paydaş katılımının nasıl sağlandığı, iç kalite güvence sistemindeki güçlü yönler ve gelişime açık alanlar belirlenmiştir.

Güçlü Yönler

- Akademik personelin bilgi ve başarı düzeyinin yüksek olması
- Akademik ve idari personelin iş disiplinine sahip olması
- Personelin özverili ve motive bir çalışma kültürüne sahip olması
- Bölümün iç ve dış paydaşlarla uyum içinde çalışması
- Bölümün uluslararasılaşma faaliyetlerinin mevcut olması

İyileşmeye Açık Yönler

- Bölümün ulusal ve uluslararası faaliyetlerinin artırılması ve iyileştirilmesi
- Kalite süreçlerinin daha sağlıklı yürütülmesi ve uygulanması
- İç ve dış paydaş görüşlerine daha fazla yer verilmesi
- Öğrenci gelişimi açısından laboratuvar uygulamalarının daha etkin hale getirilmesi

Bu değerlendirme doğrultusunda, bölümün akademik başarısını ve toplumsal katkı kapasitesini artırmak için ulusal ve uluslararası projelere daha fazla katılım sağlanması, sektörel iş birliklerinin güçlendirilmesi ve kalite güvence sisteminin sürekli geliştirilmesi gerekmektedir.

Bölüm, elde edilen bulgular ışığında gelecek dönem stratejik planlamalarını geliştirmeyi ve akademik, araştırma ve toplumsal katkı süreçlerini sürekli iyileştirmeyi hedeflemektedir.