**metin, yazı tipi, grafik, ekran görüntüsü içeren bir resim

Açıklama otomatik olarak oluşturuldu**

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

**GENEL BİLGİLER**

**Giriş**

Öz Değerlendirme Raporu (ÖDR), Mesleki Eğitim Akreditasyon Kurulu (MEK) ve değerlendirme takımınca Mesleki Eğitim Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği (MEDEK) değerlendirmelerinde kullanılmak üzere, ilgili program tarafından hazırlanır. Bu belgede ÖDR hazırlanırken uyulacak kurallar, açıklamalar, öneriler ve ÖDR şablonu yer almaktadır.

ÖDR program ve kurumun MEDEK tarafından niteliksel ve niceliksel değerlendirmesi için gereken bilgileri sağlamaya yöneliktir. ÖDR bu belgede verilen şablona göre yazılmalı ve istenilen tüm bilgileri içermelidir. Her program için ayrı bir ÖDR hazırlanmalıdır. İkinci öğretim programları için normal öğretim programlarından ayrı bir ÖDR hazırlanmalıdır. Her rapor üç bölümden oluşmalıdır:

1. Ana Bölüm
2. Ek I (Programa İlişkin Ek Bilgiler)
3. Ek II (Kurum Profili)

**Format ve Hazırlık**

ÖDR, MEDEK tarafından hazırlanan ve kullanıma sunulan elektronik ortam aracılığı ile oluşturulmalı ve tamamlanmalıdır.

Bu belgede ÖDR hazırlarken dikkat edilecek hususlar şeklinde verilen genel bilgiler ile her bir başlık ve alt başlığa ilişkin açıklamalara yer verilmelidir.

ÖDR'de kullanılan tablolardaki tüm kutular geçerli verilerle doldurulmalıdır. Gölgeli taranmış kutulara herhangi bir veri girişi yapılmamalıdır. Veri girişi yapılması gereken kutulardaki veriler tanımlı değilse (örneğin, o yıl mezun verilmemişse) "-" işareti kullanarak belirtilmelidir.

**Raporun Teslimi ve Dağıtımı**

Hazırlanan ÖDR ve ekleri değerlendirmeye başvurulan yıl için MEDEK internet sitesinde (www.medek.org.tr) ilan edilen ilgili takvime göre MEDEK tarafından sunulan rapor oluştruma ekranı ile MEDEK’e ulaştırılmalıdır.

* Ön incelemesi yapılan, format ve/veya içerik eksikliği görülen ÖDR’lerin iyileştirilmesi istenebilir.
* ÖDR’nin hazırlanması ile kurum ziyaretinin gerçekleştirilmesi arasında geçen zamanda yeni bilgi ve/veya belgelerin ortaya çıkması durumunda, bunlar aynı şekilde elektronik ortam kullanılarak MEDEK’e iletilir.

**Gizlilik**

ÖDR'de yer alan bilgiler, yalnızca MEDEK’in ve değerlendirme takımının kullanımı içindir. İlgili kurumun izni olmaksızın üçüncü kişilere aktarılamaz. Ancak, kurumun adından arındırılarak MEDEK eğitimlerinde ve yayınlarında kullanılabilir.

**ÖDR Şablonu**

ÖDR’de kullanılacak kapak sayfası ve şablon, bir sonraki sayfadan itibaren başlamaktadır.

Sayfa altlıklarında verilen MEDEK – Özdeğerlendirme Raporu ifadesi [Üniversitenin adı] [Programın Adı] Özdeğerlendirme Raporu ([Tarih]) ile değiştirilmelidir

Genel değerlendirmelerde, bu şablona titizlikle uyulması gerekmektedir. Hiçbir başlık ya da alt başlık atlanmamalı, tablolar, altlarında verilen açıklamalar doğrultusunda doldurulmalıdır.

Ara değerlendirmelerde şablonun;

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler bölümü eksiksiz kullanılmalı,

B. Değerlendirme Özeti, Ek I – Programa İlişkin Ek Bilgiler ve Ek II – Kurum Profili bölümlerinde sadece bir önceki raporda belirtilen yetersizlikler ve gözlemlerle ilgili “*Önceki Yetersizliklerin ve Gözlemlerin Giderilmesi Amacıyla Alınan Önlemlere*” yer verilmelidir.

**MESLEKİ EĞİTİM DEĞERLENDİRME VE AKREDİTASYON DERNEĞİ**

**ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU**

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI

TÜRKOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

KAHRAMANMARAŞ İSTİKLAL ÜNİVERSİTESİ

Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi Türkoğlu Meslek Yüksekokulu Ceceli Mah. Mahir Ünal Cad. Yeniyol 1022. Sok No: 6/1,46800 Türkoğlu, Kahramanmaraş

07.10.2024

**ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU**

1. **Programa İlişkin Genel Bilgiler**

|  |  |
| --- | --- |
| **Meslek Yüksekokulu (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler** | |
| MYO Adı | :TÜRKOĞLU MYO |
| İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı | :- |
| İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı | :- |
| Müdür Adı Soyadı (unvanı) | :Mustafa DOĞAN (Öğr.Gör.Dr.) |
| Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı) | :Bilal TAMER (Öğr.Gör.) |
| Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı) | :- |
| **Programla ilgili bilgiler** | |
| Bölüm Adı | :GIDA İŞLEME |
| Program Adı | :GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ |
| İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı | :- |
| İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı | :- |
| Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı) | :İslam BEŞİR (Öğr.Gör.) |
| Program öğretim türü | :ÖRGÜN |
| Eğitim dili | :TÜRKÇE |
| Programa öğrenci kabul şekli | :TYT (Temel Yeterlilik Testi) Puanı ile ÖSYM |
| Diplomada yazılan derecenin adı | :GIDA TEKNİKERİ |
| Program akredite mi? | :Hayır |
| MYO’da akredite programların adları | :- |
| **Program değerlendirici tarafından iletişim kurulacak kişi bilgileri** | |
| Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan) | :İslam BEŞİR (Öğr.Gör.) |
| Cep telefonu | :0 544 797 87 99 |
| Elektronik posta | :islam.besir@stiklal.edu.tr |

**Programın kısa tarihçesi ve değişiklikler**

Programın kısa bir tarihçesini veriniz ve programda yapılan büyük çaplı son değişiklikleri (MEDEK değerlendirmesinden geçmiş programlarda son değerlendirmeden itibaren olanlara ağırlık vererek) açıklayınız.

Türkoğlu Meslek Yüksekokulu 2011 yılında Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi bünyesinde kuruldu. Kahramanmaraş ilimizde ikinci üniversitenin kurulmasıyla birlikte Türkoğlu Meslek Yüksekokulu'nun 2021 tarihinde yapılan bir protokol anlaşmasıyla Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi'ne devri yapılmıştır. 2023 tarihinde bünyesine beş bölüm ve sekiz program bulunurken 31.12.2023 tarihiyle 5 bölüm, 6 program daha ekleyerek toplam 9 bölüm ve 13 program ile eğitim öğretim faaliyetlerini sürdürmektedir. Bu bölümler; Mülkiyet Koruma ve Güvenlik, Tarımsal ve Hayvansal Üretim, Sosyal Hizmet ve Danışmanlık, Yönetim ve Organizasyon, Kimya ve Kimyasal İşleme Teknolojileri, Tekstil, Giyim, Ayakkabı ve Deri, Elektrik ve Enerji üretimi, Gıda İşleme'dir. Gıda İşleme Bölümü Bölümümüz; Gıda Teknolojisi ve Gıda Kalite Kontrol Analizi olmak üzere iki alt programdan oluşmaktadır. Gıda Kalite Kontrol Analizi programında 3 öğretim görevlisi mevcut olup programımız 2025-2026 Eğitim-öğretim yılında ilk öğrencilerini alacaktır. Programların eğitim süresi 2 yıldır.

**Önceki Değerlendirmede Raporlanan yetersizliklerin ve gözlemlerin giderilmesi amacıyla alınan önlemler**

Program MEDEK tarafından ilk kez değerlendirilecektir.

1. **Değerlendirme Özeti**

## Ölçüt 1. Öğrenciler

* + 1. Programa hangi süreçle öğrenci kabul edildiğini açıklayınız.

Lise ve dengi okul diplomasına sahip olan adaylardan, Üniversite Öğrenci Seçme Sınavından, TYT (Temel Yeterlilik Testi) Puanı ile ÖSYM tarafından kontenjan dahilinde merkezi yerleştirme ile gerçekleştirilmektedir.

Ayrıca yurtiçi veya dışında eşdeğer programlarda öğrenimine başlamış bir öğrenci yatay geçiş ve çift anadal için başvuru yapabilir.

Öğrencilerin tercihleri doğrultusunda üniversiteye yerleştirme işlemleri ÖSYM tarafından yapılırken, kayıtlar ise e devlet sistemi üzerinden ya da birim öğrenci işleri tarafından yapılmaktadır.

**https://www.istiklal.edu.tr/tmy-gida-isleme/gida-kalite-kontrol-ve-analizi**

-Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği

(<https://istiklal.edu.tr/api/files/file?id=95d2c76a-4e82-49f4-a7be-12e76d3fd60a>)

-Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal İle Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik (<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=13948&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5> )

-Önlisans-Lisans Uluslar Arası Öğrenci Başvuru, Kabul ve Kayıt Yönergesi (<https://istiklal.edu.tr/api/files/file?id=4ffd4df7-3c88-48e5-8eb7-92484a2772b0> )

* + 1. **Tablo 1.1**’i son üç yıl için doldurunuz. (*Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.*)
  1. Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayılarıyla, bu öğrenciler ile ilgili göstergelerin yıllara göre değişiminin bir değerlendirmesini veriniz. **Tablo 1.2**’yi son üç yıl için doldurunuz. (*Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.*)
  2. Yatay geçiş, dikey geçiş, çift anadal ve yandal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikaları özetleyiniz ve bu politikaların nasıl uygulandığını açıklayınız. **Tablo 1.3**’ü son üç yıl için doldurunuz. (*Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.*)

Yatay geçiş, dikey geçiş, çift anadal ve yandal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar web sitemizde mevcuttur.

<https://www.istiklal.edu.tr/anasayfa/yonetmelikler>

Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği ● Yükseköğretim Kurumlarında Ön lisans Ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal İle Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik

* 1. Önceki öğrenimlerin kredilendirilmesi ile ilgili süreçlerin nasıl işletildiğini açıklayınız.

Yatay geçiş başvurusu kabul edilen öğrencilerin intibak edeceği dersin belirlenmesinde Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Ders Muafiyeti ve İntibak İşlemleri Uygulama Usul ve Esasları hükümleri uygulanır.

Öğrenciler, önceki öğrenimlerini kredilendirmek için ilgili kuruma başvuruda bulunurlar. Bu başvuru genellikle eğitim döneminin başlangıcında veya kayıt sırasında yapılmaktadır. Başvuru sırasında öğrencilerin, daha önce aldıkları derslere ait transkript, ders içerikleri ve diğer belgeleri sunmaları gerekmektedir. Önceki öğrenimlerde alınan derslerin içerikleri, mevcut programın ders içerikleri ile karşılaştırılır. Bu aşamada, dersin kapsamı, öğrenme hedefleri ve öğretim yöntemleri dikkate alınır. İlgili programın akademik komitesi, alınan dersin mevcut programdaki bir dersle eşdeğer olup olmadığına karar verir. Bu değerlendirme, genellikle akademik danışmanlar veya program koordinatörleri tarafından yapılır. Karar alındıktan sonra, öğrenciye sonuç bildirilir.

Kanıt:

-Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Yatay Geçiş Yönergesi

( <https://istiklal.edu.tr/api/files/file?id=99d6eb20-8a47-4d1c-9208-22342ec8affe> )

* 1. Eğitim öğretim süreçlerine ilişkin öğrenci merkezli yaklaşım süreçlerini ve nasıl işletildiğini açıklayınız.

Eğitim öğretim süreçlerine ilişkin öğrenci merkezli yaklaşım, öğrencilerin öğrenme sürecinde aktif bir rol almasını sağlayarak, onların ihtiyaç, ilgi ve yeteneklerine göre eğitim deneyimlerini kişiselleştirmeyi hedefler. Bu yaklaşım, öğrenci odaklı bir öğrenme ortamı yaratmak için çeşitli yöntem ve stratejiler içerir. Bunlar programımızda aşağıdaki şekilde planlanmaktadır.

* Öğretilen kavramlar arasındaki ilişkiyi vurgulayan, sorgulama ve keşfetmenin ön planda olduğu bir eğitim anlayışı oluşturulacak,
* Öğrenenlere birey olarak yaklaşılan ve onların öğrenme tarzlarının, deneyimlerinin, arka plan özelliklerinin, tercihlerinin dikkate alındığı eğitim anlayışı benimsenecek,
* Öğretim elemanının rolünün hazır bilgiyi sunmak yerine, bilgiye öğrencinin ulaşmasını sağlayacak şekilde rehber, katılımcı, teşvik edici ve güdüleyici olduğu eğitim anlayışı sergilenecek,
* Öğrencinin rolünün dinleyici ve daima öğrenci olmaktan ziyade aktif, katılımcı ve sorumluluk alan olduğu bir eğitim anlayışı oluşturulacak,
* Öğrencilerin, derslerde aktif bir şekilde yer alarak tartışmalara katılıp, grup çalışmaları yapmaları ve projelerde görev almaları sağlanacaktır. Bu, onların öğrenme süreçlerine daha fazla dahil olmalarını sağlayacaktır.
* Öğrencilerin, grup çalışmaları ve projeler aracılığıyla birbirleriyle işbirliği yapmaları sağlanacaktır. Bu, sosyal becerilerini geliştirmelerine ve farklı bakış açılarını anlamalarına yardımcı olacaktır.
* Öğrenciler, dijital öğrenme platformları ve araçları kullanarak ders materyallerine erişerek, etkileşimde bulunacak ve projeler üzerinde çalıştırılacaklardır. Bu, öğrenme sürecini daha etkileşimli hale getirecektir.
* Öğrencilerin duygusal ve sosyal ihtiyaçlarına yönelik destek hizmetleri sağlanacaktır. Örneğin danışmanlık hizmetleri, öğrencilerin öğrenme süreçlerine olumlu katkı sağlar.
* Öğrencilerin kendi ilgi alanlarına yönelik araştırmalar yapmaları sağlanarak bilgi edinmeleri teşvik edilecektir. Bu, bağımsız öğrenme becerilerini geliştirecektir.
  1. Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ile kurulan ortaklıkları ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Programımız yeni açıldığı için herhangi bir kurum veya program ile ortaklık kurulamamıştır. Kurum ve programlar tarafından yapılan başka kurumlarla ortaklıklar, öğrencilerin eğitim ve kariyer fırsatlarını artırmak amacıyla önemli bir stratejidir. Öğrencilerin uygulama alanları ve eğitsel faaliyetlerini sürdürebilmesi için dış paydaşlar ile ders içerikleri ve uygulamaları ile ilgili görüşmeler yapılarak protokollerin imzalanması planlanmaktadır. Ayrıca program eğitim faaliyetlerinin etkinliğinin ve iyileştirici önerilerin değerlendirilmesi amacıyla toplantılar düzenlenmesi planlanmaktadır. Öğrencilerin yaz stajını yapacakları kurumlarla iletişim halinde olunacaktır.

* 1. Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek/sağlayacak düzenlemeleri özetleyiniz.

Gerek kamu sektöründe gerekse özel sektörde özellikle yakın çevrede bulunan kurum ve kuruluşların sorumlu yöneticileri ile gerek staj gerekse istihdamları ile ilgili karşılıklı taahhütlerle anlaşmalar yapılması sektörle ilişkileri güçlendirecek ve istihdam imkânlarının artması ile programın çekiciliği artacaktır.

Mevlana, Farabi ve Erasmus Komisyonunda yer alan öğretim elemanları ve öğrenci danışmanları, öğrenciyi öğrenci değişim programları konusunda bilgilendirilmesi ve yönlendirilmesi sağlanabilir.

Üniversite öğrencilerinin ve öğretim elemanlarının eğitim ve araştırma faaliyetlerinde uluslararası deneyim kazanmalarının sağlanmasına, uluslararası öğrenciler ile yabancı üniversitelerden gelen öğrenci ve bilim insanlarının üniversite ile bütünleşmelerine yardımcı olunmasına, uluslararası program ve projelerden azami ölçüde yararlanarak hem üniversitenin hem de yörenin gelişmesine katkıda bulunulacağı düşünülmektedir

https://www.istiklal.edu.tr/dimb

* 1. Program hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak amacıyla öğrenci merkezli ve yetkinlik temelli öğretim, ölçme ve değerlendirme yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Öğrencilerin aktif rol alacakları uygulamaya dayalı öğretim yöntem ve tekniklerine, teknoloji destekli uygun materyallere, araştırma temelli öğrenmeye ders izlencelerinde yer verilmesi gerekmektedir.

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi programı ders müfredatında teorik derslerin yanı sıra uygulamalı dersler ve staj eğitimi bulunmaktadır. Uygulamalı eğitimlerin interaktif şekilde yapılabilmesi için programa ait bir laboratuvar bulunmamaktadır. Bu amaçla bir laboratuvar kurulması planlanmaktadır.

Öğrenciler ara sınav ve final sınavları ile değerlendirilecektir. Bunun yanı sıra ödev, sunum vb. etkinlikler de değerlendirmeye dahil edilecektir.

Öğrenci merkezli öğrenme-öğretme uygulamalarının değerlendirilebilmesi için ön lisans öğrencilerine her dönemin sonunda performans değerlendirme anketi uygulanması ve anket sonuçlarının analiz edilmesi önerilebilir.

Program hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak amacıyla öğrenci merkezli ve yetkinlik temelli öğretim, ölçme ve değerlendirme yöntemleri web sitemizde mevcuttur.

<https://www.istiklal.edu.tr/anasayfa/yonetmelikler>

https://www.istiklal.edu.tr/anasayfa/yonergeler

* 1. Öğrencileri akademik gelişimi ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz.

Öğrencileri akademik gelişimi ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetleri öğrenci alımıyla beraber faaliyete geçecektir. Bu faaliyetler ;

Eğitim-öğretim yılı başlangıcında öğrencilere danışman ataması yapılarak, bu danışmanların öğrencilere ders kaydı, akademik gelişimi ve kariyer planlaması konusunda yol göstermesi planlanmaktadır. Kariyer planlaması doğrultusunda özel sektör temsilcileri ile görüşmeler yapılarak öğrencilerin istihdamının sağlanmasına katkıda bulunulabilir.

Bunun yanısıra Üniversitede Kariyer Geliştirme Merkezi bulunmaktadır. Öğrencilere burada danışmanlık hizmetleri sağlanmaktadır.

Müfredat planlaması oluşturulurken birim bazında, her ders müfredatına Kariyer Planlama Dersi eklenerek, öğrencinin öncelikle kendi kişisel özelliklerini tanımlayıp güçlü ve zayıf yönlerinin farkına varması, kendini tanıyarak kariyerine yön vermesi amaçlanmıştır.

* 1. Öğrencilerin derslerdeki başarı durumunu izleyecek ve onları ders planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmetlerini ve danışmanlık hizmetlerine katkılarını sayısal ve niteliksel olarak açıklayınız.

Öğrencilere atanan danışmanın öğrenci başarı durumuna göre öğrenciyi uygun derslere yönlendirmesi planlanmaktadır.

* 1. Öğrenci geri bildirimlerine yönelik mekanizmaları belirtiniz, sürekli iyileştirme çalışmaları örnek uygulamaları belirtiniz.

Aşağıda belirtilen uygulamalar planlanabilir.

**Geri Bildirim Anketleri:** Öğrencilere düzenli olarak dersler, öğretim yöntemleri ve genel eğitim deneyimi hakkında geri bildirim almayı amaçlayan anketler uygulanır. Bu anketler genellikle dönem sonunda veya belirli aralıklarla yapılır. Öğrencilerin ders içeriği, öğretim yöntemleri ve öğretim elemanlarının performansı hakkında yapıcı eleştirilerde bulunmalarını sağlar.

**Öğrenci Temsilcileri:** Her bölümde veya programda öğrencileri temsil eden temsilciler atanır. Bu temsilciler, öğrenci geri bildirimlerini toplar ve yönetimle paylaşır.

**Online Geri Bildirim Sistemleri:** Öğrencilerin kolaylıkla geri bildirim verebileceği dijital platformlar ve uygulamalar geliştirilir. Bu platformlar, öğrencilere istedikleri zaman geri bildirim verme olanağı sunar.

Bu kapsamda yapılabilecek iyileştirmeler:

**Eğitim Programının Gözden Geçirilmesi:**

* **Uygulama:** Öğrenci geri bildirimlerine dayanarak, eğitim programının içeriği ve yapısı belirli aralıklarla gözden geçirilir. Gerektiğinde güncellemeler yapılır.
* **Örnek:** Öğrencilerin belirli derslerdeki içerik eksiklikleri hakkında verdikleri geri bildirimler doğrultusunda ders müfredatında değişiklikler yapılması.

**Öğretim Yöntemlerinin Geliştirilmesi:**

* **Uygulama:** Öğrencilerden gelen geri bildirimlere göre öğretim elemanları, öğretim yöntemlerini ve materyallerini geliştirmek için eğitim alabilir veya seminerlere katılabilir.
* **Örnek:** Öğrencilerin daha interaktif dersler talep etmeleri üzerine öğretim elemanlarının aktif öğrenme tekniklerini uygulamaya geçirmesi.

**Ders Materyallerinin Güncellenmesi:**

* **Uygulama:** Öğrencilerin geri bildirimlerine göre ders materyalleri (kitaplar, çevrimiçi kaynaklar, videolar vb.) güncellenir veya yeni kaynaklar eklenir.
* **Örnek:** Öğrencilerin, belirli kaynakların yetersiz olduğunu belirtmesi üzerine öğretim elemanlarının yeni ve güncel kaynaklar araştırması.
  1. Öğrencilerin tüm dersleri başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz. Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Öğrencilerin tüm dersleri başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğü ve değerlendirildiği web sitemizde mevcuttur.

Öğrenciler her ders için 1 ara sınava ve yarıyıl sonu sınavına tabi tutulurlar. Başarı notuna, ara sınav katkısı %40, yarıyıl sonu sınavı %60’tır. Tüm sınavlar 100 puan üzerinden değerlendirilir. Yarıyıl sonu sınavından en az 35 puan alma zorunluluğu vardır. Bir dersten AA, BA, BB, CB, CC, DC ve DD harf notlarından birini alan öğrenciler o dersi başarmış sayılırlar. Sınav değerlendirmeleri bağıl ve mutlak değerlendirme yöntemi ile sağlanır. Bir dersteki öğrenci sayısı 10’un altında ise bu öğrenciler “Bağıl Değerlendirme Sistemine” dâhil edilmezler. “Mutlak Değerlendirme Sistemi” ise, bir öğrencinin başarısını, öğrencinin ait olduğu gruptaki diğer öğrencilerin başarısına göre değil, her bir öğrencinin notunu bağımsız olarak, belirli mutlak standartlara göre ölçen kriterlerden oluşmaktadır.

-Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi Ders Alma, Sınavlar, Ders Geçme, Başarı Ve Notların Değerlendirilmesi Yönergesi

(<https://istiklal.edu.tr/api/files/file?id=55b98fc9-9334-48fc-b31a-778c1029140a>)

<https://www.istiklal.edu.tr/anasayfa/yonetmelikler>

https://www.istiklal.edu.tr/anasayfa/yonergeler

* 1. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntem/yöntemleri özetleyiniz. Bu yöntem/yöntemlerin güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

**Kredi ve Ders Tamamlama Gereksinimleri:** Öğrencilerin mezuniyet için gereken toplam kredi sayısını (genellikle 120AKTS) tamamlamaları gerekmektedir. Ayrıca, zorunlu ve seçmeli derslerin belirli bir oranda alınması şartı vardır. (Bu sistem, standart bir ölçüt belirleyerek tüm öğrencilerin aynı koşullara tabi olmasını sağlar. Kredi tamamlama durumları ve ders kayıtları, sistematik bir şekilde izlenir ve öğrencilere düzenli olarak geri bildirim verilir.)

**Not Ortalaması Hesaplaması:** Öğrencilerin mezuniyet not ortalamasının belirli bir seviyede (örneğin 2.00) olması gerekmektedir. Her dersin kredi ağırlıklı notu hesaplanarak genel not ortalaması belirlenir. (Notlandırma sisteminin şeffaf ve tutarlı olması, GPA hesaplamalarının güvenilirliğini artırır. Tüm derslerin aynı notlandırma ölçeğine göre değerlendirilmesi, objektif bir mezuniyet kriteri sağlar.)

**Staj ve Uygulamalı Eğitim:** Programın gerektirdiği staj süresinin (örneğin en az 30 gün) tamamlanması ve stajdan başarı ile geçilmesi, mezuniyet koşullarındandır. (Staj sürecinin değerlendirilmesi, genellikle iş yerindeki süpervizörlerin hazırladığı raporlar ve öğrencinin kendi değerlendirmeleri ile yapılır. Bu, hem teorik hem de pratik bilgi ve becerilerin gelişimini ölçer.)

Yukarıda belirtilen yöntemler, öğrencilerin mezuniyetine karar vermek için sistematik, objektif ve güvenilir bir çerçeve sunar. Her bir yöntem, belirli ölçütlere dayalı olarak öğrencilerin başarılarını ve yetkinliklerini değerlendirir. Bu süreçler, öğrencilerin kendi gelişimlerini izleyebilmelerine ve mezuniyet koşullarını sağlamak için gerekli adımları atmaları için gerekli olan bilgiyi sunar. Ayrıca, bu sistemlerin uygulanması sürecinde sağlanan şeffaflık ve adalet, mezuniyet kararlarının güvenilirliğini artırır.

Kanıt:

-Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi Ders Alma, Sınavlar, Ders Geçme, Başarı ve Notların Değerlendirilmesi Yönergesi

(<https://istiklal.edu.tr/api/files/file?id=55b98fc9-9334-48fc-b31a-778c1029140a>)

Tablo 1.1. Öğrencilerin Üniversite Giriş Sınav Derecelerine İlişkin Bilgi

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Akademik Yıl | Öğrenci sayısı | | Yerleşme puanı | | Sınav başarı sırası | |
| Kontenjan | Kayıt yaptıran | En yüksek | En düşük | En yüksek | En düşük |
|
| Geçerli Yıl |  |  |  |  |  |  |
| Bir önceki yıl |  |  |  |  |  |  |
| İki önceki yıl |  |  |  |  |  |  |

Tablo 1.2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun Sayıları

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Akademik Yıl (1)** | Kayıtlı Öğrenci | | Mezun Öğrenci Sayısı |
| 1.Sınıf | 2.Sınıf |
| Geçerli Yıl |  |  |  |
| Bir önceki yıl |  |  |  |
| İki önceki yıl |  |  |  |

Tablo 1.3 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş, Çift Anadal, Yandal Yapan Öğrenci Sayıları[[1]](#footnote-1)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Akademik Yıl | Yatay Geçiş | Dikey Geçiş | Çift Anadal | Yandal |
| Geçerli Yıl |  |  |  |  |
| Bir önceki yıl |  |  |  |  |
| İki önceki yıl |  |  |  |  |

## Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

2.1. Program eğitim amaçları:

a- Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı, Gıda kalitesi ve güvenliğini sağlamak için hammaddeden başlayarak, gıda ile temasta bulunan tüm madde ve malzemeleri de kapsayacak şekilde, gıdaların üretim ve depolama aşamalarında teknik ve hijyenik şartları sağlayacak şekilde, gıda denetim ve kontrol hizmetlerini sağlayabilmek,

b- Bu süreçteki tüm aşamalarda numune alma, alınan numunelerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal analizlerini yaparak raporlayabilecek niteliklere sahip teknikerler yetiştirmek amaçlanmaktadır.

Kamuoyuyla paylaşım yöntemi:

https://www.istiklal.edu.tr/tmy-gida-isleme/gida-kalite-kontrol-ve-analizi

Programın eğitim hedefleri:

1. Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi alanında temel bilgi ve becerilere sahip, gıdaların bileşimi, işlenmesi, kalite kontrolü ve gıda ile ilgili mevzuatlarına uygun çalışan meslek elemanlarının yetiştirilmesi,
2. üretimden satışa kadar tüm gıda maddelerinin ve de gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin mevzuata uygunluğunu tespit edebilmek,
3. Gıda laboratuvarlarında kalite ve kontrol yapan, ve gıda güvenliğini bilen, tüketici sağlığını düşünen, teknik bilgi ve becerilerine sahip, araştırma ve bilimsel düşünmeyi geliştiren,  mesleki açıdan yetkin ve uygulama becerisi yüksek nitelikli bireyler yetiştirilmesi hedeflenmektedir.

Gıda teknolojisi programının eğitim amaç ve hedefleri, Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi Türkoğlu Meslek Yüksekokulu’nun Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı sayfasında kamuoyu ile paylaşılmaktadır.

Kamuoyuyla paylaşım yöntemi:

https://www.istiklal.edu.tr/tmy-gida-isleme/gida-kalite-kontrol-ve-analizi

2.2. Programın eğitim amaç ve hedeflerine yönelik tanımlanmış anahtar performans göstergeleri belirtiniz.

## Anahtar performans göstergeleri belirlenecektir. Bunlar aşağıdaki gibi olabilir.

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi programı için anahtar performans göstergeleri, programın başarısını ve etkinliğini ölçmek için kullanılan metriklerdir.

**1. Mezun İstihdam Oranı:**

* **Tanım:** Mezun olduktan sonraki 6 ay veya 1 yıl içinde iş bulan öğrencilerin oranı.
* **Önemi:** Programın, öğrencileri iş piyasasında rekabetçi hale getirip getirmediğini ölçer. Gıda sektöründeki talebe uygun yetkinlik kazandırma düzeyini gösterir.

**2. Staj Yerleştirme Oranı ve Staj Performansı:**

* **Tanım:** Programdaki öğrencilerin staj yapma oranı ve işverenlerden alınan staj geri bildirimleri.
* **Önemi:** Öğrencilerin teorik bilgiyi pratikte kullanma yetkinliklerini ve iş dünyası ile entegrasyon düzeylerini ölçer. Aynı zamanda işverenlerin stajyerlerin performansına verdiği puan da bir anahtar performans göstergesi olabilir.

**3. İşveren Memnuniyeti:**

* **Tanım:** Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı mezunlarını istihdam eden işverenlerden alınan geri bildirim ve memnuniyet düzeyi.
* **Önemi:** Mezunların iş hayatında ne kadar başarılı olduğunu ve işverenlerin bu mezunların yetkinliklerinden ne derece memnun olduğunu gösterir.

**4. Mezunların İş Bulma Süresi:**

* **Tanım:** Mezunların iş bulma süresi, yani mezun olduktan sonra ne kadar zamanda istihdam edildikleri.
* **Önemi:** Programın, öğrencilerin iş dünyasında hızlı bir şekilde yer bulmalarına ne derece yardımcı olduğunu gösterir.

**5. Akademik Başarı ve Mezuniyet Oranı:**

* **Tanım:** Programa başlayan öğrencilerin mezun olma oranı ve mezuniyet için gerekli olan akademik başarı düzeyi (ortalama not, geçme oranları vb.).
* **Önemi:** Programın akademik yeterliliği ve zorluk seviyesi hakkında bilgi verir. Ayrıca, öğrencilerin başarı ile mezun olma oranı, eğitim kalitesini de yansıtır.

**6. Program Memnuniyet Anketleri:**

* **Tanım:** Öğrencilerin, mezunların ve diğer paydaşların programdan ne kadar memnun kaldığını ölçen anketler.
* **Önemi:** Programın zayıf ve güçlü yanlarını anlamak ve iyileştirme alanlarını belirlemek için önemli bir geri bildirim kaynağıdır.

**7. Müfredatın Sektörle Uyum Düzeyi:**

* **Tanım:** Programın müfredatının Gıda sektörünün güncel talepleri ile ne kadar uyumlu olduğunu belirleyen ölçümler (örneğin sektördeki yeni teknolojiler, sürdürülebilirlik konularına ne kadar yer verildiği). Paydaşlardan gelen önerilerin uygulanma sayısı
* **Önemi:** Eğitim programının sektörün ihtiyaçlarına ne kadar yanıt verdiğini ölçer. Yenilikçi ve modern Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi içeren dersler sunulup sunulmadığını gösterir.

2.3.1. Program eğitim amaçları MEDEK tanımıyla uyumlu olduğunu irdeleyiniz

MEDEK Eğitim amacı: Mesleki gelişmeleri takip eden, değişen işgücü ihtiyaçlarına yanıt verebilen, yüksek mesleki beceri ve donanımlara sahip, yenilikçi ve sosyal sorumluluk taşıyabilen, insiyatif alabilen, ilgili sektör tarafından aranan niteliklere sahip meslek elemanlarının yetiştirilmesine öncülük etmek.

Yukarıda belirtilen Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi eğitim amacıyla örtüştüğü görülmüştür.

2.3.2. Program eğitim amaçları üniversitenin öz görevleriyle uyumlu olduğunu irdeleyiniz

İstiklal Üniversitesi Misyonu: Bilimin ışığında ulusal ve uluslararası düzeyde nitelikli eğitim-öğretim hizmeti veren, analitik düşünen, rekabetçi, millî, manevi ve etik değerlere bağlı girişimci ve araştırmacı yetiştiren, ülkenin toplumsal gelişimine ve kalkınmasına katkı sağlayacak AR-GE projeleri üreten bir üniversitedir.

İstiklal Üniversitesi Vizyonu: Eğitim ve araştırma alanlarında ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan ve öğrenciler tarafından tercih edilen, nitelikli bilimsel araştırmalar yapan, girişimci, yenilikçi ve saygın bir üniversite olmayı hedeflemektedir.

Yukarıda belirtilen Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi eğitim amacıyla örtüştüğü görülmüştür.

2.3.3. Program eğitim amaçları meslek yüksekokulunun öz görevleriyle uyumlu olduğunu irdeleyiniz

İstiklal Üniversitesi Türkoğlu MYO Misyon ve Vizyonu

Misyon: İş dünyasının ihtiyaç duyduğu nitelikte çağdaş, etkili iletişim kurabilen katılımcı, sorumluluk sahibi, yenilikçi elemanlar yetiştirerek ülkemizdeki işinin uzmanı ara eleman açığını kapatmak; sektörde uzun soluklu iş birliği içine girmek; eğitimde mükemmelliği yakalayarak evrensel ölçütlerde bir meslek yüksekokulu olmak; etik değerlere bağlı kalarak her türlü gelişmeye ve daha iyi olmaya yönelik çabayı göstermektir.

Vizyon: Verdiği eğitimle uluslararası mesleki standartlara uygun nitelikte işinde uzman, öğrenmeye ve gelişmeye açık mezunlar yetiştirerek Türkiye için değer yaratan ve toplumsal refaha katkıda bulunan ülkenin saygın meslek yüksekokullarından biri olmaktır.

(<https://www.istiklal.edu.tr/turkoglu-meslek-yuksekokulu/misyon-vizyon-ve-degerler>

Yukarıda belirtilen Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi eğitim amacıyla örtüştüğü görülmüştür.

2.4.1. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılacağı irdeleyiniz

Program çıktıları programın eğitim amaçları gözetilerek belirlenmiştir. Buna bağlı olarak her dersin öğrenim çıktısının öğretim elemanı tarafından gerçekleştirilmesi program amaçlarına ulaşılmasını sağlayacaktır.

Gıda Kalite Kontrol ve Analizi programının eğitim amaçlarına ulaşmak, öğrencilerin gerekli bilgi, beceri ve yetkinlikleri kazanmasını sağlamak için çeşitli stratejiler ve yaklaşımlarla mümkün olacaktır.

Aşağıda Gıda Kalite Kontrol ve Analizi programı eğitim amaçlarına ulaşmada izlenebilecek yolların bazıları:

1.Güncel ve Sektörle Uyumlu Müfredat Geliştirilmesi

2-Uygulamalı Eğitim ve Staj İmkanları

3-Sektörle İş Birliği ve İşveren Katılımı

4-Kariyer Planlama ve Danışmanlık Hizmetleri

2.4.2. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılacağının belirlenmesi için kullanılan ölçme değerlendirme sistemini açıklayınız.

Gıda Kalite Kontrol ve Analiz Teknolojisi Programında uygulanan değerlendirme sistemi, "Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi Ön Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinde belirtilen kurallara göre düzenlenmiştir.

2.5. Program eğitim amaçlarına hangi düzeyde ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

Program yeni açıldığı için hangi düzeyde olacağı tespit edilememiştir.

2.6. Programın tanımlanmış misyon ve vizyonunu belirtiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemini kanıtlayınız.

Programın tanımlanmış misyonu:

Üretimden tüketime kadar geçen süreçte gıda zincirinin tüm aşamalarında gıda güvenliği ve kalitesini amaç edinen,  hammadde ve ürün kalitesi arasındaki ilişkiyi tüm yönleriyle analiz edebilen, gerekli teknikleri ve araçları etkin bir şekilde kullanarak teknolojik gelişmeler paralelinde kendini sürekli yenileyerek ilgili yönetmelik ve standartlara uygun bir şekilde denetim ve kontrol yapabilme bilgi ve becerisine sahip, sanayi ve hizmet sektöründe görev alabilecek nitelikte yetkin ve piyasada mesleğinin gereğini yapabilen, insanlığa değer katan, analitik düşünebilen, mesleki açıdan yetkin, iletişim becerisine sahip, bilgiyi beceri ile bütünleştiren bireyler yetiştirmek ve evrensel   nitelikte bilim, teknoloji ve hizmet üretmektir.

Programın tanımlanmış vizyonu:

Gıda sektörünün ihtiyaçları doğrultusunda, bilimsel ve teknolojik gelişmeler takip edilerek, alanıyla ilişkili sektörlerde teknik çalışmalar yapabilen mesleki yeterliliklere sahip elemanların yetiştirilmesini sağlamak ve ayrıca; tarihi ve toplumsal değerlere saygılı, sosyal sorumluluk sahibi, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip, yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ile bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleyen ve kendini sürekli yenileyen, girişimci, çok yönlü düşünebilen, sorumluluk alabilen, teorik, pratik, bilgi ve beceriye sahip, gerekli temel bilimsel ve sosyal becerilerle donatılmış, analitik düşünme ve çalışma ortamında problem çözme becerisi olan, iş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincinde olan, sanayi ve hizmet sektöründe yapılan işleri yerinde takip ederek mesleğine yönelik uygulama becerisine sahip bireyler yetiştirmektir.

Kamuoyuyla paylaşım yöntemi:

https://www.istiklal.edu.tr/tmy-gida-isleme/gida-kalite-kontrol-ve-analizi

2.7.1. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde iç paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız. **[[2]](#footnote-2)**

Gıda İşleme Bölümü İç Paydaşları şu şekilde planlanmaktadır.

Gıda İşleme Önlisans Programı öğrencileri,

Gıda İşleme Önlisans Programı öğretim elemanları,

Yüksekokul bünyesindeki diğer bölümlerin öğrencileri,

Yüksekokul bünyesindeki diğer bölümlerin öğretim elemanları,

Türkoğlu Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü,

Türkoğlu Meslek Yüksekokulu İdari Birimleri (Yüksekokul Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Tahakkuk),

Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi Rektörlüğü.

Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde iç paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak yapılması planlanmaktadır. İç paydaşlardan alınan istek, görüş ve öneriler doğrultusunda program içeriğinde zenginleştirmeler yapılacaktır.

2.7.2. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

Gıda İşleme Bölümü Dış Paydaşları aşağıdaki şekilde planlanmaktadır.

Yasal Kuruluşlar (Milli Eğitim Bakanlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi)

Kahramanmaraş Gıda Sektöründeki Özel Sektör Temsilcileri

Mezunlar

Öğrencilerin staj yaptığı kurumlar

Meslek Odaları/Birlikleri

Diğer Üniversitelerin Gıda Teknolojisi Programları

Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak yapılması planlanmaktadır. MEB, YÖK ve ÖSYM gibi yasal kuruluşlarca getirilen yeni düzenlemeler doğrultusunda gerekli değişiklik ve güncellemeler yapılacaktır. Mezunlardan, gıda işleyen fabrikalardan, otellerden, ve staj sorumlularından gelen talepler ve gelişmeler gözetilerek program içeriğinde ne gibi zenginleştirmeler yapılabileceği planlanmaktadır.

## Ölçüt 3. Program Çıktıları

 Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler;

1-Kimyanın temel kavramlarını, kimyasal hesaplamaları, atom, element ve molekül yapılarını, çözelti hazırlama tekniklerini mesleğinin her alanında kullanır.

2-Analiz metotlarına uygun olarak mikroorganizmaların sayımı ve analizlerini, su ve gıda ürünlerinin mikrobiyolojik analizlerini yapar.

3- Kişisel hijyeni ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını sektörün her alanında uygular, laboratuvarda analiz öncesi/sonrası işlemleri yapar, çözelti hazırlar ve temel analiz tekniklerini güvenli bir ortam sağlayarak uygular.

4- Meyve, sebze ve ürünlerinin analizlerini yapar / değerlendirir.

5- Bitkisel ve hayvansal yağlarda fiziksel ve kimyasal analizler yapar.

6- Analiz metotlarına uygun olarak süt ve ürünlerinin analizlerini yapar.

7-Matematiği mesleğinin her alanında iyi bir şekilde kullanır, temel hesaplama tekniklerini kullanır..

8- Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme becerisine sahip olur.

9-Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme bilinci kazanır.

10-Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olur.

11**-**Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olur.

12**-**Laboratuvarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olur.

13-Gıda bileşenlerinin karakteristikleri, gıda işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olur

14-Kalite güvencesi ve kalite yönetim sistemleriyle ilgili temel kavramları bilir ve kalite kontrol sürecinin toplam kalite yönetimi içerisindeki önemine uygun şekilde çalışmalar yürütür.

15-Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanır.

16-Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olur.

17-Sanayi ve hizmet sektöründeki ilgili süreçleri yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazanır. 

3.1.1. Program çıktılarını belirleme yöntemini açıklayınız.

Program çıktıları YÖK Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi kapsamında belirlenmeye çalışılmıştır. Eksiklikler varsa Program çıktılarının tekrar gözden geçirilerek gerekli güncellemelerin yapılması sağlanacaktır.

3.1.2. Program çıktılarını belirleme yönteminin nasıl işletildiğini kanıtlarıyla açıklayınız.[[3]](#footnote-3)

Derslerin öğrenme kazanımları ve program çıktıları ve ders içerikleri Ders Bilgi Paketlerinde belirtilmiştir. Ders Bilgi Paketlerinde derslerin öğrenme çıktılarının program çıktılarına katkı düzeyleri puanlama yapılarak belirtilmiştir.

https://obs.istiklal.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=07&curSunit=10162

3.1.3. Program çıktıları, program öğretim amaçları ile tutarlığını açıklayınız

Programda eğitim süresi boyunca verilecek olan derslerin seçimi, ders içerikleri, uygulamalı derslerin varlığı, staj uygulamalarının var olması programın amaç ve programın öğrenme çıktılarının oluşturulmasında temel unsurlar olacaktır.

<https://www.istiklal.edu.tr/tmy-gida-isleme/gida-kalite-kontrol-ve-analizi>

**Programın Amacı ve Hedefleri**

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı, Gıda kalitesi ve güvenliğini sağlamak için hammaddeden başlayarak, gıda ile temasta bulunan tüm madde ve malzemeleri de kapsayacak şekilde, gıdaların üretim ve depolama aşamalarında teknik ve hijyenik şartları sağlayacak şekilde, gıda denetim ve kontrol hizmetlerini sağlayabilecek, bu süreçteki tüm aşamalarda numune alma, alınan numunelerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal analizlerini yaparak raporlayabilecek niteliklere sahip teknikerler yetiştirmek amacıyla eğitim veren bir programdır.  Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi alanında temel bilgi ve becerilere sahip, gıdaların bileşimi, işlenmesi, kalite kontrolü ve gıda ile ilgili mevzuatlarına uygun çalışan meslek elemanları yetiştirir. Bu doğrultuda üretimden satışa kadar tüm gıda maddelerinin ve de gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin mevzuata uygunluğunu tespit edebilen, gıda laboratuvarlarında kalite ve kontrol yapan, ve gıda güvenliğini bilen, tüketici sağlığını düşünen, teknik bilgi ve becerilerine sahip, araştırma ve bilimsel düşünmeyi geliştiren,  mesleki açıdan yetkin ve uygulama becerisi yüksek nitelikli bireyler yetiştirmektir.

3.1.4. Program çıktılarının MEDEK çıktılarını nasıl kapsadığını kanıtlayınız.[[4]](#footnote-4)

MEDEK çıktılarında;

“-Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.

-Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümental ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.

- Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklar ve uygular.

- Gıdaların kalitesini duyusal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.

- Gıda endüstrisinde kalite yönetim sistemlerini ve kalite güvence protokollerini uygular

Maddeleri yer almaktadır.

Programımızda verilen derslerin kazanımları doğrultusunda oluşturulmuş olan program çıktıları MEDEK çıktılarını kapsar niteliktedir.

3.2.1. Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş olan her bir öğrencinin o program çıktısına ne düzeyde ulaştığını açıklayınız ve bu amaçla kurulmuş olan ölçme ve değerlendirme sisteminden elde edilen somut kanıtları özetleyiniz.

Öğrencilerin staj uygulaması sonrasında yapılan değerlendirmeler, uygulama derslerindeki performansları ve sözlü sınavları, ara sınav ve dönem sonu sınav değerlendirmelerinin program çıktılarındaki kazanımları edindiklerinin somut kanıtı olacaktır.

3.2.2. Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, o çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve o çıktının sağlandığının kanıtı olarak MEDEK program değerlendiricilerine kurum ziyareti sırasında ayrıca sunulacak belgeleri (öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler, vb.) listeleyiniz. Kanıt olarak sunulacak belgeler ile program çıktıları arasında nasıl bir ilişki kurulacağını örneklerle açıklayınız.[[5]](#footnote-5)

Öğrencilerin mesleki kazanımları için kurumda bulunan laboratuvar ortamları, öğrenciler ile iş birlikleri ile yapılan proje veya faaliyetlerin belgeleri, öğrencilerin ödev belgeleri, staj rapor defterleri ve staj değerlendirme sınavları kanıt belgeler olacak ve program çıktıları ile uygunlukları tespit edilebilir olacaktır.

## Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme

4.1. Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemleri aracılığıyla, bir önceki MEDEK genel değerlendirmesinden bu yana (ilk kez değerlendirilen programlarda son üç yıl içinde), somut verilere dayalı olarak belirlenen sorunları ve bu sorunları gidermek için programla ilgili yaptığınız sürekli iyileştirme çalışmalarını kanıtlarıyla açıklayınız. Bu kanıtlar, sürekli iyileştirme için oluşturulan çözüm önerilerinin, bu önerileri uygulamaya alan sorumluların, bu uygulamaların gerçekleştirilme zamanlarının, gerçekleştirilenlerin izlenmesinin ve yapılan iyileştirmelerin yeterlilik değerlendirilmesinin kayıtlarıdır.

Gıda İşleme Bölümünde eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapılması planlanmaktadır. Bu kapsamda

-İç ve dış paydaşlardan görüşler alınacaktır.

-Program ders müfredatındaki uygulamalı derslerin yürütülebilmesi için programa ait bir laboratuvara ihtiyaç duyulmaktadır.

-Sosyal etkinlikler öğrenci alımıyla beraber plana dahil edilecektir.

- MYO bünyesinde 8 bölüm bulunmakta olup, 13 adet eğitim dersliği mevcuttur. MYO’daki derslik sayısı yetersiz olup, derslerin düzenli bir şekilde yürütülebilmesi için ek derslik sağlanması gerekmektedir.

-Müfredat değişikliği yapılmıştır. Bologna sisteminde mevcuttur.

<https://obs.istiklal.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=07&curSunit=10162>

* 1. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarının, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, iç ve dış paydaş geribildirimlerini dâhil ederek, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

-İç ve dış paydaşlarla belli aralıklarla toplantı yapılması planlanmaktadır.

* 1. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarında, mezun izleme yöntemi aracılığıyla elde ettiği bilgiler sistematik bir biçimde toplanmış olmalı ve somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Program mezun vermediğinden çalışmalar aksiyon planına alınmış olup ilerleyen süreçte olgunlaştırılacaktır.

**Ölçüt 5. Eğitim Planı**

* 1. Eğitim planını Tablo 5.1 ve Tablo 5.2’yi doldurarak veriniz.
  2. En az 5 AKTS, dış paydaş önerilerini dikkate alan ders/dersleri ve eğitim planına dahil edilme sürecini açıklayınız.

Kahramanmaraş ve Türkoğlu Gıda Sanayisi yönünden gelişmiş bir şehirdir. Bölgede bulunan Gıda işletmeleri göz önünde bulundurularak ders müfredatı belirlenmiştir. Dış paydaş önerileri bulunmamaktadır. Derslerin eğitim planına dahil edilebilmesi için dış paydaşların belirlenmesi ve dış paydaş ile toplantılar yapılarak derslerin program müfredatına eklenmesi planlanmaktadır.

* 1. En az 15 AKTS, İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler ders/dersleri ve eğitim planına dahil edilme sürecini açıklayınız.

15 AKTS koşulu sağlanmıştır.Program müfredatı oluşturulurken Kahramanmaraş ili Gıda sektörü durumu, Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz programı ile Gıda Mühendisliği bölümü bulunan üniversitelerin müfredatları incelenerek eğitim planı oluşturulmuştur.

* 1. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin en az 20 AKTS olduğunu Tablo 5.3’te açıklayınız.
  2. Eğitim planında yer alan tüm derslerin izlencelerini (bölüm dışı dersler dâhil), belirtilen formata uygun olarak, **Ek I.1**’de veriniz. Kamuoyuyla paylaşım sürecini açıklayınız.

Eğitim öğretim yarıyıl başlangıcında dersler Bologna bilgi paketinde paylaşılacaktır. Örnek ders izlencesi Ek I.I’de verilmiştir.

Kanıt: <https://obs.istiklal.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=07&curSunit=10162>

* 1. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemini anlatınız. **[[6]](#footnote-6)**

Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz programının eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemi, programın akademik, idari ve kalite yönetim süreçlerinin etkili bir şekilde yürütülmesini sağlamaya yönelik bir yapıda planlanmaktadır. Bu yönetim sisteminin, çeşitli paydaşların katkılarıyla şekillenen, öğrenci başarısını izleyen, derslerin etkinliğini değerlendiren ve sürekli iyileştirme süreçlerini kapsayan sistematik bir yapıda olması planlanmaktadır.

Programda eğitim planı ve ilgili süreçlerin uygulanması ve sürekli geliştirilmesi amacıyla Bölüm başkanlığı tarafından düzenlenecek olan Bölüm Kurulunda görev paylaşımları aşağıdaki konulara göre yapılması planlanmaktadır.

-Ders müfredatı oluşturulması ve sürekli geliştirilmesi

-Ders programı hazırlanması

-Sınav programı hazırlanması

-Yatay geçiş, intibak, muafiyet işlemleri

-Bölüm kalite kurulu ve kalite temsilcisi

-Bölüm tanıtım faaliyetleri, üniversite-sanayi işbirliği işlemleri

1. Tablo 5.1. Eğitim Planı
2. Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ders Adı | Öğretim Dili | Kategori (Kredi/AKTS Kredisi) | | | | |
| Genel Eğitim | Matematik ve Temel Bilimler | Programa/alana özgü mesleki dersler | Dış paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler | İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler |
| 1. Yarıyıl | | | | | | |
| Türk Dili-I | Türkçe | 2 | 2 |  |  |  |
| Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I | Türkçe | 2 | 2 |  |  |  |
| Yabancı Dil-I | Türkçe | 2 | 2 |  |  |  |
| Kariyer Planlama | Türkçe | 2 | 2 |  |  |  |
| Genel Matematik | Türkçe |  | 2 | 2 |  |  |
| Genel Kimya | Türkçe |  | 2 | 2 |  |  |
| Genel Mikrobiyoloji | Türkçe |  | 4 | 4 |  | 4 |
| Laboratuvar Teknikleri-I | Türkçe |  | 4 | 4 |  | 4 |
| Girişimcilik ve Strateji-I | Türkçe | 2 | 2 |  |  |  |
| İş Sağlığı ve Güvenliği | Türkçe | 2 | 2 | 2 |  |  |
| Beslenme İlkeleri | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Gıdalarda Temel İşlemler-I | Türkçe |  | 2 | 2 |  |  |
| Laboratuvar Kalite Güvenlik Sistemleri | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Gıda Bilimi ve Teknolojisi | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Özel Gıdalar Teknolojisi | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Meslek Etiği | Türkçe | 2 | 2 |  |  |  |
| Sağlıklı Yaşam Ve Spor | Türkçe | 2 | 2 |  |  |  |
| İşaret Dili | Türkçe | 2 | 2 |  |  |  |
| 2. Yarıyıl | | | | | | |
| Türk Dili-II | Türkçe | 2 | 2 |  |  |  |
| Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II | Türkçe | 2 | 2 |  |  |  |
| Yabancı Dil-II | Türkçe | 2 | 2 |  |  |  |
| Mesleki Matematik | Türkçe |  | 2 | 2 |  |  |
| Laboratuvar Teknikleri-II | Türkçe |  | 4 | 4 |  | 4 |
| Gıda Kimyası | Türkçe |  | 2 | 2 |  |  |
| Staj | Türkçe |  | 8 | 8 |  | 8 |
| Hijyen ve sanitasyon | Türkçe |  | 2 | 2 |  |  |
| Girişimcilik ve Strateji-II | Türkçe | 2 | 2 |  |  |  |
| Bağımlılıkla Mücadele ve Farkındalık | Türkçe | 2 | 2 |  |  |  |
| Gıdalarda Temel İşlemler-II | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Gıda Güvenliği | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Su Analizleri | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Araştırma Yöntem ve Teknikleri | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Hazır Yemek Teknolojisi | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Fermentasyon Teknolojisi | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Gıda Bitoteknolojisi | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| 3. Yarıyıl | | | | | | |
| Süt ve Ürünleri Analizleri-I | Türkçe |  | 4 | 4 |  | 4 |
| Tahıl ve Ürünleri Analizleri-I | Türkçe |  | 4 | 4 |  | 4 |
| Et ve Ürünleri Analizleri-I | Türkçe |  | 4 | 4 |  | 4 |
| Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-I | Türkçe |  | 4 | 4 |  | 4 |
| Gıda Mikrobiyolojisi-I | Türkçe |  | 3 | 3 |  | 3 |
| Enstrümental Analiz | Türkçe |  | 3 | 3 |  | 3 |
| Duyusal Analiz Teknikleri | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Tek. | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Ambalajlama ve Kalite Kontrolü | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Halk Sağlığı | Türkçe | 2 | 2 |  |  |  |
| Çevre Koruma | Türkçe | 2 | 2 |  |  |  |
| Fonksiyonel Gıdalar | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Yöresel Ürünler Teknolojisi | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| İşletme Yönetimi | Türkçe | 2 | 2 |  |  |  |
| 4. Yarıyıl | | | | | | |
| Süt ve Ürünleri Analizleri-II | Türkçe |  | 4 | 4 |  | 4 |
| Tahıl ve Ürünleri Analizleri-II | Türkçe |  | 4 | 4 |  | 4 |
| Et ve Ürünleri Analizleri-II | Türkçe |  | 4 | 4 |  | 4 |
| Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-II | Türkçe |  | 3 | 3 |  | 3 |
| Gıda Mikrobiyolojisi-II | Türkçe |  | 4 | 4 |  | 4 |
| Yağ Analizleri | Türkçe |  | 3 | 3 |  | 3 |
| Gönüllülük Çalışmaları | Türkçe | 2 | 2 |  |  |  |
| Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizleri | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Gıda Mevzuatı | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Gıda Endüstri Makineleri | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Hazır Gıda Teknolojisi | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Baharat Teknolojisi | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Gıda Katkı Maddeleri | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Kalite Güvencesi ve Standartları | Türkçe |  | 2 | 2 |  | 2 |
| Grafik Tasarım | Türkçe | 2 |  |  |  |  |

1. **NOT**: Ders sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz!

Tablo 5.2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Dersin Kodu | Dersin Adı | Son İki Yarıyılda Dersi Seçen Öğrenci Sayısı | Dersin Türü[[7]](#footnote-7) | | | |
| Sınıf Dersi | Laboratuvar | Uygulama | Diğer |
| KAR101 | Kariyer Planlama |  | 100 |  |  |  |
| GKK101 | Genel Matematik |  | 100 |  |  |  |
| GKK103 | Genel Kimya |  | 100 |  |  |  |
| GKK105 | Genel Mikrobiyoloji |  | 50 |  | 50 |  |
| GKK107 | Laboratuvar Teknikleri-I |  | 75 |  | 25 |  |
| GKK109 | Beslenme İlkeleri |  | 100 |  |  |  |
| GKK111 | Gıdalarda Temel İşlemler-I |  | 100 |  |  |  |
| GKK113 | Laboratuvar Kalite Güvenlik Sistemleri |  | 100 |  |  |  |
| GKK115 | Gıda Bilimi ve Teknolojisi |  | 100 |  |  |  |
| GKK117 | Özel Gıdalar Teknolojisi |  | 100 |  |  |  |
| GKK119 | Meslek Etiği |  | 100 |  |  |  |
| GKK121 | Sağlıklı Yaşam Ve Spor |  | 100 |  |  |  |
| GKK123 | İşaret Dili |  | 100 |  |  |  |
| GKK106 | Mesleki Matematik |  | 100 |  |  |  |
| GKK104 | Laboratuvar Teknikleri-II |  | 75 |  | 25 |  |
| GKK102 | Gıda Kimyası |  | 100 |  |  |  |
| STJ102 | Staj |  |  |  |  | 100 |
| GKK108 | Hijyen ve sanitasyon |  | 100 |  |  |  |
| GKK110 | Bağımlılıkla Mücadele ve Farkındalık |  | 100 |  |  |  |
| GKK112 | Gıdalarda Temel İşlemler-II |  | 100 |  |  |  |
| GKK114 | Gıda Güvenliği |  | 100 |  |  |  |
| GKK116 | Su Analizleri |  | 100 |  |  |  |
| GKK118 | Araştırma Yöntem ve Teknikleri |  | 100 |  |  |  |
| GKK120 | Hazır Yemek Teknolojisi |  | 100 |  |  |  |
| GKK122 | Fermentasyon Teknolojisi |  | 100 |  |  |  |
| GKK124 | Gıda Bitoteknolojisi |  | 100 |  |  |  |
| GKK201 | Süt ve Ürünleri Analizleri-I |  | 50 |  | 50 |  |
| GKK203 | Tahıl ve Ürünleri Analizleri-I |  | 50 |  | 50 |  |
| GKK205 | Et ve Ürünleri Analizleri-I |  | 50 |  | 50 |  |
| GKK207 | Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-I |  | 50 |  | 50 |  |
| GKK209 | Gıda Mikrobiyolojisi-I |  | 50 |  | 50 |  |
| GKK211 | Enstrümental Analiz |  | 75 |  | 25 |  |
| GKK213 | Duyusal Analiz Teknikleri |  | 100 |  |  |  |
| GKK215 | Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Tek. |  | 100 |  |  |  |
| GKK217 | Ambalajlama ve Kalite Kontrolü |  | 100 |  |  |  |
| GKK219 | Halk Sağlığı |  | 100 |  |  |  |
| GKK221 | Çevre Koruma |  | 100 |  |  |  |
| GKK223 | Fonksiyonel Gıdalar |  | 100 |  |  |  |
| GKK225 | Yöresel Ürünler Teknolojisi |  | 100 |  |  |  |
| GKK227 | İşletme Yönetimi |  | 100 |  |  |  |
| GKK202 | Süt ve Ürünleri Analizleri-II |  | 50 |  | 50 |  |
| GKK204 | Tahıl ve Ürünleri Analizleri-II |  | 50 |  | 50 |  |
| GKK206 | Et ve Ürünleri Analizleri-II |  | 50 |  | 50 |  |
| GKK208 | Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-II |  | 50 |  | 50 |  |
| GKK210 | Gıda Mikrobiyolojisi-II |  | 50 |  | 50 |  |
| GKK212 | Yağ Analizleri |  | 50 |  | 50 |  |
| GKK214 | Gönüllülük Çalışmaları |  | 100 |  |  |  |
| GKK216 | Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizleri |  | 100 |  |  |  |
| GKK218 | Gıda Mevzuatı |  | 100 |  |  |  |
| GKK220 | Gıda Endüstri Makineleri |  | 100 |  |  |  |
| GKK222 | Hazır Gıda Teknolojisi |  | 100 |  |  |  |
| GKK224 | Baharat Teknolojisi |  | 100 |  |  |  |
| GKK226 | Gıda Katkı Maddeleri |  | 100 |  |  |  |
| GKK228 | Kalite Güvencesi ve Standartları |  | 100 |  |  |  |
| GKK230 | Grafik Tasarım |  | 100 |  |  |  |

Tablo 5.3. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki dersler

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ders Adı | Öğretim Dili | Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin | | | | Program Çıktısı[[8]](#footnote-8) |
| T | U | K | AKTS |
| 1. Yarıyıl | | | | | | |
| Genel Matematik | Türkçe | 2 | 0 | 2 | 2 | Matematiği mesleğinin her alanında iyi bir şekilde kullanır, temel hesaplama tekniklerini kullanabilir. |
| Genel Kimya | Türkçe | 2 | 0 | 2 | 2 | Kimyanın temel kavramlarını, kimyasal hesaplamaları, atom, element ve molekül yapılarını, çözelti hazırlama tekniklerini mesleğinin her alanında kullanır. |
| Genel Mikrobiyoloji | Türkçe | 2 | 2 | 3 | 4 | Analiz metotlarına uygun olarak mikroorganizmaların sayımı ve analizlerini, su ve gıda ürünlerinin mikrobiyolojik analizlerini yapar. |
| Laboratuvar Teknikleri-I | Türkçe | 2 | 1 | 3 | 4 | Laboratuvarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olur. |
| 2. Yarıyıl | | | | | | |
| Mesleki Matematik | Türkçe | 2 | 0 | 2 | 2 | Matematiği mesleğinin her alanında iyi bir şekilde kullanır, temel hesaplama tekniklerini kullanabilir. |
| Laboratuvar Teknikleri-II | Türkçe | 2 | 1 | 3 | 4 | Laboratuvarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olur. |
| Gıda Kimyası | Türkçe | 2 | 0 | 2 | 2 | Kimyanın temel kavramlarını, kimyasal hesaplamaları, atom, element ve molekül yapılarını, çözelti hazırlama tekniklerini mesleğinin her alanında kullanır. |
| Staj | Türkçe | 0 | 0 | 0 | 8 | Sanayi ve hizmet sektöründeki ilgili süreçleri yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazanır. |
| Hijyen ve sanitasyon | Türkçe | 2 | 0 | 2 | 2 | Kişisel hijyeni ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını sektörün her alanında uygular, laboratuvarda analiz öncesi/sonrası işlemleri yapar, çözelti hazırlar ve temel analiz tekniklerini güvenli bir ortam sağlayarak uygular. |
| 3. Yarıyıl | | | | | | |
| Süt ve Ürünleri Analizleri-I | Türkçe | 2 | 2 | 3 | 4 | Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olur. |
| Tahıl ve Ürünleri Analizleri-I | Türkçe | 2 | 2 | 3 | 4 | Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olur. |
| Et ve Ürünleri Analizleri-I | Türkçe | 2 | 2 | 3 | 4 | Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olur. |
| Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-I | Türkçe | 2 | 2 | 3 | 4 | Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olur. |
| Gıda Mikrobiyolojisi-I | Türkçe | 2 | 2 | 3 | 3 | Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olur. |
| Enstrümental Analiz | Türkçe | 2 | 1 | 3 | 3 | Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olur. |
| 4. Yarıyıl | | | | | | |
| Süt ve Ürünleri Analizleri-II | Türkçe | 2 | 2 | 3 | 4 | Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olur. |
| Tahıl ve Ürünleri Analizleri-II | Türkçe | 2 | 2 | 3 | 4 | Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olur. |
| Et ve Ürünleri Analizleri-II | Türkçe | 2 | 2 | 3 | 4 | Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olur. |
| Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri-II | Türkçe | 2 | 2 | 3 | 3 | Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olur. |
| Gıda Mikrobiyolojisi-II | Türkçe | 2 | 2 | 3 | 4 | Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olur. |
| Yağ Analizleri | Türkçe | 2 | 2 | 3 | 3 | Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olur. |

## Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu

* + 1. **Tablo 6.1**’i doldurunuz. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz.
    2. **Tablo 6.1**’e göre öğretim kadrosunun eğitim öğretim faaliyetleri ve program eğitim planına göre yeterliliğini irdeleyiniz. Ders vermekle yükümlü olan öğretim elemanlarının özet özgeçmişlerini belirtilen formata uygun olarak **Ek I.2**’de veriniz.

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi programında ders dağılım süreci, öğretim elemanlarının uzmanlık alanları, akademik nitelikleri ve tecrübeleri dikkate alınarak adil ve şeffaf bir şekilde yürütülerek yapılacaktır. Bu süreç, hem programın eğitim kalitesini artırmayı hem de öğretim elemanlarının yetkinliklerine uygun görevler almasını sağlayacaktır.

* 1. Öğretim elemanlarına yönelik teşvik ve ödüllendirilme mekanizmalarını açıklayınız ve sürecin adil ve şeffaf şekilde yürütüldüğüne dair kanıtları sununuz.

Üniversitenin akademik teşvik sistemi bulunmaktadır.

* 1. Öğretim elemanı atama ve yükseltme kriterlerini Ölçüt 6.3’te belirtilen hususları da göz önüne alarak, açıklayınız

Öğretim elemanı atama ve yükseltme kriterleri İstiklal Üniversitesi web sitesinde yer almaktadır.

Kanıt: KİÜ Öğretim Üyeliğine Atama ve Yükseltilme Kriterleri Yönergesi

(<https://istiklal.edu.tr/api/files/file?id=babbb219-367d-4eae-b7fe-b7dca4904f09> )

**Tablo 6.2**’yi doldurunuz. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Programda öğretim elemanlarının niteliklerine göre adil ve şeffaf ders dağılım sürecinin nasıl yürütüldüğünü açıklayınız.

Tablo 6.1. Öğretim Kadrosunun Analizi

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Öğretim Elemanının Adı[[9]](#footnote-9) | Unvanı | Aldığı Son Derece | Deneyim Süresi, Yıl | | | Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok)[[10]](#footnote-10) | | |
| Kamu/  Sanayi Deneyimi | Öğretim Deneyimi | Bu Kurumdaki Deneyimi | Mesleki Kuruluşlarda | Araştırmada | Sanayiye Verilen Danışmanlıkta |
| İslam BEŞİR | Öğr.Gör. |  | 12/10 | - | 1 | Yüksek | Yüksek | - |
| Züleyha Dal KONUŞ | Öğr.Gör. |  | 2 | - | 1 | Yüksek | Yüksek | - |
| Pınar ERSOY | Öğr.Gör. |  | 2 | - | 1 | Yüksek | Yüksek | - |

Tablo 6.2. Öğretim Kadrosu Yük Özeti

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Öğretim Elemanının Adı Soyadı (Unvanı) | Verdiği Dersler  (Dersin Kodu/ Kredisi/ Dönemi/ Yılı)[[11]](#footnote-11) | Toplam Etkinlik Dağılımı[[12]](#footnote-12) | | |
| Öğretim | Araştırma[[13]](#footnote-13) | Diğer |
| İslam BEŞİR (Öğr.Gör.) |  |  |  |  |
| Züleyha Dal KONUŞ(Öğr.Gör.) |  |  |  |  |
| Pınar ERSOY(Öğr.Gör.) |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

## Ölçüt 7. Altyapı

* + 1. Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer araç-gereçlerin program eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olduğunu, niteliksel ve niceliksel verilere dayalı olarak gösteriniz. Burada, yalnızca programı yürüten bölümün kendi altyapısı değil, program öğrencileri için destek bölümlerinde kullanılan altyapı da irdelenmelidir.

Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer araç-gereçlerin program eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olacak şekilde yapılması planlanmaktadır.

Türkoğlu MYO içerisinde toplam 13 adet eğitim dersliği (572 kişi kapasiteli), 1 adet elektrik ve enerji bölümü laboratuvarı, 1 adet kimya ve kimyasal işleme teknolojileri bölümü laboratuvarı, 1 adet bilgisayar laboratuvarı (30 kişi kapasiteli) bulunmaktadır. Bir sonraki yılda diğer bölümlerdeki programların da açılmasıyla mevcut derslikler yetersiz kalacak olup, ek derslik ihtiyacı olacaktır.

Program eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için Tekstil Teknolojisi programına ait uygulama laboratuvarına ihtiyaç duyulmaktadır.

* + 1. Önlisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar araç-gereçlerini **Ek I.3**’te veriniz ve bu araç-gereçlerin önlisans eğitiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız.

Önlisans eğitiminde kullanılan laboratuvar araç-gereçlerin alınması planlanmaktadır.

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi programı yeni kurulmuştur. Bu nedenle **Ek I.3**’te verilen araç-gereçleri içeren laboratuvara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu araç-gereçler uygulamalı derslerde kullanılacaktır.

* 1. Öğrencilerin ders dışı etkinlik yapmalarına olanak veren alan ve altyapıları kapsamında anlatınız.

Meslek Yüksekokulumuz Üniversite bünyesinde akademik-idari personelin ve öğrencilerin yararlanabildiği yemekhane, kantin, konferans salonu ve halı saha bulunmaktadır. Okulumuz İslami İlimler Fakültesi ile aynı yerleşkeden bulunduğundan dolayı kantin ve yemekhane hizmetini ortak kullanmaktadır. Ancak kütüphane eksikliği mevcut olup yapılması planlanmaktadır.

* 1. Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında alınmış olan güvenlik, ilk yardım ve İSG önlemlerini, program türünün gerektirdiği özel önlemleri de belirterek açıklayınız.

Laboratuvar yapılması plan dahilinde olup alınmış olan güvenlik, ilk yardım, ve İSG önlemleri mevcut değildir. İyileştirme çalışmaları planlanmaktadır.

* 1. Öğrencilere alan ile ilgili araçları kullanmayı öğrenmeleri için sağlanan bilgiye erişim olanakları anlatınız.

Uygulamalı derslerde öğrencilere öğretim elemanları tarafından alan ile ilgili araç ve gereçleri kullanmaya yönelik uygulamalar yaptırılacaktır.

* 1. Engelliler için alınmış olan altyapı düzenlemelerini anlatınız.

Bölümümüzce engelliler için bir altyapı düzenlemesi bulunmamaktadır. Okulumuzda Engelli asansörü bulunmaktadır. Ayrıca görme engelliler için sarı şerit bulunmaktadır.

* + 1. Öğrencilerin kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

Öğrencilerin kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapı mevcuttur.

* + 1. Öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

Öğretim elemanlarının kullandıkları bilgisayarlar altyapı olarak yetersizdir. Binanın internet altyapısı için gerekli çalışmalar yürütülmektedir.

## Ölçüt 8. Yönetim ve İdari Birimlerin Yapısı

* 1. Misyon ile uyumlu ve stratejik amaç ve hedeflerini gerçekleştirmeyi sağlayacak yönetim modeli ve organizasyonel yapılanması ile ilgili süreçleri açıklayınız.
  2. İnsan kaynaklarının etkin ve verimli kullandığını güvence altına alan tanımlı politika ve süreçler açıklayınız
  3. Akademik ve idari personele yönelik tanımlı hizmet içi eğitim süreçleri açıklayınız.[[14]](#footnote-14)

Üniversitemizde gelişmelere ve yeniliklere uyum sağlamak, iş kazalarını ve meslek hastalıklarını önlemek, personel arasında iletişim ve koordinasyonu geliştirmek, personeli tanımak, kaliteli iş gücü sağlamak ve kadrolaşmayı kolaylaştırmak, personelin güven duygusunu geliştirmek, moralini yükseltmek ve işinde başarısını arttırmak,  kuruma yeni gelen personelin kurumun amacını, politikasını, yapısını, kendi görev, yetki ve sorumluluklarını tanımaları, kurumda çalışmakta olan tüm personelin kendi alanı ile ilgili gelişmeler ve yenilikler hakkında yetiştirilmesi ve yeteneklerini geliştirmesine katkıda bulunmak amacıyla, üniversite görev yapan akademik ve idari personele yönelik yüz yüze ve çevrim içi olarak ‘Hizmet İçi Eğitim’ler düzenlenmektedir.

Örneğin;

-Türkoğlu MYO’da yeni göreve başlayan akademik ve idari personel için 3 Mayıs 2024 tarihinde Öğrenci Bilgi Sistemi ve EBYS eğitimleri düzenlenmiştir.

Kanıt: <https://www.istiklal.edu.tr/turkoglu-meslek-yuksekokulu/ebys-ve-obs-egitimi>

-Üniversite genelinde akademik personele 25.09.2024 tarihinde Bologna Bilgi Sistemi ve UZEM ile ilgili online eğitim düzenlenmiştir.

8.4. Eğitim öğretim faaliyetlerine ilişkin kamuoyunu bilgilendirmeyi ilkesel olarak benimsemek üzere bir politika tanımlanmış olmalı ve kamuoyunu bilgilendirme yöntem ve süreçlerinin işletildiğine dair kanıtları sunulmalıdır.

## Ölçüt 9. Disipline Özgü Ölçütler

9.1. Program eğitim planı, dersler, ölçme-değerlendirme yöntemleri aracılığıyla programa özgü ölçütlerin nasıl sağlandığını anlatınız.

**EK I – PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER**

**I.1 Ders İzlenceleri**[[15]](#footnote-15)

Ders izlencelerini burada veriniz. Ders izlenceleri için kullanılacak format her ders için aynı olmalı, verilen bilgi ders başına iki sayfayı geçmemeli ve aşağıdaki hususları içermelidir:

Ders izlenceleri hazırlanmıştır. Bologna Bilgi Sistemine girişleri yapılmaktadır.

<https://obs.istiklal.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=07&curSunit=10162>

DERS İZLENCESİ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Dersin Adı: | Dersin Kodu | Zorunlu/ Seçmeli | AKTS Kredi | Ulusal Kredi | T | U |
|  |  |  |  |  |  |  |

* Yüz yüze/Uzaktan
* Ders Yürütücüsü
* Ders Koordinatörü
* Dersin Amacı
* Dersin Hedefi
* Dersin İçeriği
* Dersin Öğrenim Çıktıları
* Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)
* Öğretim yöntem ve teknikleri
* Ölçme Değerlendirme
* Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)
* Ön koşul dersler ve Koşullar
* Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri
* Güncelleme Tarihi

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Hafta | Başlık | E-Doküman | Video | Kısa Ses Dosyaları |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Gün ve Saati** | Program web sayfasında ilan edilecektir. |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** | Program web sayfasında ilan edilecektir. |
| **İletişim Bilgileri** | [abcdef@....................edu.tr](about:blank) |

Öğr.Gör.İSLAM BEŞİR

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | **KAHRAMANMARAŞ İSTİKLAL ÜNİVERSİTESİ**  **GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  **GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI**  **DERS BİLGİ PAKETİ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dersin Kodu / Adı | | | GKK107/LABORATUVAR TEKNİKLERİ-I | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sınıfı / Dönemi | | | 1.SINIF/1.YARIYIL | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dili | | | Türkçe | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Düzeyi | | | Önlisans Lisans Yüksek Lisans Doktora  X | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Türü | | | Zorunlu Seçmeli  X | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kredisi | | |  | | Teori | Uygulama | Laboratuvar | | Ders saati | | | | | | | AKTS Kredisi | | | | |
| 2 | 1 | - | | 3 | | | | | | | 4 | | | | |
| Ön Koşul Dersler | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ders Koordinatörü | | | Öğr. Gör. İslam BEŞİR | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ders Yürütücüsü/Öğretim Elemanı | | | Öğr. Gör. İslam BEŞİR | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yardımcılar | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ders Saatleri | | | Normal Öğretim | | | | | İkinci Öğretim | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| Staj | | | Yok | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dersin Amacı | | | Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak laboratuvarda güvenli çalışma ortamı sağlama, analiz öncesi ve sonrası işlemleri yapma, ayırma işlemlerini yapma, çözelti hazırlama ve laboratuvar temel analiz tekniklerini uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Öğrenim Çıktıları | | | 1-Gıda analiz laboratuvarında kullanılan laboratuvar alet ve ekipmanları hakkında bilgi sahibi olur.  2-Laboratuvarda güvenli çalışma ortamı sağlar.  3-Analiz metotlarına uygun olarak analiz öncesi ve sonrası işlemleri yapar.  4-Süzme, çöktürme, işlemlerini yapar.  5-Damıtma, ekstraksiyon, santrifüjleme işlemlerini yapar. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği ve Programı** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği** | | Kişisel Güvenlik Önlemleri, Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri, Kimyasal Maddelerle Güvenli Çalışma, Analiz Öncesi Hazırlıklar, Analiz Sonrası İşlemler, Süzme, Çöktürme, Santrifüjleme, Damıtma, Ekstraksiyon. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Haftalar** | | **Konular** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | Kişisel güvenlik önlemleri-Laboratuvar genel güvenlik önlemleri | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2** | | Laboratuvar genel güvenlik önlemleri | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3** | | Laboratuvar genel güvenlik önlemleri Kimyasal maddelerle güvenli çalışma | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **4** | | Kimyasal maddelerle güvenli çalışma | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **5** | | Analiz öncesi hazırlıklar | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6** | | Analiz öncesi hazırlıklar | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **7** | | Analiz öncesi hazırlıklar-Analiz sonrası işlemler | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **8** | | Ara Sınav | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **9** | | Analiz sonrası işlemler | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **10** | | Süzme | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **11** | | Süzme-Çöktürme | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **12** | | Santrifüjleme-Damıtma | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **13** | | Damıtma | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **14** | | Ekstraksiyon | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **15** | | Ekstraksiyon | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **16** | | Dönem sonu sınavı | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kitapları**  **ve/veya**  **Kaynakları** | | | 1-Evrensel, S.S. Dözen, C. 2006. Laboratuvar Teknikleri, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara  2-Altan, A. 1995. Laboratuvar Tekniği. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Ders Kitabı No:36, Adana  3- Laboratuar Teknikleri ve Temel Gıda Analizleri, 3. baskı, Dr. Ömer Faruk Gamlı. Dora Yayınları, Bursa.  4-Dersi veren öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Yardımcı Kitaplar** | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dokümanlar** | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Değerlendirme Ölçütleri** | | | **Etkinlik** | | | | | | | | | Adet | | | | | | **Yüzde (%)** | | |
| Devam/Katılım | | | | | | | | | 0 | | | | | | 0 | | |
| Uygulamalı sınav | | | | | | | | | 0 | | | | | | 0 | | |
| Ödev | | | | | | | | | 0 | | | | | | 0 | | |
| Sunum ve Seminer | | | | | | | | | 0 | | | | | | 0 | | |
| Atölye/Laboratuvar Uygulamaları | | | | | | | | | 0 | | | | | | 0 | | |
| Ara Sınav | | | | | | | | | 1 | | | | | | 40 | | |
| Final | | | | | | | | | 1 | | | | | | 60 | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenim Çıktıları- Program Yeterlilikleri İlişkisi** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| No | Program Yeterlilikleri (PROGRAMIN GENEL YETERLİLİKLERİ YAZILACAK.) | | | | | | | | Öğrenim Çıktıları | | | | | | | | | | | Ö.Y. b |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | 5 | 6 | | 7 | | 8 |  |
| **1** | Kimyanın temel kavramlarını, kimyasal hesaplamaları, atom, element ve molekül yapılarını, çözelti hazırlama tekniklerini mesleğinin her alanında kullanır. | | | | | | | | 2 | 2 | 3 | | 4 | 4 |  | |  | |  | 1,4,5 |
| **2** | Analiz metotlarına uygun olarak mikroorganizmaların sayımı ve analizlerini, su ve gıda ürünlerinin mikrobiyolojik analizlerini yapar. | | | | | | | | 2 | 2 | 2 | | 3 | 3 |  | |  | |  | 1,4,5 |
| **3** | Kişisel hijyeni ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını sektörün her alanında uygular, laboratuvarda analiz öncesi/sonrası işlemleri yapar, çözelti hazırlar ve temel analiz tekniklerini güvenli bir ortam sağlayarak uygular. | | | | | | | | 3 | 5 | 5 | | 5 | 5 |  | |  | |  | 1,4,5 |
| **4** | Meyve, sebze ve ürünlerinin analizlerini yapar / değerlendirir. | | | | | | | | 2 | 2 | 4 | | 5 | 5 |  | |  | |  | 1,4,5 |
| **5** | Bitkisel ve hayvansal yağlarda fiziksel ve kimyasal analizler yapar. | | | | | | | | 2 | 2 | 4 | | 5 | 5 |  | |  | |  | 1,4,5 |
| **6** | Analiz metotlarına uygun olarak süt ve ürünlerinin analizlerini yapar. | | | | | | | | 2 | 2 | 4 | | 5 | 5 |  | |  | |  | 1,4,5 |
| **7** | Matematiği mesleğinin her alanında iyi bir şekilde kullanır, temel hesaplama tekniklerini kullanır. | | | | | | | | 1 | 1 | 3 | | 3 | 3 |  | |  | |  | 1,5 |
| **8** | Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme becerisine sahip olur. | | | | | | | | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 |  | |  | |  | 1,5 |
| **9** | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme bilinci kazanır. | | | | | | | | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 |  | |  | |  | 1,5 |
| **10** | Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olur. | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 |  | |  | |  | 1,5 |
| **11** | Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olur. | | | | | | | | 2 | 2 | 4 | | 4 | 2 |  | |  | |  | 1,4,5 |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **12** | Laboratuvarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olur. | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 |  |  |  | 1,4,5 | | **13** | Gıda bileşenlerinin karakteristikleri, gıda işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olur | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 |  |  |  | 1,4,5 | | **14** | Kalite güvencesi ve kalite yönetim sistemleriyle ilgili temel kavramları bilir ve kalite kontrol sürecinin toplam kalite yönetimi içerisindeki önemine uygun şekilde çalışmalar yürütür | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  | 1,5 | | **15** | Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanır. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  | 1,5 | | **16** | Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olur. | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |  |  |  | 1,5 | | **17** | Sanayi ve hizmet sektöründeki ilgili süreçleri yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazanır. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  | 1,5 |   a  **Katkı Düzeyi** (1: Düşük 2:Düşük ~ Orta 3: Orta 4: Yüksek 5: Mükemmel)  b  **Ölçme Yöntemi** ( 1: Yazılı Sınav, 2: Sözlü Sınav, 3: Ödev/Proje, 4: Laboratuar Çalışması / Sınavı, 5: Seminer /Sunum) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU** | | | |
| **Etkinlikler** | **Sayısı** | **Süresi (Saat)** | **Toplam İş Yükü** |
| Haftalık ders saati (Kuramsal) | 14 | 2 | 28 |
| Haftalık ders saati (Uygulama) | 14 | 1 | 14 |
| Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme) | 14 | 1 | 14 |
| Ödevler | 0 | 0 | 0 |
| Kısa Süreli Sınavlar (sınav + hazırlık) | 0 | 0 | 0 |
| Ara Sınavlar (sınav + hazırlık) | 1 | 9 | 9 |
| Yarıyıl Sonu Sınavı (sınav + hazırlık) | 1 | 15 | 15 |
| Proje/Dönem Ödevi | 0 | 0 | 0 |
| Laboratuvar | 0 | 0 | 0 |
| Diğer(Okuma,Materyal hazırlama,sunum hazırlama | 14 | 2 | 28 |
| **Toplam İş Yükü** |  |  | 108 |
| **Toplam İş Yükü / 30** |  |  | 108/30 |
| **Dersin AKTS Kredisi** |  |  | **3,6=4** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Gün ve Saati** | Program web sayfasında ilan edilecektir. |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** | Program web sayfasında ilan edilecektir. |
| **İletişim Bilgileri** | [islam.besir@istiklal.edu.tr](mailto:islam.besir@istiklal.edu.tr) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | **KAHRAMANMARAŞ İSTİKLAL ÜNİVERSİTESİ**  **GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  **GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI**  **DERS BİLGİ PAKETİ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dersin Kodu / Adı | | | GKK211/ENSTRÜMENTAL ANALİZ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sınıfı / Dönemi | | | 2.SINIF/3.YARIYIL | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dili | | | Türkçe | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Düzeyi | | | Önlisans Lisans Yüksek Lisans Doktora  X | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Türü | | | Zorunlu Seçmeli  X | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kredisi | | |  | | Teori | Uygulama | Laboratuvar | | Ders saati | | | | | | | AKTS Kredisi | | | | |
| 2 | 1 | - | | 3 | | | | | | | 3 | | | | |
| Ön Koşul Dersler | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ders Koordinatörü | | | Öğr. Gör. İslam BEŞİR | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ders Yürütücüsü/Öğretim Elemanı | | | Öğr. Gör. İslam BEŞİR | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yardımcılar | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ders Saatleri | | | Normal Öğretim | | | | | İkinci Öğretim | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| Staj | | | Yok | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dersin Amacı | | | Bu ders ile öğrencilere çeşitli spekroskopik ve kromatografik cihazların çalışma prensipleri ile bu cihazlar kullanılarak yapılabilecek analizler ve bu analiz sonuçlarının değerlendirilmesi hakkında bilgi vermek amaçlanmaktadır. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Öğrenim Çıktıları | | | 1-Enstrümantal cihazlar ve çalışma prensipleri hakkında bilgi sahibi olur.  2-Kromatografik ve Spektroskopik analiz yöntemlerini uygular..  3-Enstrümantal cihazlar kullanılarak yapılabilecek analizleri öğrenir.  4-Enstrümantal cihazları kullanarak çeşitli gıda bileşenlerinin nitel ve nicel analizlerini yapar. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği ve Programı** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği** | | Enstrümantal analiz temel bilgiler, Madde ışık etkileşimi ve etkileşim türleri, Rekfaktometri, polarimetri, florimetri ve uygulamaları, Spektroskopik yöntemler ve uygulamaları (Uv-Gb spektroskopisi infrared, nükleer manyetik rezonans, floresans, Fosforesans, Atomik absorpsiyon) Kromatografik yöntemler, türleri ve uygulamaları ile elektrokimyasal yöntemler ve termal analiz teknikleri. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Haftalar** | | **Konular** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | Analitik Yöntemlerin Sınıflandırılması Enstrümental Analiz Yöntemleri | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2** | | Işın, ışık ve elektromanyetik spektrum | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3** | | Spektroskopik yöntemlerin temeli, absorpsiyon spektroskopisi ve Lambert-Beer yasası | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **4** | | Spektroskopik Yöntemler Kolorimetre, spektrofotometre | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **5** | | Refraktometri | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6** | | Polarimetri | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **7** | | Kalibrasyon ve kalibrasyon grafiği uygulamaları | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **8** | | Ara Sınav | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **9** | | UV ve GB Absorbsiyon Metotları | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **10** | | İnfrared Spektroskopisi, Raman spektroskopisi | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **11** | | Atomik Absorpsiyon Spektroskopisi | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **12** | | NMR, FTR | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **13** | | X ışını spektroskopisi ve florimetri | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **14** | | Kromatografik analiz yöntemleri ile HPLC Kromatografisi | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **15** | | Kromatografik analiz yöntemleri ile Gaz Kromatografisi | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **16** | | Dönem sonu sınavı | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kitapları**  **ve/veya**  **Kaynakları** | | | 1-Hışıl, Y. 2008. Enstrümental Gıda Analizleri, Ege Üniversitesi Yayınları, No 48, İzmir.  2-Dersi veren öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Yardımcı Kitaplar** | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dokümanlar** | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Değerlendirme Ölçütleri** | | | **Etkinlik** | | | | | | | | | Adet | | | | | | **Yüzde (%)** | | |
| Devam/Katılım | | | | | | | | | 0 | | | | | | 0 | | |
| Uygulamalı sınav | | | | | | | | | 0 | | | | | | 0 | | |
| Ödev | | | | | | | | | 0 | | | | | | 0 | | |
| Sunum ve Seminer | | | | | | | | | 0 | | | | | | 0 | | |
| Atölye/Laboratuvar Uygulamaları | | | | | | | | | 0 | | | | | | 0 | | |
| Ara Sınav | | | | | | | | | 1 | | | | | | 40 | | |
| Final | | | | | | | | | 1 | | | | | | 60 | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenim Çıktıları- Program Yeterlilikleri İlişkisi** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| No | Program Yeterlilikleri (PROGRAMIN GENEL YETERLİLİKLERİ YAZILACAK.) | | | | | | | | Öğrenim Çıktıları | | | | | | | | | | | Ö.Y. b |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | 5 | 6 | | 7 | | 8 |  |
| **1** | Kimyanın temel kavramlarını, kimyasal hesaplamaları, atom, element ve molekül yapılarını, çözelti hazırlama tekniklerini mesleğinin her alanında kullanır. | | | | | | | | 1 | 3 | 3 | | 3 |  |  | |  | |  | 1,4,5 |
| **2** | Analiz metotlarına uygun olarak mikroorganizmaların sayımı ve analizlerini, su ve gıda ürünlerinin mikrobiyolojik analizlerini yapar. | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | | 1 |  |  | |  | |  | 1,5 |
| **3** | Kişisel hijyeni ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını sektörün her alanında uygular, laboratuvarda analiz öncesi/sonrası işlemleri yapar, çözelti hazırlar ve temel analiz tekniklerini güvenli bir ortam sağlayarak uygular. | | | | | | | | 3 | 3 | 3 | | 3 |  |  | |  | |  | 1,4,5 |
| **4** | Meyve, sebze ve ürünlerinin analizlerini yapar / değerlendirir. | | | | | | | | 1 | 3 | 5 | | 5 |  |  | |  | |  | 1,4,5 |
| **5** | Bitkisel ve hayvansal yağlarda fiziksel ve kimyasal analizler yapar. | | | | | | | | 1 | 3 | 5 | | 5 |  |  | |  | |  | 1,4,5 |
| **6** | Analiz metotlarına uygun olarak süt ve ürünlerinin analizlerini yapar. | | | | | | | | 1 | 3 | 5 | | 5 |  |  | |  | |  | 1,4,5 |
| **7** | Matematiği mesleğinin her alanında iyi bir şekilde kullanır, temel hesaplama tekniklerini kullanabilir. | | | | | | | | 1 | 3 | 3 | | 3 |  |  | |  | |  | 1,5 |
| **8** | Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme becerisine sahip olur. | | | | | | | | 3 | 3 | 3 | | 3 |  |  | |  | |  | 1,5 |
| **9** | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme bilinci kazanır. | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | | 1 |  |  | |  | |  | 1,5 |
| **10** | Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olur. | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | | 1 |  |  | |  | |  | 1,5 |
| **11** | Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olur. | | | | | | | | 3 | 3 | 3 | | 3 |  |  | |  | |  | 1,5 |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **12** | Laboratuvarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olur. | 5 | 3 | 5 | 5 |  |  |  |  | 1,4,5 | | **13** | Gıda bileşenlerinin karakteristikleri, gıda işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olur | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  | 1,5 | | **14** | Kalite güvencesi ve kalite yönetim sistemleriyle ilgili temel kavramları bilir ve kalite kontrol sürecinin toplam kalite yönetimi içerisindeki önemine uygun şekilde çalışmalar yürütür | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  | 1,5 | | **15** | Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanır. | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  | 1,5 | | **16** | Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olur. | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  | 1,5 | | **17** | Sanayi ve hizmet sektöründeki ilgili süreçleri yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazanır. | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  | 1,5 |   a  **Katkı Düzeyi** (1: Düşük 2:Düşük ~ Orta 3: Orta 4: Yüksek 5: Mükemmel)  b  **Ölçme Yöntemi** ( 1: Yazılı Sınav, 2: Sözlü Sınav, 3: Ödev/Proje, 4: Laboratuar Çalışması / Sınavı, 5: Seminer /Sunum) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU** | | | |
| **Etkinlikler** | **Sayısı** | **Süresi (Saat)** | **Toplam İş Yükü** |
| Haftalık ders saati (Kuramsal) | 14 | 2 | 28 |
| Haftalık ders saati (Uygulama) | 14 | 1 | 14 |
| Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme) | 14 | 1 | 14 |
| Ödevler | 0 | 0 | 0 |
| Kısa Süreli Sınavlar (sınav + hazırlık) | 0 | 0 | 0 |
| Ara Sınavlar (sınav + hazırlık) | 1 | 9 | 9 |
| Yarıyıl Sonu Sınavı (sınav + hazırlık) | 1 | 15 | 15 |
| Proje/Dönem Ödevi | 0 | 0 | 0 |
| Laboratuvar | 0 | 0 | 0 |
| Diğer(Okuma,Materyal hazırlama,sunum hazırlama | 14 | 1 | 14 |
| **Toplam İş Yükü** |  |  | 94 |
| **Toplam İş Yükü / 30** |  |  | 94/30 |
| **Dersin AKTS Kredisi** |  |  | **3,1=3** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Gün ve Saati** | Program web sayfasında ilan edilecektir. |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** | Program web sayfasında ilan edilecektir. |
| **İletişim Bilgileri** | [islam.besir@istiklal.edu.tr](mailto:islam.besir@istiklal.edu.tr) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | **KAHRAMANMARAŞ İSTİKLAL ÜNİVERSİTESİ**  **GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  **GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI**  **DERS BİLGİ PAKETİ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dersin Kodu / Adı | | | GKK212/YAĞ ANALİZLERİ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sınıfı / Dönemi | | | 2.SINIF/4.YARIYIL | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dili | | | Türkçe | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Düzeyi | | | Önlisans Lisans Yüksek Lisans Doktora  X | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Türü | | | Zorunlu Seçmeli  X | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kredisi | | |  | | Teori | Uygulama | Laboratuvar | | Ders saati | | | | | | | AKTS Kredisi | | | | |
| 2 | 2 | - | | 4 | | | | | | | 4 | | | | |
| Ön Koşul Dersler | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ders Koordinatörü | | | Öğr. Gör. İslam BEŞİR | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ders Yürütücüsü/Öğretim Elemanı | | | Öğr. Gör. İslam BEŞİR | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yardımcılar | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ders Saatleri | | | Normal Öğretim | | | | | İkinci Öğretim | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| Staj | | | YOK | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dersin Amacı | | | Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak bitkisel ve katı yağ analizlerini yapma ve değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Öğrenim Çıktıları | | | 1-Yağ kavramı ve yağ teknolojisi hakkında yeterli bilgiye sahip olur.  2-Bitkisel yağ analizleri yapabilme becerisi kazanır.  3-Katı yağ analizlerini yapabilir ve değerlendirir..  4-Katı ve sıvı yağların üretim ve depolama sürecinde fiziksel ve kimyasal kalite kontrol analizlerini yapar.  5-Yağların kimyasal bileşimini ve Türk Gıda Kodeksine uygunluğunu tespit eder. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği ve Programı** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği** | | Yağ kavramı, yağ teknolojisi, Bitkisel Yağlarda Duyusal Analizler, Bitkisel Yağlarda Fiziksel ve Kimyasal Analizler, Katı Yağlarda Duyusal Analizler, Katı Yağlarda Fiziksel ve Kimyasal Analizler | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Haftalar** | | **Konular** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | Bitkisel ve katı yağ kavramları ve teknolojileri | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2** | | Bitkisel Yağlarda Duyusal Analizler. Bitkisel Yağlarda Kırılma İndisi Tayini | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3** | | Eterde Çözünmeyen Yabancı Madde İle Kül Tayini. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **4** | | Uçucu madde tayini, serbest yağ asitleri tayini | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **5** | | Bitkisel Yağlarda Asitlik Tayini, Peroksit Sayısı Tayini | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6** | | Peroksit Sayısı Tayini. İyot Sayısı Tayini | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **7** | | Sabunlaşma Sayısı Tayini, Kreıss Testi | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **8** | | Ara Sınav | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **9** | | Kreıss Testi, Mineral Yağ Aranması Tayini | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **10** | | Katı Yağlarda Duyusal Analizler | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **11** | | Katı Yağlarda Duyusal Analizler, Katı Yağlarda Fiziksel Analizler | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **12** | | Katı Yağlarda Fiziksel Analizler | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **13** | | Katı Yağlarda Fiziksel Analizler, Katı Yağlarda Kimyasal Analizler | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **14** | | Katı Yağlarda Kimyasal Analizler | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **15** | | Katı Yağlarda Kimyasal Analizler | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **16** | | Dönem sonu sınavı | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kitapları**  **ve/veya**  **Kaynakları** | | | 1-Hacer (Dokuzlu), 2010. C. Gıda Analizleri. Marmara Kitabevi.  2-Nas, S., Gökalp, H.Y., Ünsal, M., 2001. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi  3-Cemeroğlu,B.,2007.Gıda Analizleri. Bizim Büro Basımevi, Ankara  4-Dersi veren öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Yardımcı Kitaplar** | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dokümanlar** | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Değerlendirme Ölçütleri** | | | **Etkinlik** | | | | | | | | | Adet | | | | | | **Yüzde (%)** | | |
| Devam/Katılım | | | | | | | | | 0 | | | | | | 0 | | |
| Uygulamalı sınav | | | | | | | | | 0 | | | | | | 0 | | |
| Ödev | | | | | | | | | 0 | | | | | | 0 | | |
| Sunum ve Seminer | | | | | | | | | 0 | | | | | | 0 | | |
| Atölye/Laboratuvar Uygulamaları | | | | | | | | | 0 | | | | | | 0 | | |
| Ara Sınav | | | | | | | | | 1 | | | | | | 40 | | |
| Final | | | | | | | | | 1 | | | | | | 60 | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenim Çıktıları- Program Yeterlilikleri İlişkisi** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| No | Program Yeterlilikleri (PROGRAMIN GENEL YETERLİLİKLERİ YAZILACAK.) | | | | | | | | Öğrenim Çıktıları | | | | | | | | | | | Ö.Y. b |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | 5 | 6 | | 7 | | 8 |  |
| **1** | Kimyanın temel kavramlarını, kimyasal hesaplamaları, atom, element ve molekül yapılarını, çözelti hazırlama tekniklerini mesleğinin her alanında kullanır. | | | | | | | | 1 | 3 | 3 | | 2 | 3 |  | |  | |  | 1,5 |
| **2** | Analiz metotlarına uygun olarak mikroorganizmaların sayımı ve analizlerini, su ve gıda ürünlerinin mikrobiyolojik analizlerini yapar. | | | | | | | | 1 | 3 | 3 | | 3 | 2 |  | |  | |  | 1,5 |
| **3** | Kişisel hijyeni ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını sektörün her alanında uygular, laboratuvarda analiz öncesi/sonrası işlemleri yapar, çözelti hazırlar ve temel analiz tekniklerini güvenli bir ortam sağlayarak uygular. | | | | | | | | 2 | 4 | 4 | | 4 | 3 |  | |  | |  | 1,4,5 |
| **4** | Meyve, sebze ve ürünlerinin analizlerini yapar / değerlendirir. | | | | | | | | 2 | 4 | 4 | | 3 | 3 |  | |  | |  | 1,4,5 |
| **5** | Bitkisel ve hayvansal yağlarda fiziksel ve kimyasal analizler yapar. | | | | | | | | 4 | 5 | 5 | | 5 | 4 |  | |  | |  | 1,4,5 |
| **6** | Analiz metotlarına uygun olarak süt ve ürünlerinin analizlerini yapar. | | | | | | | | 2 | 3 | 3 | | 3 | 3 |  | |  | |  | 1,4,5 |
| **7** | Matematiği mesleğinin her alanında iyi bir şekilde kullanır, temel hesaplama tekniklerini kullanır. | | | | | | | | 1 | 3 | 3 | | 3 | 3 |  | |  | |  | 1,5 |
| **8** | Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme becerisine sahip olur. | | | | | | | | 2 | 3 | 3 | | 3 | 3 |  | |  | |  | 1,5 |
| **9** | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme bilinci kazanır. | | | | | | | | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 |  | |  | |  | 1,5 |
| **10** | Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olur. | | | | | | | | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 |  | |  | |  | 1,5 |
| **11** | Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olur. | | | | | | | | 3 | 4 | 4 | | 4 | 3 |  | |  | |  | 1,4,5 |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **12** | Laboratuvarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olur. | 2 | 4 | 4 | 4 | 3 |  |  |  | 1,4,5 | | **13** | Gıda bileşenlerinin karakteristikleri, gıda işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olur | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 |  |  |  | 1,4,5 | | **14** | Kalite güvencesi ve kalite yönetim sistemleriyle ilgili temel kavramları bilir ve kalite kontrol sürecinin toplam kalite yönetimi içerisindeki önemine uygun şekilde çalışmalar yürütür | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  | 1,5 | | **15** | Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanır. | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 |  |  |  | 1,5 | | **16** | Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olur. | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  | 1,5 | | **17** | Sanayi ve hizmet sektöründeki ilgili süreçleri yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazanır. | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  | 1,5 |   a  **Katkı Düzeyi** (1: Düşük 2:Düşük ~ Orta 3: Orta 4: Yüksek 5: Mükemmel)  b  **Ölçme Yöntemi** ( 1: Yazılı Sınav, 2: Sözlü Sınav, 3: Ödev/Proje, 4: Laboratuar Çalışması / Sınavı, 5: Seminer /Sunum) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU** | | | |
| **Etkinlikler** | **Sayısı** | **Süresi (Saat)** | **Toplam İş Yükü** |
| Haftalık ders saati (Kuramsal) | 14 | 2 | 28 |
| Haftalık ders saati (Uygulama) | 14 | 2 | 28 |
| Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme) | 0 | 0 | 0 |
| Ödevler | 0 | 0 | 0 |
| Kısa Süreli Sınavlar (sınav + hazırlık) | 0 | 0 | 0 |
| Ara Sınavlar (sınav + hazırlık) | 1 | 12 | 12 |
| Yarıyıl Sonu Sınavı (sınav + hazırlık) | 1 | 20 | 20 |
| Proje/Dönem Ödevi | 0 | 0 | 0 |
| Laboratuvar | 0 | 0 | 0 |
| Diğer(Okuma,Materyal hazırlama,sunum hazırlama | 14 | 1 | 14 |
| **Toplam İş Yükü** |  |  | 102 |
| **Toplam İş Yükü / 30** |  |  | 102/30 |
| **Dersin AKTS Kredisi** |  |  | **3,4=3** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Gün ve Saati** | Program web sayfasında ilan edilecektir. |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** | Program web sayfasında ilan edilecektir. |
| **İletişim Bilgileri** | [islam.besir@istiklal.edu.tr](mailto:islam.besir@istiklal.edu.tr) |

**I.2 Öğretim Elemanların Özgeçmişleri**

Programı yürüten bölümdeki tüm öğretim üyelerinin, öğretim görevlilerinin ve ek görevli öğretim elemanlarının özgeçmişlerini veriniz. Özgeçmişler aynı formatta olmalı, verilen bilgi kişi başına iki sayfayı geçmemeli ve en az aşağıdaki hususları içermelidir:

* Adı, soyadı ve unvanı
* Aldığı dereceler (alan, kurum ve tarih bilgisi ile)
* Kurumdaki hizmet süresi, ilk atama tarihi ve terfi, unvan ve tarihleri
* Diğer iş deneyimi (eğitim, sanayi, vb.)
* Danışmanlıkları, patentleri, vb.
* Son üç yıldaki belli başlı yayınları
* Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar
* Aldığı ödüller
* Son üç yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler
* Son üç yıldaki mesleki gelişim etkinlikleri

İSLAM BEŞİR

**ÖĞRETİM GÖREVLİSİ**

**E-Posta**

**Telefon (İş)**

**Telefon (Cep) Adres**

**Adresi**

# Öğrenim Bilgisi

## : [islam.besir@istiklal.edu.tr](mailto:islam.besir@istiklal.edu.tr)

: 0344 400 2860

## : 5447978799

: Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi Türkoğlu Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı

Yüksek Lisans

2018

31/Temmuz/2018

### KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/BİYOMÜHENDİSLİK VE BİLİMLERİ (YL) (TEZLİ)/

Tez adı: Farklı oranlarda inek, koyun ve keçi sütü kullanarak üretilen Maraş sıkma peynirlerinin depolama sırasındaki bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi (2020) Tez Danışmanı:(PROF. DR. KENAN SİNAN DAYISOYLU)

Yüksek Lisans

2018

9/Temmuz/2020 (**Yatay Geçiş**)

### KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)/

Tez adı: Farklı oranlarda inek, koyun ve keçi sütü kullanarak üretilen Maraş sıkma peynirlerinin depolama sırasındaki bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi (2020) Tez Danışmanı:(PROF. DR. KENAN SİNAN DAYISOYLU)

Lisans

1992

28/Haziran/1996

### ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ/ZİRAAT FAKÜLTESİ/GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ/GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ PR./

Önlisans KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ/TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA

2023

İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ PR./

# E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında

1. BEŞİR İSLAM,ÇAYLAR MAHMUT,DAYISOYLU KENAN SİNAN (2019). Kahramanmaraş yöresinde satışa sunulan dondurmalarda mikrobiyal yükün belirlenmesi. ISADET Kongresi (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 8950915)
2. BEŞİR İSLAM,ÇAYLAR MAHMUT,GÜNDEŞ ALAADDİN (2019). Doğal proteinli dondurmanın zenginleştirilmesi . ISADET Kongresi (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 8950907



ZÜLEYHA DAL KONUŞ

**ÖĞRETİM GÖREVLİSİ**

**E-Posta Adresi Telefon (İş) Telefon (Cep) Adres**

# Öğrenim Bilgisi

## : [zlyhdal@gmail.com](mailto:zlyhdal@gmail.com)

: -

## : 5467760106

: Haydarbey Mah. Barbaros Cad. Kanuni Sitesi A Blok Kat:9 Daire:17 Onikişubat/ Kahramanmaraş

Doktora KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ

2019

(DR)/

Yüksek Lisans

2014

20/Temmuz/2016

KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)/

Tez adı: Kurutulmuş ve taze trabzon hurması katkılı meyveli yoğurtların bazı özelliklerinin incelenmesi (2016) Tez Danışmanı:(PROF. DR. ÖZLEM TURGAY)

Lisans

2010

20/Haziran/2014

KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK-MİMARLIK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR./

# Akademik Görevler

### KAHRAMANMARAŞ İSTİKLAL ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK, MİMARLIK VE TASARIM

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 01.09.2024

### FAKÜLTESİ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ KAHRAMANMARAŞ İSTİKLAL ÜNİVERSİTESİ/TÜRKOĞLU MESLEK

07.03.2024

YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PR.

# D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. DAL KONUŞ ZÜLEYHA (2024). Artıbilim: Adana Alparslan Türkeş Bilim Ve Teknoloji Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi. Artıbilim: Adana Alparslan Türkeş Bilim Ve Teknoloji Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, 6(2), 16-26., Doi: 10.55198/artibilimfen.1387441 (Kontrol No: 8950655)

# E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında

1. TURGAY ÖZLEM,DAL KONUŞ ZÜLEYHA,Ütük Gamze,GİRAY YAĞMUR,KARA MUHAMMET (2015).

Kurutulmuş meyve ve bal ile yapılan doğal kurabiye.. Pamukkale Gıda Sempozyumu III Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar (Tam Metin Bildiri/Poster) (Yayın No: 8950736)

1. TURGAY ÖZLEM,DAL KONUŞ ZÜLEYHA (2015). Taze ve kurutulmuş trabzon hurması katkılı sundae tipi meyveli yoğurtların sade yoğurt ile bazı özelliklerinin kıyaslanması. Pamukkale Gıda Sempozyumu III Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar (Tam Metin Bildiri/Poster) (Yayın No: 8950743)
2. TURGAY ÖZLEM,DAL KONUŞ ZÜLEYHA,ESEN YUSUF (2015). Kurutulmuş Trabzon hurmasının toplam fenolik bileşik miktarı ve antioksidan kapasitesi.. Pamukkale Gıda Sempozyumu III Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar (Tam Metin Bildiri/Poster) (Yayın No: 8950718)

PINAR ERSOY

**ÖĞRETİM GÖREVLİSİ**

**E-Posta**

**Telefon (İş)**

**Telefon (Cep)**

**Adres:**

# Öğrenim Bilgisi

## : [pnr\_tsyl@hotmail.com](mailto:pnr_tsyl@hotmail.com)

: -

## : 5465711046

: Hürriyet Mahallesi, 34054 Sokak, İpekyolu Evleri Sitesi, E Blok, Kat: 4, No: 7, ONİKİŞUBAT/KAHRAMANMARAŞ

Doktora KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ

2022

(DR)/

Yüksek Lisans

2015

29/Ocak/2019

KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)/

Tez adı: Kahramanmaraş ilinde yetiştirilen zeytin çeşitlerinden sofralık salamura zeytin üretimi ve ürünün bazı özelliklerinin belirlenmesi (2019) Tez Danışmanı:(DR. ÖĞR. ÜYESİ YEKTA GEZGİNÇ)

Lisans

2010

20/Haziran/2014

KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK-MİMARLIK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR./

Önlisans

2016

12/Haziran/2017

KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ/KAHRAMANMARAŞ SAĞLIK HİZMETLERİ MESLEK YÜKSEKOKULU/TIBBİ HİZMETLER VE TEKNİKLER BÖLÜMÜ/ANESTEZİ PR. (İÖ)/

# Akademik Görevler

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ KAHRAMANMARAŞ İSTİKLAL ÜNİVERSİTESİ/TÜRKOĞLU MESLEK

12.03.2024

YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PR.

# Projelerde Yaptığı Görevler:

Salamura Zeytin Çeşitlerinin Mikrobiyal Dinamiğinin Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları

1. tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü;Yekta GEZGİNÇ, Araştırmacı;Pınar TOSYALI, , 20/12/2016 - 27/02/2019 (ULUSAL)

# D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. ERSOY PINAR (2022). Farklı Salamura Konsantrasyonlarında Sofralık Yeşil Zeytin Üretimi ve Ürünün Kimyasal ve Mikrobiyolojik özelliklerinin Belirlenmesi. Dergipark, 32(1), 28-39., Doi: 10.18615/anadolu.1129941 (Kontrol No: 8950650)

# E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında

1. ERSOY PINAR (2016). Sofralık Fermente Zeytin Çeşitlerinin Mikrobiyal Dinamiğinin Belirlenmesi. Bildiri (Tam Metin Bildiri/Poster) (Yayın No: 8950686)
2. ERSOY PINAR (2015). Farklı sütler ile üretilen kefirlerin depolama süresi boyunca kimi özelliklerinin belirlenmesi. Bildiri (Tam Metin Bildiri/Poster) (Yayın No: 8950814)

**I.3 Teçhizat**

Önlisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar teçhizatını açıklayınız.

Önlisans eğitiminde kullanılan laboratuvar teçhizatı için alım yapılması planlanmaktadır.

TEÇHİZAT-CİHAZ+SARF MALZEME

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| SIRA NO | MALIN /HİZMETİN CİNSİ | MİKTARI | AMBALAJ | AÇIKLAMA |
| 1. | Hassas Terazi (610 gr) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 2. | Mikroskop | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 3. | Blendır(Mutfak tipi) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 4. | Etüv 50 lt | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 5. | Desikatör (cam-vakumlu) 300 mm | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 6. | Kül Fırını (7 lt) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 7. | Dijital Büret(50 ml’lik) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 8. | Dispenser(5-50 ml’lik) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 9. | Manyetik ısıtıcılı tablalı karıştırıcı (170\*170 MM ANALOG) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 10. | Ph Metre masaüstü | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 11. | Su banyosu 12 lt(karıştırmalı) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 12. | Şekır (karıştırıcı) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 13. | Otoklav (DİKEY TİP ÇALKALAMALI) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 14. | Bunzen beki | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 15. | Refraktometre(el tipi) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 16. | İnkübasyon dolabı  inkübatör 55 lt. | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 17. | Gerber Santrifüjü Süt Ürünlerinde Yağ Anal.Santrifuj 8 Ad. Bütr.Kapasiteli,Isıtmalı | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 18. | Saf su Cihazı (8 Litre / Saat) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
|  | Mezür(cam-500 ml) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 19. | Mezür(cam-100 ml) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 20. | Mezür(cam-50 ml) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 21. | Mezür(cam-10 ml) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 22. | Steril petri kutusu | 500 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 23. | Drigalski çubuğu(üçgen) | 6 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 24. | Cam şişe(+otoklavlanan kapak-500 ml) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 25. | Cam şişe(+otoklavlanan kapak-100 ml) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 26. | Cam petri kutusu 60 mm | 10 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 27. | Dilisyon tüpleri(cam-vidalı+kapak-16x160 mm) 100 | 100 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 28. | Malzeme taşıma aracı 150 kg | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 29. | Otomotik Pipet(20-200 mikronluk) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 30. | Otomotik Pipet(1000 mikronluk) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 31. | Otomotik Pipet(5000 mikronluk) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 32. | Pipet ucu(5-200 mikronluk) | 1000 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 33. | Pipet ucu(1000 mikronluk) | 1000 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 34. | Pipet ucu(5000 mikronluk) | 200 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 35. | Nem Tayin Kapları (alüminyum 100\*8 mm) | 300 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 36. | Cam Büret cam musluklu (50 ml-4 kıskaç+2tabla) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 37. | Kjeldahl tüpü 42\*300 mm | 10 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 38. | Piknometre(yoğunluk ölçüm cihazı-kalibreli) 100 ML | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 39. | Cam Pipet(1 ml’lik) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 40. | Cam Pipet(5 ml’lik) | 6 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 41. | Cam Pipet(10 ml’lik) | 8 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 42. | Süt Bütirometresi(% 8 göstergeli+tıpa) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 43. | Peynir Bütirometresi(% 40 göstergeli+tıpa) ve Behercik (Van Gulik Metodu) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 44. | Peynir Bütirometresi beherciği | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 45. | Dondurma Bütirometresi(% 15 göstergeli+tıpa) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 46. | Tereyağ Bütirometresi % 0-70-90 (+tıpa) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 47 | Tereyağ Bütirometresi beherciği | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 48. | Vorteks mikser | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 49. | Beher(cam-600 ml) | 8 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 50. | Beher(cam-300 ml) | 10 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 51. | Beher(cam-100 ml) | 10 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 52. | Erlen(cam-500 ml) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 53. | Erlen(cam-250 ml) | 15 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 54. | Erlen(cam-100 ml) | 10 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 55. | Balon joje(cam-2000 ml) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 56. | Balon joje(cam-1000 ml) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 57. | Balon joje(cam-500 ml) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 58. | Balon joje(cam-250 ml) | 6 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 59. | Balon joje(cam-100 ml) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 60. | Balon joje(cam-50 ml) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 61. | Balon joje(cam-25 ml) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 62. | Balon joje(cam-10 ml) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 63. | Cam boncuk - 3,5 - 4mm (1 kg) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 64. | Süt pipeti(11 ml-cam) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 65. | Pastör pipeti - 3 ml - 1000 adet | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 66. | Cam pipetler için stant | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 67. | Otomatik pipetler için stant | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 68. | Pipet pompası(2 ml’lik) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 69. | Pipet pompası(10 ml’lik) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 70. | Pipet puarı(5 ml’lik) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 71. | Pipet puarı(1 ml’lik) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 72. | Spatül(makro kaşıklı-210 mm) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 73. | Spatül(mikro kaşıklı-210 mm) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 74. | Spatül(oluklu-210 mm) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 75. | Spatül(poly-210 mm) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 76. | Pens (genel kullanım için-200 mm) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 77. | Makas (genel kullanım için-200 mm) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 78. | Maket bıçakları(genel kullanım için-100 mm) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 79. | Silikajel desikatör boncukları(1 kg’lık) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 80. | Havan(porselen+tokmak-400 ml hacimli) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 81. | Porselen kroze(alsint-geniş uzun form41\*37 mm) | 6 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 82. | Porselen kroze(alsint-geniş uzun form 60\*50 mm) | 6 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 83. | Hortum(kauçuk-standart tip) 10 metre | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 84. | Parafilm(100mm\*38 m) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 85. | Alüminyum folyo(100mm\*45m) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 86. | Etiket(dikdörtgen form-90\*50mm) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 87. | Amber Balon joje(cam-250 ml) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 88. | Amber Balon joje(cam-100 ml) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 89. | Piset(dar boyunlu 250ml’lik) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 90. | Piset(dar boyunlu 500ml’lik) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 91. | Piset(dar boyunlu 1000ml’lik) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 92. | Piset(geniş boyunlu 500ml’lik) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 93. | Test tüp stantları(polipropilen) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 94. | Maşa(çubuk çeneli-300 mm) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 95. | Maşa(krozeler için-400 mm) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 96. | Temizleme fırçası(70\*130 mm) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 97. | Temizleme fırçası(25\*100 mm) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 98. | Temizlik bezi(mikrofiber) 8'li | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 99. | Koruyucu Gözlük(şeffaf) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 100. | Nitril eldiven(S) | 6 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 101. | Nitril eldiven(M) | 8 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 102. | Nitril eldiven(L) | 3 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 103. | Eldiven(kül analizi için ısıya dayanıklı) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 104. | Toz maskesi(FFP 3) | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 105. | Termometre(dijital-portatif-50-300 oC) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 106. | Tartım kapı(P.S elipsoid-non steril-5 ml) 500 | 300 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 107. | Tartım kapı(P.S elipsoid-non steril-30 ml) 500 | 200 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 108. | Saat camı(50 mm) | 6 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 109. | Saat camı(80 mm) | 6 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 110. | Tartım fırçası | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 111. | Ekstraksiyon kartuşları(33\*80 mm) | 12 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 112. | Şilifli balon(NS 29\*32-250 ml) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 113. | Toplama balonu(500 ml) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 114. | Toplama balonu için pens | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 115. | Huni(cam-düz-çap 60 mm) | 6 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 116. | Huni(cam-düz-çap 120 mm) | 6 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 117. | Vakum filtre seti | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 118. | Filtre kağıdı(kantitatif-beyaz-orta filt.110 mm) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 119. | Kaba filtre kağıdı(1 paket halinde) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 120. | Otoklav test kağıdı | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 121. | Tepsi(polipropilen-355\*245\*70 mm) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 122. | Manyetik balık(silindirik-15\*6mm) | 6 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 123. | Manyetik balık(silindirik-30\*6mm) | 6 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 124. | Manyetik balık(silindirik-40\*8mm) | 6 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 125. | Manyetik balık tutucu(sabit saplı-300 mm) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 126. | Küvet(tek kullanımlık-polistiren-0,5-2 ml) | 100 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 127. | Küvet(tek kullanımlık-polistiren-2,4 ml) | 100 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 128. | Santrifüj tüpü(konik taban-vida kapak-15 ml) | 50 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 129. | Santrifüj tüpü(düz-etekli-vida kapak-50 ml) | 50 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 130. | Santrifüj tüpü(mikro-kilitli kapaklı-aseptik-2 ml) 500 adet | 1 | PAKET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 131. | Öze(paslanmaz çelik-50mm) | 2 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |

TEÇHİZAT-TEZGAH-MASA-DOLAP

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| SIRA NO | MALIN /HİZMETİN CİNSİ | MİKTARI | AMBALAJ | AÇIKLAMA |
| 1. | DUVAR TİPİ KENAR TEZGAHI | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 2. | LABORATUVAR ÜNİTESİ 2 KATLI KULE 180X22X60 CM | **4** | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 3. | LAVABOLU ÜNİTE 50x70 | **2** | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 4. | 2 KAPAKLI TEZGAH ALTI DOLAP TEKERLEKLİ MDF 40x80x80 | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 5. | TEK KAPAK 3 ÇEKMECELİ TEZGAH ALTI DOLAP TEKERLEKLİ MDF 40x80x80 | 4 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 6. | MONOBLOK AMORTİSÖRLÜ KROM AYAKLI TEKERLİ SANDALYE | 20 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 7. | ÇEKER OCAK 120 X 50 X 215 | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 8. | TESİSAT ( ÜST KAPAMA HARİÇ ) | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |

TEÇHİZAT-KİMYASAL

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| SIRA NO | MALIN /HİZMETİN CİNSİ | MİKTARI | AMBALAJ | AÇIKLAMA |
| 1. | KOH(Potasyum Hidroksit%98’lik) | 1 | KG | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 2. | Metil Red İndikatörü 100 gr | **1** | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 3. | Bromokresol yeşili indikatörü 50 gr | **1** | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 4. | Kloroform(98’lik) | 2,5 | LİTRE | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 5. | NaCL(Sodyum Klorür) | 1 | KG | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 6. | HİDROKLORİK ASİT %30-33 CHEM PURE | 2,5 | LİTRE | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 7. | İzopropil alkol(2-propanol) | 2,5 | LİTRE | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 8. | Etanol(%96 ‘lik) | 5 | LİTRE | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 9. | Metanol(97’lik) | 5 | LİTRE | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 10. | Hekzan(Teknik) | 5 | LİTRE | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 11. | Sülfürik asit(H2SO4-%97’lik) | 5 | LİTRE | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 12. | Kjeldahl tableti(no:1.15348.1000 -0250 adet içeren) 1 KUTU | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 13. | Hydrogen peroxide(%30’luk) 5 LT | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 14. | Calcium chloride dihydrate 1 KG | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 15. | AMONYUM SÜLFAT (%20,5 AZOT) CHEM PURE 1 KG | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 16. | SODYUM KARBONAT (HAFİF) CHEM PURE 1 KG | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 17. | Asetik Asit | 1 | LİTRE | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 18. | Aseton | 2,5 | LİTRE | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 19. | Toluen | 1 | LİTRE | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 20. | Borik Asit | 1 | KG | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 21. | Sodyum Hidroksit | 5 | KG | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 22. | Silver Nitrate ; ACS Reagent 100 GR | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 23. | PDA Agar 500 Gr | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 24. | PCA Agar 500 GR | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 25. | EMB Agar 500 GR | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 26. | Potasyum dikromat | 0,5 | KG | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 27. | Sükroz(Şeker analizinde) | 1 | KG | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 28. | MONO POTASYUM FOSFAT (MKP - POTASYUM DİHİDROJEN FOSFAT) EXTRA PURE | 1 | KG | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 29. | DİPOTASYUM HİDROJEN FOSFAT CHEM PURE | 1 | KG | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 30. | Fenol Fitaleyn 100 GR | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 31. | Metilen Blue 100 GR | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 32. | DIETHYL ETHER ≥ 99.5%, BP , PH. EUR. 2,5 LT | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 33. | Petrol Eter | 2,5 | LİTRE | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 34. | İzo Amil Alkol (sentez ve süt testi için) Extra Pure, for Synthesis 2,5 LT | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 35. | PH BUFFER SOLUTION - PH 4 - TWIN NECK BOTTLE - 500 ML | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 36. | PH BUFFER SOLUTION - PH 7 - TWIN NECK BOTTLE - 500 ML | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 37. | Bakır Sülfat 1 KG | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 38. | Potasyum Sülfat 1 KG | 1 | ADET | Uygulamalı ders için kullanılacak |
| 39. | Nitrik asit | 5 | LİTRE | Uygulamalı ders için kullanılacak |

**I.4 Diğer Bilgiler**

Kurum bu bölümü ÖDR'de yer almasını uygun göreceği bilgiler için kullanabilir.

**EK II – KURUM PROFİLİ**

**II.1 Üniversiteye İlişkin Bilgiler**

Değerlendirme takımı, programı yürüten bölüm yanında, onun bağlı bulunduğu meslek yüksekokulu ve üniversite hakkında bazı genel bilgilere de gereksinim duyacaktır. Bu bilgiler ÖDR’ye ek, ayrı bir belge olarak Ek II – Kurum Profili başlığı altında hazırlanmalıdır. Ek II belgesi birden fazla program akreditasyonu için başvuru yapılmış olsa bile, tüm programlar için ortak olmalıdır.

|  |  |
| --- | --- |
| **Üniversiteye ilişkin bilgiler** | |
| Üniversite Adı | :Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi |
| Web adresi | : https://www.istiklal.edu.tr |
| Adres | :Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi Rektörlüğü, Menderes Mah. Cumhuriyet Bulvarı 46036. Sokak No:7 46100  Dulkadiroğlu/KAHRAMANMARAŞ  T: +90 (344) 400-10 00  F: +90 (344) 400-10 25  E: genelsekreterlik@istiklal.edu.tr |
| Yönetim statüsü (devlet, vakıf) | :Devlet |
| İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı | :2018-2019 |
| **Üniversite yönetimi ile ilgili bilgiler** | |
| Rektör Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin) | :Prof. Dr. İsmail BAKAN/Akademisyen/Sosyal-Beşeri ve İdari Bilimler |
| Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin) | :Prof. Dr. .H.Şeçil FETTAHLIOĞLU / Akademisyen / Sosyal-Beşeri ve İdari Bilimler |
| Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin) | :Prof. Dr. Burcu ERŞAHAN/ Akademisyen/Sosyal-Beşeri ve İdari Bilimler |
| Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin) | :-- |
| Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin) | :-- |
| Genel sekreter Adı Soyadı (akademik unvanı /idari) | :Ferat KARATAŞLI/ Genel Sekreter V. |
| **Akreditasyon bilgileri** | |
| Üniversitenin akredite fakülte sayısı (Kuruluşların adı) | : |
| Üniversitenin akredite meslek yüksekokulu sayısı (Kuruluşların adı) | : |
| Üniversitenin akredite program sayısı (Kuruluşların adı) | : |
| **Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı** | |
| Üniversitenin misyonu | :Bilimin ışığında ulusal ve uluslararası düzeyde nitelikli eğitim-öğretim hizmeti veren, analitik düşünen, rekabetçi, millî, manevi ve etik değerlere bağlı girişimci ve araştırmacı yetiştiren, ülkenin toplumsal gelişimine ve kalkınmasına katkı sağlayacak AR-GE projeleri üreten bir üniversitedir.  Kaynak:  (https://www.istiklal.edu.tr/anasayfa/misyon) |
| Üniversitenin vizyonu | :Eğitim ve araştırma alanlarında ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan ve öğrenciler tarafından tercih edilen, nitelikli bilimsel araştırmalar yapan, girişimci, yenilikçi ve saygın bir üniversite olmayı hedeflemektedir.  Kaynak:  (https://www.istiklal.edu.tr/anasayfa/vizyon) |
| Üniversitenin değerleri | : |
| Üniversitenin etik ilkeleri | : |
| Üniversitenin sloganı | : |

**İdari Destek Birimleri**

Programların eğitim amaçlarına ulaşması için gerekli olan (kütüphane, bilgi işlem, öğrenci işleri, sağlık, kültür, kongre, spor, yemekhane, yurt, vb.) destek birimleri hakkında bilgi veriniz.

Üniversitemizin; Kütüphane, Bilgi İşlem, Öğrenci İşleri, Sağlık, kültür ve Spor Daire Başkanlıkları ve yemekhaneleri mevcuttur.

**II.2 Meslek Yüksekokuluna İlişkin Bilgiler**

**Genel Bilgi**

|  |  |
| --- | --- |
| **Meslek Yüksekokul (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler** | |
| MYO Adı | :Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi Türkoğlu Meslek Yüksekokulu |
| Web adresi | :https://www.istiklal.edu.tr/turkoglu-meslek-yuksekokulu |
| İletişim adresi | :Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi Türkoğlu Meslek Yüksekokulu Ceceli Mah. Mahir Ünal Cad. Yeniyol 1022. Sok No: 6/1,46800 Türkoğlu, Kahramanmaraş |
| Müdür Adı Soyadı (unvanı) | : Mustafa DOĞAN (Dr. Öğr. Gör.) |
| Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı) | : Bilal TAMER ( Öğr. Gör.) |
| Görev dağılımı | :Bütün birimlerden sorumlu |
| Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı) | :---- |
| Görev dağılımı | :----- |
| **Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı** | |
| MYO misyonu | :İş dünyasının ihtiyaç duyduğu nitelikte çağdaş, etkili iletişim kurabilen, üretken, katılımcı, sorumluluk sahibi, yenilikçi elemanlar yetiştirerek ülkemizdeki işinin uzmanı ara eleman açığını kapatmak; sektörle uzun soluklu işbirliği içine girmek; eğitimde mükemmelliği yakalayarak evrensel ölçütlerde bir meslek yüksekokulu olmak; etik değerlere bağlı kalarak her türlü gelişmeye ve daha iyi olmaya yönelik çabayı göstermektir.  Kaynak:  https://www.istiklal.edu.tr/turkoglu-meslek-yuksekokulu/misyon-vizyon-ve-degerler |
| MYO vizyonu | :Verdiği eğitimle uluslararası mesleki standartlara uygun nitelikte, işinde uzman, öğrenmeye ve gelişmeye açık mezunlar yetiştirerek Türkiye için değer yaratan ve toplumsal refaha katkıda bulunan ülkenin saygın meslek yüksekokullarından biri olmaktır.  Kaynak:  https://www.istiklal.edu.tr/turkoglu-meslek-yuksekokulu/misyon-vizyon-ve-degerler |

Meslek Yüksekokulundaki Programlar

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Programın Adı[[16]](#footnote-16) | Türü [[17]](#footnote-17) | | Değerlendirme için Başvuruda Bulunmuş [[18]](#footnote-18) | | Mevcut, ancak Değerlendirme için Başvurmamış[[19]](#footnote-19) | |
| Normal Öğretim | İkinci Öğretim | Akreditasyonu | | Akreditasyonu | |
| Var | Yok | Var | Yok |
| 1. Bitki Koruma Programı | X |  |  | X |  |  |
| 1. Acil Durum ve Afet Yönetimi | X |  |  | X |  |  |
| 1. Sivil Savunma ve İtfaiyecilik | X |  |  | X |  |  |
| 1. Özel Güvenlik ve Koruma | X |  |  | X |  |  |
| 1. Lojistik Programı | X |  |  | X |  |  |
| 1. Sağlık Kurumları İşletmeciliği | X |  |  | X |  |  |
| 1. Sosyal Hizmetler | X |  |  | X |  |  |
| 1. Gıda Kalite Kontrol ve Analizi | X |  |  | X |  |  |
| 1. Gıda Teknolojisi | X |  |  | X |  |  |
| 1. Tekstil Teknolojisi | X |  |  | X |  |  |
| 1. Alternatif Enerji Kaynakları Teknolojisi | X |  |  | X |  |  |
| 1. Kimya Teknolojisi | X |  |  | X |  |  |

**Organizasyon Şeması**

Meslek yüksekokulunun üniversitedeki yerini gösteren bir organizasyon şeması hazırlayınız ve şemayı **Tablo II.1** **Organizasyon Şeması** olarak adlandırınız. Şemada meslek yüksekokulunun bağlı olduğu kişilerin unvanlarını belirtiniz (akademik işlerden sorumlu Rektör Yardımcısı ve MYO koordinatörü gibi).

**Yöneticilere İlişkin Bilgiler**

Müdür ve yardımcılarının birer özgeçmişini veriniz. (*Özgeçmişler iki sayfayı geçmemelidir*.)

**Akademik Destek Veren Programlara İlişkin Bilgiler**

Değerlendirilen programlara akademik destek veren tüm bölümler/programlar (MYO içi ve dışı) ile bilgileri kullanarak, **Tablo II.2a** ve **Tablo II.2b**’yi doldurunuz. *Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır*.

Tablo II.2a Programın destek verdiği birimler ([Akademik yıl (1)])

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Programın Adı(2) | Öğretim Elemanı | | | | | | Toplam | |
|  | TZ | | YZ | | DSÜ | |
|  | Adet(3) | HY(4) | Adet | HY | Adet | HY | Adet | HY |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *(1) Bu tabloyu, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.*  *(2) Destek verilen bölümler, değerlendirilen programdaki öğretim elemanlarının diğer bölümlerde verdiği dersler.*  *(3) Bu sütuna, tam zamanlı öğretim elemanlarının toplam sayısını yazınız.*  *(4) Haftalık yük (HY): Öğretim elemanları için verdikleri toplam ders saati, diğer görevliler için haftalık çalışma saatidir.* | | | | | | | | |

Tablo II.2b Programın destek aldığı birimler ([Akademik yıl (1)])

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Programın Adı (2) | Öğretim Elemanı | | | | | | Toplam | |
|  | TZ | | YZ | | DSÜ | |
|  | Adet (3) | HY (4) | Adet | HY | Adet | HY | Adet | HY |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *(1) Bu tabloyu, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.*  *(2) Programın destek aldığı bölümler, bu bölümlerdeki öğretim elemanlarının değerlendirilen program için verdiği dersler.*  *(3) Bu sütuna, tam zamanlı öğretim elemanlarının toplam sayısını yazınız.*  *(4) Haftalık yük (HY): Öğretim elemanları için verdikleri toplam ders saati, diğer görevliler için haftalık çalışma saatidir.* | | | | | | | | |

**II.3 Personel Sayıları**

Meslek yüksekokulundaki tüm personelin (tam zamanlı, yarı-zamanlı, ek görevli) ve öğrencilerin sayısını hem meslek yüksekokulu için, hem değerlendirilen her program için, **Tablo II.3**’ü kullanarak, ayrı ayrı tablolar olarak veriniz. *Kurum ziyareti başlangıcında bu tabloların güncellenmiş birer sürümleri takım üyelerine sunulmalıdır.*

Tablo II.3. Personel Sayısı ([Akademik Yıl (1)])

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Adet (2) | | | Toplam | Haftalık Toplam Saat(3) |
| TZ | YZ | DSÜ |
| Öğretim Elemanları | 25 |  |  |  |  |
| Toplam |  |  |  |  |  |
| Teknisyenler/Uzmanlar |  |  |  |  |  |
| Diğer idari görevliler | 6 |  |  |  |  |
| Diğer (4) |  |  |  |  |  |
| *(1) Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.*  *(2) TZ: Tam zamanlı, YZ: yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli*  *(3) Ders veren öğretim elemanının toplam haftalık ders saati*  *(4) Farklı bir kategori söz konuysa bunu belirtiniz veya boş bırakınız.* | | | | | |

**II.4 Yarı Zamanlı ve Ek Görevli Öğretim Elemanlarının İzlenmesi**

Meslek yüksekokulunda görevlendirilen yarı zamanlı ve ek görevli öğretim elemanlarının izlenmesi ve değerlendirilmesi için uygulanan politikaları yazınız.

**II.5 Öğrenci Kayıt ve Mezuniyet Bilgileri**

Tüm meslek yüksekokulu ve değerlendirilecek her program için son üç yıla ilişkin öğrenci kayıt ve mezuniyet istatistiklerini **Tablo II.4**'de veriniz.

Tablo II-4 Öğrenci ve Mezun Sayıları

**Tüm Meslek Yüksekokulu İçin**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Akademik Yıl | Hazırlık | Sınıf | | Toplam Öğrenci Sayıları | Mezun Sayıları |
| 1. | 2. |
| [Geçerli yıl] |  |  |  |  |  |
| [1 önceki yıl] |  |  |  |  |  |
| [2 önceki yıl] |  |  |  |  |  |

**Program: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Akademik Yıl | Hazırlık | Sınıf | | Toplam Öğrenci Sayıları | Mezun Sayıları |
| 1. | 2. |
| [İçinde bulunulan akademik yıl] |  |  |  |  |  |
| [1 önceki yıl] |  |  |  |  |  |
| [2 önceki yıl] |  |  |  |  |  |

**II.6 Kredi Tanımı**

Normal olarak, bir kredi, haftalık bir ders saatinde ya da 2 pratik uygulama saatinde yapılan çalışmaların eğitim yüküne karşılık gelmektedir. Bir akademik yıl, yarıyıl sonu sınavları hariç en az 28 haftadan oluşmaktadır.

AKTS kredisi ise öğrencilerin bir dersle ilgili tüm etkinlikler için harcamaları beklenen toplam zamana endekslenmiş kredidir. Genellikle 30 saatlik bir öğrenci yükü, 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Programlarda farklı kredi tanımları kullanılıyorsa, bunlar hakkında bilgi verilmelidir.

**II.7 Kabul, Yatay Geçiş, Çift Anadal, Yandal ve Mezuniyet Koşulları**

Bu bölümde verilen bilgiler, meslek yüksekokulundaki tüm programlar için geçerli olmalıdır. Değerlendirilmek üzere başvuruda bulunulan programlardan herhangi biri için bir istisna söz konusuysa, burada belirtilmeli, ayrıntıları ise, ilgili programın Öz değerlendirme Raporunda verilmelidir.

**Öğrenci Kabulü**

Diğer kurumlardan alınan derslerin, programların kendi ders planlarında yer alan dersler yerine ne şekilde sayıldığına ilişkin bilgi veriniz.

**Yatay ve Dikey Geçiş**

Meslek yüksekokulundaki programlara yatay geçişle öğrenci kabulüne ilişkin düzenlemeleri ve uygulamaları açıklayınız. Dikey geçiş ile giden öğrenciler için bulunan düzenlemeleri ve uygulamaları ayrıca açıklayınız. Kabullerde kullanılan ölçütleri (minimum not ortalaması değerleri, alınmış olması gereken dersler, ders eşdeğerlikleri, vb.) yazınız.

**Çift Anadal**

Meslek yüksekokulundaki çift anadal programlarına öğrenci kabulüne ve izlemesine ilişkin düzenlemeleri ve uygulamaları açıklayınız. Kabullerde ve izlemede kullanılan ölçütleri (minimum not ortalaması değerleri, alınmış olması gereken dersler, ders eşdeğerlikleri, vb.) yazınız.

**Yandal**

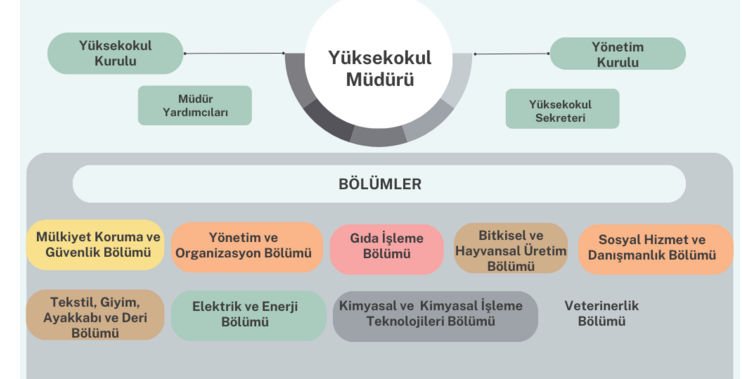
Meslek yüksekokulundaki yandal programlarına öğrenci kabulüne ve izlemesine ilişkin düzenlemeleri ve uygulamaları açıklayınız. Kabullerde ve izlemede kullanılan ölçütleri (minimum not ortalaması değerleri, alınmış olması gereken dersler, ders eşdeğerlikleri, vb.) yazınız.

**Mezuniyet Koşulları**

Öğrencilerin, mezuniyet koşullarını sağlamalarını garanti altına almak için kullanılan süreci tanımlayınız. Bu amaçla kullanılan her türlü belgeyi sununuz.

Mezuniyet için istenen not ortalamasını belirtiniz.

Tablo II.1 Organizasyon Şeması



1. Gelen ve giden öğrencilerin sayıları toplam olarak verilecektir. [↑](#footnote-ref-1)
2. Bu amaçla kullanılan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır. [↑](#footnote-ref-2)
3. Program çıktıları yukarıda verilen tanıma uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve yetkinliklerden oluşmalıdır. [↑](#footnote-ref-3)
4. Eğer program çıktıları, MEDEK Çıktılarından farklı bir şekilde tanımlanmışsa, bileşen bazında ayrıntılı bir çapraz ilişki tablosu kullanılmalıdır. [↑](#footnote-ref-4)
5. Bu süreç ağırlıklı olarak sınav, proje, ödev gibi öğrenci çalışmalarına dayanmalıdır. Sadece anketlere ve ders geçme başarı notlarına dayalı ölçme ve değerlendirme yöntemleri yetersiz sayılacaktır. [↑](#footnote-ref-5)
6. Burada, programı yürüten bölümün, bölüm başkanlığı düzeyinde ve/veya öğretim elemanlarından oluşan komiteler aracılığıyla, önlisans programı eğitim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması beklenmektedir. [↑](#footnote-ref-6)
7. Her dersin oluştuğu türleri yüzde olarak veriniz (%75 sınıf dersi, %25 laboratuvar gibi) [↑](#footnote-ref-7)
8. Ölçüt. 9 da tanımlanan program özgü çıktıların dersle olan ilişki bu sütunda yazılmalıdır. [↑](#footnote-ref-8)
9. Tabloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz. Gerekiyorsa ek satır ve sayfa kullanabilirsiniz. [↑](#footnote-ref-9)
10. Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır*.* [↑](#footnote-ref-10)
11. Her öğretim elemanı için son iki dönemde verdiği tüm dersleri (başka programlarda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerektiğinde ilave satır ekleyiniz. [↑](#footnote-ref-11)
12. Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz. Toplam Etkinlik Dağılımı için hesaplamada izlenecek yöntem; Öğretim (%) = (Verilen toplam ders sayısı / (Verilen toplam ders sayısı + Toplam araştırma faaliyet sayısı)) x 100 [↑](#footnote-ref-12)
13. Araştırma faaliyeti olarak son iki dönemde gerçekleştirilen (Makale, Bildiri, Kitap, Proje, Paten sayısı) [↑](#footnote-ref-13)
14. Bu kısımda gerçekleştirilen hizmet içi eğitim faaliyetlerinin listelenmesi ve örnek kanıtlar sunulması beklenmektedir. [↑](#footnote-ref-14)
15. Bu bölümde eğitim bilgi sistemi altyapısı olan yükseköğretim kurulmalarının ilgili web sayfasının adresini ve bir örnek görüntü paylaşılması yeterlidir. [↑](#footnote-ref-15)
16. Program adını üniversite kataloğunda geçtiği biçimde yazınız. [↑](#footnote-ref-16)
17. Programın farklı türleri için (Normal Öğretim, İkinci Öğretim, vb.) ayrı satırlar kullanınız. [↑](#footnote-ref-17)
18. Yalnızca bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesi istenen programları belirtiniz. [↑](#footnote-ref-18)
19. Bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesini istemediğiniz programları belirtiniz [↑](#footnote-ref-19)