



ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

**Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi
ve
Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı**

BOR MESLEK YÜKSEKOKULU

Şubat 2023

A. GENEL BİLGİLER

A.1. İletişim Bilgileri

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Bor Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü
Adres: Yeni göçmen Mah. Huzurevi Sk. No.4 51700 Bor/NİĞDE
Telefon: +90 388 311 45 27

A.2. Birimdeki Programlar Hakkında Bilgi, Kısa Tarihçe ve Değişiklikler

Tablo 1. Birimdeki Programlar

Programın Adı	Türü (Normal / II. Öğretim; Eğitim Dili vs.)	Programın Süresi	Kayıtlı Öğrenci Sayısı
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi	N.Ö. Türkçe	2 Yıl (4 Yarıyıl)	94
Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı	N.Ö. Türkçe	2 Yıl (4 Yarıyıl)	46
Et ve Ürünleri Teknolojisi	İ. Ö.; Türkçe	2 Yıl (4 Yarıyıl)	-

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Gıda İşleme Bölümünde Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı 2012-2013 eğitim-öğretim yılında ön lisans öğrencisi olarak eğitim-öğretime başlamıştır.

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Ön Lisans Programı, her biri 30 AKTS değerinde 4 yarıyıldan oluşan 2 yıllık bir programdır. Bir AKTS, öğrencinin her yarıyıl için 30 saatlik iş yükünü ifade eder. Programımız; 1 Profösör ve 2 Doktor Öğretim Üyesi, 2 Öğretim Görevlisi Üyesinden oluşan genç, dinamik ve yetkin bir akademik kadroya sahiptir. Süt ve ürünleri Teknolojisi programında 1 Doçent, 2 Öğretim Görevlisinden oluşmaktadır. Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı ile Et ve Ürünleri Teknolojisi Programlarından oluşmaktadır.

Programda, Ön Lisans öğrencileri ilk yıl İngilizce, Türk Dili ve Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi gibi zorunlu derslerin yanında, Laboratuvar Teknikleri, Hijyen ve Sanitasyon, Mikrobiyoloji, Gıda Mikrobiyolojisi, Su Analizleri, Gıda Muhafaza Metodları gibi derslerle programa alışmaya başlarlar. İkinci sınıfta ileriye yönelik çalışacakları alanla (Et ve Ürünleri Analizleri, Tahıl ve Ürünleri Analizleri, Süt ve Ürünleri Analizleri, Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri, Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizleri) ilgili dersleri seçerek o alana yoğunlaşırlar. İkinci yılın sonunda dersleri başarılı olarak geçen öğrenciler Programdan Teknik Eleman olarak mezun olurlar.

2012-2013 eğitim-öğretim yılından itibaren ön lisans öğrencisi alan Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı, bilgisayar destekli derslikleri ve yeni laboratuvar cihazları ile ön lisans öğrencilerini yetkin Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Teknikerleri olarak yetiştirmektedir.

Amaç ve Hedefler

Amaç:

Temel Gıda bilgilerini, çağdaş eğitim yöntemleriyle aktararak, ulusal ve uluslararası alanda mesleğini icra edebilen, endüstrinin ihtiyaçlarına cevap verebilecek yetkinlikte, her yönüyle donanımlı Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi teknikerleri yetiştirmektir. İleri laboratuvar imkânlarıyla buluşturulan öğrencilerimize, öğrenimleri sürecinde

endüstride gıda alanında aktif olarak çalışma olanağı sağlamaktır.

Hedef:

Bölümümüzün başlıca hedefi gerekli bilimsel ve sosyal yetilerle donatılmış, bir üst seviyedeki eğitimleri takip edebilen, çalışacakları ortamlarda kritik düşünme ve liderlik becerilerine sahip, disiplinler arası işbirliği sağlayabilen, yönetici özelliklerine sahip, yenilikçi, özgün çözümler üretebilen Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi teknikerleri yetiştirmektir.

Düzy-Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ve Verilen Derece

Programı başarıyla tamamlayan öğrencilere GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ ÖNLİSANS derecesi verilecektir.

Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Ön lisans programı 120 ECTS kredisinden oluşan 2 yıllık bir programdır. Program, Bologna Süreci'nin "Yükseköğretimde Avrupa Yeterlilikler Üst Çerçevesi (QF-EHEA)"nde tanımlanan ikinci kademe (second cycle) ile "Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ)"nde tanımlanan "5. Düzey" yeterlilikleri için belirlenmiş olan AKTS kredi koşullarını ve düzey yeterliliklerini; aynı zamanda, "Avrupa Yaşam Boyu Öğrenme Yeterlilikler Çerçevesi (EQF-LLL)"nde tanımlanan "5. Düzey" yeterliliklerini sağlamaktadır.

Kabul Koşulları

Türk öğrenciler, GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ Programına Öğrenci Seçme & Yerleştirme Merkezinin (ÖSYM) yaptığı Yüksek Öğretime Giriş sınavı YGS-2 sonucuna göre kabul edilirler. Ayrıca öğrenciler Sınavsız Geçiş Sistemine göre ÖSYM tarafından yerleştirmeleri yapılır.

Yabancı uyruklu öğrenciler, programa üniversiteye yaptıkları direkt başvuruların değerlendirilmesi sonucunda kabul edilir. Daha fazla bilgi için Kurumsal Bilgileri menüsünde yer alan Lisans ve Ön Lisans Kabul Prosedürleri ve Kayıt Prosedürleri bölümünü ziyaret ediniz.

Daha fazla bilgi için lütfen Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Ofisi ile irtibata geçiniz.

İletişim:

Uluslararası İlişkiler Ofisi

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Kampüs, Bor Yolu, Niğde, TÜRKİYE

Tel: 0 388 225 21 48

Faks: 0 388 225 23 85

E-posta: erasmus@ohu.edu.tr

Web: <http://www.ohu.edu.tr/uluslararasi/index.php>

Önceki Öğrenmenin Tanınması

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi yaşam boyu öğrenme ilkesini esas alarak, daha önce bir başka kurumda alınmış dersleri tanır ve bu derslerin öğrenme çıktıları Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi'nde kayıt olduğu programla uyumlu olduğu takdirde mezuniyet kredisinden muaf tutar. Öğrenme çıktılarının uyumu ve muafiyet konularına Yükseköğretim Kurulu tarafından ilgili yasa ve yönetmeliklere uygun olarak karar verilir.

Program Profili

Çağdaş dünya ve ülke koşullarına duyarlı, Atatürk ilke ve inkılâpları bilincinde ulusal kültür ve değerlerini yaşatan, ülkesine, ulusuna ve insanlık ailesine hizmeti amaç edinen, gıda sektöründe evrensel bilim ve eğitimi temel alan, kuramsal bilgi birikimini pratikle birleştirebilen, alanında tıbbi laboratuvar, işletim-donanım sistemlerini, teknolojilerini ve materyallerini bilen, bu teknolojileri verimli ve etkili kullanan, bu süreçlerde mesleğinin profesyonel gereklerini yerine getirebilen, gerekli ürünleri hazırlayan, elde ettiği sonuçları etkin bir şekilde hizmete sunan, laboratuvar standartlarının gelişimine ve yaşam kalitesinin arttırılmasına katkı sağlayan, alanında sorunları algılayan, çözümler üretebilen, analitik düşünme yeteneğine, takım çalışmasına ve sorumluluk duygusuna sahip meslek elemanları yetiştirmektedir.

- 1) Öncelikli olarak çalışma ortamında sağlık ve iş güvenliğine ilişkin önlemleri almak
- 2) Laboratuvar cihazların bakımlarını düzenli yaptırmak ve en verimli şekilde çalışmalarını sağlamak
- 3) Laboratuvar eksiklerini belirlemek ve istekte bulunmak
- 4) Gıda numunelerini almak
- 5) Alınan örneklerin uygun şartlarda saklanması ve muhafazasını sağlamak
- 6) Materyalleri analize hazırlamak
- 7) Materyal analizlerini (biyokimyasal, mikrobiyolojik, patolojik, hematolojik vs.) yapmak
- 8) Materyal analiz sonuçlarını kontrol etmek
- 9) Materyal analiz sonuçlarını laboratuvar uzmanına ulaştırmak.
- 10) Mesleki teknolojik gelişmeleri izlemek

Yukarıdaki bilgi ve becerileri öğretmeyi hedefler

Gıda İşleme Bölümü ön lisans programı (Bologna Süreci Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi'nde QF-EHEA Kısa Düzey, TYYÇ'de 5. Düzey), alanında edindiği temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri aynı alanda bir ileri eğitim düzeyinde veya aynı düzeydeki bir alanda kullanabilme becerileri kazandıran programdır. Programın, "Eğitimde Uluslararası Standart Sınıflandırması (ISCED) 2011" ve "Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ)"ne göre sınıflandırması ve eğitim alanı kodları aşağıda verilmiştir:

•ISCED Eğitim Alan Kodu: 54 – Üretim ve İşleme

•ISCED Program Yeterlilik Düzeyi: 5, Kategorisi (Profili): 54, Alt Kategorisi: 541 - Akademik ağırlıklı ön lisans derecesi

•Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Temel Alan Kodu: 54 - Üretim ve İşleme

•Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Yeterlilik Türü (profili): Akademik ağırlıklı "5. Düzey" ön lisans derecesi

Eğitim Öğretim Metodları

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi'ndeki programlarda en çok kullanılan eğitim-öğretim yöntemleri aşağıda verilmiştir. Programlar, amaç ve hedeflerine göre, bu listede sıralanan yöntemlerin çoğunu kullanmaktadır. Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programının, hedeflediği program öğrenme çıktılarına ulaşmak için, programın tümünde kullandığı eğitim-öğretim yöntemleri "program öğrenme çıktıları" kısmında, programdaki bir dersle ilgili yöntemler ise "ders tanıtım ve uygulama bilgileri" kısmında yer almaktadır.

Kullanılan Eğitim-Öğretim Yöntemlerinden Örnekler

Ders & Sınıf İçi Etkinlikler

Grup Çalışması

Laboratuvar

Okuma

Ödev

Proje Hazırlama

Seminer

Staj

Teknik Gezi

Web Tabanlı Öğrenme

Uygulama

Yerinde Uygulama

Mesleki Faaliyet

Sosyal Faaliyet

Alan Çalışması

Örneklerle Birlikte Mezunların Mesleki Profilleri

Bu bölümden mezun olanlar GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ TEKNİKERİ unvanı alırlar. Bu programı başarıyla tamamlayan Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı mezunları; üniversitelerin Gıda Mühendisliği Fakültelerinin laboratuvarlarında, Veteriner Fakültelerinin Besin Hijyeni ve Teknolojisi araştırma-uygulama laboratuvarlarında, Sağlık Bilimleri Fakültelerinin beslenme ve diyetetik bölümü laboratuvarlarında, Ziraat Fakültelerinin Tarımsal Biyoteknoloji bölümünün araştırma-uygulama laboratuvarlarında, Fen-Edebiyat Fakültesi biyoloji ve kimya bölümlerinde, meslek yüksekokulları laboratuvar vb. birimlerinde, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı gıda kontrol genel müdürlüğü laboratuvarlarında, tarımsal işletmelerin il ve ilçe teşkilatlarında, TÜBİTAK, gıda kontrolü ile ilgili özel laboratuvarlarda, özel gıda işletmelerinde, gümrüklerde, Et ve Balık Kurumlarında ve gıdalarla ilgili işletmelerde görev yapabileceklerdir.

Gıda mühendislerinin yardımcı elemanı olarak gıdaların üretim, işleme ve kontrolü alanında çalışırlar. Bitkisel ve hayvansal üretim sektöründe kalite kontrol laboratuvarlarında eleman olarak istihdam edilebilirler.

Ayrıca, kamu ve özel sektördeki kurum ve kuruluşlarda gıdaların mikrobiyolojik analizi ile ilgili laboratuvarlarda çalışma olanağına sahip olabilirler.

Yeterlilik Ölçütleri & Yönetmelikler

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı Ön Lisans programından mezun olarak bu alanda yeterlilik kazanabilmek için,

- Ders planındaki 120 AKTS kredisine sahip olan tüm dersleri başarmak
- 4.00 üzerinden en az 2.00 genel not ortalamasına sahip olmak gerekir
- 30 iş günü (8 AKTS kredisi) boyunca yaz stajının tamamlanması

Detaylı bilgi için "Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Önlisans - Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği"

Akademik İlerleme Olanakları

Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan

Dikey Geçiş Sınavı (DGS) Giriş Sınavı'nda ilgili alanlarda aldıkları puanları esas alınarak üst kademeye kabul edilmektedirler. Ayrıca Ön Lisans diplomasını almaya hak kazanan öğrenciler Anadolu Üniversitesi Açık öğretim Fakültesi Lisans Programlarına 3.sınıftan itibaren sınavsız kayıt hakkına sahiptirler.

Sınav Yönetmelikleri, Değerlendirme ve Not Sistemi

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı eğitim-öğretim süresince öngörülen program öğrenme çıktılarının elde edilip edilmediğini ölçmek için kullanılan yöntemler aşağıda belirtilmiştir. Ders üniteleri ile ilgili çıktılar ise ders tanımının yer aldığı kısımda final notlarına sağladığı katkı ile birlikte gösterilmiştir.

Ara Sınav

Final Sınavı

Telafl Sınavı

Kısa Sınav

Ödev Değerlendirme

Rapor Sunma

Bilgisayarla Sunum Yapma

Belge Sunma

Sınavlar:

Öğrencilerin, Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı müfredatında yer alan her bir ders ünitesinin öngörülen öğrenme çıktılarını elde etmede ne kadar başarılı oldukları, dönem içi etkinliklerle ve her dönem sonunda yapılan final sınavlarıyla ölçülmektedir.

Dönem içi faaliyetlerin değerlendirilmesi, yönetmelikle belirlenen ön lisans programlarındaki bütün dersler için zorunlu değerlendirme yöntemleri olarak en az sayıda ara sınav, bir ödev ve kısa sınav (quiz) içerir.

Programlar, eğitim amaç ve hedeflerini sağlamak amacıyla program ve ders düzeyinde sonuçların başarısını ölçmedeki ihtiyaca bağılı olarak dönem içi faaliyetlerde daha fazla değerlendirme yönteminin tanımlanması için teşvik edilmektedir. Her ders için kullanılan değerlendirme yöntemlerinin niteliğı ve sayısı, dönem sonu notuna olan katkıları ile birlikte ders açıklamaları bölümlerinde "Ölçme ve Değerlendirme" başlığı altında verilmiştir. Bu düzenlemeler her dönem başında, önceden ilan edilir ve web sitesinde ders tanımları bölümleri yayınlanır.

Ara sınav ve final sınavları üniversite tarafından belirlenen ve ilan edilen tarih, yer ve zamanlarda yapılır. Öğrencilerin dönem sonu notları, ara sınav, ödev değerlendirmesi, kısa sınavlar, final sınavı ve varsa diğcr değerlendirme sonuçlarına dayanarak öğrencilerin devam şartını sağlamasını da dikkate alınarak öğretim elemanları tarafından verilir.

Dönem sonu notunun belirlenmesinde dönem içi faaliyetlerinin katkısı en fazla % 40 olabilir ve final sınavının katkısı Yönetmelikle belirlenen tüm ön lisans programlarındaki tüm dersler için en az % 40 ve en fazla % 60 olur.

Bir ara sınav, ödev kısa sınav ve/veya final sınavı gerektirmeyen işe yerleştirme gibi dersler, ilgili bölümlerin yönetimleri tarafından belirlenir ve bu dersler için belirli değerlendirme ve not verme yöntemleri yukarıda anlatılan kanallar yoluyla duyurulur. Bu tür faaliyetlerin değerlendirilmesi Senato tarafından belirlenen ilkeler doğrultusunda yapılır ve Başarılı yada Başarısız olarak değerlendirilir.

Değerlendirme:

Bir öğrencinin başarısı her ders için tanımlanan her bir değerlendirme (dönem içi çalışmalar ve final) için öğretim elemanı tarafından değerlendirilir. Değerlendirme 100 tam puan üzerinden yapılır ve dönem sonunda standart sapma ve sınıfın not ortalaması dikkate alınarak ilkeleri Senato tarafından belirlenen bağıl değerlendirme yöntemi kullanılarak harf notuna dönüştürülür.

Detaylı bilgi için "Not Değerlendirme" bölümünü ziyaret ediniz.

Mezuniyet Koşulları

Bir öğrencinin Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı mezun olabilmesi için aşağıdaki koşulları karşılaması gerekmektedir:

Ders planındaki 120 AKTS kredisine sahip olan tüm dersleri başarmak

4.00 üzerinden en az 2.00 genel not ortalamasına sahip olmak gerekir

30 iş günü (8 AKTS kredisi) boyunca yaz stajının tamamlanması

Detaylı bilgi için "Ömer Halisdemir Üniversitesi Ön lisans - Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği"

Öğretim Türü

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı Ön Lisans programı, tam zamanlı ve yüz yüze eğitim vermektedir.

B. LİDERLİK, YÖNETİM VE KALİTE

Kurumun, stratejik yönetim sürecinin bir parçası olarak kalite güvencesi politikalarını ve bu politikaları hayata geçirmek üzere stratejilerini nasıl belirlediğine, uyguladığına, izlediğine ve süreci nasıl iyileştirdiğine ilişkin yöntemini bu kısımda anlatması beklenmektedir. Kurum, iç ve dış paydaşların kalite güvencesi sistemine katılımını ve katkı vermesini sağlamalıdır. Kurum, uluslararasılaşma stratejisi ve hedefleri doğrultusunda yürüttüğü faaliyetleri periyodik olarak izlemeli ve sürekli iyileştirmelidir.

B.1. Liderlik

1. Kalite güvencesi kültürünü geliştirmek üzere yapılan planlamalar ve uygulamalar
Kalite güvencesi kültürünü geliştirmek üzere yapılan planlamalar ve uygulamalar Kalite güvencesi kültürünü geliştirmek üzere yapılan planlamalar ve uygulamalar Müdürlüğümüzün denetimi doğrultusunda (<https://www.ohu.edu.tr/bormyo/sayfa/birim-kalite-komisyonu>) işlemektedir.

B.2. Paydaş Katılımı

1. Paydaş görüşlerinin alınması sürecinde kullanılan veri toplama araçları ve yöntemi (Anketler, odak grup toplantıları, çalıştaylar, bilgi yönetim sistemi vb.)

Paydaş görüşlerinin alınması sürecinde kullanılan veri toplama araçları ve yöntemi bulunmamaktadır.

2. Karar alma süreçlerinde paydaş katılımının sağlandığını gösteren belgeler

Karar alma süreçlerinde paydaş katılım sağlanmamıştır.

3. Paydaş katılım mekanizmalarının işleyişine ilişkin izleme ve iyileştirme kanıtları

Paydaş katılım mekanizmalarının işleyişine ilişkin izleme ve iyileştirme bulunmamaktadır.

4. Öğrenci geri bildirimi elde etmeye ilişkin ilke ve kurallar

Öğrenci geri bildirimleri üniversitemiz web sayfası OGRİS sistemi üzerinden bulunan Bologna ders anketleri kısmından alınmaktadır.

5. Tanımlı öğrenci geri bildirim mekanizmalarının tür, yöntem ve çeşitliliğini gösteren kanıtlar (Uzaktan/karma eğitim dahil)

Öğrenci geri bildirimleri, istek, öneri ve şikayetleri e-mail yoluyla ve öğrencilerin otomasyon sistemlerinden alınmaktadır. Ayrıca OGRİS'te İYS sistemi üzerinden şikayet, öneri ve istekler iletilmektedir.

6. Öğrenci geri bildirimleri kapsamında gerçekleştirilen iyileştirmelere ilişkin uygulamalar

Öğrenci geri bildirimleri kapsamında eğitim-öğretim faaliyetlerinin aksamaması ve yaşanan problemlerin giderilmesi açısından öğrencilerin danışmanlarına ve İYS, E-mail aracılığıyla bölümüne ilettikleri görüş, öneri ve şikayetler en kısa sürede çözüme kavuşturulmaktadır.

7. Öğrenci geri bildirim mekanizmasının izlenmesi ve iyileştirilmesine yönelik kanıtlar

Öğrenci geri bildirim mekanizmasının izlenmesi üniversitemiz web sayfası OGRİS sistemi üzerinden bulunan Bologna ders anketleri kısmından alınmaktadır. Bu kapsamda herhangi bir iyileştirme yapılmamıştır.

8. Öğrencilerin karar alma mekanizmalarına katılımı örnekleri

Öğrencilerin karar alma mekanizmalarına katılımı bulunmamaktadır.

9. Mezun izleme sistemi kapsamında programlarda gerçekleştirilen güncelleme çalışmaları

Mezun izleme sistemi kapsamında programlarda gerçekleştirilen çalışmalar üniversitemiz web sayfasında (<https://soft.ohu.edu.tr/mbs/>) yer almaktadır.

C. EĞİTİM VE ÖĞRETİM

Kurumun eğitim-öğretim sürecinin değerlendirmesinin yapılması beklenmektedir. Eğitim ve öğretim, kurumun sürekli gelişim odağı ile hedeflerinin ve bu hedeflerin kimler tarafından gerçekleştirileceğinin belirlendiği, eğitim-öğretim faaliyetlerinin gerçekleştirildiği, hedeflerin nitelik ve nicelik olarak izlenerek değerlendirildiği ve ulaşılan sonuçların kontrol edilerek ihtiyaç duyulan iyileştirmelerin yapıldığı bir süreç olarak ele alınmalıdır.

C.1. Programların Tasarımı, Değerlendirilmesi ve Güncellenmesi

Program tasarımı ve onayı

1. Program tasarımı ve onayı için kullanılan tanımlı süreçler ile yönetsel ve organizasyonel yapı (Eğitim politikasıyla uyumu, el kitabı, kılavuz, usul ve esaslar, komisyonlar, süreç sorumluları, süreç akışı vb.)

Yüksekokulumuzda eğitim-öğretim programlarının tasarım süreçleri Müdürlük ile bölüm başkanlıkları arasında yönetsel ve organizasyonel yapı içerisinde etkin bir şekilde sürdürülmektedir. Gıda İşleme Bölümü, öğrencilerin en yeni teknolojileri takip etmeleri ve öğrenmeleri için yüksek kalitede bir program sunmak ve aynı zamanda uygulamalı ve teorik araştırmalara katılımlarını sağlamak için kurulmuştur. Ön lisans programı, ortak eğitim stratejisi ve pratik yaparak deneyim kazandırma anlayışına uygun olarak hazırlanmıştır. Böylece teknolojiye yeni teknolojik gelişmelere de kolayca uyulanması sağlanmıştır. Gıda İşleme Bölümü ön lisans programı (Bologna Süreci Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi'nde QF-EHEA Kısa Düzey, TYYÇ'de 5. Düzey), alanında edindiği temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri aynı alanda bir ileri eğitim düzeyinde veya aynı düzeydeki bir alanda kullanabilme becerileri kazandıran programdır. Programın, "Eğitimde Uluslararası Standart Sınıflandırması (ISCED) 2011" ve "Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ)"ne göre sınıflandırması ve eğitim alanı kodları aşağıda verilmiştir:

- ISCED Eğitim Alan Kodu: 54 – Üretim ve İşleme
- ISCED Program Yeterlilik Düzeyi: 5, Kategorisi (Profili): 54, Alt Kategorisi: 541 - Akademik ağırlıklı ön lisans derecesi
- Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Temel Alan Kodu: 54 - Üretim ve İşleme
- Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Yeterlilik Türü (profili): Akademik ağırlıklı "5. Düzey" ön lisans derecesi

2. Program amaç ve çıktılarının TYYÇ ile uyumunu gösteren kanıtlar

Bilgisayar Programcılığı program amaç ve çıktılarının TYYÇ ile uyumuna yönelik matrisler eklenmiştir. **Kanıt Ek-1'de sunulmuştur.**

3. Uzaktan-karma program tasarımında bölüm/alan bazlı uygulama çeşitliliğine ilişkin kanıtlar (bölümlerin farklı uzaktan eğitim taleplerinin dikkate alındığına ilişkin kanıtlar vb.)

Bölümümüz Gıda Kalite kontrolü ve analizi ve Süt ve Ürünleri Teknolojisi programında, Yükseköğretim Kurulu kararına istinaden 2020-2021 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar ve 2021-2022 Eğitim Öğretim Yılı Güz Yarıyılında yürütülecek olan derslerin verilmiş biçimleri ile ilgili bölümümüze ait bölüm kurul kararları alınmıştır. Derslerin verilmiş biçimlerine ait Meslek Yüksekokul Kurulu Kararı **Kanıt Ek-2'de sunulmuştur.**

4. Program tasarım süreçlerine paydaş katılımını gösteren, tasarım ve onay sürecinin izlendiği ve iyileştirildiğine ilişkin kanıtlar

Program tasarım sürecinde paydaş görüşü alınmamıştır.

Programın ders dağılım dengesi

1. Ders dağılımına ilişkin ilke ve yöntemler ile buna ilişkin kanıtlar (Eğitim Komisyonu Kararı, Senato Kararı vb.)

Bölümde ders dağılımı akademik kadrodaki öğretim elemanlarının uzmanlık alanları dikkate alınarak bölüm kurul kararı ile belirlenmektedir. Ders dağılımına ait Meslek Yüksekokul Kurulu Kararı **Kanıt Ek-3'de sunulmuştur.**

2. İlan edilmiş ders bilgi paketlerinde ders dağılım dengesinin gözetildiğine ve ders dağılım dengesinin izlenmesine ve iyileştirilmesine ilişkin kanıtlar.

İlan edilmiş ders bilgi paketlerinde bölüm öğretim elemanları arasındaki ders dağılım dengesi gözetilerek hazırlanmaktadır. **Kanıt Ek-3'de sunulmuştur.** Ders dağılım dengesinin izlenmesi ve iyileştirilmesine ilişkin kanıtlar bulunmamaktadır.

Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu

1. Program çıktıları ve ders kazanımlarının ilişkilendirilmesi, ders kazanımların program çıktılarıyla uyumunun izlenmesine ve iyileştirilmesine ilişkin kanıtlar.

Program çıktıları ve ders kazanımlarının ilişkilendirilmesi, ders kazanımların program çıktılarıyla uyumunun izlenmesine ve iyileştirilmesine ilişkin örnek ders seçilerek eklenmiştir. **Kanıt Ek-4'de sunulmuştur.** Diğer tüm dersler için Yüksekokulumuz web sayfasında yer alan (<https://www.ohu.edu.tr/bormyo/gidakalitekontrolu/dersplani>; <https://www.ohu.edu.tr/bormyo/suturunleriteknoloji/dersplani>) Bölüm Ders Planı kısmından erişilebilir.

2. Program dışından alınan derslerin (örgün veya uzaktan) program çıktılarıyla uyumunu gösteren Kanıtlar
Program dışından ders alınmamıştır.

Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı

1. AKTS ders bilgi paketleri (Uzaktan ve karma eğitim programları dahil)
AKTS ders bilgi paketine örnek ders seçilerek eklenmiştir. **Kanıt Ek-5'de sunulmuştur.** Diğer tüm derslerin AKTS ders bilgi paketleri Yüksekokulumuz web sayfasında yer alan (<https://www.ohu.edu.tr/bormyo/gidakalitekontrolu/dersplani>; <https://www.ohu.edu.tr/bormyo/suturunleriteknoloji/dersplani>) Bölüm Ders Planı kısmından erişilebilir.
2. Öğrenci iş yükü kredisinin mesleki uygulamalar, değişim programları, staj ve projeler için tanımlandığını gösteren kanıtlar
Öğrenci iş yükü kredisi staj programı için uygulanmakta olup ders planında da AKTS olarak kredisi tanımlanmıştır. **Kanıt Ek-6'de sunulmuştur.** Ayrıca programımızda Erasmus, Farabi ve Mevlana değişim programları da mevcuttur ve detaylı bilgilere üniversitemiz web sayfasında yer alan (<https://www.ohu.edu.tr/oidb/sayfa/yonetmelikler>) linkinden erişilebilir.
3. İş yükü temelli kredilerin transferi ve tanınmasına ilişkin tanımlı süreçleri içeren belgeler, iş yükü temelli kredilerin geribildirimler doğrultusunda güncellendiğine ilişkin kanıtlar
İş yükü temelli kredilerin transferi ve tanınmasına ilişkin tanımlı süreçleri içeren belgeler, iş yükü temelli kredilerin geribildirimler doğrultusunda güncellendiğine ilişkin kanıtlar bulunmamaktadır.
4. Programlarda öğrenci iş yükünün belirlenmesinde öğrenci katılımının sağlandığına ilişkin belgeler ve mekanizmalar
Programlarda öğrenci iş yükünün belirlenmesinde öğrenci katılımı Bologna ders anketleri üzerinden alınmaktadır. **Kanıt Ek-7'de sunulmuştur.**
5. Diploma eki
Diploma eki için Üniversitemiz web sayfasında yer alan (<http://web.ohu.edu.tr/diplomaeki>) linkinden erişilebilir.

Programların izlenmesi ve güncellenmesi

1. Programların izlenmesi ve güncellenmesine ilişkin periyot (yıllık ve program süresinin sonunda) ilke, kural, gösterge, plan ve uygulamalar.
Programların izlenmesi ve güncellenmesine ilişkin periyot ilke, kural, gösterge, plan ve uygulamalar, Yüksekokulumuz web sayfasında yer alan (<https://www.ohu.edu.tr/bormyo/gidakalitekontrolu/dersplani>; <https://www.ohu.edu.tr/bormyo/suturunleriteknoloji/dersplani>) Bölüm Ders Planı kısmından erişilebilir.
2. Kurumun misyon, vizyon ve hedefleri doğrultusunda programlarını güncellemek üzere kurduğu mekanizma örnekleri
Kurumun misyon, vizyon ve hedefleri doğrultusunda programlarını güncellemek üzere kurduğu mekanizma bulunmamaktadır.
3. Program çıktılarına ulaşıp ulaşılmadığını izleyen sistemler (Bilgi Yönetim Sistemi)

Program çıktılarına ulaşıp ulaşılmadığını izleyen sistemler (Bilgi Yönetim Sistemi) bulunmamaktadır.

4. Programların yıllık ve program süresi temelli izlemelerden hareketle yapılan iyileştirmeler Programların yıllık ve program süresi temelli izlemelerden hareketle yapılan iyileştirmeler bulunmamaktadır.
5. Yapılan iyileştirmeler ve değişiklikler konusunda paydaşların bilgilendirildiği uygulamalar Yapılan iyileştirmeler ve değişiklikler konusunda paydaşların bilgilendirildiği uygulamalar bulunmamaktadır.
6. Programın amaçlarına ulaşıp ulaşmadığına ilişkin geri bildirimler Programın amaçlarına ulaşıp ulaşmadığına ilişkin geri bildirimler bulunmamaktadır.

Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi

1. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimine ilişkin organizasyonel yapılanma ve iş akış şemaları İç akademik takvime göre haftalık ders programı belirlenmekte ve Yüksekokulumuz web sayfasında yer alan (<https://www.ohu.edu.tr/bormyo/duyurular>) Duyurular kısmından ilan edilmektedir. **Kanıt Ek-8’de sunulmuştur.**
2. Eğitim ve öğretim ile ölçme ve değerlendirme süreçlerinin yönetimine ilişkin ilke, kurallar ve takvim Dönem içi faaliyetlerin değerlendirilmesi, yönetmelikle belirlenen ön lisans programlarındaki bütün dersler için zorunlu değerlendirme yöntemleri olarak en az sayıda ara sınav, bir ödev içerir. Gıda kalite kontrolü ve analizi ve Süt ve ürünleri teknolojisi, eğitim amaç ve hedeflerini sağlamak amacıyla program ve ders düzeyinde sonuçların başarısını ölçmedeki ihtiyaca bağlı olarak dönem içi faaliyetlerde daha fazla değerlendirme yönteminin tanımlanması için teşvik edilmektedir. Ölçme ve değerlendirme sistemine ilişkin sınav şekilleri ile ara sınav, genel sınav ve bütünleme sınavları üniversite tarafından belirlenen ve ilan edilen tarih, yer ve zamanlarda yapılmaktadır. **Kanıt Ek-9’da sunulmuştur.** Diğer tüm sınav tarihlerine, Yüksekokulumuz web sayfasında yer alan (<https://www.ohu.edu.tr/bormyo/duyurular>) Duyurular kısmından erişilebilir. Öğrencilerin dönem sonu notları, ara sınav, ödev değerlendirmesi, genel sınavı ve varsa diğer değerlendirme sonuçlarına dayanarak öğrencilerin devam şartını sağlamasını da dikkate alınarak öğretim elemanları tarafından verilir. Dönem sonu notunun belirlenmesinde dönem içi faaliyetlerinin katkısı en fazla % 40 olabilir ve final sınavının katkısı Yönetmelikle belirlenen tüm ön lisans programlarındaki tüm dersler için en az % 40 ve en fazla % 60 olur. Bir ara sınav, ödev veya genel sınavı gerektirmeyen staj gibi dersler için belirli değerlendirme ve not verme yöntemleri yukarıda anlatılan kanallar yoluyla duyurulur. Bu tür faaliyetlerin değerlendirilmesi Senato tarafından belirlenen ilkeler doğrultusunda yapılır ve öğrencinin durumu Başarılı ya da Başarısız olarak değerlendirilir. Uzaktan eğitim ile işlenen dersler için uzaktan eğitim beyan formu alınmaktadır. **Kanıt Ek-10’da sunulmuştur.**
3. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimine ilişkin izleme ve iyileştirme kanıtları Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimine ilişkin izleme ve iyileştirme bulunmamaktadır.

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

Öğretim yöntem ve teknikleri

1. Ders bilgi paketlerinde öğrenci merkezli öğretim yöntemlerinin varlığı Gıda İşleme Bölümü programında öğrenci ve öğrenme merkezli eğitim-öğretim yaklaşımı benimsenmektedir. Teorik derslerimiz okul dersliklerinde, uygulamalı dersler bilgisayar laboratuvarlarında işlenmektedir. Uzaktan eğitim üniversitemiz Canvas sistemi üzerinden yapılmaktadır (<https://oys.ohu.edu.tr/login/canvas>). Derslerin öğrenci iş yüküne dayalı kredi değerleri (AKTS) belirlenmiştir. Eğitim-Öğretim planında derslerin uygulama ve stajların iş yükleri belirlenmiş (AKTS kredisi) ve programın toplam iş yüküne dâhil edilmiştir. Seçmeli / zorunlu ders dengesi sağlanmıştır. Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmektedir. Kayıtlı tüm öğrencilerin bir akademik danışmanı bulunmaktadır. İlgili bölüm başkanının önerisi ve ilgili yönetim kurulunun kararı ile bölüm öğretim elemanları arasından her öğrenci için bir akademik danışman görevlendirilir.

2. Uzaktan eğitime özgü öğretim materyali geliştirme ve öğretim yöntemlerine ilişkin ilkeler, mekanizmalar

Uzaktan eğitime özgü öğretim materyali olarak Canvas sistemi (<https://oys.ohu.edu.tr/login/canvas>) kullanılmaktadır.

3. Aktif ve etkileşimli öğretim yöntemlerine ilişkin tanımlı süreç ve uygulamalar
Gıda işleme programlarında programın kazanımlarına uygun olarak ders planlarında belirtildiği şekilde farklı öğretim yöntemleri (öğrenci sunumları, ödev/projeleri, laboratuvar uygulamaları, vb.) uygulanmakta ve değerlendirme sürecine katılmaktadır. Ders içerikleri ve uygulamaları aktif ve etkileşimli öğretim yöntemine örnektir. **Kanıt Ek-7’de sunulmuştur.**

4. Eğitimcilerin eğitimi program içeriğinde öğrenci merkezli öğrenme-öğretim yaklaşımına ilişkin Uygulamalar

Eğiticilerin eğitimi program içeriğinde öğrenci merkezli öğrenme-öğretim yaklaşımına ders içerikleri ve uygulamaları örnek verilebilir. **Kanıt Ek-7’de sunulmuştur.**

Ölçme ve değerlendirme

1. Örgün/uzaktan/karma derslerde kullanılan sınav örnekleri (programda yer verilen farklı ölçme araçlarına ilişkin)

Örgün/uzaktan/karma derslerde sınavlarımız yüz yüze, online, sözlü, yazılı ve uygulamalı şekilde “Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Ön lisans - Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği” (<https://www.ohu.edu.tr/oidb/sayfa/yonetmelikler>) uygun olarak yapılmaktadır.

2. Ölçme ve değerlendirme uygulamalarının ders kazanımları ve program yeterlilikleriyle ilişkilendirildiğini, öğrenci iş yükünü temel aldığını gösteren ders bilgi paketi örnekleri

Ölçme ve değerlendirme uygulamalarının ders kazanımları ve program yeterlilikleriyle ilişkilendirildiğini, öğrenci iş yükünü temel aldığını gösteren ders bilgi paketi örneği Kanıt Ek-5’te ve Ek-7’de sunulmuştur. Diğer dersler için Yüksekokulumuz web sayfasında yer alan (<https://www.ohu.edu.tr/bormyo/gidakalitekontrolu/dersplani>;<https://www.ohu.edu.tr/bormyo/suturunleriteknolojisi/dersplani>) Bölüm Ders Planı kısmından erişilebilir.

3. Dezavantajlı gruplar ve çevrimiçi sınavlar gibi özel ölçme türlerine ilişkin mekanizmalar
Dezavantajlı grupların (engelli, yoksul, vb.) eğitim olanaklarına erişimi eşitlik, hakkaniyet, çeşitlilik ve kapsayıcılık gözetilerek sağlanmaktadır. Uzaktan eğitim alt yapısı bu grupların ihtiyacı dikkate alınarak oluşturulmuştur. Üniversite yerleşkelerinde ihtiyaçlar doğrultusunda engelsiz üniversite uygulamaları bulunmaktadır (<https://www.ohu.edu.tr/engelsizuniversite/sayfa/mevzuat>). Bu grupların eğitim olanaklarına erişimi izlenmekte ve geri bildirimleri doğrultusunda iyileştirilmektedir. Dezavantajlı grupta yer alan engelli öğrencilerin sınavları, Rektörlük Makamının resmi yazısı doğrultusunda Bölüm Başkanlığı gözetiminde yapılmaktadır. **Kanıt Ek-11’de sunulmuştur.**

4. Sınav güvenliği mekanizmaları
Sınav güvenliği gözetmen eşliğinde yapılmaktadır.

5. Ölçme ve değerlendirme süreçlerinde izleme ve paydaş katılımına dayalı iyileştirme kanıtları
Ölçme ve değerlendirme süreçlerinde izleme ve paydaş katılımına dayalı iyileştirme bulunmamaktadır.

Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesi

1. Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin ilke ve kurallar
Gıda işleme bölümü Gıda kalite kontrolü ve Analizi, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programları öğrenci kabulü Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) ile yapılmaktadır. Bölümümüze Üniversitemiz “Önlisans ve Lisans Düzeyinde Yatay Geçiş Esaslarına İlişkin Yönerge” ile “Yatay Geçiş Merkezi Yerleştirme Puanına Göre” belirlenen kontenjan dâhilinde şartları taşıyan öğrenciler yatay geçiş hakkından yararlandırılmaktadır.

2. Öğrenci kabulü ile ilgili uygulamaların tanımlı süreçlerle uyumuna ve sürekliliğine ilişkin kanıtlar, paydaşların bilgilendirildiği mekanizmalar

Öğrenci kabulü ile ilgili uygulamaların tanımlı süreçlerle uyumuna ve sürekliliğine ilişkin kanıtlar, paydaşların bilgilendirildiği mekanizmalar bulunmamaktadır.

3. Öğrencilerin akademik ve kariyer gelişimini izlemek diploma onayı ve yeterliliklerin sertifikalandırılmasına ilişkin tanımlı süreçler ve mevcut uygulamalar

Öğrencilerin akademik ve kariyer gelişimini izleyerek diploma onayı ve yeterliliklerin sertifikalandırılması aşamasında üniversitemiz web sayfasında yer alan (<https://www.ohu.edu.tr/oidb/sayfa/yonetmelikler>)

“Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği”- “Değerlendirme ve Mezuniyet Belgeleri” kısmında yer alan tanımlı süreçler ve mevcut uygulamalar uygulanmaktadır.

4. Merkezi yerleştirmeye gelen öğrenci grupları dışında kalan yatay geçiş, yabancı uyruklu öğrenci sınavı (YÖS), çift anadal programı (ÇAP), yandal öğrenci kabullerinde uygulanan kriterler Üniversite içinden veya diğer üniversitelerden Üniversite birimlerine yatay geçişler; Resmî Gazete’de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Ön lisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Ana Dal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik hükümlerine ve Senatonun belirlediği esaslara göre yapılır. Yatay geçiş yapan öğrencilerin ders muafiyetleri ilgili yönetim kurulu tarafından yapılır. Üniversitemiz web sayfasında yer alan (<https://www.ohu.edu.tr/oidb/sayfa/uluslararası-basvuru>) ve (<https://www.ohu.edu.tr/oidb/sayfa/yandal-ciftanadal>) öğrenci kabullerinde uygulanan kriterler uygulanmaktadır.
5. Öğrenci iş yükü kredisinin değişim programlarında herhangi bir ek çalışmaya gerek kalmaksızın tanındığını gösteren belgeler
Öğrenci iş yükü kredisinin değişim programlarında herhangi bir ek çalışmaya gerek kalmaksızın tanındığını gösteren belgeler bulunmamaktadır.

Tablo 2. Ön Lisans/Lisans Öğrencilerinin YKS Derecelerine İlişkin Bilgi

Bölüm/Program Adı	Akademik Yıl	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	YKS Puanı		YKS Başarı Sırası	
				En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
Gıda işleme/Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi	2021-2022	35	35	248.09030	183.62990		
	2020-2021	35	35	275.34953	205.17573		
Süt ve Ürünleri Teknolojisi	2021-2022	20	15	256.52120	177.76509		
	2020-2021	20	9	259.80535	187.59449		
	2021-2022						
	2020-2021						

C.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

Öğrenme ortam ve kaynakları

1. Öğrenme kaynakları, öğrenme kaynaklarına erişilebilirlik ve bu kaynakların yeterlilik durumuna, geliştirilmesine ilişkin planlamalar ve uygulamalar (Uzaktan eğitim dahil)

Bölümümüzde bulunan derslik, laboratuvar, ders kitapları, çevrimiçi (online) kitaplar/belgeler/videolar vb. kaynaklar uygun nitelik ve niceliktedir, erişilebilirdir ve öğrencilerin bilgisine/kullanımına sunulmuştur. Ayrıca yüksekokul kütüphanesinde yer alan bilgisayarları proje ve ödev çalışmalarında kullanabilmektedirler. Uzaktan eğitim süreci üniversitemiz Canvas sistemi üzerinden yapılmaktadır (<https://oys.ohu.edu.tr/login/canvas>).

2. Öğrenme yönetim sistemi uygulamalarına ilişkin örnekler

Bölümümüzde öğrenci ve öğrenme merkezli eğitim-öğretim yaklaşımı benimsenmektedir. Teorik derslerimiz okul dersliklerinde, uygulamalı dersler laboratuvarlarda işlenmektedir. Uzaktan eğitim üniversitemiz Canvas sistemi üzerinden yapılmaktadır (<https://oys.ohu.edu.tr/login/canvas>).

3. Öğrencilere sunulan öğrenme kaynakları ile ilgili öğrenci geri bildirim araçları (anketler vb.), öğrenme kaynaklarının düzenli iyileştirildiğine ilişkin kanıtlar

Öğrencilere sunulan öğrenme kaynakları ile ilgili öğrenci geri bildirimler OGRİS sistemi üzerinden bulunan Bologna ders anketleri kısmından alınmaktadır. Öğrenme kaynaklarının düzenli iyileştirilmektedir. Örneğin, bölümümüz öğrencilerimizin de faydalanacağı kitapları tespit ederek, satın alınmasını istediğimiz Türkçe ve yabancı yayınlarla ilgili taleplerimiz **Kanıt Ek-12’de sunulmuştur.**

Akademik destek hizmetleri

1. Öğrenci danışmanlık sisteminde kullanılan tanımlı süreçler
Öğrenci danışmanlık sisteminde, üniversitemiz web sayfasında yer alan (<https://www.ohu.edu.tr/akts/sayfa/akademik-danismanlik>) tanımlı süreçler uygulanmaktadır.

2. Varsa uzaktan eğitimde akademik ve teknik öğrenci danışmanlığı mekanizmaları ve tanımlı süreçler
Uzaktan eğitimde akademik ve teknik öğrenci danışmanlığı mekanizmaları ve tanımlı süreçler bulunmamaktadır.
3. Öğrencilerin danışmanlara erişimine ilişkin mekanizmalar
Öğrencilerin danışmanlara erişimine ilişkin mekanizmalar için E-posta, telefon veya sosyal ağlar kullanılmaktadır.
4. Rehberlik ve kariyer hizmetlerine ilişkin planlama ve uygulamalar, öğrencilere sunulan hizmetlerle ilgili öğrenci geri bildirim araçları (anketler vb.) sonuçları

Öğrencilerin danışmanlara erişimine ilişkin mekanizmalar için E-posta, telefon veya sosyal ağlar kullanılmaktadır.

Tesis ve altyapılar

1. Birimdeki tesis ve altyapının kullanımına yönelik ilke ve kurallar, erişim ve kullanıma ilişkin uygulamalar, bunların kurumsal büyüme ile ilişkili olarak gelişim durumu ve iyileştirilmesine ilişkin kanıtlar

Yüksekokulumuzda bulunan bilgisayar, enformatik, CAD ve gıda kalite kontrolü laboratuvarları altyapısına sahiptir. Ayrıca yüksekokul kütüphanesinde yer alan bilgisayarları da öğrencilerimiz proje ve ödev çalışmalarında kullanılabilmektedirler. Yüksekokul koridorlarında sıfır atık projesi kapsamında her çöp türü için ayrı çöp kutuları bulunmakta ve çöplerin geri dönüşüm için ayrıştırılmaları sağlanmaktadır.

2. Kurumda uzaktan eğitim programları ve uygulamaları varsa; bunlara yönelik alt yapı, tesis, donanım ve yazılım durumları

Üniversitemizin uzaktan eğitim alt yapısı kullanılmaktadır.

Dezavantajlı gruplar ile sosyokültürel faaliyetler

1. Dezavantajlı öğrenci gruplarına sunulacak hizmetlerle ilgili planlama ve uygulamalar (Kurullarda temsil, engelsiz üniversite uygulamaları, varsa uzaktan eğitim süreçlerindeki uygulamalar vb.)

Dezavantajlı öğrenci gruplarına sunulacak hizmetlerle ilgili planlama ve uygulamalara Üniversitemiz web sayfasında yer alan “Engelsiz üniversite uygulamaları” (<https://www.ohu.edu.tr/engelsizuniversite/sayfa/mevzuat>) kısmında ulaşılabilir.

2. Yıl içerisinde öğrencilere yönelik yıllık sportif, kültürel, sosyal faaliyetlerin listesi (Faaliyet türü, konusu, katılımcı sayısı vb. bilgilerle), faaliyetlerin erişilebilirliği ve fırsat eşitliğini gözettiğine dair kanıt örnekleri

Yıl içerisinde öğrencilere yönelik yıllık sportif, kültürel, sosyal faaliyetler üniversitemiz tarafından düzenlenen şenlikler kapsamında sportif faaliyetler uygulanmaktadır. Ayrıca rektörlük ve üniversitenin değişik birimleri tarafından düzenlenen kültürel ve sosyal faaliyetlere öğrencilerimizin de katılımı sağlanmaktadır. Öğrencilerimizin faaliyetler hakkında bilgi sahibi olması ve faaliyetlere nasıl katılım sağlayacakları ile ilgili duyurular için Yüksekokulumuz veya Üniversitemiz web sayfaları aktif olarak kullanılmaktadır.

C.4. Öğretim Kadrosu

1. Akademik kadronun uzmanlık alanı ile yürüttükleri ders arasında uyumun sağlanmasına yönelik uygulamalar, izleme ve iyileştirme kanıtları

Bölümümüz bünyesinde bulunan Gıda işleme bölümü programları her dönem başında gayri resmi bir şekilde toplanarak derslerin öğretim elemanlarının uzmanlık alanlarına uygun olacak şekilde dağıtılmasına önem göstermektedir.

2. Eğitimcilerin eğitimi uygulamalarına (Uzaktan eğitim uygulamaları dahil) ilişkin planlama (kapsamı, veriliş yöntemi, katılım bilgileri vb.) ve uygulamalara ilişkin kanıtlar

Eğitimcilerin eğitimi uygulamalarına ilişkin planlama ve uygulama bulunmamaktadır.

3. Öğretim yetkinliği geliştirme süreçlerine ilişkin izleme ve iyileştirme kanıtları

Öğretim yetkinliği geliştirme süreçlerine ilişkin izleme ve iyileştirme bulunmamaktadır.

4. Eğitim kadrosunun eğitim-öğretim performansını takdir-tanım ve ödüllendirmek üzere yapılan planlama, uygulama ve iyileştirme kanıtları

Üniversitemiz tarafından uygulanan Akademik Teşvik sistemiyle öğretim elemanlarının performansları değerlendirilmekte ve ödüllendirilmektedir.

Tablo 3. Birimin Öğretim Kadrosu

Öğretim Elemanının Unvanı ve Adı	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezuniyet Yılı	Deneyim Süresi			Ders Yüğü (Haftalık Ders Saati)	
		Kamu/ Sanayi Deneyi mi (yıl)	Öğretim Deneyi mi (yıl)	Kurumdaki Deneyimi (yıl)	2020-2021 Bahar	2021-2022 Güz
Prof.Dr.Mustafa BOĞA	Çukurova Üniversitesi 2008	24	21	21	11	7
Doç.Dr.Fulden KARADAL	Erciyes Üniversitesi, 2013	25	24	24	17	31
Dr.ÖğretimÜyesi Cemalettin BAĞCI	Selçuk Üniversitesi, 1997	29	29	29	22	26
Dr.ÖğretimÜyesi TUĞBA SAKİN ŞAHİN	Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, 2021	-	9	9	-	7
Öğr.Gör. Mevlüt Noyan	Mustafa Kemal Üniversitesi, 1996	29	29	29	5	5
Öğr.Gör.Münevver HilalDurumel	Ankara Üniversitesi 1995	28	21	21	6	4
Öğr.Gör.Sibel Odabaşı	Pamukkale Üniversitesi 2019	11	3	3	12	8
Öğr.Gör. GAMZE KOÇER ALAŞALVAR	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	7	4	4	-	-

D. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

Kurumun araştırma sürecinin değerlendirmesinin yapılması beklenmektedir. Araştırma süreci kurumun sürekli gelişim odağı ile hedeflerinin ve bu hedeflerin kimler tarafından gerçekleştirileceğinin belirlendiği, araştırma faaliyetlerinin gerçekleştirildiği, hedeflerin nitelik ve nicelik olarak izlenerek değerlendirildiği ve ulaşılan sonuçların kontrol edilerek ihtiyaç duyulan iyileştirmelerin yapıldığı bir süreç olarak ele alınmalıdır.

D.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

1. Üniversitemiz Ar-Ge politikası ve hedefleri doğrultusunda birimde yürütülen Ar-Ge çalışmaları, bu çalışmaların izlenmesi, iyileştirilmesi ve paydaş katılımını gösteren uygulama ve kanıtlar Bölümümüzde farklı projeler yapılmakta olup laboratuvarlarımızda Ar-ge çalışmalarınında ön ayaklarını yapabilme imkanı vardır.
2. Öncelikli alanlarımız ve yerel/bölgesel/ulusal kalkınma hedeflerine yönelik gerçekleştirilen araştırma faaliyetleri, ilgili araştırma çıktılarının izlenmesi ve iyileştirilmesine ilişkin kanıtlar

Öncelikli alanlarımız ve yerel/bölgesel/ulusal kalkınma hedeflerine yönelik gerçekleştirilen araştırma faaliyetlerine desteklerini vermektedir gıda işleme-hayvansal ürünlerin üretimden tüketime kadar desteklemektedir.

3. Araştırma-geliştirme altyapısı ve gelişimi

Araştırma-geliştirme altyapısı ve gelişimi bulunmamaktadır.

4. Doktora programları ve doktora sonrası imkanlara ilişkin kanıtlar
Doktora programları ve doktora sonrası imkanlar bulunmamaktadır.

5. Bu programlar ve imkanlardan yararlanan öğrenci/araştırmacı sayıları ve bunların birimlere göre Dağılımı

Bu programlar ve imkanlardan yararlanan öğrenci/araştırmacı sayıları ve bunların birimlere göre dağılımı bulunmamaktadır.

6. Doktora programları ve doktora sonrası imkanlara yönelik izleme ve iyileştirme kanıtları
Doktora programları ve doktora sonrası imkanlara yönelik izleme ve iyileştirme çalışmaları bulunmamaktadır.

D.2 Araştırma Yetkinliği, İş birlikleri ve Destekler

1. Öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin geliştirilmesine yönelik planlama ve uygulamalar (destekleyici eğitimler, uluslararası fırsatlar, proje iş birliği çalışmaları vb.)

Bölümümüz öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin geliştirilmesine yönelik planlama ve uygulamalar bulunmamaktadır.

2. Öğretim elemanları ve diğer paydaşların geri bildirimleri
Öğretim elemanları ve diğer paydaşların geri bildirimleri bulunmamaktadır.

3. Öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin izlenmesi ve iyileştirilmesine ilişkin kanıtlar
Bölümümüz akademik personelin araştırma performansının izlenmesine yönelik YÖKSİS verileri AKAPEDİA üzerinden çekilerek özgeçmiş sayfaları oluşturulmuş olup, araştırma yetkinliğinin değerlendirilmesi AKAPEDİA üzerinde yapılan veri girişleri ile sağlanmaktadır.

4. Ulusal ve uluslararası düzeyde ortak programlar ve ortak araştırma birimleri oluşturulmasına yönelik mekanizmalar

Ulusal ve uluslararası düzeyde ortak programlar ve ortak araştırma birimleri oluşturulmasına yönelik mekanizmalar bulunmamaktadır.

5. Birimin dâhil olduğu araştırma ağları, ortak programları ve araştırma birimleri, ortak araştırmalardan üretilen çalışmalar ve sonuçları

Gıda işleme bölümü programının dâhil olduğu araştırma ağları, ortak programları ve araştırma birimleri, ortak araştırmalardan üretilen çalışmalar bulunmaktadır.

6. Ortak programlar ve ortak araştırma faaliyetlerinin izlenmesine ve iyileştirilmesine yönelik kanıtlar
Ortak programlar ve ortak araştırma faaliyetlerinin izlenmesine ve iyileştirilmesine yönelik çalışmalar bulunmamaktadır.

D.3. Araştırma Performansı

1. Öğretim elemanlarının araştırma-geliştirme performansını izlemek üzere geçerli olan tanımlı süreçler (Yönetmelik, yönerge, süreç tanımı, ölçme araçları, rehber, kılavuz, takdir-tanım sistemi, teşvik mekanizmaları vb.)

Akademik personelin araştırma performansının izlenmesine yönelik YÖKSİS verileri AKAPEDİA üzerinden çekilerek özgeçmiş sayfaları oluşturulmaktadır. Teşvik ve ödüllendirme kapsamında Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı Uygulama Esasları bulunmaktadır.

2. Öğretim elemanlarının araştırma performansına yönelik analiz raporları
Öğretim elemanlarının araştırma performansına yönelik analiz raporları bulunmamaktadır.

3. Öğretim elemanları ve diğer paydaşların geri bildirimleri

Öğretim elemanları ve diğer paydaşların geri bildirimleri bulunmamaktadır.

- Araştırma geliştirme performansına ilişkin izleme ve iyileştirme kanıtları
Araştırma geliştirme performansına ilişkin izleme ve iyileştirme çalışmaları Üniversitemiz tarafından oluşturulan Akademik Değerlendirme Kurulu, Akademik Teşvik Düzenleme, Denetleme ve İtiraz Komisyonu, Ar-Ge Süreçleri İzleme ve Kalite Komisyonu, Bilimsel Yayınları Teşvik ve Değerlendirme Komisyonu, Etik Kurul gibi kurullar aracılığıyla yapılmaktadır.
- Araştırma-geliştirme hedeflerine ulaşıp ulaşılmadığını izlemek üzere oluşturulan mekanizmalar, izleme ve iyileştirme çalışmaları
Üniversitemizde araştırma-geliştirme hedeflerine ulaşıp ulaşılmadığı Stratejik Plan Yıl Sonu Değerlendirme Raporları ile belirlenmektedir. Ayrıca yıllık olarak faaliyet raporları ve performans programlarıyla da izlenmektedir.

Tablo 4. 2022 Yılında Tamamlanan Proje Bilgileri

Proje No	Proje Yürütücüsü	Projenin Adı	Proje Bütçesi	Destekleyen Birim
TGT 2022/1-LÜTEP	Prof.Dr.Mustafa BOĞA	Niğde Bölgesinde Farklı Meyve Ağaç Yapraklarının (Elma, Kayısı, Kiraz, Asma, Dut) Besin Madde İçerikleri ve <i>İn Vitro</i> Sindirilebilirliğinin Belirlenmesi	9.000	LÜTEP

E. TOPLUMSAL KATKI

Kurum, toplumsal katkı faaliyetlerini sahip olduğu hedefleri ve stratejisi doğrultusunda yerel, bölgesel ve ulusal kalkınma hedefleriyle uyumlu bir şekilde yürütmelidir.

E.1. Toplumsal katkı politikası, hedefleri ve stratejisi

- Toplumsal katkı politikası ile uyumlu uygulama örnekleri
Toplumsal katkı politikası ile uyumlu uygulama örnekleri bulunmamaktadır.
- Toplumsal katkı politikası ve hedeflerinin izlenmesi ve iyileştirilmesine ilişkin kanıtlar
Toplumsal katkı politikası ve hedeflerinin izlenmesi ve iyileştirilmesi bulunmamaktadır.
- Toplumsal katkı projeleri için sağlanan kaynaklar