



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

BİRİM İÇ DEĞERLENDİRME RAPORU

2023

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. Ayşe TAN

Bölüm Başkanı E-posta: a.tan@alparslan.edu.tr

Bölüm Başkanı Telefon: 0 (436) 249 2512

Kalite Komisyonu Başkanı: Doç. Dr. Ayşe TAN

Bölüm Kalite Komisyonu Üyeleri

Dr. Öğr. Üyesi Taha CEYLANI

Dr. Öğr. Üyesi Harun ÖNLÜ

Dr. Öğr. Üyesi Serap KIZILKAYA

Öğr. Gör. Dr. Sefa IŞIK

Öğr. Gör. Hasan IŞIK

Öğr. Gör. 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 iki doçent, üç doktor öğretim üyesi ve üç öğretim görevlisi olmak üzere toplam sekiz akademik personel bulunmaktadır. Bölümümüzün 2023-2024 akademik yılında aktif 144 öğrencisi 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

Hayat boyu öğrenme bilincinde, nitelikli eğitim ve öğretimi ilke edinerek modern teknolojiyi uygulayan, ulusal ve uluslararası platformlarda kabul gören, konusunda atılgımcı, yenilikçi, girişimci, araştırmacı ve örnek kalifiye tekniker bireyler yetiştiren, yaptığı çalışmalar ile gıda biliminin, gıda teknolojisinin ve gıda güvenliğinin gelişimine katkı sunan, gıdaların kalite ve ulaşılabilirlik düzeylerini iyileştirecek ve hammadde başlayarak tüketilinceye kadarki gıda üretim zincirinde faaliyet gösteren gıda endüstrisinin kullanımına sunan, üreticilere, sanayii kuruluşlarına ve gıda mühendislerine üretim aşamalarında yardımcı olan, bu alanlarda problemleri çözebilen ara elemanlar yetiştirerek sürekli gelişen topluma katkı sağlayan bir bölüm olmaktadır.

Vizyon

Sürekli değişen ve yenilenen dünyamız koşullarında, yüksek kalitede gıda maddeleri üretim amacıyla hammaddeden tüketime kadar gıdaların üretim aşamalarında güvenli, sağlıklı ve kaliteli ürünler elde edilmesi, gıda üretim sistemlerinin sürekliliğinin sağlanması için gerekli tüm bilgi ve becerilere sahip, paydaşları ile etkili iletişim ve işbirliği altyapısına sahip, yenilikçi, ulusal ve uluslararası düzeyde bilimsel ve teknolojik konularına hakim teknikerler yetiştirmek, temel ve uygulamalı araştırmalar yaparak bilgi birikimini gıda sanayi ve toplumun faydasına sunmaktır.

Hedefler

Gıda üretim alanlarında hammaddeden başlayıp tüketiciye ulaşılana kadarki tüm aşamaları kapsayan (hammadde kabulü-depolanması-işlenmesi-depolanması-etiketlenmesi-pazarlanması-depolama ve satış) teknolojik bilgi ve becerilere sahip olan ve gıda laboratuvarlarında ve gıda işletmelerinde çalışabilecek ara eleman yetiştirmektir.

Gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin birincil üretim aşamasından başlamak üzere, işleme ve dağıtım aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartları gözeterek, yönetmeliğe uygun olarak gıda denetim ve kontrol hizmetleri yapabilecek ve gerektiğinde bir denetim raporu düzenleyebilecek yardımcı elamanları yetiştirmektir.

Gıdanın üretiminden tüketimine kadar geçen süreçteki bütün aşamalarda numune alma, alınan numunelerin duysal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapma bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişiler yetiştirmektir.

A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE

A.1. Liderlik ve Kalite

A.1.1. Yönetişim modeli ve idari yapı

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokuluna bağlı olarak eğitim-öğretim faaliyetine devam eden Gıda İşleme Bölümünün yönetim modeli ve idari yapısı Resmî Gazete’de yayımlanan 18.02.1982 tarih ve 17609 sayılı ve “Üniversitelerde Akademik Teşkilât Yönetmeliği”ne göre

belirlenmiştir [\[A.1.1.1\]](#). Bu çerçevede Bölüm Başkanı, her dönem bölümde görev yapan öğretim üyeleri ve öğretim elemanları ile her ay bölüm kurul toplantıları yapmaktadır. Bölüm başkanı ve program başkanları, birimdeki öğretim üyeleri ve öğretim elemanları tarafından ilgili teşkilat yönetmeliğine göre seçimle belirlenmekte, müdürlükte bu seçimler doğrultusunda tercihlerini yapmaktadır. Bölümde hiyerarşiye uygun olarak öncelikle bölüm başkanlığı ve sonrasında müdürlük üzerinden işleyiş sağlanmaktadır. İş akış süreçleri ve görev tanımları ile ilgili dönem içinde yapılan toplantılarla (danışmanların öğrencilerle yaptığı toplantılar, bölüm başkanının yaptığı birim toplantıları) birimde bu işleyiş sağlanmakta ve paydaşlarla bilinirliği web sitesi üzerinden sağlanmaktadır [\[A.1.1.2.\]](#), [\[A.1.1.3\]](#), [\[A.1.1.4\]](#). Tüm bu süreçler birim içinde izlenmekte ve değerlendirilmektedir.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun yönetim modeli ve organizasyonel yapılanması birim ve alanların genelini kapsayacak şekilde faaliyet göstermektedir.

Kanıtlar

- [A.1.1.3. Örnek Danışman Görüşmesi.pdf](#)
- [A.1.1.4. Örnek Bölüm Akademik Kurul Toplantı Tutanağı.pdf](#)

A.1.2. Liderlik

Gıda İşleme Bölümünde kalite güvence sistemi kültürü oluşturulmaya çalışılmakla birlikte çalışmalar yüksek bir motivasyonla sağlanmaya çalışılmaktadır. Bölüm yönetimi, bu süreci etkin bir liderlik yaklaşımıyla yönetmektedir. Bölümde tüm çalışmalar koordinasyon ve iş birliği ile yürütülmektedir. Oluşturulan komisyonlar çerçevesinde yetki paylaşımı ile çalışmalar yürütülmekte, birimin kalite süreçleri ile ilgili iş ve işlemler dengeli bir yönetim anlayışıyla ilerlemektedir. Bölümün sınav ve ders programlarının hazırlanması noktasında Bölüm Başkanlığı, ihtiyaç duyması halinde öğretim üye ve elemanları ile süreci yürütmektedir. Bölümün muafiyet ve denklik komisyonları Bölüm Başkanı koordinasyonunda bölümdeki öğretim üye ve elemanları tarafından yürütülmektedir. Süreçte müdürlük ile koordineli bir şekilde çalışmalar yürütülmektedir. Gerektiğinde idari birimlerden destek alınmaktadır. Liderlik süreçleri ve kalite güvencesi kültürünün içselleştirilmesi için çalışmalar devam etmektedir [\[A.1.2.1\]](#), [\[A.1.2.2\]](#).

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun geneline yayılmış, kalite güvencesi sistemi ve kültürünün gelişimini destekleyen etkin liderlik uygulamaları bulunmaktadır.

A.1.3. Kurumsal dönüşüm kapasitesi

Olgunluk Düzeyi (1) : Kurumda değişim yönetimi bulunmamaktadır.

Birimde değişim yönetimi bulunmamaktadır.

A.1.4. İç kalite güvencesi mekanizmaları

Bölümümüz öğretim üye ve elemanlarından oluşan kalite komisyonu, bütün çalışmalarını bölüm içi iş birliği ile yürütmekte, gerektiğinde müdürlük kalite komisyonu ile görüşmeler yapmaktadır [\[A.1.3.1\]](#), Alınan kararlar, akademik personele Bölüm/Program Başkanlığı üzerinden resmi yazı ile elektronik belge sistemi (EBYS) üzerinden bildirilmektedir [\[A.1.3.2\]](#).

Olgunluk Düzeyi (3): İç kalite güvencesi sistemi birimin geneline yayılmış, şeffaf ve bütüncül olarak yürütülmektedir.

A.1.5. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik

Bölümümüz kamuoyunu bilgilendirmeyi ilkesel olarak benimsemiştir. Bilgilendirmede hangi kanalların nasıl kullanılacağı tasarlanmakta, erişilebilir olarak ilan edilmekte ve tüm bilgilendirme adımları sistematik olarak atılmaktadır. Bunun gereği olarak, eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve etkinlik faaliyetlerini de içerecek şekilde tüm faaliyetler ile ilgili güncel bilgiler birimin ve üniversitenin web sitesi aracılığıyla kamuoyu ile paylaşmaktadır [\[A.1.5.1\]](#), [\[A.1.5.2\]](#), [\[A.1.5.3\]](#) . Kurum web sayfası doğru, güncel, ilgili ve kolayca erişilebilir bilgiyi vermektedir. Bunun sağlanması için gerekli mekanizma mevcuttur. Kurumsal özerklik ile hesap verebilirlik kavramlarının birbirini tamamladığına ilişkin bulgular mevcuttur. İç ve dışa hesap verme yöntemleri kurgulanmıştır ve uygulanmaktadır.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurum tanımlı süreçleri doğrultusunda kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik mekanizmalarını işletmektedir.

2. Misyon ve Stratejik Amaçlar

A.2.1. Misyon, vizyon ve politikalar

Bölümümüzün misyon ve vizyonu tanımlıdır. Bölüm elemanları ve dış paydaşlarca bilinir ve paylaşılır [\[A.2.1.1\]](#), [\[A.2.1.2\]](#), [\[A.2.1.3\]](#). Bölüm misyon, vizyon ve hedefleri bölümün kimliğini, amacını yansıtacak şekilde hazırlanmıştır ve belirlenen stratejik plan ve performans göstergeleri iç kontrol ve iç denetim ile bağlantılı olarak hazırlanmıştır [\[A.2.1.4\]](#). Bölümümüz Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulunun Kalite politikasını benimsemekte ve uygulamaktadır [\[A.2.1.5\]](#).

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun genelinde misyon, vizyon ve politikalarla uyumlu uygulamalar bulunmaktadır.

A.2.2. Stratejik amaç ve hedefler

Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu için hazırlanan ve 2021-2025 yılları arasındaki dönemi kapsayan stratejik planda, eğitim ve öğretim kalitesinin yükselmesi ve gelecekte daha yenilikçi bir kurum olması amaç olarak benimsenmiştir [\[A.2.2.1\]](#). Bu plan ile meslek yüksekokulumuzun mevcut durumu ve imkânları ortaya koyulurken, bir yandan da bu durum ve imkânlardan hareketle, önümüzdeki 5 yıllık süreçte hedeflenen gelişim seviyesine ulaşmak amaçlanmıştır.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun bütünsel, tüm birimleri tarafından benimsenmiş ve paydaşlarınca bilinen stratejik planı ve bu planıyla uyumlu uygulamaları vardır.

A.2.3. Performans yönetimi

Bölümümüzün performans yönetimi çalışmaları “Muş Alparslan Üniversitesi Öğretim Üyesi Kadrolarına Yükseltme ve Atanma Yönergesi” kapsamında değerlendirilmektedir [\[A.2.3.1\]](#). Bölümüze ilk atamalar ve yeniden atamalar da bu yönerge de yer alan puanlama dikkate alınır. Dönem içi akademik performanslarımız Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü tarafından her üç ayda bir ve yıl sonunda toplu olmak üzere izlenmekte ve değerlendirilmektedir [\[A.2.3.2\]](#), [\[A.2.3.3\]](#).

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun geneline yayılmış performans yönetimi uygulamaları bulunmaktadır.

Kanıtlar

- [A.2.3.3. 2023 Yılı Faaliyet Raporu.xlsx](#)

A.3. Yönetim Sistemleri

A.3.1. Bilgi yönetim sistemi

Bölümümüz elektronik bilgi yönetimini çeşitli yazılım veya platformlar üzerinden yürütmektedir. Bu amaçla, Öğrenci Bilgi Sistemi, Personel Bilgi Sistemi ve Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) kullanılmaktadır [\[A.3.1.1\]](#). Öğrencilerimiz bilgi sistemlerinde eğitim ve öğretimleri ile ilgili her türlü iş ve işlemleri elektronik olarak yürütebilmektedirler. Mezun olan

öğrencilerimiz sistemden diploma sorgulamasını çevrimiçi olarak yürütebilmektedir. Öğrenci Bilgi Sisteminde öğretim elamanları her türlü ders işlemlerini elektronik olarak işleyebilmektedir [\[A.3.1.2\]](#). Öğrenci Bilgi Sisteminde yer alan verilerle öğrencilerin demografik bilgileri,

gelişimi ve transkript verileri ile eğitim ve öğretim faaliyetlerine ait memnuniyet seviyeleri analiz edilebilmektedir. Üniversitemizde kullanılan otomasyon e-Devlet ile bütünleşik hale getirilmiştir [\[A.3.1.3\]](#). Bu sayede öğrencilerimiz Öğrenci Bilgi Sistemine giriş yaparken e-Devlet alt yapısını kullanarak kimlik doğrulama yapmaya başlamışlardır. Öğrencilerimiz, öğrenci belgelerini ve transkriptlerini e-Devlet üzerinden kolaylıkla alabilmektedirler. Bölümümüz personellerinin, akademik ve iletişim bilgileri Personel Bilgi Sistemi’nde bulunmaktadır. Üniversitemizin web sayfasında yer alan bu sistem sayesinde çalışanların bilgilerine kolaylıkla erişim sağlanmaktadır. Ayrıca bu sistem YÖKSİS ve ORCID ile entegre edilmiştir [\[A.3.1.4\]](#). Bölümümüzdeki tüm yazışmalar EBYS ve kurumsal e-mail üzerinden yürütülmektedir. Aynı zamanda WhatsApp yazışmaları ile güncel veriler bölüm elemanlarına ve öğrencilerimize duyurulmaktadır. EBYS’deki yazışmaların kaydı tutularak kurumsal hafıza oluşturulmaktadır. Böylece geriye dönük evrak denetimi ve kontrolü sağlanabilmektedir. Personel Bilgi Sisteminde de tüm personelin akademik, iletişim ve görev bilgileri mevcuttur.

Olgunluk Düzeyi (4): Kurumda entegre bilgi yönetim sistemi izlenmekte ve iyileştirilmektedir.

A.3.2. İnsan kaynakları yönetimi

Bölümümüzde, insan kaynakları yönetimine ilişkin kurallar ve süreçler bulunmaktadır. Şeffaf şekilde yürütülen bu süreçler kurumda herkes tarafından bilinmektedir. Eğitim ve liyakat

öncelikli kriter olup, yetkinliklerin arttırılması temel hedeftir. Çalışan (akademik-idari) memnuniyet, şikâyet ve önerilerini belirlemek ve izlemek amacıyla geliştirilmiş olan yöntem ve mekanizmalar uygulanmakta ve sonuçları değerlendirilerek iyileştirilmektedir [\[A.3.2.1\]](#), [\[A.3.2.2\]](#), [\[A.3.2.3\]](#).

Olgunluk Düzeyi (3): Birimin genelinde insan kaynakları yönetimi doğrultusunda uygulamalar tanımlı süreçlere uygun bir biçimde yürütülmektedir.

A.3.3. Finansal yönetim

Bölüm içi finansal yönetimimiz bulunmamaktadır. Ancak: bölümümüze ait alım-satım ve tüm finansal işlemler MAUN Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı ve İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı tarafından yürütülmektedir. Bölümde ihtiyaçlar belirlendikten sonra gerekli belgeler hazırlanarak rektörlüğün ilgili birimlerine iletilmekte ve alımları gerçekleştirildikten sonra birimimize ulaştırılmaktadır.

Olgunluk Düzeyi (1): Kurumda finansal kaynakların yönetimine ilişkin tanımlı süreçler bulunmamaktadır.

A.3.4. Süreç yönetimi

Tüm etkinliklere ait süreçler ve alt süreçler (uzaktan eğitim dahil) tanımlıdır. Süreçlerdeki sorumlular, iş akışı, yönetim, sahiplenme yazılıdır ve kurumca içselleştirilmiştir. Bölümüz süreç yönetimi sistemi içerisinde, Eğitim-Öğretimi yönetmek ve toplumsal katkıya yönelik faaliyetleri yönetmektedir [\[A.3.4.1\]](#), [\[A.3.4.2\]](#), [\[A.3.4.3\]](#), [\[A.3.4.4\]](#), [\[A.3.4.5\]](#), [\[A.3.4.6\]](#).

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun genelinde tanımlı süreçler yönetilmektedir.

A.4. Paydaş Katılımı

A.4.1. İç ve dış paydaş katılımı

Bölümümüz iç ve dış paydaşların karar alma, yönetişim ve iyileştirme süreçlerine katılım mekanizmaları tanımlanmıştır. Gerçekleşen katılımın etkinliği, kurumsallığı ve sürekliliği irdelenmektedir. Uygulama örnekleri, iç kalite güvencesi sisteminde özellikle öğrenci ve dış paydaş katılımı ve etkinliği mevcuttur [\[A.4.1.1\]](#), [\[A.4.1.2\]](#). Sonuçlar değerlendirilmektedir.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda kalite güvencesi, eğitim ve öğretim, araştırma ve geliştirme, toplumsal katkı, yönetim sistemi ve uluslararasılaşma süreçlerinin PUKÖ katmanlarına paydaş katılımını sağlamak için planlamalar bulunmaktadır.

Kanıtlar

- [A.4.1.1. Muş Şeker Fabrikası Ziyareti ve İş Birliği Görüşmesi.pdf](#)

A.4.2. Öğrenci geri bildirimleri

Üniversitemizde iş ve işlemleri sürecine öğrenci katılım memnuniyet düzeyini belirlemek amacıyla “Memnuniyet Anketleri” yapılmaktadır [\[A.4.2.1\]](#), [\[A.4.2.2\]](#). Bu anketlerin sonuçları alınmakta ve paylaşılmaktadır. Bölüm içerisinde öğrenci görüşü (ders, dersin öğretim elemanı, diploma programı, hizmet ve genel memnuniyet seviyesi, vb) her ay danışman hocalarımız tarafından yapılan toplantılarda kayıt altına alınmakta ve değerlendirilmektedir [\[A.4.2.3\]](#), [\[A.4.2.4\]](#), [\[A.4.2.5\]](#), [\[A.4.2.6\]](#) . Öğrenci şikayetleri ve/veya önerileri için muhtelif kanallar vardır, öğrencilerce bilinir, bunlar adil ve etkin çalıştığı denetlenmektedir [\[A.4.2.7\]](#).

Olgunluk Düzeyi (3): Programların genelinde öğrenci geri bildirimleri (her yarıyıl ya da her akademik yıl sonunda) alınmaktadır.

Kanıtlar

- [A.4.2.3. Örnek Danışman Görüşmesi 1.pdf](#)
- [A.4.2.4. Örnek Danışman Görüşmesi 2.pdf](#)
- [A.4.2.5. Örnek Danışman Görüşmesi 3.pdf](#)
- [A.4.2.6. Örnek Danışman Görüşmesi 4.pdf](#)

A.4.3. Mezun ilişkileri yönetimi

Mezunlarımızın işe yerleşme, eğitime devam, gelir düzeyi, işveren/ mezun memnuniyeti gibi istihdam bilgileri sistematik ve kapsamlı olarak toplanmakta, değerlendirilmekte, kurum gelişme stratejilerinde kullanılmaktadır [\[A.4.3.1\]](#), [\[A.4.3.2\]](#).

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumdaki programların genelinde mezun izleme sistemi uygulamaları vardır.

Kanıtlar

- [A.4.3.2. Gıda İşleme Bölümü Mezun Toplantısı.pdf](#)

A.5. Uluslararasılaşma

A.5.1. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi

Bölümümüzün uluslararası tanınırlığı sağlamak için eğitim programları, ders yeterlilikleri ve öğrenme çıktıları Bologna Süreci'ne uygun olarak tasarlanmıştır. Bölümümüzün tüm programlarında Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS) uygulanmaktadır. Ayrıca, bölüm personelinin Erasmus gibi uluslararası eğitim-öğretim ders alma-verme faaliyetleri mevcuttur [\[A.5.1.1\]](#), [\[A.5.1.2\]](#). Ancak öğrencilerimizin henüz herhangi bir Erasmus faaliyeti bulunmamaktadır.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumda uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimine ilişkin organizasyonel yapılanma tamamlanmış olup; şeffaf, kapsayıcı ve katılımcı biçimde işlemektedir.

A.5.2. Uluslararasılaşma kaynakları

Bölümümüzün uluslararasılaşmaya ayrılan bölüm içi kaynakları (mali, fiziksel, insan gücü) yoktur.

Olgunluk Düzeyi (1): Kurumun uluslararasılaşma faaliyetlerini sürdürebilmesi için yeterli kaynak bulunmamaktadır.

A.5.3. Uluslararasılaşma performansı

Bölümümüzün uluslararasılaşma performansı izlenmektedir. İzlenme mekanizma ve süreçleri yerleşiktir [\[A.5.3.1\]](#), [\[A.5.3.2\]](#), [\[A.5.3.3\]](#).

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun geneline yayılmış uluslararasılaşma faaliyetleri bulunmaktadır.

B. EĞİTİM ÖĞRETİM

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

B.1.1. Programların tasarımı ve onayı

Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda İşleme Bölümü programlarının tasarımı, öğrencilerin sektörde aranan niteliklere sahip profesyoneller olarak yetiştirilmesini amaçlamaktadır. Bu çerçevede programın temel unsurları ve geliştirmeye ihtiyaç duyduğu esaslar şu şekilde belirlenmiştir:

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 ve endüstri ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde tasarlanmıştır.

2. Ders Bilgi Paketleri ve Akreditasyon Ölçütleri:

Ders bilgi paketleri, ulusal çekirdek program ve akreditasyon ölçütleri göz önünde bulundurularak hazırlanmıştır [B.1.1.1], [B.1.1.2]. Kazanımların ifade şekli, öğrencilerin bilişsel, duyuşsal ve devinimsel olarak beklenen seviyelere ulaşmalarını açıkça ortaya koymaktadır.

3. Program Yeterlilikleri ve İzleme Süreçleri:

Program yeterlilikleri, öğrencilerin iş dünyası ve akademik alanlarda gerekli bilgi, beceri ve yetkinlikleri kazanmalarını sağlayacak şekilde belirlenmiştir. Program çıktılarının elde edilip edilmediği, belirlenen yöntem ve süreçlerle düzenli olarak izlenmektedir.

4. Eğitim Süreçleri ve Yeterlilik-Ders Matrisleri:

Öğrenme çıktılarının ve gerekli öğretim süreçlerinin yapılandırılmasında bölüm bazında ilke ve kurallar net olarak belirlenmiştir. Program düzeyinde, hangi yeterliliklerin hangi dersler ve öğretim yöntemleri ile kazandırılacağına dair matrisler oluşturulmuştur.

5. Eğitim Türlerine Göre Yeterlilikler:

Alanın gerekliliklerine göre yeterliliklerin örgün, karma veya uzaktan eğitim yoluyla nasıl kazandırılacağı tanımlanmıştır. Bu çeşitlilik, öğrencilere esnek bir öğrenme ortamı sağlayarak, her bir öğrencinin bireysel öğrenme ihtiyaçlarına uyum sağlamaktadır.

6. Fiziksel ve Teknolojik Olanaklar:

Programın tasarımında, öğrencilere modern eğitim olanakları sunmak için fiziksel ve teknolojik altyapıların daha iyi ele alınması gerekmektedir. Laboratuvarlar ve derslikler, erişim kolaylığı ve sosyal mesafe kurallarına uygun olarak donatılmıştır, bu da pandemi gibi durumlarda öğrencilerin güvenliğini sağlar.

Bu program tasarımı ve onay süreci, Gıda İşleme Bölümü öğrencilerinin, mezun olduklarında gıda endüstrisinde etkin ve yetkin bir şekilde çalışmalarını sağlamak üzere kurgulanmıştır. Programın sürekli güncellenmesi ve sektörün dinamik gereksinimlerine hızlı bir şekilde uyum sağlayabilmesi, 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.

B.1.2. Programın ders dağılım dengesi

Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda İşleme Bölümü'nde, programın ders dağılımı, öğrencilerin hem akademik gelişimlerini hem de kişisel ve profesyonel becerilerini geliştirebilmeleri için daha dikkatlice tasarlanmaya ihtiyaç duymaktadır. Programın ders dağılımı şu ilke ve yöntemlere dayanmaktadır:

1. Zorunlu ve Seçmeli Ders Dengesi:

Program yapısı, zorunlu temel dersler ile öğrencilerin ilgi ve kariyer hedeflerine uygun seçmeli dersler arasında dengeli bir yapı sunar. Seçmeli dersler, öğrencilere gıda işleme teknolojileri, gıda güvenliği, beslenme bilimi gibi farklı disiplinleri tanıma ve bu alanlarda uzmanlaşma imkânı verir. Fakat zorunlu ve seçmeli ders saatlerinin ve zorluk derecelerinin programlara kayıt yapan öğrencilerin genel seviyeleri göz önünde bulundurularak güncellenmesi gerekmektedir

2. Kültürel ve Disiplinlerarası Öğrenme:

Program, kültürel derinliği teşvik eden ve öğrencilerin farklı disiplinler arası bilgi ve beceriler kazanmalarını sağlayan dersler içerir. Alan dışı seçmeli dersler, öğrencilerin geniş bir perspektif geliştirmelerine ve çeşitli konularda bilgi sahibi olmalarına olanak tanır.

3. Ders Programı ve Öğrenci Yaşamı Dengeleme:

Ders sayısı ve haftalık ders saatleri, öğrencilerin akademik olmayan etkinliklere ve kişisel gelişimlerine yeterli zaman ayırabilmeleri gözetilerek planlanmış olsa da mevcut durumun bunun için uygun olmadığı görülmektedir. Ders programları, öğrencilerin kampüse ulaşmaları ve ders dışı faaliyetlere katılımları göz önünde bulundurularak düzenlenmiştir [\[B.1.2.1\]](#).

4. Öğrenci ve Öğretim Elemanı Katılımı:

Ders dağılımları yapılırken öğretim elemanlarının ve öğrencilerin görüşleri dikkate alınır. Öğretim elemanlarının ders dağılımları, verimliliklerini en üst düzeyde tutacak şekilde yeniden planlanmalıdır. Öğrenci ihtiyaçları ve tercihleri, ders programlarının oluşturulmasında önemli bir rol oynar. Bu rolün ders programlarının oluşturulmasına dâhil edilmesi gerekmektedir.

5. Esneklik ve Sürekli İyileştirme:

Ders programları, öğrenci geri bildirimleri ve sektörel gelişmeler ışığında sürekli olarak gözden geçirilebilir ve geliştirilebilir durumdadır. Mevcut durumun yeniden düzenlenmeye ihtiyacı bulunmaktadır. Program, sektördeki yeniliklere ve öğrenci ihtiyaçlarına hızlı bir şekilde adapte olabilecek esnekliğe sahiptir duruma getirilmelidir.

Bu ders dağılımı yaklaşımı, Gıda İşleme Bölümü öğrencilerinin akademik başarılarını, kişisel gelişimlerini ve profesyonel becerilerini dengeli bir şekilde geliştirmelerini desteklemektedir.

Olgunluk Düzeyi (3): Ders dağılımı dengesine ilişkin tanımlı süreçlere uygun olarak kurum genelinde uygulamalar bulunmaktadır.

B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu

Derslerin öğrenme kazanımları (karma ve uzaktan eğitim de dâhil) tanımlanmış ve program çıktıları ile ders kazanımları eşleştirmesi oluşturulmuştur [\[B.1.3.1\]](#), [\[B.1.3.2\]](#). Kazanımların ifade şekli öngörülen bilişsel, duysal ve devinimsel seviyeyi açıkça belirtmektedir. Ders öğrenme kazanımlarının gerçekleştiğinin nasıl izleneceğine dair planlama yapılmıştır, özellikle alana özgü olmayan (genel) kazanımların irdelenme yöntem ve süreci ayrıntılı belirtilmektedir.

Olgunluk Düzeyi (3): Ders kazanımları programların genelinde program çıktılarıyla uyumlandırılmıştır ve ders bilgi paketleri ile paylaşılmaktadır.

B.1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı

Tüm derslerin AKTS değeri web sayfası üzerinden paylaşılmakta, öğrenci iş yükü takibi ile doğrulanmaktadır. Staj ve mesleğe ait uygulamalı öğrenme fırsatları mevcuttur ve yeterince öğrenci iş yükü ve kredi çerçevesinde değerlendirilmektedir. Gerçekleşen uygulamanın niteliği irdelenmektedir. Öğrenci iş yüküne dayalı tasarımda uzaktan eğitimle ortaya çıkan çeşitlilikler de göz önünde bulundurulmaktadır. Öğrencilerin transkript belgelerinde derslerin hem ulusal kredilerine hem de AKTS değerlerine yer verilmektedir [\[B.1.4.1\]](#), [\[B.1.4.2\]](#).

Olgunluk Düzeyi (3): Dersler öğrenci iş yüküne uygun olarak tasarlanmış, ilan edilmiş ve uygulamaya konulmuştur.

B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi

Her program ve ders için (örgün, uzaktan, karma, açıktan) program amaçlarının ve öğrenme çıktılarının izlenmesi planlandığı şekilde gerçekleştirilmektedir. Bu sürecin isleyişi ve sonuçları iç paydaşlarla birlikte değerlendirilmektedir. Eğitim ve öğretim ile ilgili istatistiki göstergeler (her yarıyıl açılan dersler, öğrenci sayıları, başarı durumları, geri besleme sonuçları, ders çeşitliliği, lab uygulama, lisans/lisansüstü dengeleri, ilişki kesme sayıları/nedenleri, vb) periyodik ve sistematik şekilde izlenmekte, tartışılmakta, değerlendirilmekte, karşılaştırılmakta ve kaliteli eğitim yönündeki gelişim sürdürülmektedir. Program akreditasyonu planlaması, teşviki ve uygulaması vardır; kurumun akreditasyon stratejisi belirtilmiş ve sonuçları tartışılmıştır. Akreditasyonun getirileri, iç kalite güvence sistemine katkısı değerlendirilmektedir [\[B.1.5.1\]](#).

Olgunluk Düzeyi (3): Programların genelinde program çıktılarının izlenmesine ve güncellenmesine ilişkin mekanizmalar işletilmektedir.

B.1.6. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi

Bölümümüzde eğitim-öğretim faaliyetleri her yıl Üniversitemiz senatosu tarafından ilan edilen akademik takvim çerçevesinde yürütülmektedir [\[B.1.6.1\]](#). Eğitim-öğretim faaliyetleri amaç ve hedeflere uygun bir şekilde birim idaresi ve bölüm başkanlıklarının yönetiminde yapılmaktadır. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimine ilişkin görev ve sorumluluklar ilgili mevzuatta tanımlanmıştır [\[B.1.6.2\]](#). Birimde istihdam edilen akademik ve idari kadronun destekleri eğitim-öğretim faaliyetleri ile sürdürülmektedir.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun genelinde eğitim ve öğretim süreçleri belirlenmiş ilke ve kuralara uygun yönetilmektedir.

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

Bölümümüz, hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak amacıyla öğrenci merkezli ve yetkinlik temelli öğretim, ölçme ve değerlendirme yöntemlerini uygulamaktadır. Öğrenci kabulleri, diploma, derece ve diğer yeterliliklerin tanınması ve sertifikalandırılmasına yönelik açık kriterler belirlenmiş; önceden tanımlanmış ve ilan edilmiş kurallar tutarlı şekilde uygulanmaktadır.

B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri

Gıda İşleme Bölümü'nde uygulanan öğretim yöntem ve teknikleri, öğrencilerin hem teorik bilgileri hem de pratik becerileri etkili bir şekilde kazanmalarını sağlamak üzere tasarlanmıştır. Bu yöntem ve teknikler şunlardır:

- 1. İnteraktif Ders Anlatımı:** Dersler, öğrencilerin aktif katılımını teşvik edecek şekilde interaktif bir anlatım tarzıyla işlenir. Öğretim üyeleri, konuları anlatırken öğrencileri tartışmaya ve soru sormaya teşvik eder.
- 2. Uygulamalı Laboratuvar Çalışmaları:** Özellikle teknik becerilerin önemli olduğu derslerde, öğrenciler laboratuvar ortamında pratik uygulamalar yaparlar. Bu uygulamalar, teorik bilgilerin pratikte nasıl uygulanacağını gösterir.
- 3. Grup Çalışmaları ve Projeler:** Öğrenciler, grup çalışmaları ve projeler aracılığıyla takım çalışması becerilerini geliştirirler [\[B.2.1.1\]](#). Bu yöntem, öğrencilerin farklı perspektifleri anlamalarını ve iş birliği içinde çalışmalarını sağlar.
- 4. Etkileşimli Tartışmalar ve Seminerler:** Öğrenciler, belirli konular üzerinde tartışarak ve seminerlerde sunumlar yaparak, eleştirel düşünme ve iletişim becerilerini geliştirirler.
- 5. Alan Gezileri ve Endüstriyel Ziyaretler:** Öğrenciler, gıda işleme endüstrisinin gerçek ortamlarını gözlemleyerek ve alan gezilerine katılarak, sektör hakkında somut bilgiler edinirler.
- 6. Öz Değerlendirme ve Geri Bildirim:** Öğrencilere düzenli olarak öz değerlendirme yapma ve öğretim elemanlarından geri bildirim alma fırsatları sunulur.
- 7. Uzaktan Eğitim ve Çevrimiçi Kaynaklar:** Pandemi ve benzeri durumlar göz önünde bulundurularak, uzaktan eğitim teknikleri ve çevrimiçi kaynaklar da öğretim süreçlerine entegre edilmiştir.

Bu çeşitli öğretim yöntem ve teknikleri, öğrencilerin Gıda İşleme alanındaki bilgi ve becerilerini derinlemesine ve etkili bir şekilde geliştirmelerine yardımcı olmak için tasarlanmıştır.

Olgunluk Düzeyi (3): Programların genelinde öğrenci merkezli öğretim yöntem teknikleri tanımlı süreçler doğrultusunda uygulanmaktadır.

B.2.2. Ölçme ve değerlendirme

Gıda İşleme Bölümü'nde ölçme ve değerlendirme süreçleri, öğrencilerin kazandıkları bilgi ve becerilerin etkin bir şekilde değerlendirilmesini sağlamak amacıyla çeşitlendirilmiştir. Bu süreçler şu şekilde tasarlanmıştır:

- 1. Yazılı Sınavlar ve Quizler:** Öğrencilerin teorik bilgilerini değerlendirmek için dönem içi quizler ve dönem sonu yazılı sınavlar düzenlenir. Bu sınavlar, öğrencilerin konuları ne kadar anladıklarını ve uygulayabildiklerini ölçmek için tasarlanmıştır.

2. **Pratik ve Laboratuvar Sınavları:** Uygulamalı dersler için laboratuvar ve pratik sınavlar yapılır. Bu sınavlar, öğrencilerin laboratuvar becerilerini ve pratik uygulamalarda kazandıkları yetkinlikleri değerlendirmek amacıyla önemlidir.
3. **Proje ve Rapor Değerlendirmeleri:** Öğrenciler bireysel veya grup projeleri ve raporları hazırlarlar. Bu projeler ve raporlar, öğrencilerin araştırma yapma, analiz etme ve sonuçları etkin bir şekilde sunma becerilerini değerlendirir.
4. **Sunumlar ve Sözlü Sınavlar:** Öğrencilerin sunum becerilerini ve konuları ne kadar iyi kavradıklarını değerlendirmek için sözlü sunumlar ve sınavlar düzenlenir. Bu değerlendirme yöntemi, öğrencilerin iletişim becerileri ve özgüvenlerini de geliştirmeye yardımcı olur.
5. **Katılım ve Sınıf İçi Etkinlikler:** Öğrencilerin ders içindeki aktif katılımları ve etkileşimleri değerlendirilir. Bu, öğrencilerin derse ne kadar entegre olduklarını ve etkileşimde bulunduklarını gösterir.
6. **Öz Değerlendirme ve Akran Değerlendirmesi:** Öğrencilere kendi performanslarını değerlendirmeleri ve akranlarının performansları hakkında geri bildirimde bulunmaları için fırsatlar sunulur. Bu, öz eleştiri ve eleştirel düşünme becerilerini geliştirir.
7. **Portfolyo Değerlendirmesi:** Öğrenciler, derslerde ve projelerde ürettikleri çalışmalarını bir portfolyoda toplarlar. Bu portfolyolar, öğrencilerin bölüm süresince gösterdikleri gelişimi ve kazandıkları becerileri kapsamlı bir şekilde değerlendirir.

Bu ölçme ve değerlendirme yöntemleri, öğrencilerin Gıda İşleme alanındaki bilgi ve becerilerini çeşitli yönlerden değerlendirmeyi ve böylece kapsamlı bir eğitim deneyimi sağlamayı amaçlamaktadır [B.2.2.1].

Olgunluk Düzeyi (3): Programların genelinde öğrenci merkezli ve çeşitlendirilmiş ölçme ve değerlendirme uygulamaları bulunmaktadır.

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

MAUN Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü kabulü; Yükseköğretim Kurumları Sınavına (YKS), yatay geçiş şartlarına, öğrenci değişim programlarına (FARABİ) veya üniversitemiz ön lisans ve lisans özel öğrenci yönergesine bağlı olarak yapılmaktadır. Bölümümüzde öğrencilerin başka kurum/programda almış oldukları dersler ile kazanılmış kredilerin tanınması işlemleri, ilgili bölüm/program intibak komisyonları tarafından MAUN Ön Lisans Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesine göre yapılmaktadır [B.2.3.1]. Üniversite içinden veya diğer üniversitelerden Üniversite birimlerine yatay geçişler; 24/4/2010 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 Senatonun belirlediği esaslara göre yapılmaktadır [B.2.3.2].

Olgunluk Düzeyi (4): Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin süreçler izlenmekte, iyileştirilmekte ve güncellemeler ilan edilmektedir.

B.2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma

Bölümümüzün tüm programlarında program yeterliliklerinin belirlenmesinde programdan mezun olacak öğrencinin istihdam edilmesinde sahip olması gereken bilgi, beceri ve yetkinlikler göz önüne alınarak, gerekli program yeterlilikleri Bologna süreci ile belirlenmiş olup, programların yeterlilikleriyle ders öğrenme çıktıları arasında ilişkilendirme programların ders planlarında yer almaktadır. Birimimizin bölümleri yükseköğretimde 120 AKTS kredilik sistemine tabidir. Bu yeterliliği yerine getiren öğrencilere diploma düzenlenir [\[B.2.4.1\]](#), [\[B.2.4.2\]](#), [\[B.2.4.3\]](#).

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun genelinde diploma onayı ve diğer yeterliliklerin sertifikalandırılmasına ilişkin uygulamalar bulunmaktadır.

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

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.3.1. 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 [\[B.3.1.1\]](#).

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. 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 [\[B.3.1.1\]](#), [\[B.3.1.2\]](#), [\[B.3.1.3\]](#), [\[B.3.1.4\]](#).

4. Öğrenci Destek Hizmetleri:

Öğrencilere, stres yönetimi, zaman yönetimi ve sınav hazırlığı gibi konularda destek sağlayan öğrenci danışmanlık hizmetleri mevcuttur. Ayrıca, öğrencilerin akademik ve sosyal ihtiyaçlarına yönelik çeşitli atölye çalışmaları ve seminerler düzenlenebilir.

5. Eğitim Teknolojileri ve Uzaktan Eğitim İmkanları:

Çevrimiçi öğrenme platformları ve eğitim teknolojileri, öğrencilere ders materyallerine erişim ve uzaktan eğitim imkânları sunar. Bölüm, pandemi gibi durumlarda eğitimin kesintiye uğramaması için çevrimiçi dersler ve interaktif öğrenme araçları sağlar.

6. Mentorluk ve Kariyer Danışmanlığı:

Öğrenciler, sektör profesyonelleri ve mezunlarla mentorluk programları aracılığıyla bağlantı kurabilirler. Kariyer planlama ve gelişim için profesyonel kariyer danışmanlığı hizmetleri sunulur.

7. Araştırma ve Proje Fırsatları:

Öğrencilerin bölümün sunduğu çeşitli araştırma projelerine ve endüstri iş birliklerine katılma fırsatı bulabilmeleri için gerekli iyileştirmelerin yapılması gerekmektedir. Bu projeler, öğrencilerin araştırma becerilerini geliştirmelerine ve gerçek dünya problemlerine çözüm bulmalarına yardımcı olacaktır.

Bu kaynak ve hizmetler, Gıda İşleme Bölümü öğrencilerinin akademik başarılarını maksimize etmelerine ve profesyonel becerilerini geliştirmelerine olanak tanırken, onlara kapsamlı bir eğitim deneyimi sunar.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun genelinde öğrenme kaynaklarının yönetimi alana özgü koşullar, erişilebilirlik ve birimler arası denge gözetilerek gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar

- [B.3.1.1. Örnek Danışman Görüşmesi 1.pdf](#)
- [B.3.1.2. Örnek Danışman Görüşmesi 2.pdf](#)
- [B.3.1.3. Örnek Danışman Görüşmesi 3.pdf](#)
- [B.3.1.4. Örnek Danışman Görüşmesi 4.pdf](#)

B.3.2. 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. 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.

Akademik danışmanlar, öğrencilerin eğitim yolculukları boyunca sürekli destek ve yol gösterici olur.

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 [\[B.3.2.1\]](#), [\[B.3.2.2\]](#).

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.

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.

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.

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 [\[B.3.2.3\]](#).

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

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumda öğrencilerin akademik gelişim ve kariyer planlamasına yönelik destek hizmetleri tanımlı ilke ve kurallar dahilinde yürütülmektedir.

B.3.3. 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 [\[B.3.3.1\]](#).

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 [\[B.3.3.2\]](#).

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.

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.

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.

B.3.4. 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. 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 [\[B.3.4.1\]](#).

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 oluşturmaya hedeflemektedir.

Olgunluk Düzeyi (3): Dezavantajlı grupların eğitim olanaklarına erişimine ilişkin uygulamalar yürütülmektedir.

B.3.5. 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. 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 [\[B.3.5.1\]](#).

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 [\[B.3.5.1\]](#).

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 [\[B.3.5.1\]](#).

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 [\[B.3.5.1\]](#).

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): Kurumun genelinde sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler erişilebilirdir ve bunlardan fırsat eşitliğine dayalı olarak yararlanılmaktadır.

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. 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 [B.4.1].

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 karardır ve bu, bölümün eğitim ve araştırma faaliyetlerinin temelini oluşturur.

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 [\[B.4.1.1\]](#). Bu süreçler, akademik niteliklerin, profesyonel deneyimin ve pedagojik yetkinliklerin yüksek standartlarda tutulmasını sağlamak için tasarlanmıştır. İlgili kriterler aşağıda sıralanmıştır:

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 [\[B.4.1.2.\]](#).

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 (3): Kurumun tüm alanlar için tanımlı ve paydaşlarca bilinen atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri uygulanmakta ve karar almalarda (eğitim-öğretim kadrosunun işe alınması, atanması, yükseltilmesi ve ders görevlendirmeleri vb.) kullanılmaktadır.

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 [\[B.4.2.1\]](#). Bu stratejiler, öğretim üyelerinin eğitimdeki etkinliklerini artırmak ve öğrencilere daha iyi bir öğrenme deneyimi sunmak için tasarlanmıştır:

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 [\[B.4.2.2\]](#).

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.

B.4.3. Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme

Bölümümüzde öğretim elemanlarının kendi alanları ile ilgili akademik yayın yapma, kongre, sempozyum vb. bilimsel etkinliklere katılma taleplerinde personele destek verilmekte ve maddi imkanlar sağlanmaktadır. Öğretim elemanlarının eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirmesi Üniversitemizde uygulanan Akademik Teşvik Yönetmeliğine göre gerçekleştirilmektedir [\[B.4.3.1\]](#). Birimimizde Akademik Teşvik Yönetmeliği çerçevesinde her yılın başında başvurular alınarak Üniversitedeki ilgili komisyona gönderilmektedir [\[B.4.3.2\]](#). İlgili komisyon tarafından yapılan inceleme ve puanlama neticesinde akademik teşvik alan öğretim elemanlarının ödülleri verilmektedir [\[B.4.3.3\]](#).

Olgunluk Düzeyi (3): Teşvik ve ödüllendirme uygulamaları kurum geneline yayılmıştır.

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 araştırma ve geliştirme faaliyetleri yerel, ulusal ve uluslararası hedefler doğrultusunda desteklenmekte ve teşvik edilmektedir.

C.1.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi

Bilimsel araştırma ve geliştirme faaliyetleri Rektörlük, Yüksekokul Müdürlüğü ve Bölüm Başkanlığı tarafından eşgüdüm içerisinde desteklenmekte ve teşvik edilmektedir [\[C.1.1.1\]](#), [\[C.1.1.2\]](#).

Olgunluk Düzeyi (2): Bölümün araştırma ve geliştirme süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısına ilişkin yönlendirme ve motive etme gibi hususları dikkate alan planlamaları bulunmaktadır.

C.1.2. İç ve dış kaynaklar

Muş Alparslan Üniversitesi'nin akademik faaliyetleri destekleme amaçlı bütçeleri vardır ve bu bütçe ilgili yönetmelikler (BAP) doğrultusunda kullanılarak öğretim elemanlarının bilimsel çalışmalarına destek verilmektedir ancak bu bütçe miktarı kısıtlıdır. Kaynakların çeşitliliği ve yeterliliği izlenmekte ve iyileştirilmektedir [\[C.1.2.1\]](#). Birimin fiziki, teknik ve mali araştırma kaynakları misyon, hedef ve stratejileriyle uyumlu ancak yetersizdir. Araştırma potansiyelini geliştirmek üzere proje, konferans katılımı, seyahat, uzman daveti destekleri, kişisel fonlar, motivasyonu arttırmak üzere ödül ve rekabetçi yükseltme kriterleri vardır.

Olgunluk Düzeyi (1): Kurumun araştırma ve geliştirme faaliyetlerini sürdürebilmesi için yeterli kaynağı bulunmamaktadır.

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

Bölüm içi araştırma yetkinliği, iş birlikleri ve destekleri bulunmamaktadır. Ancak, akademik personelin araştırma ve geliştirme yetkinliğini geliştirmek üzere üniversite çapında eğitim, çalıştay, proje pazarları vb. gibi sistematik faaliyetler gerçekleştirilmektedir ve bölüm öğretim elemanları katılım sağlamaktadır.

Olgunluk Düzeyi (1): Kurumda, öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin geliştirilmesine yönelik mekanizmalar bulunmamaktadır.

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

Ulusal ve uluslararası düzeyde ortak programlar ve ortak araştırma birimleri oluşturulmasına yönelik mekanizmalar ve faaliyetlere yönelik ikili anlaşmalar ve iş birlikleri mevcuttur [\[C.2.2.1\]](#), [\[C.2.2.2\]](#). Kurumlararası iş birliklerini, disiplinlerarası girişimleri, sinerji yaratacak ortak girişimleri özendirecek mekanizmalar mevcuttur ve etkindir.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun genelinde ulusal ve uluslararası düzeyde ortak programlar ve ortak araştırma faaliyetleri yürütülmektedir.

C.3. Araştırma Performansı

C.3.1. Araştırma performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

Birim, araştırma faaliyetlerini verilere dayalı ve 3 aylık periyotlarda ölçerek değerlendirir ve sonuçlarını yayınlar. Elde edilen bulgular, bölümün araştırma ve geliştirme performansının periyodik olarak gözden geçirilerek iyileştirilmesi için kullanılmaktadır [\[C.3.1.1\]](#).

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun genelinde araştırma performansını izlenmek ve değerlendirmek üzere oluşturulan mekanizmalar kullanılmaktadır.

Kanıtlar

- [C.3.2.1. 2023 Yılı Faaliyet Raporu.xlsx](#)

C.3.2. Öğretim elemanı/araştırmacı performansının değerlendirilmesi

Bölümümüz öğretim elemanlarının 2023 yılı uluslararası endekslerde yer alan bilimsel yayın sayısı: 11 ayrıca 2 ulusal hakemli ve 2 kitap bölüm yazarlığı olmak üzere, uluslararası ve ulusal faaliyetleri mevcuttur. Araştırma performansları yıl bazında izlenmektedir [C.3.2.1], [\[C.3.2.2\]](#).

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun genelinde öğretim elemanlarının araştırma-geliştirme performansını izlemek ve değerlendirmek üzere oluşturulan mekanizmalar kullanılmaktadır.

Kanıtlar

- [C.3.2.1. 2023 Yılı Faaliyet Raporu.xlsx](#)

D. TOPLUMSAL KATKI

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

Gıda İşleme Bölümü, bünyesinde bulunan akademisyen ve öğrencilerin katılımları ile düzenlediği başta seminer ve etkinlikler olmak üzere toplumun başta gıda güvenliği ve gıda üretimi konularında bilgi sahibi olmasına katkı sağlamaktadır. Bölümümüz bu faaliyetler ile toplumsal katkı sürecini kendi stratejik amaçları ve hedefleri doğrultusunda yönetmektedir.

D.1.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi

Gıda İşleme Bölümü, Üniversitemizin ve Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu'muzun bir parçası olması sebebiyle öncelikle topluma faydalı bireyler yetiştirmenin ve buna bağlı olarak nitelikli bir toplum inşa etmenin önemini farkındadır. Üniversitemizin Toplumsal Katkı Politikasına “*Üniversitemizin Toplumsal Katkı Stratejisi; “ülkemin temel değerleriyle örtüşen; ulusal ve bölgesel düzeyde ekolojik, ekonomik ve toplumsal sorun ve ihtiyaçlara çözümler bularak nitelikli insan ve nitelikli toplumun oluşmasına katkı sağlamak”* ve paydaşlarla iş birliği içerisinde yerel ve bölgesel kalkınmaya öncülük etmek stratejik amacına yönelik olarak bölüm faaliyet planlarımız oluşturulmaktadır. Bu nedenle bölümümüzün yürüttüğü toplumsal katkı süreçleri üniversitemizin toplumsal katkı politikası ile uyumludur. Üniversitemizde toplumsal katkının hangi birimler tarafından yönetileceği tanımlandığı gibi bölümümüz bünyesinde de bu tanımlama yapılmıştır. Belirlenen görev tanımları dahilinde yapının işlerliği izlenmekte ve yıllık olarak değerlendirilmektedir. Topluma hizmet kapsamında bölümümüz projeleri ve bu kapsamda ilgili kurumlardan alınması gereken izinler bölümümüz programlarından gelen bilgilendirmeler doğrultusunda gerçekleştirilmekte ve süreç takip edilmektedir [\[D.1.1.1\]](#), [\[D.1.1.2\]](#) .

Olgunluk düzeyi (3): Kurumun genelinde toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısı kurumsal tercihler yönünde uygulanmaktadır.

D.1.2. Kaynaklar

Bölümümüzde, toplumsal katkı faaliyetlerini sürdürebilmesi için uygun nitelik ve nicelikte fiziki, teknik altyapılarımız mevcut olmakla birlikte bölümümüzün toplumsal katkı sürecinde kullanacağımız mali kaynağı bulunmamaktadır. Ancak üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, öğrencilerin topluluklar aracılığıyla düzenlemiş oldukları faaliyetleri organize etmekte; gerektiğinde ulaşım, konaklama ve beslenme desteği sağlamaktadır. Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı aynı zamanda topluma hizmet sunan araştırma ve uygulama merkezlerinin alt yapıları ve kurum dışı kaynakları da kullanmaktadır. Bununla birlikte bölümümüzde görev yapan akademisyenlerin toplumsal katkı bünyesinde gerçekleştirdikleri faaliyetler ve bu faaliyetler de yer alan öğrenciler bu faaliyetler için herhangi bir bütçeden yararlanmamaktadır. Etkinlikler başta olmak üzere gerekli olan kaynaklar (gıda malzemeleri vb.) sponsor firmalar ve bölüm akademisyenlerinin sağladığı mali katkılar aracılığıyla da sağlanabilmektedir.

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

Bölümümüz toplumsal katkı kapsamında yürüttüğü projelerde ve gerçekleştirdiği faaliyetlerde öncelikli ihtiyaçları göz önüne almaktadır. Bu kapsamda gerçekleştirilen faaliyetler; öğrencilerimizin gelişimine katkıda bulunan ve toplumumuz açısından başta bölgesel ve ulusal ihtiyaçlar doğrultusunda çağın ihtiyaçlarını gözetken konular önceliğimizdir. Bununla birlikte gerçekleştirdiğimiz toplumsal katkı faaliyetleri bölümümüzle birlikte çeşitli kamu ve kuruluşların iş birliğine ve takip mekanizmasına bağlıdır. Gerçekleştirilen faaliyetler ile ilgili çıktılar birimlerimizin web sayfalarında veya yayın organlarında yayınlanmakta ve fotoğraflarla kanıtlanmaktadır. Bölümümüz toplumsal katkı gerçekleşme seviyesi ve performansları, gerçekleştirilen çalışmaların çıktıları, her yıl sonunda hazırlanan Bölüm İç Değerlendirme Raporları ve yılda bir kez Meslek Yüksek Okulumuz tarafından gerçekleştirilen memnuniyet anketleri ile izlenmektedir. Gıda İşleme Bölümü olarak Üniversitemizin Toplumsal Katkı Stratejisine paralel; bölümümüzde bulunan hocalar ve öğrenciler bölgesel, ulusal ve uluslararası sorunlara çeşitli çözümler sağlamak amacıyla çalışmalar gerçekleştirmiştir. Bu bağlamda 2023 yılı içerisinde bölümümüz tarafından aşağıdaki çalışmalar gerçekleştirilmiştir:

- Bölümümüz öğrenci ve öğretim elemanları tarafından 13/12/2023 tarihinde 1. Gıda Bilimi Etkinliği Gerçekleştirildi [\[D.2.1.1.\]](#).
- Bölümümüz öğretim elemanı Öğr. Gör. Dr. Sefa IŞIK, ERASMUS+personel hareketliliği kapsamında 02.10.2023-06.10.2023 tarihleri arasında Litvanya'nın Šiauliai şehrinde Šiaulių Valstybinė Kolegija Genel Hemşirelik Departmanı'nda ders verme hareketliliğine katıldı [\[D.2.1.2.\]](#).
- Bölümümüz öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi Harun Önlü, Türkiye'nin ilk uzay yolcusu Astronot Alper Gezeravcı'nın uzayda yapacağı 13 deney arasında yer alan ve yürütücülüğü Muş Bilim ve Sanat Merkezi tarafından gerçekleştirilen "PRANET"

projesinin deney hazırlıklarını yapmak üzere Amerika Birleşik Devletleri'nde bulunan Kennedy Uzay Merkezine davet edildi [\[D.2.1.3\]](#).

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda toplumsal katkı performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik ilke, kural ve göstergeler bulunmaktadır.

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Gıda İşleme Bölümü için hazırlanmış olan Birim İç Değerlendirme Raporu (BİDR) ile bölümümüzün güçlü ve gelişmeye açık yönlerini tanıma ve iyileştirme süreçlerine katkı sağlanması amaçlanmaktadır. Bu bağlamda hazırlanan bu BİDR'de; bölümümüzün değerleri, misyon, vizyon ve hedefleriyle uyumlu olarak; kalite güvence sistemi, eğitim ve öğretim, araştırma ve geliştirme, toplumsal katkı ve yönetim sistemi süreçlerinde sahip olduğu kaynakları ve yetkinlikleri nasıl planladığı ve yönettiği, bölümün genelinde ve süreçler bazında izleme ve iyileştirmelerin nasıl gerçekleştirildiği, planlama, uygulama, izleme ve iyileştirme süreçlerine paydaş katılımının ve kapsayıcılığın nasıl sağlandığı, bölümün iç kalite güvence sisteminde güçlü ve iyileşmeye açık alanların neler olduğu 2023 yılı özelinde açıklanmıştır. Buna göre bölümümüzün

Güçlü Yönleri:

- Akademik personelimizin bilgi ve başarı düzeyinin yüksekliği,
- Akademik ve idari personelimizin iş disiplinine sahip olunması,
- Personelin özverili olması,
- Bölümün iç ve dış paydaşlarla uyumlu olması,
- Bölümün uluslararasılaşma faaliyetlerinin olması,

İyileşmeye Açık Yönleri:

- Bölümün ulusal ve uluslararası faaliyetlerinin arttırması ve iyileştirilmesi