



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. Gölgele 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 başvuru yılı için MEDEK internet sitesinde (www.medek.org.tr) ilan edilen ilgili takvime göre MEDEK tarafından sunulan rapor oluşturma 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 TEKNOLOJİSİ]

[ÇAL MESLEK YÜKSEKOKULU]

[PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ]

[DENİZLİ]

[Tarih]

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

Meslek Yüksekokulu (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	: Çal Meslek Yüksekokulu
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 2011
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	: 2013
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	: Doç. Dr. Özkan ÖZBEK
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Öğr. Gör. Dr. Burcu ÖZEL
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Öğr. Gör. Dr. İbrahim Korkmaz KAHRAMAN
Programla ilgili bilgiler	
Bölüm Adı	: Gıda İşleme Bölümü
Program Adı	: Gıda Teknolojisi
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 2010-2011
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	: 2011-2012
Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	: Öğr. Gör. Dr. Bedriye Davulcu Tümer
Program öğretim türü	: Normal Öğretim
Eğitim dili	: Türkçe
Programa öğrenci kabul şekli	: YKS Sınavı
Diplomada yazılan derecenin adı	: Ön Lisans
Program akredite mi?	: Hayır
MYO'da akredite programların adları	: -
Program değerlendirici tarafından iletişim kurulacak kişi bilgileri	
Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan)	: Öğr. Gör. Dr. Bedriye Davulcu Tümer
Cep telefonu	: 05075803795
Elektronik posta	: btumer@pau.edu.tr

Programın kısa tarihçesi ve değişiklikler

Pamukkale Üniversitesi, Çal Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programı 2010-2011 eğitim-öğretim yılında öğrenci olarak ön lisans düzeyinde eğitim-öğretime başlamıştır.

Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Ön Lisans programı toplam 120 AKTS kredisinden oluşan 2 yıllık bir programdır. Programda alana uygun teorik ve uygulamalı dersler yer almaktadır. Uygulamalı dersler için bir adet uygulama laboratuvarı bulunmaktadır. Programımızda öğrencilere derslere ek olarak 30 günlük staj uygulaması yaptırılmaktadır. Programın dili Türkçe olup, kontenjanı 40'dır.

Önceki Değerlendirmede Raporlanan yetersizliklerin ve gözlemlerin giderilmesi amacıyla alınan önlemler

Program, MEDEK tarafından ilk kez değerlendirilecektir.

B. Değerlendirme Özeti

Ölçüt 1. Öğrenciler

1.1.1. Programa hangi süreçle öğrenci kabul edildiğini açıklayınız.

Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programına öğrenci kabulü, her yıl ÖSYM tarafından yapılan Yüksek Öğretim Kurumları Sınavına (YKS) katılan öğrencilerin TYT puan türünden yeterli puanı almaları ve tercih etmeleri doğrultusunda gerçekleşmektedir. Ayrıca, Kurumlar arası Yatay Geçiş, Merkezi Yatay Geçiş ile öğrenci başvurusu halinde, başvurunun ilgili yönetmelik maddesine ve usule uygun olup olmaması sonucuna göre öğrenci kabul edilmektedir.

1.1.2. **Tablo 1.1**'i son üç yıl için doldurunuz. (Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümünü takım üyelerine sunulmalıdır.)

1.2. 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 sürümünü takım üyelerine sunulmalıdır.)

1.3. 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 sürümünü takım üyelerine sunulmalıdır.)

1.4. Önceki öğrenimlerin kredilendirilmesi ile ilgili süreçlerin nasıl işletildiğini açıklayınız.

Öğrenci kabulüne ilişkin ilke ve kuralları tanımlanmış ve ilan edilmiştir. Bu ilke ve kurallar birbiri ile tutarlı olup, uygulamalar şeffaftır. Diploma, sertifika gibi belge talepleri titizlikle takip edilmektedir. Önceki öğrenimin (örgün, yaygın, uzaktan/karma eğitim ve serbest öğrenme yoluyla edinilen bilgi ve becerilerin) tanınması ve kredilendirilmesi yapılmaktadır. Uluslararasılaşma politikasına paralel hareketlilik destekleri, öğrenciyi teşvik, kolaylaştırıcı önlemler bulunmaktadır ve hareketlilikte kredi kaybı olmaması yönünde uygulamalar vardır. Önceki öğrenimlerinde almış oldukları derslere ilişkin belge getiren öğrenciler, daha önce almış oldukları ders/derslerden üniversitemizin ilgili mevzuatı çerçevesinde muaf olmaktadır.

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

Gıda Teknolojisi Programı ders bilgi paketlerinde öğrenci merkezli öğretim yöntemi olarak interaktif, soru-cevap, örneklendirme, laboratuvar uygulamaları, teknik gezi vb. yöntemler kullanılarak eğitim süreci gerçekleştirilmektedir.

1.6. Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ile kurulan ortaklıkları ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Programımızın başka kurumlarla protokolü yoktur.

1.7. Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek/sağlayacak düzenlemeleri özetleyiniz.

Öğrencilere, her yıl yapılan oryantasyon eğitimlerinde okul ve program ile ilgili bilgi verildiği gibi, öğrenci hareketliliğini teşvik etmek amacıyla değişim programları hakkında da bilgi verilmektedir. Programda öğrenci hareketliliği Farabi ve Erasmus programları

kapsamında teşvik edilmektedir. Bu sayede öğrenciler, farklı kurumlarda eğitim fırsatıyla akademik ve kültürel tecrübelerini zenginleştirme imkânına sahiptirler.

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

Gıda Teknolojisi Programı öğrencilerinin temel bilgi düzeyi ve becerileri, dönem içinde gerçekleştirilen sınavlar, uygulamalar, ödevler ve raporlar ile ölçülüp değerlendirilmektedir. Kullanılan ölçme ve değerlendirme yöntemleri; program amaçlarına uygun bir şekilde açılan ve hazırlanan dersler sonucunda yapılan sınavlar (ara sınav/ dönem sonu sınavı), öğrencilere verilen ödevler ve meslek stajıdır. Örnek olarak gıda analiz teknikleri dersinden öğrenciler ders kapsamında hem teorik bilgi edinirken aynı zamanda laboratuvar becerilerini geliştirmektedir. Burada dersin sorumlu öğretim elemanı öğrencilere haftalık farklı deneyler yaptırmaktadır. Yaptırılan deneyler ile öğrenciler mesleki yeterlilik kazanmaktadır. Öğrencilerin kazanımları dönem içerisindeki ara sınav ve final sınavları ile tespit edilmektedir. Bu ölçme ve değerlendirme yöntemlerine ek olarak öğrencilerin bir dönem boyunca gerçekleştirdikleri analizleri rapor ederek dersin sorumlu öğretim elemanına sunmasıyla başarı değerlendirmesini yanında öğrencilerin raporlama becerilerinin de geliştirilmesi sağlanmaktadır.

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

Her eğitim öğretim dönemi başında sınıf bazında danışman öğretim elemanları belirlenmektedir. Görevlendirilen öğretim elemanları öğrencilerin dönem süresince karşılaştıkları problemlerin çözümü ve ihtiyaçları konusunda danışmanlık yapmakta ve bu görevlerini öğrenciler mezun oluncaya kadar sürdürmektedir. Akademik danışmanlık hizmetleri PAÜ Akademik Danışmanlık Yönergesi ile güvence altına alınmaktadır. PAÜ Ön Lisans, Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği 20. Maddesine göre kayıt yaptıran her öğrenci için kayıt öncesinde ilgili bölüm başkanlığı tarafından bölümün öğretim elemanları arasından bir danışman belirlenir. Danışmanlık görevi öğrencinin üniversiteye kaydolması ile başlar, öğrencinin üniversiteden mezun olması ya da ilişkisinin kesilmesine kadar devam eder. Uzun süreli izin ve/veya görevlendirme durumlarında ilgili bölüm başkanlığı tarafından öğrenciye yeni bir danışman atanır. Danışman, üniversite yaşamı ile ilgili olarak öğrenciye rehberlik yaparak sorunlarının çözümünde ve eğitim-öğretimle ilgili ders seçme, ders şubesini belirleme, ders ekleme, ders silme işlemlerinde öğrenciye yardımcı olur. Ders kayıt ve ekle-sil işlemleri, danışman rehberliğinde öğrenci tarafından yapılır. Öz değerlendirme anketleriyle akademik danışmanlık süreçlerinin etkinliği düzenli olarak izlenmekte ve sonuçları değerlendirilmektedir. Öğrenci ile danışman arasında oluşabilecek anlaşmazlıklarda son kararı ilgili bölüm başkanı vermektedir.

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

Öğrencilerin dersteki başarı durumu ilgili danışman öğretim elemanının ara sınav, dönem sonu sınavları, bütünleme ve üç ders sınavları zamanlarında, ara ara ofis saatlerinde ders kayıtları esnasında öğrencilerin transkriptini inceleyerek varsa kaldığı ya da almadığı derslerle ilgili yüz yüze, mesajlaşma sistemi ya da diğer elektronik yöntemlerle bilgilendirmektedir. Ayrıca her Eğitim/Öğretim yılı başında öğrencilere danışmanları tarafından 2 yıllık eğitim öğretim süreçlerini kapsayan bir oryantasyon eğitimi verilmektedir.

- 1.11. Öğrenci geri bildirimlerine yönelik mekanizmaları belirtiniz, sürekli iyileştirme çalışmaları örnek uygulamaları belirtiniz.

Öğrenciler gerek mesaj merkezi gerekse pusula bilgi sistemi üzerinden mail yöntemiyle ya da ilgili öğretim elemanının ofis saatlerinde yüz yüze olmak üzere ders içerikleri ve kariyer hedefleri ile ilgili geri bildirimlerini iletebilmektedir. Danışma kurulunda tüm öğrencileri temsilen yer alan öğrenci ile de istek ve önerileri danışma kurulunda da değerlendirilerek programda sürekli gelişme hedeflenmektedir.

Ölçme-değerlendirme yöntemlerine ilişkin geri bildirimler öğrencilerin pusula sisteminde doldurdukları anketler üzerinden yapılmaktadır. İhtiyaç görülmesi halinde ölçme-değerlendirme yönteminde dersin sorumlusu öğretim elemanı her yarıyıl başında eğitim öğretim bilgi sisteminden güncelleme yapmaktadır.

- 1.12. Öğrencilerin tüm dersleri başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz. Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirme, yetkinlik ve performans temelinde yürütülmekte ve öğrencilerin kendini ifade etme olanakları mümkün olduğunca çeşitlendirilmektedir. Ölçme ve değerlendirmenin sürekliliği çoklu sınav olanakları ve bazıları süreç odaklı (formatif) ödev, proje gibi yöntemlerle sağlanmaktadır. Programımızda verilen her ders için en az bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı gerçekleştirilmektedir. Final sınavını takiben bütünleme sınavı yapılmaktadır. Ara sınav ve dönem sonu sınavlarının yüzdesi ilgili dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından belirlenmektedir. Yapılan sınavlar ile öğrencilerin bilgi ve becerileri tespit edilmektedir. Yapılan sınavlarda başarısız olan öğrenciler dersi tekrar almak durumundadır. Ayrıca programımızda staj uygulaması vardır. Öğrenci staj süresince günlük faaliyet raporu tutarak edindiği deneyimleri paylaşmaktadır. Staj sonunda işletmedeki mesleki sorumlu ve yüksekokulumuzdaki sorumlu öğretim elemanının verdiği notların ortalaması alınarak değerlendirme notu vermektedir. Bu şekilde adil bir staj değerlendirmesi yapılmaktadır. Diğer tüm dersler için ise farklı ölçme değerlendirme yöntemleri kullanımı öğrencilerin kendilerini iyi ifade edemediği durumlarda adil bir değerlendirme sağlamak için faydalı olmaktadır.

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

Programımızda verilen zorunlu dersler, seçmeli dersler ve staj dâhil toplam 120 AKTS alan ve 2,30 akademik ortalamayı sağlayan öğrenciler mezun olmaya hak kazanmaktadır. Mezuniyet hakkı kazanan öğrencilerimize ön lisans diploması verilmektedir. Öğrencilerimiz gerek iş yeri sorumlusu gerekse programımızda görev alan öğretim elemanlarının değerlendirmeleri ile mezun olmaktadır. Bu yöntem tek kişinin değerlendirmesine dayanmadığından güvenilir olduğu düşünülmektedir.

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 Sayıları¹

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 amaç ve hedeflerini listeleyiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemini kanıtlayınız.

Gıda Teknolojisi Programının eğitim amaçları aşağıda listelenmiştir;

- Son yıllarda daha çok önem kazanan gıda güvenliği ve kalite sistemlerine hakim,
- Kaliteli süt ve süt ürünleri üretimi gerçekleştirebilecek bilgi ve beceriye sahip,
- Yeni teknolojileri tanıyan, kullanabilen ve gerektiğinde çözüm üretebilen,
- Mesleki ve etik değerlere uygun şekilde çalışan bölge ve ülke genelinde ihtiyaç duyulan teknik eleman yetiştirmektir.

Programın eğitim amaçları kurumun internet sitesi Pamukkale Üniversitesi Eğitim Bilgi Sistemi'nde yayımlanmıştır.

<https://ebs.pusula.pau.edu.tr/bilgigoster/Program.aspx?lng=1&dzy=1&br=7758&bl=7813&pr=584&dm=1&ps=0>

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

Bölüm 2.1'de belirtilen programın amaç ve hedeflerine yönelik olarak öğrencilerimiz eğitim süreci içerisinde İşletmede Mesleki Eğitim almaktadır. Öğrencilerimizin yeterli bilgi ve donanıma sahip olduğu işletme sahipleri tarafından anlaşıldığından eğitim süreci bittiğinde birçok öğrencinin eğitim gördüğü işletmelerde kolaylıkla istihdam edilmesi programın amaç ve hedeflerine yönelik önemli bir performans göstergesi olarak görülmektedir.

2.3.1. Program eğitim amaçları MEDEK tanımıyla uyumlu olduğunu irdeleyiniz

2.3.2. Program eğitim amaçları üniversitenin öz görevleriyle uyumlu olduğunu irdeleyiniz

Üniversitenin öz görevlerine baktığımızda üniversitenin misyonu: “Evrensel ve milli değerler ışığında, çağın gereksinimlerine uygun eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal gelişim faaliyetlerini yürüten, mesleki ve sosyal sorumlulukları başarı ile yerine getiren bireyler yetiştiren, güçlü kurumsal kimliğe sahip bir üniversite olmak.” tır. Bu misyon çerçevesinde Gıda Teknolojisi Programı kataloğunda yer alan derslerin üniversitenin misyonu ile birebir uyduğu ve özellikle mesleki ve sosyal sorumlulukları başarı ile yerine getiren bireyler yetiştirildiği görülmektedir.

¹ Gelen ve giden öğrencilerin sayıları toplam olarak verilecektir.

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

Çal Meslek Yüksekokulunun öz görevlerine baktığımızda okulumuzun misyonu; eğitim/öğretim ve araştırma faaliyetlerini çağın gerekleriyle uyumlu hale getirerek, topluma katma değer sağlayacak nitelikte, yetenekli ve sorumluluk bilincine sahip bireylerin yetişmesinde öncü rol üstlenerek nitelikli insan kaynağı ihtiyacını karşılamaktır. Bu misyondan yola çıkarak Gıda Teknolojisi Programımız, öncelikle Çal ve bölgesi olmak üzere ülke genelinde tüm gıda sektörleri için yeterli bilgi ve donanımına sahip gıda teknikeri yetiştirme öz görevini üstlenmiştir.

2.4.1. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılabileceği irdelleyiniz

Program eğitim amaçlarına ulaşması için esas olarak ölçme ve değerlendirme yöntemleri kullanılmaktadır. Ayrıca sektörün ya da kamunun öğrencilerden beklentileri belirlenmekte ve eğitim süreci bu beklentilere göre düzenlenmektedir. Bu toplantılardaki beklentiler doğrultusunda eğitim amaçları belirlenmiş, bu eğitim amaçlarına ulaşmak için uygun eğitim-öğretim, araştırma geliştirme ve toplumsal gelişim faaliyetlerini yürüten, mesleki ve sosyal sorumlulukları başarı ile yerine getiren bireyler yetiştirilmektedir.

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

Program eğitim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek üzere kullanılan ölçme ve değerlendirme yöntemleri; program amaçlarına uygun bir şekilde açılan ve hazırlanan dersler sonucunda yapılan sınavlar (ara sınav/ dönem sonu sınavı), öğrencilere verilen ödevler, deney raporları ve staj uygulamasıdır. Programımızda eğitim öğretim dönemi içerisinde her ders için en az bir ara sınav ve dönem sonunda final sınavı gerçekleştirilmektedir. Final sınavlarını takiben bütünleme sınavları yapılmaktadır. Vize ve final sınavının değerlendirme yüzdesi ilgili dersin öğretim elemanı tarafından belirlenmektedir. Yapılan sınavlar ile tüm öğrencilerin bilgi ve beceri düzeyleri tespit edilir. Ayrıca programımızda laboratuvar teknikleri, gıda analizi vb. uygulamalı derslerde sorumlu öğretim görevlisi dersin içeriğine de bağlı olarak istediği rapor, ödev vb. değerlendirme yöntemleri ile öğrencilerin dersteki başarı durumlarını ölçebilmektedir. Yapılan sınavlarda başarısız olan öğrenciler dersi tekrar almaları gerekmektedir. Öğrencilerimiz 30 gün boyunca staj yapmaktadır. Bu süreçte öğrenciler günlük faaliyet raporu tutmaktadır ve işletmede kazandığı mesleki deneyimleri paylaşmaktadır. 30 günlük eğitim sonunda işyeri eğitim sorumlusu ile staj sorumlusu öğretim elemanın değerlendirmesi sonucunda öğrencinin başarı durumu belirlenir.

2.5. Program eğitim amaçlarına hangi düzeyde ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

Ölçme-değerlendirme yöntemlerine ilişkin geri bildirimler kanıtlarda listelenmiş araçlarla yapılmakta ve anket sonuçları her eğitim-öğretim yılı sonunda bölüm kurulları tarafından değerlendirilerek gerekli görülmesi halinde ölçme-değerlendirme yönteminde dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından güncelleme yapılmaktadır.

Kanıtlar

Pusula Bilgi Sistemi > Öğrenci Bilgi Sistemi > Raporlar > Değerlendirme Anketi Sonuçları
Pusula Bilgi Sistemi > Öğrenci Bilgi Sistemi > Ders Öğrenim Kazanımları Anket Sonuçları
Eğitim Destek Sistemi <https://pusula.pau.edu.tr/eds/> Canlı Ders Sistemi <https://eders.pusula.pau.edu.tr/>

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

Pamukkale Üniversitesi, Çal Meslek Yüksekokulunun misyonu; Atatürk ilkeleri ve inkılaplarını özümsemiş üstün nitelikli bireyler yetiştirmeyi, araştırma, hizmet ve eğitim alanlarında çalışmalar yapmayı ve toplum yararına meslek alanları ile ilgili ara eleman yetiştirmeyi ve bunları toplum yararına sunmayı görev edinmiştir.

<https://www.pau.edu.tr/calmyo/tr/sayfa/misyon-36>

Pamukkale Üniversitesi, Çal Meslek Yüksekokulu vizyonu; yeni fikirlere açık, şeffaf, sürekli gelişim içinde olma anlayışında, paylaşımcı, etik değerlere bağlı, ulusal ve evrensel boyutta topluma katkı sağlayan, yetiştirdiği insan ve verdiği eğitim ile örnek gösterilen, mensubu olmaktan gurur duyulan bir kurum olmayı hedeflemektedir.

<https://www.pau.edu.tr/calmyo/tr/sayfa/vizyon-46>

- 2.7.1. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde iç paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

Programımızda paydaşların katılımı ile görüşmeler gerçekleştirilerek danışma kurulu toplantıları yapılmaktadır. Program eğitim amaçlarında iç ve dış paydaşların görüş ve geri bildirimleri doğrultusunda ortaya çıkan gereksinimleri karşılamak amacıyla gerekli görülen güncellemeler gerçekleştirilmektedir. Program Web sayfasında gerçekleştirilen toplantılara katılım sağlayan iç paydaşlar ve alınan kararlar yer almaktadır.

<https://www.pau.edu.tr/calmyo/tr/sayfa/toplantilar-226>

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

Programımızda paydaşların katılımı ile görüşmeler gerçekleştirilerek danışma kurulu toplantıları yapılmaktadır. Program eğitim amaçlarında dış paydaşların görüş ve geri bildirimleri doğrultusunda ortaya çıkan gereksinimleri karşılamak amacıyla gerekli görülen güncellemeler gerçekleştirilmektedir. Program Web sayfasında gerçekleştirilen toplantılara katılım sağlayan dış paydaşlar ve alınan kararlar yer almaktadır.

<https://www.pau.edu.tr/calmyo/tr/sayfa/toplantilar-226>

Ölçüt 3. Program Çıktıları

- 3.1.1. Program çıktılarını belirleme yöntemini açıklayınız.

Bu program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşılmasını sağlayacak biçimde belirlenmiştir. Program çıktıları, bilgi, beceri ve donanım sahibi nitelikli işgücü yetiştirmeyi hedefleyen program eğitim amaçlarını desteklemektedir. Program çıktıları, yönetmelik ve yönergelerin çizdiği kapsamda iç ve dış paydaşların beklentileri ve talepleri doğrultusunda belirlenerek güncellenmektedir.

- 3.1.2. Program çıktılarını belirleme yönteminin nasıl işletildiğini kanıtlarıyla açıklayınız.¹

¹ Program çıktıları yukarıda verilen tanıma uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve yetkinliklerden oluşmalıdır.

Programının çıktıları, bölüm Akademik Kurulu görüşleri doğrultusunda hazırlanmıştır. Eğitim amaçları ve program çıktılarının gözden geçirilmesi ve ihtiyaç duyulduğu takdirde değişiklik yapılması gereği, gerek yılda en az bir defa yapılan bölüm danışma kurulları ile yapılan toplantılar gerekse dış paydaşlarla yapılacak olan çalıştaylar ile belli aralıklarda belirlenmekte ve güncellenmektedir.

3.1.3. Program çıktıları, program öğretim amaçları ile tutarlılığını açıklayınız

Programın çıktıları program amacı doğrultusunda program mezunlarının belirli nitelikleri taşıyarak mezun olmasına yönelik oluşturulmaktadır. Program çıktıları, programı başarı ile tamamlayan bir öğrencinin neleri bilebileceği, neleri yapabileceği ve nelere yetkin olacağını ifade etmektedir. Program öğretim çıktıları, programın öğretim amaçlarını esas almakta ve programı başarı ile bitiren bir öğrencinin kazanım ve yeterliliklerini içermektedir.

3.1.4. Program çıktılarının MEDEK çıktılarını nasıl kapsadığını kanıtlayınız.¹

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.

Belirlenen program çıktılarının mezun olana kadar süren eğitim öğretim faaliyetleriyle tüm öğrencilere eksiksiz olarak kazandırılması amaçlanmaktadır. Bu amaçla program çıktıları dönemsel olarak ders bazına indirgenerek ölçülmekte ve değerlendirilmektedir. İlgili değerlendirme süreçleri Pamukkale Üniversitesi Önlisans Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliğine, Pamukkale Üniversitesi Önlisans Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği Uygulama Esasları Yönergesine ve Pamukkale Üniversitesi Eğitim Programlarının Değerlendirme Sisteminin Yapılanmasına ve Uygulanmasına İlişkin Usul ve Esaslara dayandırılmaktadır. Ders bazında başarı puanları, “Pamukkale Üniversitesi Değerlendirme ve Notlandırma Yönergesi” hükümlerine göre yürütülmektedir.

Hedeflerin sağlanmadığının tespit edildiği durumlarda, program çıktılarına katkı sağlayan ders koordinatörleri değerlendirmelerini raporlayarak görüşlerini ve alınması gereken önlemleri bu raporda belirtmelidirler. Program çıktılarının hedeflenen seviyeye ulaşması için bu raporlar ışığında gerekli düzenlemeler gerçekleştirilmelidir.

Ayrıca ders bazında öğretim elemanlarına geri bildirim vermek üzere pusula sistemi üzerinden anketler yapılmaktadır. Pusula sistemi üzerinden her dersin ders öğrenim kazanımlarına katkı düzeyleri öğrenciler tarafından puanlanmaktadır.

Bunlara ilaveten, dönem bazında her öğrencinin program çıktısı kazanımlarının ölçülmeye başlanması faydalı olabilecektir. Pusula sistemi üzerinden hem öğrenci bazında hem de program bazında program çıktılarının ne düzeyde kazandırıldığını gösteren raporların alınabilmesi sistematik ve kapsamlı bilgi edinilmesini sağlayabilecektir.

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

¹ Eğer program çıktıları, MEDEK Çıktılarından farklı bir şekilde tanımlanmışsa, bileşen bazında ayrıntılı bir çapraz ilişki tablosu kullanılmalıdır.

değerlendirmeler, vb.) listeleyiniz. Kanıt olarak sunulacak belgeler ile program çıktıları arasında nasıl bir ilişki kurulacağını örneklerle açıklayınız.¹

3.1.4. ve 3.2.1’de ayrıntılı olarak açıklandığı üzere program için her bir çıktısı ayrı ayrı olmak üzere ilişkilendirilmiş olup öğretim elemanlarının girmiş oldukları ders kapsamındaki sınav evrakları, öğrenci çalışmaları, değerlendirmeler vb. unsurlar kanıt olarak bulundurulmaktadır.

¹ 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.

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.

İlk kez MEDEK değerlendirmesine alınacaktır. Daha önce değerlendirmeye alınmamıştır.

- 4.2. 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.
- 4.3. 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.

Ölçüt 5. Eğitim Planı

- 5.1. Eğitim planını Tablo 5.1 ve Tablo 5.2'yi doldurarak veriniz.

Tablolar doldurulmuştur.

- 5.2. En az 5 AKTS, dış paydaş önerilerini dikkate alan ders/dersleri ve eğitim planına dahil edilme sürecini açıklayınız.

Dış paydaş önerilerini dikkate alan dersimiz bulunmamaktadır.

- 5.3. 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.

Program müfredatında 30 günlük staj vardır.

- 5.4. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin en az 20 AKTS olduğunu Tablo 5.3'te açıklayınız.

Tablo 5.3 doldurulmuştur.

- 5.5. 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 planında kamuoyuyla paylaşım süreci bulunmamaktadır.

5.6. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemini anlatınız.¹

Eğitim planının sürekli gelişimin sağlamak için kullandığımız bir yönetim sistemi bulunmamaktadır.

Tablo 5.1. Eğitim Planı

[GIDA TEKNOLOJİSİ]

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 DİLİ - I	Türkçe	X				
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ - I	Türkçe	X				
MATEMATİK	Türkçe		X			
BİLGİSAYAR	Türkçe	X				X
GENEL MİKROBİYOL OJİ	Türkçe			X		X
GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİSİ NE GİRİŞ	Türkçe			X		
GENEL KİMYA	Türkçe		X	X		
İNGİLİZCE - I	Türkçe	X				
MESLEK ETİĞİ	Türkçe			X		
2. Yarıyıl						
TÜRK DİLİ - II	Türkçe	X				
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ - II	Türkçe	X				
STAJ	Türkçe					X
BESLENME	Türkçe			X		
HİJYEN VE SANİTASYON	Türkçe			X		
LABORATUVAR TEKNİKLERİ	Türkçe			X		X
İNGİLİZCE - II	Türkçe	X				
ORGANİK TARIM ÜRÜNLERİ	Türkçe			X		
GIDA KİMYASI	Türkçe		X	X		
GIDA MİKROBİYOL OJİSİ	Türkçe			X		X
3. Yarıyıl						

¹ 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.

MEYVE SEBZE TEKNOLOJİSİ	Türkçe			X		X
GIDA ANALİZ TEKNİKLERİ	Türkçe			X		X
FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Türkçe			X		X
BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Türkçe			X		X
GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	Türkçe			X		X
ET TEKNOLOJİSİ	Türkçe			X		X
GIDA AMBALAJLA MA	Türkçe			X		
KARİYER PLANLAMA	Türkçe	X				
ŞARAP TEKNOLOJİSİ	Türkçe			X		
4. Yarıyıl						
STAJ	Türkçe					X
ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Türkçe			X		
KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTL ARI	Türkçe			X		
GIDA KATKI MADDELERİ	Türkçe			X		
İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	Türkçe			X		
BİTİRME ÇALIŞMASI	Türkçe			X		X
SÜT TEKNOLOJİSİ	Türkçe			X		X
TAHİL TEKNOLOJİSİ	Türkçe			X		X
GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	Türkçe			X		X
HAZIR YEMEK ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	Türkçe			X		

NOT: Ders sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz!

Tablo 5.2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri
[GIDA TEKNOLOJİSİ]

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyıl Dersi Seçen Öğrenci Sayısı	Dersin Türü ¹			
			Sınıf Dersi	Laboratuvar	Uygulama	Diğer
TKD 101	TÜRK DİLİ - I	62	X			
ATI 101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ - I	66	X			
ORT 103	MATEMATİK	54	X			
ORT 109	BİLGİSAYAR	32	X		X (%25)	
FENG 104	GENEL MİKROBİYOLOJİ	51	X		X (%25)	
GIT 102	GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİSİN E GİRİŞ	41	X			
KİM 117	GENEL KİMYA	77	X			
İNG 125	İNGİLİZCE - I	46	X			
BCT 227	MESLEK ETİĞİ	33	X			
TKD 102	TÜRK DİLİ - II	50	X			
ATI 102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ - II	55	X			
ASC 124	STAJ	???				X
FENG 405	BESLENME	31	X			
STT 101	HİJYEN VE SANİTASYON	33	X			
BIK 505	LABORATUVAR TEKNİKLERİ	36	X		X(%50)	
İNG 126	İNGİLİZCE - II	48	X			
GIT 108	ORGANİK TARIM ÜRÜNLERİ	34	X			
GIT 109	GIDA KİMYASI	33	X			
FENG 213	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	31	X		X(%25)	
GIT 225	MEYVE SEBZE TEKNOLOJİSİ	26	X		X(%25)	
GIT 226	GIDA ANALİZ TEKNİKLERİ	28	X		X(%50)	
GIT 227	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ	30	X		X(%50)	
GIT 228	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	23	X		X(%25)	
GIT 229	GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	21	X		X(%25)	
GIT 230	ET TEKNOLOJİSİ	21	X		X(%5)	
GIT 231	GIDA AMBALAJLAM A	17	X			
KRY 201	KARİYER PLANLAMA	19	X			

¹ Her dersin olduğu türleri yüzde olarak veriniz (%75 sınıf dersi, %25 laboratuvar gibi)

GIT 232	ŞARAP TEKNOLOJİSİ	28	X			
ASC120	STAJ	???				X
GIT 216	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	39	X			
BCT 232	KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLAR I	20	X			
FENG 403	GIDA KATKI MADDELERİ		X			
ASC 234	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	20	X			
ORT 220	BİTİRME ÇALIŞMASI	18	X		X(%75)	
GIT 233	SÜT TEKNOLOJİSİ	25	X		X(%25)	
GIT 234	TAHİL TEKNOLOJİSİ	29	X		X(%5)	
GIT 236	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	25	X		X(%25)	
GIT 235	HAZIR YEMEK ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	14	X			

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 ¹
		T	U	K	AKTS	
1. Yarıyıl						
GENEL MİKROBİ YOLOJİ	Türkçe	2	2	5	5	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik, Öğrenme Yetkinliği
GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİSİNE GİRİŞ	Türkçe	2	0	4	4	Bilgi-Kuramsal Olgusal, İletişim ve Sosyal Yetkinlik, Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği
GENEL KİMYA	Türkçe	2	0	4	4	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Öğrenme Yetkinliği
MESLEK ETİĞİ	Türkçe	2	0	4	4	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Öğrenme Yetkinliği
2. Yarıyıl						
BESLENME	Türkçe	2	0	2	2	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Öğrenme Yetkinliği
HİJYEN VE SANİTASYON	Türkçe	2	0	3	3	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Öğrenme Yetkinliği
LABORATUVAR TEKNİKLERİ	Türkçe	1	2	4	4	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik, Öğrenme Yetkinliği
ORGANİK TARIM ÜRÜNLERİ	Türkçe	2	0	3	3	Bilgi-Kuramsal Olgusal, İletişim ve Sosyal Yetkinlik, Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği

¹ Ölçüt. 9 da tanımlanan program özgü çıktıların dersle olan ilişki bu sütunda yazılmalıdır.

GIDA KİMYASI	Türkçe	3	0	4	4	Bilgi-Kuramsal Olgusal, İletişim ve Sosyal Yetkinlik, Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Türkçe	2	2	4	4	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik, Öğrenme Yetkinliği
3. Yarıyıl						
MEYVE SEBZE TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2	1	4	4	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik, Öğrenme Yetkinliği
GIDA ANALİZ TEKNİKLERİ	Türkçe	1	2	3	3	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik, Öğrenme Yetkinliği
FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2	1	4	4	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik, Öğrenme Yetkinliği Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik
BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2	1	4	4	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik, Öğrenme Yetkinliği
GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	Türkçe	2	0	3	3	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik, Öğrenme Yetkinliği
ET TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2	1	4	4	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik, Öğrenme Yetkinliği
GIDA AMBALAJLAMA	Türkçe	2	0	3	3	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Öğrenme Yetkinliği
ŞARAP TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2	0	3	3	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik, Öğrenme Yetkinliği
4. Yarıyıl						
ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2	0	3	3	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik, Öğrenme Yetkinliği Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik
KALİTE GÜVENÇİLİĞİ VE STANDARTLARI	Türkçe	2	0	3	3	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik, Öğrenme Yetkinliği
GIDA KATKI MADDELERİ	Türkçe	2	0	3	3	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik, Öğrenme Yetkinliği
İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	Türkçe	2	0	3	3	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik, Öğrenme Yetkinliği
BİTİRME ÇALIŞMASI	Türkçe	2	2	4	4	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Öğrenme Yetkinliği

SÜT TEKNOLO JİSİ	Türkçe	2	1	3	3	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik, Öğrenme Yetkinliği
TAHİL TEKNOLO JİSİ	Türkçe	2	1	3	3	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik, Öğrenme Yetkinliği
GIDALAR DA TEMEL İŞLEMLER	Türkçe	2	1	3	3	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik, Öğrenme Yetkinliği
HAZIR YEMEK ÜRETİM TEKNOLO JİSİ	Türkçe	2	0	3	3	Bilgi-Kuramsal Olgusal, Bilişsel Uygulamalı, Alana Özgü Yetkinlik, Öğrenme Yetkinliği

Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu

6.1.1. **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.

Tablo doldurulmuştur.

6.1.2. **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.

Programda görevli öğretim elemanlarının pratik ve teorik tecrübeleri öğretim faaliyetleri ve program eğitim planına göre yeterli oldukları değerlendirilmektedir.

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

Pamukkale Üniversitesi Akademik Teşvik Ödeneği Uygulama Usul ve Esasları çerçevesinde akademik çalışmalar teşvik edilmektedir. Bununla beraber Bilim, Sanat, Hizmet, Teşvik ve Başarı Ödülü Yönergesi ve 20.yıl sanat, hizmet, teşvik, bağış ve başarı ödülleri esasları ile ödüllendirme çalışmaları yapılmaktadır.
<https://cdn.pau.edu.tr/APP/SYBS/266/2/USUL%20ESASLAR.pdf>
<https://cdn.pau.edu.tr/APP/SYBS/263/2/20YılSanatHizmetTevsikBagisBasariOdulleriEsaslari.pdf>
<https://cdn.pau.edu.tr/APP/SYBS/186/2/Bilim%20Sanat%20Hizmet%20Tevsik%20Basari%20Ödülleri%20Yönergesi.pdf>

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

Programımıza atanan tüm öğretim üyeleri/öğretim elemanları Öğretim Üyeliğine Atanma Yönetmeliği, Pamukkale Üniversitesi Akademik Değerlendirme Yönergesi, Öğretim Üyesi Dışındaki Öğretim Elemanı Kadrolarına Yapılacak Atamalarda Uygulanacak Merkezi Sınav ile Giriş Sınavlarına İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmeliklerde belirlenen standartlar çerçevesinde atanmaktadır. Hem öğretim üyeleri hem de öğretim görevlileri yeniden atanmaları için bir değerlendirme formu hazırlanmakta ve bu form bölümümüz bölüm başkanı tarafından doldurularak yeniden atama işlemi gerçekleştirilmektedir. Atama süreleri kadronun niteliğine göre değişiklik gösterebilmektedir. Tüm bu süreçler ilgili mevzuatlar çerçevesinde yürütülmektedir. <https://www.pau.edu.tr/personel/tr/sayfa/mevzuat-31>

- 6.4. **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 Teknolojisi]

Öğretim Elemanının Adı ¹	Unvanı	Aldığı Son Derece	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok) ²		
			Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırmada	Sanayiye Verilen Danışmanlıkta
AYSEL YEŞİLYURTER	Dr. Öğr. Üyesi	Dr.			16		X (Yüksek)	
BEDRİYE DAVULCUTÜMER	Öğr. Gör. Dr	Dr			13		X (Yüksek)	
BURCU ÖZEL	Öğr. Gör. Dr	Dr			10		X (Yüksek)	

Tablo 6.2. Öğretim Kadrosu Yük Özeti

[Programın Adı]

Öğretim Elemanının Adı Soyadı (Unvanı)	Verdiği Dersler (Dersin Kodu/ Kredisi/ Dönemi/ Yılı) ³	Toplam Etkinlik Dağılımı ⁴		
		Öğretim	Araştırma ⁵	Diğer
AYSEL YEŞİLYURT ER (Dr. Öğr. Üyesi)	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ ORGANİK TARIM ÜRÜNLERİ BİTRME ÇALIŞMASI		X	

¹ Tabloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz. Gerekliyse ek satır ve sayfa kullanabilirsiniz.

² Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

³ Her öğretim elemanı için son iki dönemde verdiği tüm dersleri (başka programlarda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerekğinde ilave satır ekleyiniz.

⁴ 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

⁵ Araştırma faaliyeti olarak son iki dönemde gerçekleştirilen (Makale, Bildiri, Kitap, Proje, Paten sayısı)

BEDRİYE DAVULCU TÜMER (Öğr. Gör. Dr.)	MEYVE SEBZE TEKNOLOJİSİ HİJYEN VE SANİTASYON TAHİL TEKNOLOJİSİ SÜT TEKNOLOJİSİ GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ BİTİRME ÇALIŞMASI GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER ET TEKNOLOJİSİ GIDA ANALİZ TEKNİKLERİ	X	X	
BURCU ÖZEL (Öğr. Gör. Dr.)	GENEL MİKROBİYOLOJİ GIDA MİKROBİYOLOJİSİ BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ BİTİRME ÇALIŞMASI HAZIR YEMEK ÜRETİM TEKNOLOJİSİ GIDA AMBALAJLAMA GIDA KİMYASI FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ GIDA KATKI MADDELERİ BESLENME	X	X	

Ölçüt 7. Altyapı

7.1.1. 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.

Çal Meslek Yüksekokulunda çeşitli araştırmaların gerçekleştirilebileceği, ders kapsamında ödevlerin hazırlanabileceği otuz kişilik bilgisayar laboratuvarı öğrenciler için hazır bulunmaktadır. Ayrıca öğretim elemanları ve öğrencilerin kişisel bilgisayarlarına ve cihazlarına 7/24 kesintisiz Wİ-Fİ bağlantısı sağlanabilmektedir. Bununla birlikte öğretim elemanları sınıflarda ihtiyaç duymaları halinde projeksiyon cihazlarından yararlanabilmektedir. Ayrıca programımıza ait olarak bir laboratuvar bulunmaktadır. Laboratuvar öğrencilerin program çıktılarına ulaşması için gerekli olabilecek etüv, otoklav, yağ yakma cihazı, su banyosu, terazi, santrifüj makinesi, ultrasonik ekstraksiyon cihazı, tekstür cihazı, spektrofotometre vb. alet-ekipmanlar yer almaktadır.

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

Ek I.3'te verilen cihazlar Laboratuvar Teknikleri, Gıda Analiz Teknikleri, Fermente Gıdalar Teknolojisi, Gıdalarda Temel İşlemler vb. teorik+uygulama derslerinin uygulama kısmında kullanılmaktadır. Ayrıca hocalarımızın yapmış olduğu AB, TÜBİTAK, BAP projelerinde araştırma etkinliğini arttırmak amacıyla kullanılmaktadır.

- 7.2. Öğrencilerin ders dışı etkinlik yapmalarına olanak veren alan ve altyapıları kapsamında anlatınız.

Ders dışı etkinlik kapsamında öğrencilerimizin cvlerini güçlendirmek adına her yıl talepler doğrultusunda Çal Halk Eğitim Merkez Müdürlüğü'nün katkılarıyla mesleki sertifika programları açılmaktadır. Çal Gençlik Merkezinde öğrencilerimizin yararlanabileceği sosyal ve kültürel imkanlar ve çeşitli kulüpler bulunmaktadır. Çal İlçe Gençlik ve Spor Müdürlüğü'nün katkılarıyla öğrencilerimiz çeşitli turnuvalara katılabilmektedir. Okulumuzda 1 adet masa tesisi için masa ve ekipmanları bulunmaktadır. Ayrıca ders dışı etkinlik olarak öğrencilerimiz internet hizmetinden yararlanabilmektedir.

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

Öğrencilerimiz laboratuvar ortamında çalışırken yanma/yaralanmalara karşı laboratuvar önlüğü kullanılmaktadır. Laboratuvarda yapılan çalışmalara bağlı olarak eldiven ve maske kullanımı gerçekleştirilmektedir. Laboratuvarımızda bir adet yangın tüpü yer almaktadır. Kötü ve insan sağlığını tehdit edebilecek kimyasalların kullanımı durumunda laboratuvarımızda bulunan çeker ocak altında solumadan gerekli aktarımlar/hazırlamalar yapılabilmektedir. Laboratuvar Teknikleri dersi kapsamında laboratuvarda uyulması gereken kurallar anlatılmaktadır.

- 7.4. Öğrencilere alan ile ilgili araçları kullanmayı öğrenmeleri için sağlanan bilgiye erişim olanakları anlatınız.

Meslek yüksekokulumuz bünyesinde internet alt yapıli bilgisayar laboratuvarımızdan gerekli bilgiye erişim sağlamaktadır. Ayrıca merkez kampüste bulunan Prof. Dr. Fuat Sezgin Kütüphanesindeki kaynaklardan ve Online veri tabanlarından faydalanmaktadır.

- 7.5. Engelliler için alınmış olan altyapı düzenlemelerini anlatınız.

Yüksekokulumuz bünyesinde engelli bireyler için altyapı çalışmaları devam etmektedir.

- 7.6.1. Öğrencilerin kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

Çal Meslek Yüksekokulunda çeşitli araştırmaların gerçekleştirebileceği, ders kapsamında ödevlerin hazırlanabileceği otuz kişilik bilgisayar laboratuvarı öğrenciler için hazır bulunmaktadır. Yüksekokul öğrencilerimizin bilgisayar laboratuvarında hem ders kapsamında hem de kendi araştırmaları doğrultusunda kullandıkları bilgisayarlarda ofis paket programları ve internete erişim için gerekli altyapı mevcuttur. Ayrıca öğrencilerin hazırladıkları sunumların yapılabilmesi için sınıflarda projeksiyonlar vardır. Bunun yanında, yüksekokul öğrencilerimizin kayıt yenileme/ders seçme gibi işlemleri de rahatlıkla bilgisayar laboratuvarlarında gerçekleştirebilecek şekilde donatılmıştır.

- 7.6.2. Öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

Yüksekokulumuz öğretim elemanlarına tahsis edilmiş bilgisayarlarda gerekli olan ofis paket programları ve internete erişim için gerekli olan teknik altyapı kesintisiz bir biçimde sağlanmaktadır. Bununla birlikte, öğretim elemanları ihtiyaç duyduklarında her sınıfta bulunan projeksiyon cihazlarını kullanabilmektedir. Ayrıca sunumların yapılabilmesi için bu projeksiyonlar ile kullanıma hazır notebooklar mevcuttur. Öğretim elemanlarının kullandığı bilgisayarlarının hız ve kapasitelerinin artırılması gerekmektedir.

Ölçüt 8. Yönetim ve İdari Birimlerin Yapısı

- 8.1. Misyon ile uyumlu ve stratejik amaç ve hedeflerini gerçekleştirmeyi sağlayacak yönetim modeli ve organizasyonel yapılanması ile ilgili süreçleri açıklayınız.

Çal Meslek Yüksekokulu, Atatürk ilkeleri ve İnkılaplarını özümsemiş üstün nitelikli bireyler yetiştirmeyi; araştırma, eğitim ve hizmet alanlarında çalışmalar yapmayı ve toplum yararına meslek alanları ile ilgili ara eleman yetiştirmeyi ve bunları toplum yararına sunmayı görev edinmiştir. Programın nitelikli akademik kadrosu, bahsi geçen misyon doğrultusunda demokratik ve şeffaf bir yönetim politikasıyla süreci yürütmektedir. Programa ilişkin kararlar, ifade hürriyetini gözeterek, istişare yöntemiyle alınmaktadır. Yönetim ve program organizasyonu liyakate dayalı bir yapılanma içerisinde. Akademik personelin vizyonu doğrultusunda destekleyici ve tamamlayıcı nitelikte iş süreçlerini yürüten bir idari personel yapılanması mevcuttur. Sahip olunan bu organizasyon yapısı, içinde bulunulan dönemin gelişmeleri doğrultusunda yenilenmekte ve geliştirilmektedir.

- 8.2. İnsan kaynaklarının etkin ve verimli kullandığını güvence altına alan tanımlı politika ve süreçler açıklayınız

İnsan kaynakları yönetimi liyakate dayalı politikalarla gerçekleştirilmektedir. Kadrosunda 1 Dr. Öğretim Üyesi 3 Öğretim Görevlisi Dr. bulunan Program, bulunmaktadır. Kurumun misyonunun gerçekleştirilmesinde önemli bir nitelikli insan kaynağına sahiptir. Eğitim-öğretim ve müfredat süreçleri, kendisini sürekli yenileyen akademik kadronun etkisiyle zenginleştirilerek güncellenmektedir. Bunun haricinde kadronun sahip olduğu bilgi birikimi; konferanslar, söyleşiler ve sosyal etkinlikler gibi öğrenciyle etkileşimin yoğun olduğu yollarla öğrenciye kazandırılmaktadır. Öğrenci ve akademik kadro arasındaki nitelikli etkileşim, eğitim-öğretim süreçlerinin kalitesinin artırmaktadır.

- 8.3. Akademik ve idari personele yönelik tanımlı hizmet içi eğitim süreçleri açıklayınız.¹

Akademik ve idari personel yıl içerisinde Rektörlüğün ya da birimin planlamaları çerçevesinde hizmet içi eğitime tabii olabilmektedir. Personelin bir yıl içerisinde katıldığı hizmeti içi eğitimler şöyledir:

- Deprem Farkındalık Eğitimi,
<https://haber.pau.edu.tr/Haber/pau-deprem-simulasyonu-ile-farkindali-vebilinclendirme-egitimi-verildi>.
- Kızılay Kan Bağışı Eğitimi
<https://www.pau.edu.tr/acipayammyo/tr/haber/acipayam-myoda-kan-bagisi>
- Meslek Etiği Eğitimi

¹ Bu kısımda gerçekleştirilen hizmet içi eğitim faaliyetlerinin listelenmesi ve örnek kanıtlar sunulması beklenmektedir.

- Yangın Söndürme ve Yangın Tüpü Kullanma Eğitimi
- Resmi Yazışma Kuralları Eğitimi
- Döner Sermayelerde Harcama Talimatı Eğitimi
- Özel Güvenlik Eğitimi

<https://www.aydin24haber.com/pau-personeline-resmi-yazisma> egiticiligiegitimi verildi-832167h.htm

Bunun dışında akademik personel, belirledikleri ÜAK alanları doğrultusunda bireysel akademik gelişimlerini sürdürmektedir. Her bir akademik personelin gerek akademik gerekse idari gelişimleri YÖKSİS üzerinden görülmektedir.

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.

Program bulunduğu kurumun organizasyon şemasına bağlı olarak şeffaflık ilkesini gözetmekte, tüm eğitim öğretim süreçlerine dair bilgilendirmeleri gerek web sayfası gerekse sosyal medya yoluyla kamuoyu ile paylaşmaktadır. Bu sürecin işleyişinde örgütsel hiyerarşi gözetilmektedir ve tek kaynak üzerinden kamuoyu bilgilendirmeleri yapılmaktadır.

<https://www.pau.edu.tr/calmyo>

Ölçüt 9. Disipline Özgü Ölçütler

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

Derslerin teorik kısımları ağırlıklı olarak “anlatım” yöntemiyle öğrenciye aktarılmaktadır. Aktarılan teorik bilginin hazmedilmesi ve yorum yapma gücünün artırılması için “sorgulama”, “soru-cevap”, “tartışma” gibi yöntemlere başvurulmaktadır. Böylelikle akademisyen ve öğrenciler arasında bir “beyin fırtınası” gerçekleşmektedir. Bu yöntemlerle öğrencinin kendisini ifade etme, tartışma ve zihin yürütme süreçleri gelişmektedir. Derslerin uygulama kısımlarında ise; akademisyen ile öğrenci arasında iş birlikli bir öğrenme süreci yürütülmektedir. Öğrencinin kendini ifade etme, temsil etme ve iletişim becerilerini pratik etmek amacıyla sunum yöntemi sıklıkla başvurulan uygulamalardan biridir. Öğrenci etkili iletişim yöntemlerini pratik edecek ödev ve çalışmalarla teşvik edilmektedir. Öğrencinin konuşma ve anlatım becerilerinin gelişmesi için diksiyon uygulamaları yapılmaktadır. Bilgisayar, klavye ve sayısal uygulamalar akademisyenin gösterdiği biçimde sınıfta tekrar edilerek öğrenilmektedir. Kazandırılan tüm bilgi ve beceriler, ödev, ara sınav ve dönem sonu sınavlarıyla teorik ve pratik düzeyde ölçülmektedir.

EK I – PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER**I.1 Ders İzlençeleri¹**

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

DERS İZLENÇESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Analiz Teknikleri	GİT 226	Zorunlu	3	3	1	2

- Yüz yüze/Uzaktan
- Ders Yürütücüsü: Öğr. Gör. Dr. Bedriye Davulcu Tümer
- Ders Koordinatörü: Öğr. Gör. Dr. Bedriye Davulcu Tümer
- Dersin Amacı: Bu dersin amacı, öğrencilere gıda biliminde kullanılan temel gıda analiz tekniklerini gerçekleştirebilme becerilerini vermektir.
- Dersin Hedefi: Gıda endüstrisinde kullanılan farklı teknikleri tanımak ve kullanım alanlarına hakim olmak
- Dersin İçeriği: Gıda analizine giriş, örnekleme ve örnek hazırlama, pH metre, analitik verilerin değerlendirilmesi, titrasyon asitliği, nem ve toplam katı madde analizi, kül tayini, lif tayini, yağ tayini, protein tayini, vitamin analizi ve renk sistemleri.
- Dersin Öğrenim Çıktıları: Gıda analizlerinin önemini, gıdalarda analiz edilen özelliklerin gruplandırılmasını öğrenmek
Örnek alımını, örneklerin analize hazırlanmasını öğrenmek
Gıdalardaki nem, kül, briks, protein, yağ, renk, titrasyon asitliği, pH gibi temel terimleri ve önemlerini öğrenmek
Temel gıda analizlerini ve bunların analizinde kullanılan ekipmanları öğrenmek
Temel bazı analizleri laboratuvar ortamında uygulayabilme ve sonuçları hesaplayabilme becerisi kazanmak, Elde edilen sonuçlarla mevzuat arasında ilişki kurabilme becerisi kazanmak
Yasal analiz yöntemleri hakkında bilgi sahibi olmak, Uygun analiz yöntemi seçebilme becerisi kazanmak
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik): Bu ders ile gıda sanayinde ürünlerin analiz tekniklerinin ve özelliklerin oluşmasında önemini kavrarlar. Gıda analizlerinin önemini, gıdalarda analiz edilen özelliklerin gruplandırılmasını öğrenirler.
- Öğretim yöntem ve teknikleri: Yüz yüze anlatım, video
- Ölçme Değerlendirme: Ders geçme notu; ödev %20, ara sınav %20, final %60 ölçütleri ile hesaplanacaktır.
- Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.): Saldamlı, İ. (Ed), 2014. Gıda Kimyası. Hacettepe Üniversitesi yayınları, Ankara, Ders slaytları
- Ön koşul dersler ve Koşullar: Yok
- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri: program çıktıları içerisinde yer alan peynir üretmek, fermente süt üretimi yapmak ve süt ürünleri analizlerini yapmak kazanımlarına bu dersin öğrenim çıktıları katkı sağlamaktadır.
- Güncelleme Tarihi: Şubat 2024

¹ Bu bölümde eğitim bilgi sistemi altyapısı olan yükseköğretim kurumlarının ilgili web sayfasının adresini ve bir örnek görüntü paylaşılması yeterlidir.

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Gıda analiz ine giriş	+		
2	Gıda analiz çeşitl eri	+		
3	Gıda Anali z cihazl arı ve teknol ojileri	+		
4	Örnek alma teknik leri	+		
5	Su ve kuru madd e analiz leri	+		
6	Gıdal arda kül analiz leri	+		
7	Gıdal arda yağ analiz leri	+		
8	Protei n mikta rı tayini	+		
9	Protei n mikta rı tayini	+		
10	Gıdal arda enzim aktivi tesi tayini	+		

11	Gıdal arda vitam in tayini	+		
12	Gıdal arda asitlik tayini	+		
13	Gıdal arda pestis it tayini	+		
14	Gıdal arda mikot oksin tayini	+		

Dersin Gün ve Saati	
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	
İletişim Bilgileri	btumer@pau.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

I.3 Teçhizat

Terazi : kimyasal ve malzeme tartımı için kullanılır

- Mikroskop : Gözle görülemeyecek kadar küçük canlıların incelenmesi amacıyla kullanılır.
- İnkübatör ve çalkalamalı inkübatör: Fermente ürün üretimi ve mikroorganizmaları geliştirmek için uygun sıcaklık-süre ayarı yapılması için kullanılır.
- Otoklav : Mikrobiyolojide alet ekipman vb. steril etmek amacıyla kullanılır.
- Su banyosu : Ürünün belli bir süre istenilen sıcaklıkta bekletilmesi/çözülmesi amacıyla kullanılır.
- Buzdolabı: Kimyasal malzemelerin ve gıda malzemelerin soğukta muhafazası amacıyla kullanılmaktadır.
- Vorteks : çözeltilerin karıştırılması amacıyla kullanılır.
- Yaş yakma ünitesi: Protein tayininde numunenin yakılması amacıyla kullanılır.
- Distilasyon ünitesi: Yaş yakma işlemi sonunda ürün içerisindeki azotun serbest hale geçerek

ortamdan ayrılmasının sağlanması amacıyla kullanılır.

- Bilgisayar : Bilgi ve iletişim teknolojisi dersi kapsamında yararlanılmaktadır. Ayrıca ihtiyacı olan öğrencilerin internet erişimi, ödev, sunum hazırlama vb. ihtiyaçlarında yararlanılmaktadır.
- İnternet : Ders içerisinde öğrencilerin araştırma yapması ve gerekli video/resim/makale paylaşımı amacıyla kullanılmaktadır.
- Projeksiyon: Ders anlatımları ve sunum amacıyla kullanılmaktadır.

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	: PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ
Web adresi	: https://www.pau.edu.tr/
Adres	: Kınıklı Mahallesi Üniversite Caddesi No:11 20160 Pamukkale / DENİZLİ
Yönetim statüsü (devlet, vakıf)	: Devlet Üniversitesi
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 1993-1994
Üniversite yönetimi ile ilgili bilgiler	
Rektör Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof. Dr. Mahmud GÜNGÖR
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof. Dr. Mehmet İNEL
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof. Dr. Ersan ÖZ
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof. Dr. İbrahim TÜRKÇÜER
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:
Genel sekreter Adı Soyadı (akademik unvanı /idari)	: Fatih IŞIK
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	: https://www.pau.edu.tr/pau/tr/kurumsal/misyonvizyon-ve-degerler
Üniversitenin vizyonu	: https://www.pau.edu.tr/pau/tr/kurumsal/misyonvizyon-ve-degerler
Üniversitenin değerleri	: https://www.pau.edu.tr/pau/tr/kurumsal/etikdegerler-ve-ilkeler
Üniversitenin etik ilkeleri	: https://www.pau.edu.tr/pau/tr/kurumsal/etikdegerler-ve-ilkeler
Üniversitenin sloganı	: Üniversite Hayatın Rehberidir

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.

Yüksekokulumuzdaki tüm sınıflarda öğretim elemanlarının ders materyallerini görsel olarak öğrencilerle paylaşabileceği projeksiyon cihazı mevcuttur. Tüm sınıflarda eduroam internet hizmeti gerekli altyapı düzenlemeleriyle iyileştirilmiş olup öğretim elemanları ve öğrencilerin kullanımına sunulmuştur. Çeşitli araştırmaların gerçekleştirilebileceği, ders kapsamında ödevlerin hazırlanabileceği otuz kişilik bilgisayar laboratuvarı öğrenciler için hazır bulunmaktadır. Kütüphane hizmetiyle çeşitli öğrenme etkinlikleri yerine getirilebilmektedir. Aynı zamanda öğretim elemanları ve yüksekokulumuz öğrencileri kişisel bilgisayarlarına 7/24 kesintisiz wi-fi bağlantısı sağlayabilmektedir. Yüksekokul laboratuvarı öğrencilerin program kapsamında öğretilen temel analiz ve uygulamaların gerçekleştirilmesi için kapasite ve teçhizat açısından yeterli olmaktadır.

Yüksekokul öğrencilerimiz, ders dışında çeşitli etkinlikler yapabilmeleri için 100 kişilik konferans salonundan yararlanmaktadır. Bu konferans salonunda farklı sosyal ve kültürel aktiviteler gerçekleştirilmekte olup mevcut ses sistemi, wi-fi imkânı ve bilgisayar öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır. Ayrıca okulumuzda, öğretim elemanları, idari personel ve destek personeline sağlanan ofis imkanları mevcuttur. Her öğretim elemanına şahsi oda tahsis edilmiş olup, masaüstü bilgisayarları da mevcuttur. Gerekli olan ofis malzemeleriyle donatılmış olan odalarda ihtiyaç halinde her an gerekli araç gereç temin edilebilmektedir. Öğretim elemanlarının sınav evrakları, ders kitapları vb. eğitim materyallerini muhafaza edebilecek her türlü imkân mevcuttur. İdari personeller için de aynı şartlar söz konusudur. Her idari personele tahsis edilmiş masa, bilgisayar ve gerekli olan tüm araç gereç kurum bünyesinde mevcuttur.

Yüksekokulumuzun ihtiyaç duyduğu teknik destek, birimimiz bünyesinde istihdam edilen teknisyen aracılığıyla eksiksiz ve hızlı bir biçimde çözüme kavuşturulmaktadır. Öğrencilerimizin istek ve talepleri yüksekokulumuzdaki ilgili birimler tarafından yerine getirilmektedir. Öğrenci istek ve ihtiyaçlarının yerine getirilmesi için yeterli ve nitelikli personel kurumda mevcuttur. Öğrencilerin ve öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapıları dahilinde, yüksekokulumuz öğretim elemanlarına tahsis edilmiş bilgisayarlarda gerekli olan ofis paket programları ve internete erişim için gerekli olan teknik altyapı kesintisiz bir biçimde sağlanmaktadır.

Bununla birlikte, öğretim elemanları ihtiyaç duyduklarında her sınıfta bulunan projeksiyon cihazlarını kullanabilmektedir. Ayrıca sunumların yapılabilmesi için bu projeksiyonlar ile kullanıma hazır notebooklar mevcuttur. Yüksekokul öğrencilerimizin bilgisayar laboratuvarında hem ders kapsamında hem de kendi araştırmaları doğrultusunda kullandıkları bilgisayarlarda ofis paket programları ve internete erişim için gerekli altyapı mevcuttur. Bunun yanında, yüksekokul öğrencilerimizin kayıt yenileme/ders seçme gibi işlemleri de rahatlıkla bilgisayar laboratuvarlarında gerçekleştirebilecek şekilde donatılmıştır.

Yüksekokul öğrencilerimize hizmet veren kütüphanede toplam 8840 kitap ve 4'er kişilik 8 masa bulunmaktadır. Çeşitli kategorilerde tasniflenmiş olan kütüphane, öğrencilerin öğrenim gördüğü dersler ile ilgili kaynakları da içinde barındırmaktadır. Kütüphane salonunda öğrencilerin araştırma yapabilmeleri için iki adet bilgisayar mevcuttur. Aynı zamanda, öğrencilerimizin kütüphane hizmetinden hızlı bir şekilde yararlanabilmesi adına kütüphane personeli yüksekokulumuz tarafından tahsis edilmiştir.

II.2 Meslek Yüksekokuluna İlişkin Bilgiler

Genel Bilgi

Meslek Yüksekokul (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	:Çal Meslek Yüksekokulu
Web adresi	: https://www.pau.edu.tr/calmyo
İletişim adresi	:İsmailler Mahallesi No:1 Çal/DENİZLİ
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	:Özkan ÖZBEK (Doç. Dr.)
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	:Burcu ÖZEL (Öğr. Gör. Dr.)
Görev dağılımı	: Sorumlu olduğu komisyonlar; Gıda Teknolojisi Programı Değerlendirme Komisyonu Eğitim Komisyonu Birim Kalite Komisyonu Staj Komisyonu Satın Alma ve Değerlendirme Komisyonu Gıda Teknolojisi Programı
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Öğr. Gör. Dr. İbrahim Korkmaz KAHRAMAN
Görev dağılımı	: Muhasebe ve Vergi Uygulamaları Değerlendirme Komisyonu Muafiyet ve İntibak Komisyonu Disiplin Komisyonu Muhasebe ve Vergi Uygulamaları Programı
Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı	
MYO misyonu	https://www.pau.edu.tr/calmyo/tr/sayfa/misyon-36
MYO vizyonu	https://www.pau.edu.tr/calmyo/tr/sayfa/vizyon-46

Meslek Yüksekokulundaki Programlar

Programın Adı ¹	Türü ²		Değerlendirme için Başvuruda Bulunmuş ³		Mevcut, ancak Değerlendirme için Başvurmamış ⁴	
	Normal Öğretim	İkinci Öğretim	Akreditasyonu		Akreditasyonu	
			Var	Yok	Var	Yok
1.Gıda İşleme	X			X		X
2.Bitkisel ve Hayvansal Üretim	X			X		X
3.Muhasebe ve Vergi	X			X		X

Organizasyon Şeması

¹ Program adını üniversite kataloğunda geçtiği biçimde yazınız.

² Programın farklı türleri için (Normal Öğretim, İkinci Öğretim, vb.) ayrı satırlar kullanınız.

³ Yalnızca bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesi istenen programları belirtiniz.

⁴ Bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesini istemediğiniz programları belirtiniz

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.Gıda İşleme	3	2						
2.Bitkisel ve Hayvansal Üretim	6	2						
3.Muhasebe ve Vergi	2	2						
<i>⁽¹⁾ Bu tabloyu, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.</i>								
<i>⁽²⁾ Destek verilen bölümler, değerlendirilen programdaki öğretim elemanlarının diğer bölümlerde verdiği dersler.</i>								
<i>⁽³⁾ Bu sütuna, tam zamanlı öğretim elemanlarının toplam sayısını yazınız.</i>								
<i>⁽⁴⁾ Haftalık yük (HY): Öğretim elemanları için verdikleri toplam ders saati, diğer görevliler için haftalık çalışma saatidir.</i>								

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
Muhasebe ve Vergi	1	2						
<i>⁽¹⁾ Bu tabloyu, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.</i>								
<i>⁽²⁾ Programın destek aldığı bölümler, bu bölümlerdeki öğretim elemanlarının değerlendirilen program için verdiği dersler.</i>								
<i>⁽³⁾ Bu sütuna, tam zamanlı öğretim elemanlarının toplam sayısını yazınız.</i>								
<i>⁽⁴⁾ Haftalık yük (HY): Öğretim elemanları için verdikleri toplam ders saati, diğer görevliler için haftalık çalışma saatidir.</i>								

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	11			11	
Toplam					
Teknisyenler/Uzmanlar	-				

Diğer idari görevliler	4				
Diğer ⁽⁴⁾	7				
⁽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 konusuysa 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]		361	60 5	966	171
[1 önceki yıl]		353	57 8	931	223
[2 önceki yıl]		255	51 2	767	234

Program: 515 - GIDA İŞLEME

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[İçinde bulunulan akademik yıl]		35	34	69	11
[1 önceki yıl]		30	26	56	6
[2 önceki yıl]		33	23	66	12

Program: 767 - BİTKİSEL VE HAYVANSAL ÜRETİM

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[İçinde bulunulan akademik yıl]		-	2	2	-
[1 önceki yıl]		-	2	2	-
[2 önceki yıl]		-	7	7	-

Program: 517 - MUHASEBE VE VERGİ

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[İçinde bulunulan akademik yıl]		23	32	55	7
[1 önceki yıl]		24	27	51	1
[2 önceki yıl]		19	28	47	7

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.

Programımızda farklı kredi tanımları kullanılmamaktadır.

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.

Gıda Teknolojisi Programı'na Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi'nin (ÖSYM) yaptığı Yükseköğretim Kurumları Sınavı'nın TYT puan türündeki tercih sıralamasına göre yerleştirmesi yapılır. Üniversite sınavında yeterli puan alan ve programımızı tercih eden öğrenciler, Gıda Teknolojisi ön lisans programına kayıt yaptırmaya hak kazanırlar.

Öğrenci diğer kurumlardan ders almış ise müfredatlarında belirtilen bazı derslerden muaf olma isteğinde bulunabilirler. Pamukkale Üniversitesi Önlisans Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği Madde 22 ve Pamukkale Üniversitesi Eşdeğerlik, Muafiyet ve İntibak Yönergesi Madde 5'e göre öğrencinin bir dersten muaf olma isteğinde bulunabilmek için, o dersi ya da eşdeğerini, daha önce bir yükseköğretim kurumunda almış ve başarmış olması gerekir. Muaf olma isteğinde bulunan öğrenci üniversiteye ilk kayıt olduğu dönemde, mevzuatta belirtilen tarihleri dikkate alarak sistem üzerinden başvuru yapması gerekir. Sistem üzerinden muafiyet başvurusu yapması gereken öğrenci daha önce öğrenim gördüğü yükseköğretim kurumundan aldığı derslere ait not durum çizelgesini, ders içeriklerini ve/veya ders öğrenme kazanımlarını sisteme yüklemek zorundadır. Sisteme yüklenen belgelerin doğru ve tam olmasından öğrenci sorumludur. Öğrencinin daha önce öğrenim gördüğü yükseköğretim kurumundan onaylı ya da e-Devlet üzerinden alınmış not durum çizelgesini ilgili akademik alt birime başvuru süresi içerisinde teslim etmesi gerekmektedir. Başvuru, değerlendirme için görevlendirilen öğrenci danışmanı ve komisyon tarafından incelenir. Komisyon, öğrencinin eşdeğerlik, muafiyet ve intibak talebini inceleyerek değerlendirmesini yapar ve sistem üzerinden muafiyet talebine onay verir. Daha sonrasında öğrencinin sisteme yüklediği evraklar, transkript ve ders içerikleri, programımız bünyesindeki müfredat ve ders içerikleri ile karşılaştırılır ve buna göre eşdeğerlik verilir. Eşdeğerlik verilme şartları Pamukkale Üniversitesi Eşdeğerlik, Muafiyet ve İntibak Yönergesinde bulunmakla birlikte, bir derse eşdeğerlik verilebilmesi için ders içeriklerinin veya ders öğrenme kazanımlarının en az %75 oranında uyumlu olması gerekmektedir. Ayrıca eşdeğer sayılacak dersin haftalık ders saatinin

veya AKTS kredisinin uyumlu olması beklenir. Mevzuata göre yapılan değerlendirmeler sonucunda, ders muafiyet talebinde bulunan öğrencinin uygun olan derslerine eşdeğerlik verilerek bir eşdeğerlik tablosu hazırlanır ve yönetim kurulu kararıyla öğrencinin kataloğuna işlenir.

Bakınız: <https://www.pau.edu.tr/pau/tr/mevzuat>; Pamukkale Üniversitesi Önlisans Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği ve Pamukkale Üniversitesi Eşdeğerlik, Muafiyet ve İntibak Yönergesi

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.

Programa geçiş yapılabilmesi için, öğrencinin öğrenim görmekte olduğu programdaki genel not ortalamasının 3.30 veya üzeri olması veya kayıt olduğu yıldaki merkezi yerleştirme puanının, geçmek istediği diploma programının o yılki taban puanına eşit veya yüksek olması gerekir. Üniversite içi programlar arası yatay geçişlerde, öğrencinin başvurduğu döneme kadar kayıtlı olduğu diploma programında sorumlu olduğu tüm dersleri başarmış ve akademik ortalamasının en az 2.50 olması şartı aranır. Başvurularla ilgili ön değerlendirmeyi, ilgili akademik birimler tarafından oluşturulan yatay geçiş / intibak komisyonları yapar. Başvurular, adayların akademik not ortalaması, farklı puan türlerindeki programlara geçiş için merkezi yerleştirme puanı dikkate alınarak ayrılan kontenjana göre geçiş sağlanır. Programa yatay geçiş yerleştirme işlemleri, ilgili akademik birimin yönetim kurulu kararı üzerine yapılır. Dörtlülük veya yüzlük sisteme göre elde edilen başarı notlarının birbirine dönüştürülmesinde, Yükseköğretim Yürütme Kurulu tarafından belirlenen dönüştürme tabloları kullanılır.

Programa yapılan yatay geçiş başvurularının değerlendirme sonuçları, aday başvuru sistemi üzerinden ilan edilir. Başvurularla ilgili ön değerlendirmeyi, yatay geçiş komisyonu yapar. Yatay geçiş başvurusunda bulunan öğrencilerin değerlendirme puanı, aşağıdaki formüle göre hesaplanır. Adayın dörtlülük sistemdeki not ortalamasının, yüzlük sisteme çevrilmesinde Yükseköğretim Yürütme Kurulu tarafından belirlenen dönüştürme tabloları kullanılır. Elde edilen notlar büyükten küçüğe doğru sıralandıktan sonra, en yüksek notlu öğrenciden başlanarak kontenjan dâhilinde yatay geçiş yapacak öğrenciler belirlenir.

$$\text{Başarı Puanı} = (\text{ÖYP} / \text{PTP} \times 100) \times 0,80 + (\text{GANO} \times 0,20)$$

ÖYP: Adayın İlgili Programa Yerleştiği Yıldaki ÖSYM Yerleşme Puanı

PTP: Adayın Pamukkale Üniversitesinde Geçiş Yapmak İsteddiği Programın İlgili Yıldaki Taban Puanı (ÖSYS/YKS Genel Yerleştirme En Küçük Puanı)12

GANO: Adayın Genel Akademik Not Ortalaması (100'lük Sistem)

Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) her yıl, meslek yüksekokulu ve açık öğretim önlisans mezunları ile o yıl son sınıfta olup staj dışındaki mezuniyet şartlarını yerine getirenlerin hangi lisans programlarına dikey geçiş için başvurabileceklerini, bu programların koşullarını ve bu programlara alınacak öğrenci sayılarını gösteren bir kılavuz hazırlar. Bu kılavuzda, adayların nasıl başvurabilecekleri, lisans programı tercihlerini nasıl yapacakları, sınav, değerlendirme ve yerleştirme işlemleri, meslek yüksekokulu müdürlükleri ve açık öğretim önlisans programlarının bağlı olduğu birimlerce yürütülecek işlemlerle ilgili ilke ve kurallar yer alır. Bu kılavuz, Yükseköğretim Kurulunun onayı ile yürürlüğe girer. Meslek yüksekokulu müdürlüğü başvurma belgelerinin koşullara uygunluğunu kontrol ederek onaylanmasından, başvuru evrakının başvuru süresi sonunda ÖSYM'ye ulaştırılmasından ve son sınıflarda okuyan öğrencilerin mezuniyet işlemlerini Ağustos ayının üçüncü haftasına kadar tamamlayarak mezun olsun veya olmasın, başvursun veya başvurmasın tüm adayların akademik not ortalamalarını ÖSYM'den elektronik ortamda gönderilen listelere işleyerek bu listelerin 31 Ağustos tarihine kadar ÖSYM'ye gönderilmesinden sorumludur.

Başvuruları kabul edilen adaylar sözel ve sayısal bölümlerden oluşan bir yetenek sınavına alınırlar. Yerleştirmede, adayların yetenek sınavında elde ettikleri puanlar ile adayların akademik not ortalamaları göz önünde tutularak belirlenen Ön Lisans Başarı Puanı dikkate alınır. Akademik not ortalamalarından elde edilecek Önlisans Başarı puanlarının sınav puanlarına katılarak Dikey Geçiş Sınavı Puanının nasıl hesaplanacağı ÖSYM tarafından belirlenir ve Dikey Geçiş Sınavı Kılavuzunda yer alır. ÖSYM, başvurma koşullarını taşıyan adayları, yerleştirme puanları ve lisans programlarının kontenjan ve koşullarını göz önünde tutarak, Üniversite Seçme Sınavı sonuçları açıklandıktan sonra yapacakları tercihleri göz önüne alınarak, lisans programlarına yerleştirir.

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.

Öğrenci anadal önlisans diploma programında en erken ikinci yarıyılın başında, en geç ise üçüncü yarıyılın başında başvurabilir. Başvuru anında anadal diploma programındaki genel not ortalaması en az 4 üzerinden 2.75 olan ve anadal diploma programının ilgili sınıfında başarı sıralaması itibari ile en üst %20'sinde bulunan öğrenciler ikinci anadal diploma programına başvurabilirler. Anadal diploma programındaki genel not ortalaması en az 4 üzerinden 2.75 olan ancak anadal diploma programının ilgili sınıfında başarı sıralaması itibari ile en üst %20'sinde yer almayan öğrencilerden çift anadal yapılacak programın ilgili yıldaki taban puanından az olmamak üzere ÖSYM yerleşme puanına sahip olanlar da çift anadal programına başvurabilirler. İkinci anadal diploma programına başvurabilmesi için öğrencinin başvurduğu yarıyla kadar anadal diploma programında aldığı tüm dersleri başarıyla tamamlaması gerekir. Öğrencinin ikinci anadal programından mezun olabilmesi için anadal programındaki genel not ortalamasının en az 4 üzerinden 2.75 olması gerekir. Çift anadal öğrenimi süresince öğrencinin anadal programındaki genel not ortalaması bir defaya mahsus olmak üzere 4 üzerinden 2.50'ye kadar düşebilir. Anadal programındaki genel not ortalaması ikinci kez 4 üzerinden 2.75'in altına düşen öğrencinin ikinci anadal diploma programından kaydı ilgili akademik birim tarafından yönetim kurulu kararı ile silinir. Başvuran sayısının kontenjanı aşması durumunda, akademik not ortalaması yüksek olan öğrenciye öncelik tanınır. Akademik not ortalamasının eşit olması durumunda anadal programına yerleştiği yıla ait ÖSYM yerleşme puanı yüksek olan öğrenciye öncelik verilir. Çift anadal programına başvurular akademik takvimde belirtilen tarihlerde başvuru dilekçesi ve not durum çizelgesi ile ikinci anadal yapılacak bölüme yapılır. İlgili bölüm tarafından başvurusu uygun görülen öğrencinin kabul işlemi başvuru bölümünün önerisi üzerine bağlı olduğu Yüksekokul Yönetim Kurulu kararı ile tamamlanır. Aynı anda birden fazla ikinci anadal diploma programına kayıt yapılamaz. Ancak, aynı anda ikinci anadal ve yandal programına kayıt yapılabilir.

Çift anadal programı, öğrencinin anadalında yer alan ve iki program için de ortak kabul edilen dersler (genel kültür vb. alan dışı dersler) ile birlikte çift anadal programı açan birim tarafından teklif edilen ve Senato tarafından kararlaştırılan toplamda 120 (yüz yirmi) AKTS değerindeki derslerden oluşur. Öğrencinin ikinci anadal programındaki başarı durumu anadal programındaki mezuniyetini etkilemez. Anadal programından mezuniyet hakkını elde eden öğrenci, ikinci anadal programını tamamlamasa bile anadal programı diplomasını alabilir. Çift anadal programından iki yarıyıl üst üste ders almayan öğrencinin bu programdan kaydı ilgili akademik birim tarafından yönetim kurulu kararı ile silinir. Çift anadal programı için öğrenciden ayrıca katkı payı/öğrenim ücreti alınmaz.

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.

Yüksekokulumuzda yandal programı bulunmamaktadır

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.

Mezuniyet şartları, Pamukkale Üniversitesi Önlisans, Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği'nin 43. maddesinde düzenlenmiştir. Programı tamamlayan öğrencilerin ilgili yönetmelik maddesi şartlarını sağlayıp sağlamadığı öğrencilerin danışmanları tarafından kontrol edilir. Bu kontrol pusula sistemi üzerinden, Öğrenci Bilgi Sistemi>Öğrenci Katalog İşlemleri>Öğrenci Mezuniyet AKTS Kontrol kısmından yapılır ve öğrencilerin mezuniyet için tamamlamaları gereken AKTS kontrol edilir.

Mezuniyet için en az 120 AKTS ders yükünü, en az 2.25 (2018-2019 akademik yılı öncesi Pamukkale Üniversitesi'ne kayıt olan öğrenciler için 2.30) akademik ortalamayı ve işletmede mesleki eğitim (staj) uygulamalarını (70 iş günü) başarıyla tamamlayan öğrencilerin mezuniyetleri için danışmanları tarafından uygunluk raporu düzenlenir ve böylece mezuniyet işlemleri başlatılır. Dolayısıyla öğrencilerin mezuniyetine karar vermek için toplamda en az 120 AKTS'yi kazanıp kazanmadığına, tüm derslerden geçer ya da koşullu geçer not alıp almadığına, akademik ortalama şartını sağlayıp sağlamadığına ve dönem stajını yapıp yapmadığına bakılarak karar verilir. 4 yarıyılı tamamlamış olmasına rağmen, eksik kredi, düşük akademik ortalama gibi mezuniyetine engel bir durumu olan öğrenciler, bu şartları sağlayıncaya kadar mezuniyet hakkı elde edemez ve bu süreç içerisinde danışmanları tarafından yönlendirilir.

Mezuniyet işlemlerinin başlatılması için öğrencinin başvurusu beklenmeden otomasyon sisteminden alınan rapor doğrultusunda danışmanın önerisi, mezuniyet komisyonunun görüşü ve ilgili yönetim kurulu kararı ile öğrencinin mezun olduğuna karar verilir. Öğrencinin mezuniyet ve diploma işlemleri için gerekli evraklar Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına gönderilir. Mezuniyetine karar verilen öğrencinin öğrencilik statüsü sona erer. Programda öğrenim gören öğrencilerin mezuniyetine karar vermede kullanılan yöntemler, ilgili yönetmelik maddesine göre belirlendiği için güvenilir ve mevzuat öğrencilerin mezuniyet koşullarını sağlayıp sağlamadıklarını garanti altına alır.

Bakınız: <https://www.pau.edu.tr/pau/tr/mevzuat> / Pamukkale Üniversitesi Önlisans, Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği