



Öz Değerlendirme Raporu

*192.168.11.51
1523
21.11.2023*

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ

SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PR.

Senem Tüfekçi (Başkan)

Sinan AKBAL (Uye)

Atike Nur DURAK (Uye)

6.08.2021-17.09.2021

0. GİRİŞ

0.1. İLETİŞİM BİLGİLERİ (Hazırlanmakta olan Öz Değerlendirme Raporu hakkında iletişim kurulacak sorumlu kişiyi (Bölüm başkanı ya da onun tayin edeceği birisi) belirtiniz; ad, adres, telefon ve faks numaraları ve e-posta adresini veriniz.)

Öğr. Gör. Senem TÜFEKÇİ (Bölüm Başkanı)

Adres: Yeni Mahalle İnönü Bulvarı No: 24 Acıpayam / DENİZLİ / TÜRKİYE

Telefon: 0 258 518 22 00 / 507

Faks: 0 258 518 22 96

e-posta: stufekci@pau.edu.tr

0.2. PROGRAM BAŞLIKLARI (Opsiyonlar dâhil olmak üzere, transkriptlerde (öğrenci not durum belgelerinde) ve diplomalarda yer aldığı biçimde, program çerçevesinde verilen tüm derecelerin adlarını yazınız ve gerekli açıklamaları veriniz.)

Programın adı “Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı”dır.

0.3. PROGRAMIN TÜRÜ (Programın türünü (normal öğretim, ikinci öğretim gibi) belirtiniz.)

Normal Öğretim

0.4. PROGRAMDAKİ EĞİTİM DİLİ (Programı yürütürken kullanılan eğitim dilini (Türkçe, İngilizce, % 30 İngilizce, vb.) veriniz.)

Programda %100 Türkçe eğitim verilmektedir.

0.5. PROGRAMIN KISA TARİHÇESİ VE DEĞİŞİKLİKLER (Programın kısa bir tarihçesini veriniz ve programda yapılan büyük çaplı son değişiklikleri (varsa daha önceki Akreditasyon Kuruluşu değerlendirmesinden geçmiş programlarda son değerlendirmeden itibaren olanlara ağırlık vererek) açıklayınız.)

Pamukkale Üniversitesi Acıpayam Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı 2011-2012 eğitim-öğretim yılında ön lisans öğrencisi olarak eğitim-öğretime başlamış olup, programda alanında uzman üç öğretim görevlisinden oluşmakta olup programın genel kontenjanı 20’dir. Program, kurulduğu tarihten itibaren 8. dönem mezunlarını vermiştir.

0.6. ÖNCEKİ YETERSİZLİKLERİN VE GÖZLEMLERİN GİDERİLMESİ AMACIYLA ALINAN ÖNLEMLER (Bundan önceki en son genel değerlendirme veya ara değerlendirme sonucunda programda bazı yetersizlikler ve/veya gözlemler tespit edildiyse, bunları, en son öz değerlendirme raporunda yer aldığı sırasını değiştirmeden, teker teker yazınız ve her birinin giderilmesi için alınan önlemleri ayrı ayrı belirtiniz. Bir önceki değerlendirme sırasında tüm programlar için ortak olarak saptanmış yetersizlikler ve/veya gözlemler varsa, bunlardan da her programa ait öz değerlendirme raporunda ayrı ayrı söz edilmelidir. Programda ilk kez öz değerlendirme yapılacak ise, bu alt bölümde sadece bu durumu belirtmeniz yeterlidir.)

Programda, öz değerlendirme ilk kez yapılmaktadır.

1. ÖĞRENCİLER

1.1. ÖĞRENCİ KABULLERİ (1.1.1 Programa hangi süreçle öğrenci kabul edildiğini açıklayınız.

1.1.2 Tablo 1.1’e son beş yıla ilişkin kontenjanları, programa yeni kayıt yaptıran öğrencilerin sayılarını, ÖSYS puanlarını ve başarı sırasını yazınız. (Son beş yıla ilişkin kontenjan ve programa yeni kayıt yaptıran öğrencilerin sayıları bilgisine ulaşmak için; Pusula Bilgi Sistemi > Kurumsal Veri

Değerlendirme Sistemi > Öğrenci Verileri > Öğrenci Kontenjan Doluluk Oranları adımlarını izleyebilirsiniz. Son beş yıla ilişkin öğrencilerin ÖSYS puanları ve başarı sırası bilgilerine ulaşmak için; Pusula Bilgi Sistemi > Kurumsal Veri Değerlendirme Sistemi > Öğrenci Verileri > Öğrenci Yerleşme Puanları adımlarını izleyebilirsiniz.) 1.1.3 Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayılarıyla bu öğrencilerle ilgili göstergelerin yıllara göre değişiminin bir değerlendirmesini veriniz. Programa kabul edilen öğrencilerin, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya ne düzeyde sahip olduklarının bir değerlendirmesini veriniz. 1.1.4 Programa kabul edilen öğrenciler için hazırlık sınıfı varsa, bu uygulamayla ilgili düzenlemeleri açıklayınız ve program öğrencilerinin hazırlık sınıfındaki başarı durumuna ilişkin istatistiksel bilgi veriniz. Bu amaçla tablo kullanabilirsiniz.)

Gıda İşleme Bölümü Süt ve Süt Ürünleri 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, Kurumlararası Yatay Geçiş, Merkezi Yatay Geçiş ile öğrenci başvurusu halinde, başvurunun ilgili yönetmelik maddesine ve usule uygun olup olmaması sonucuna göre öğrenci kabul edilmektedir.

Programın kontenjanı 20 olarak belirlenmiş olup, okul birincileri için 1 kontenjan daha ilave edilmiş ve genel kontenjan 21 olarak belirlenmiştir. Tablo 1.1'e son beş yıla ilişkin programın kontenjanları, programa yeni kayıt yaptıran öğrencilerin sayıları, ÖSYS puanları ve başarı sıraları görülmektedir.

Program kontenjanı öğrenci tercihlerindeki azalmadan kaynaklı olarak son yıllarda düşmektedir. Doluluk oranlarına baktığımızda ise yıllara göre değişkenlik göstermektedir. 2016-2017 akademik yılından itibaren son 5 yılda doluluk oranları sırasıyla %87,8, %17,07, %85,71, %30,77 ve %57,14 olmuştur. Programın mevcut kontenjanının okulun fiziki ve teknik şartları gözönünde bulundurulduğunda yeterli olduğu düşünülmektedir.

Programda eğitim gören öğrenciler, programın gerektirdiği bilgi, beceri ve davranışları öngörülen sürede kazanmaktadır. Programda öğrenciler içme sütü teknolojisi, peynir teknolojisi, fermente süt ürünleri gibi derslerle farklı süt ürünlerinin üretimini öğrenirken mikrobiyoloji, süt mikrobiyolojisi, laboratuvar teknikleri, çiğ süt analizleri gibi derslerle de laboratuvar becerilerini artırmaktadır. Ayrıca bilgi ve iletişim teknolojisi, iş sağlığı ve güvenliği, iletişim vb. derslerle iş hayatında gerekli olan temel becerileri kazandırılmaktadır. Tablo 1.1'de görüldüğü gibi son yıllarda programı tercih eden öğrencilerin ÖSYS başarı sıralamalarında düşüş olmasına rağmen programın amaçladığı yeterli bilgi ve donanımına sahip olabilecek nitelikte olduğu düşünülmektedir.

Program kapsamında hazırlık sınıfı bulunmamaktadır.

Kanıtlar

[Tablo 1.1.docx](#)

1.2. YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER, ÇİFT ANADAL VE DERS SAYMA (1.2.1 Tablo 1.2'yi son beş yıl için doldurunuz. (Son beş yıla ilişkin dikey geçiş bilgisine ulaşmak için; Pusula Bilgi Sistemi > Kurumsal Veri Değerlendirme Sistemi > Öğrenci Verileri > Öğrenci Kontenjan Doluluk Oranları adımlarını izleyebilirsiniz. Son beş yıla ilişkin Çift Anadal bilgilerine ulaşmak için; Pusula Bilgi Sistemi > Kurumsal Veri Değerlendirme Sistemi > Öğrenci Verileri > Çift Anadal / Yan Dal Öğrenci Sayıları adımlarını izleyebilirsiniz.) 1.2.2 Yatay geçiş, dikey geçiş, çift anadal ve yan dal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikaları özetleyiniz ve bu politikaların nasıl uygulandığını açıklayınız.)

Program önlisans programı olması nedeniyle dikey geçiş, çift anadal ve yan dal uygulamaları

bulunmamaktadır. Başvuru yapılması halinde yatay geçiş ile öğrenci alınabilmektedir. Ancak, programın son 5 yıl içerisinde 2016-2017 akademik yılından itibaren yatay geçiş ile programa öğrenci alımı gerçekleştirilmemiştir.

Kanıtlar

[Tablo 1.2.docx](#)

1.3. ÖĞRENCİ DEĞİŞİMİ (1.3.1 Program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ve kurulan ortaklıkları belirtiniz. (Anlaşma sayıları bilgisine ulaşmak için; Pusula Bilgi Sistemi > Kurumsal Veri Değerlendirme Sistemi > Değişim Programları Verileri > Anlaşma Sayıları adımlarını izleyebilirsiniz.) 1.3.2 Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak düzenlemeleri özetleyiniz. 1.3.3 Değişim programlarından yararlanan öğrenciler hakkında sayısal ve niteliksel bilgi veriniz. (Değişim programlarından yararlanan öğrenci sayıları bilgisine ulaşmak için; Pusula Bilgi Sistemi > Kurumsal Veri Değerlendirme Sistemi > Değişim Programları Verileri > Hareketlilik Performans Verileri/Öğrenci Sayıları adımlarını izleyebilirsiniz.))

Başka kurumlarla yapılan anlaşma ve kurulan ortaklık bulunmamaktadır.

1.4. DANIŞMANLIK VE İZLEME (1.4.1 Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz. 1.4.2 Öğretim üyelerinin danışmanlık hizmetlerine katkılarını sayısal ve niteliksel olarak açıklayınız.)

Danışmanlık görevi öğrencinin Üniversiteye kayıt olması ile başlar, öğrencinin Üniversiteden mezun olması ya da ilişkisinin kesilmesine kadar devam eder.

Danışman, Üniversite yaşamı ile ilgili konularda öğrenciye rehberlik yaparak, sorunlarının çözümünde ve eğitim-öğretim ile 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.

Program bünyesinde 3 öğretim görevlisi bulunmaktadır. Her bir öğretim görevlisinin sorumlu olduğu öğrenci danışmanlıkları vardır. Danışmanlar, öğrenciler okula başlamadan önce bölüm başkanlığı tarafından belirlenir. Her akademik yıl başında yeni gelen öğrencilere yüksekokul yönetim kurulu tarafından yeni bir danışman atanmakta, danışmanlık ataması 3 öğretim görevlisi arasında dönüşümlü olarak yapılmaktadır. Öğrencilerin öğrenime başladığı 1. yarıyılın başında üstlenilen danışmanlık, zaruri olmadığı müddetçe değişmemekte ve öğrenci mezun oluncaya kadar devam etmektedir. Bu süreç içerisinde danışmanlar özveriyle bir şekilde öğrencilerine destek olmaktadır.

1.5. BAŞARI DEĞERLENDİRMESİ (1.5.1 Öğrencilerin derslerdeki ve diğer etkinliklerdeki başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz. 1.5.2 Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.)

Öğrencilerin başarıları Pamukkale Üniversitesi Önlisans, Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği'nin ilgili hükümleri çerçevesinde değerlendirilmektedir.

Öğrencilerin derslerdeki başarıları dersi veren öğretim görevlileri tarafından dönem sonu sınavı, ara sınav, proje, rapor, ödev, kısa sınav gibi yöntemlerle belirlenmektedir. Dersi veren öğretim görevlileri henüz dönemin başında iken, pusula sistemi üzerinden eğitim öğretim bilgi sistemine kılavuz girişi işlemleri esnasında ders başarısının değerlendirilmesinde kullanılacak değerlendirme yöntemlerini girer. Öğrencilere de derste kullanılacak değerlendirme yöntemlerini ve değerlendirme yönteminin ders başarı notuna katkı yüzdesini bildirir. Öğrencilerin her bir değerlendirme yöntemi sonucunda aldığı puanlar, daha önceden belirlenen katkı yüzdesine göre ağırlıklı ortalama yöntemi ile hesaplanarak ders başarı notu belirlenir.

Kullanılan değerlendirme yöntemleri öğretim görevlileri tarafından uygulamalı ve teorik olmasına göre değişiklik göstermektedir. Dönem başlarında öğretim görevlileri tarafından pusula bilgi sistemi üzerinden ders için kullanılacak değerlendirme yöntemlerini ve bu yöntemlerin katkı yüzdeleri belirlemektedir. Ders için seçilen değerlendirme yönteminin katkı yüzdesi, dersin amacını da göz önünde bulundurmak şartıyla öğrencinin bilgi-becerisini en iyi ölçecek şekilde dağılım göstermesine dikkat edilmektedir. Ekip çalışmaları, temel bilgi ve teknikleri kavrayabilme, sonuçları yorumlama ve mesleki araştırma yeteneklerinin belirlenmesinin önemli olduğu Çiğ Süt Analizleri, Süt Ürünleri Analizleri, Laboratuvar Teknikleri, Süt Tesisleri Kuruluş ve Organizasyonu vb. derslerde ara sınav ve dönem sonu sınavlarına ek olarak öğrencilere rapor veya proje hazırlatılarak bilgi ve becerileri etkin bir şekilde ölçülebilmektedir. Uygulanan değerlendirme yöntemleri sonucunda öğrencilerin başarı notları pusula sistemi üzerinden yayınlanması ile süreç şeffaf bir şekilde yürütülmektedir.

1.6. MEZUNİYET KOŞULLARI (1.6.1 Programdaki öğrenci ve mezun sayılarının yıllara göre değişimini gösteren Tablo 1.3'ü doldurunuz. (Öğrenci sayıları bilgisine ulaşmak için; Pusula Bilgi Sistemi > Kurumsal Veri Değerlendirme Sistemi > Öğrenci Verileri > Öğrenci Sayıları adımlarını izleyebilirsiniz. Mezun sayıları bilgisine ulaşmak için; Pusula Bilgi Sistemi > Kurumsal Veri Değerlendirme Sistemi > Öğrenci Verileri > Mezuniyet Süreleri ve Not Ortalamaları adımlarını izleyebilirsiniz.) 1.6.2 Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntem(ler)i özetleyiniz. 1.6.3 Bu yöntem(ler)in güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.)

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programından son 5 yıl içerisinde kayıt yaptıran ve mezun olan öğrenci sayılarının yıllara göre değişimi Tablo 1.3'de verilmiştir.

Öğrencilerin öğrenim süreleri sonunda 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.

Buna göre en az 120 AKTS ders yükünü, en az 2.30 (2018-2019 akademik yılı ve sonrası Pamukkale Üniversitesi'ne kayıt olan öğrenciler için 2.25) akademik ortalamayı ve yaz staj uygulamalarını (30 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 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 danışmaları tarafından yönlendirilir. Programda öğrenim gören öğrencilerin mezuniyetine karar vermede kullanılan yöntemler, ilgili yönetmelik maddesine göre belirlendiği için güvenilirlerdir.

Kanıtlar

[Tablo 1.3.docx](#)

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

2.1. TANIMLANAN PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI (2.1.1 Tanımlanan Program eğitim amaçlarını burada listeleyniz.)

Süt ve Ürünleri 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 becerisi 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.

2.2. A. BİRİMİN ÖZGÖREVLERİYLE TUTARLILIK (2.2a.1 Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörev(ler)i varsa, bunları veriniz. 2.2a.2. Bu özgörevlerin nerede yayımlanmış olduklarını belirtiniz. 2.2a.3 Program eğitim amaçlarının kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle ne ölçüde uyumlu olduğunu ayrı ayrı irdelleyiniz. Program eğitim amaçlarının bileşenleriyle, kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevlerinin bileşenleri aralarındaki çapraz ilişkileri açıklayınız. Bu amaçla tablo(lar) kullanmanız önerilir.) **B. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARINI BELİRLEME YÖNTEMİ** (2.2b.1 Programın iç ve dış paydaşlarını sıralayınız. 2.2b.2 Program eğitim amaçlarının iç ve dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız. Bu amaçla kullanılmış olan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır.) **C. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARININ YAYIMLANMASI** (2.2c.1 Program eğitim amaçlarının kolayca erişilebilecek şekilde nerede yayımlanmış olduğunu belirtiniz.) **D. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARININ GÜNCELLENME YÖNTEMİ** (2.2d.1 Program eğitim amaçlarının iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda hangi aralıklarla ve nasıl güncellendiğini/güncelleneceğini kanıtlarıyla açıklayınız. Bu amaçla kullanılan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır.)

21.11.2023

2.2a Birimin Özgörevleriyle Tutarlılık

Acıpayam Meslek Yüksekokulu, kamu ve özel sektörün ihtiyaç duyduğu alanlarda nitelikli ara insan gücü yetiştirmek, yerel ve bölgesel düzeyde ekonomik ve toplumsal gelişmeye katkı sağlayıcı faaliyetlerde bulunmak, ekonomi ve yönetim bilimleri alanlarında ulusal ve uluslararası bilimsel gelişmeye katkı sağlamaktır. Acıpayam Meslek Yüksekokulu verdiği eğitim ve hizmetle, uluslararası mesleki standartlara uygun nitelikli elemanlar yetiştirerek, iş dünyasının ihtiyaçlarını karşılayabilecek düzeyde, ulusal ve uluslararası arenada saygınlığı olan bir kurum olmayı amaçlamaktadır.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programımız, öncelikle Acıpayam ve bölgesi olmak üzere ülke genelinde süt kimyası ve biyokimyası, süt ve süt ürünlerinin taşınması ve muhafazası, süt ürünleri üretim teknolojisi, süt ve süt ürünleri analizleri, sütçülük atıklarının değerlendirilmesi, süt işletmelerinin kuruluşu gibi konularda yeterli bilgi ve donanımına sahip gıda/süt teknikeri yetiştirme özgörevini üstlenmiştir. Kurum özgörevleri ile Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının özgörevleri, Acıpayam Meslek Yüksekokulu'nun internet sitesinde ayrıntılı bir biçimde belirtilmiştir.

2.2b Program Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi

Programın iç ve dış paydaşları Tablo 2.1'de verilmiştir.

İç ve dış paydaşların gereksinimlerini dikkate alınarak eğitim programının amaçları belirlenmektedir. Bu nedenle programın eğitim amaçları, öğrencilerin mezun olduktan sonra kolaylıkla istihdam edilebilmeleri ve çalıştıkları kurumda nitelikli bir işgücü oluşturmalarına yönelik hazırlanmıştır. Özellikle süt sanayinde standart ve kaliteli bir üretim yapılabilmesi için gerekli olan işgücünün olduğu üretim, kalite-kontrol, laboratuvar vb. alanlarda programımız öğrencileri istihdam edilebilmektedir. Öğrencilerimizin istihdam edildikleri bu pozisyonlarda çalışabilmeleri amacıyla programımızda peynir teknolojisi, fermente süt ürünleri teknolojisi, kalite yönetim sistemleri, laboratuvar teknikleri, çiğ süt analizleri vb. dersler verilmektedir. Ayrıca öğrencilerin aldıkları staj eğitimi ile bilgi ve becerileri artmaktadır. Bu şekilde eğitimini tamamlayan öğrenciler kamu ve özel sektörde nitelikli bir işgücüne sahip olarak istihdam edilmektedir.

2.2c Program Eğitim Amaçlarının Yayınlanması

Program eğitim amaçları, kurumun internet sitesi Pamukkale Üniversitesi Eğitim Bilgi Sistemi'nde ve Acıpayam Meslek Yüksekokulu'nun internet sitesinde yayımlanmıştır.

2.2d Program Eğitim Amaçlarının Güncellenme Yöntemi

Program eğitim amaçlarının iç ve dış paydaşların gereksinimleri doğrultusunda güncellenmesi için, karar ve uygulamalar konusunda paydaşların bilgilendirilmesi, karar alma ve iyileştirme süreçlerine katılımları sağlanmaktadır. Paydaşların katılımı ve bilgilendirilmesi, toplantılar, yüz yüze görüşmeler yoluyla gerçekleşmektedir.

Kanıtlar

[Tablo 2.1.docx](#)

2.3. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARINA ULAŞMA (2.3.1 Program eğitim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini açıklayınız. Bu amaçla kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır. Normal öğretim yanında, ikinci öğretim programının da bulunması durumunda, bu süreç normal öğretim ve ikinci öğretim programları için ayrıştırılmış sonuçlar verecek şekilde uygulanmalıdır. 2.3.2 Bu süreç yardımıyla program eğitim amaçlarına hangi düzeyde ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız. (Program eğitim amaçları bilgilerine ulaşmak için; Pamukkale Üniversitesi Eğitim Bilgi Sistemini kullanabilirsiniz.))

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 arasınava 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 çiğ süt analizleri, laboratuvar teknikleri, süt ürünleri 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.

Programımızda ayrıca mesleki bilgi, beceri ve donanımı artırmak amacıyla zorunlu olarak 30 iş günü staj uygulaması yapılmaktadır. Staj öğrencinin mezun olduktan sonra istihdam edilebileceği özel veya kamu kurumlarında yapılabilmektedir. Staj yapan öğrenci staj süresince staj defteri tutmakla yükümlüdür. Öğrenci stajını yaptığı kurumda elde ettiği kazanımları günlük olarak staj defterine not eder ve staj yaptığı işyerine onaylatır. Stajını yapan öğrencinin başarı durumu ise işyerinin ve sorumlu öğretim görevlisinin değerlendirme neticesinde belirlenir.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının amacı, uygulama odaklı bir eğitim gerçekleştirerek gelişen teknolojilere uyum sağlayabilen ön lisans derecesine sahip nitelikli ara elemanlar yetiştirmektir. Bu amaçla programımızda öğrenim gören öğrencilerimize;

Gıda güvenliği ve kalite sistemlerine hakim olabilmeleri için hijyen ve sanitasyon, mikrobiyoloji, süt mikrobiyolojisi, gıda katkı maddeleri, ambalajlama, kalite güvencesi ve standartlar kalite yönetim sistemleri, çiğ süt analizleri, süt ürünleri analizi, süt tesisleri kuruluş ve organizasyonu, ilk yardım, İngilizce 1, İngilizce 2

Süt ve süt ürünlerinin üretimi gerçekleştirebilmeleri için Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 1, Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 2, Peynir Teknolojisi, İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri Teknolojisi, Tereyağı Teknolojisi, Çiğ Süt Analizleri, Süt Ürünleri Analizi, Laboratuvar Teknikleri, Süt Yan Ürünleri, Özel Süt Ürünleri, Yöresel Peynir Teknolojisi

Mevcut ve yeni teknolojileri uygulayabilmek ve bilgi sahibi olmaları için Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 1, Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi 2, Peynir Teknolojisi, İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri Teknolojisi, Tereyağı Teknolojisi, Süt İşletmelerinde Temel İşlemler, Gıda Endüstrisi Makinaları, Ambalajlama, Yöresel Araştırma Yöntem ve Teknikleri, Bilgi ve İletişim Teknolojisi, Staj, Enzim Bilimi, İngilizce 1, İngilizce 2

Mesleki ve etik değerlere sahip bireyler olmaları için Meslek Etiği, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 1, Atatürk İlkeleri ve İnkılap tarihi 2, Türk Dili 1, Türk Dili 2, Çevre Koruma, Hijyen ve Sanitasyon, Mesleki Matematik 1, Mesleki Matematik 2, İletişim, Beslenme

dersleri verilmektedir.

3. PROGRAM ÇIKTILARI

3.1. TANIMLANAN PROGRAM ÇIKTILARI (3.1.1 Tanımlanan program çıktıları burada sıralayınız. Program çıktıları yukarıda verilen tanıma uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve davranışlardan oluşmalıdır. 3.1.2 Program çıktılarının program eğitim amaçlarıyla uyumunu irdeleyiniz ve program eğitim amaçlarına erişilmesini nasıl desteklediğini aralarındaki ilişkileri kullanarak açıklayınız. 3.1.3 Program çıktıları belirleme yöntemini anlatınız. 3.1.4 Program çıktıları dönemsel olarak gözden geçirme ve güncelleme yöntemini anlatınız.)

Program çıktıları aşağıda listelenmiştir;

PÇ1. Meslek ile ilgili temel kavramları bilme

PÇ2. Süt alet, ekipmanlarını ve makinalarını kullanabilme

PÇ3. Süt ve süt ürünleri analizlerini yapabilme ve yorumlayabilme

PÇ4. Süt endüstrisinde kalite yönetim sistemlerini uygulayabilme

PÇ5. Süt ve süt ürünleri hakkında bilgi sahibi olmak ve üretim tekniklerini bilme

PÇ6. Yaşam boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, yeni teknolojik ve bilimsel gelişmeleri takip etme

PÇ7. Süt işletmelerinde yönetim ve organizasyon hakkında bilgi sahibi olma

PÇ8. Süt işletmelerinde çalışan personellerin sağlığı, iş güvenliği ve çevre koruma açısından gerekli önlemleri alabilme

PÇ9. Araştırma yöntem ve tekniklerini kullanarak sunu, deney raporu vb. hazırlayabilme

PÇ10. Süt ürünlerine ait ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi sahibi olma

PÇ11. Bireysel ve ekip çalışmalarına uyum sağlayabilme, gerektiğinde bağımsız kararlar alabilme

PÇ12. Mesleki ve etik değerlere sahip olma

Programın eğitim amaçları ile program çıktılarının birbiri ile beklenildiği gibi uyumludur. Program amaçlarında yer alan gıda güvenliği ve kalite sistemlerine hakim olma hedefi program çıktıları içerisinde PÇ4'de kalite yönetim sistemlerinin uygulanabilirliğinde yer almaktadır. Yine bu eğitim amacı ile uyumlu olarak gıda güvenliğini sağlama açısından PÇ3, PÇ5, PÇ8, PÇ10 ve PÇ11 numaralı program çıktılarının birbiri ile ilişkili olarak ortaya çıktığı görülmektedir. PÇ1, PÇ2, PÇ5, PÇ7 ve PÇ10 numaralı program çıktıları, eğitim amaçlarından kaliteli süt ve süt ürünleri üretimi için gerekli bilgi ve becerisine sahip olma hedefinin gerçekleştiğini göstermektedir. Program çıktılarımız arasında

günümüzdeki teknolojiye uygun alet, ekipman ve makinaları kullanabilen ve yaşam boyu öğrenmenin önemini bilen bilimsel ve teknolojik yeniliklere açık bireylerin yetiştiği yer almaktadır. Programımızın eğitim amaçlarından bir diğeri olan yeni teknolojileri tanıyan, kullanabilen ve çözüm üreten nitelikte bir öğrenci yetiştirme hedefi bu program çıktısı ile gerçekleşmektedir. Ayrıca eğitim amaçlarımız ve dolayısıyla program çıktılarımızda mesleki ve etik değerlere sahip bireyler iş hayatına ve topluma kazandırılmaktadır.

Eğitim amaçları, paydaşların gereksinimi doğrultusunda belirlenmekte veya güncellenmektedir. Programın çıktıları da yine doğrudan ilişkili olduğu eğitim amaçları çerçevesinde değişiklik göstermektedir.

Sürekli değişen ve gelişen teknoloji neticesinde diğer alanlarda olduğu gibi süt sanayisinde de yenilikler meydana gelmektedir. Yenilikçi teknolojiye ve üretime uyum sağlamak amacıyla paydaşlarımızın görüş ve gereksinimleri doğrultusunda öğrencilerin sahip olması gereken nitelikler eğitim amaçları ile paralel olacak şekilde programımız tarafından değerlendirildikten sonra güncellenebilmektedir.

3.2. PROGRAM ÇIKTILARININ ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME SÜRECİ (3.2.1 Program çıktılarının her biri için ayrı ayrı olmak üzere, sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini anlatınız. Bu amaçla kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci sistematik olmalı, doğrudan ölçüm yöntemlerinin kullanımına imkân verecek şekilde, ağırlıklı olarak öğrenci çalışmalarına ve somut verilere dayanmalıdır. Yalnızca anketler ve/veya öğrenci ders başarı notları gibi, dolaylı ölçüm yöntemlerine dayalı süreçler yeterli sayılmayacaktır. Normal öğretim yanında ikinci öğretim programının da bulunması durumunda, bu süreç normal öğretim ve ikinci öğretim programları için ayrıştırılmış sonuçlar verecek şekilde uygulanmalıdır. 3.2.2 Bu sürecin işletildiğine dair kanıtlarınızı sununuz.)

3.3. PROGRAM ÇIKTILARINA ULAŞMA (3.3.1 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. (Program çıktıları ile ilgili bilgilere ulaşmak için; Pamukkale Üniversitesi Eğitim Bilgi Sistemini kullanabilirsiniz.))

Programın eğitim amaçları gerçekleştirerek dört yarıyılık dönemde aldıkları dersler ve staj eğitimi ile öğrenciler mezun olmaktadır. Bu süreçte öğrenciler yukarıda Bölüm 3.1’de verilen program çıktılarına da sahip olurlar. Program çıktıları öğrencilerin mesleki ve akademik yönden bilgi, beceri ve yetkinliklerini göstermektedir. Mezuniyet aşamasına gelen öğrenciler başarılı oldukları dersler ve staj eğitimleri neticesinde her bir program çıktılarına yeterli düzeyde ulaşırlar. Öncelikle her bir öğrenci Süt İşletmelerinde Temel İşlemler, Mikrobiyoloji, Laboratuvar Teknikleri vb. dersler ile meslekleri ait temel kavramları (PÇ1) öğrenmektedir. Ayrıca Süt Mikrobiyolojisi, Çiğ Süt Analizleri, Süt Ürünleri Analizi, Peynir teknolojisi, Fermente Süt Ürünleri teknolojisi vb. dersler ile süt alet, ekipmanlarını ve makinalarını kullanabilme (PÇ2), süt ve süt ürünleri analizlerini yapabilme ve yorumlayabilme (PÇ3), süt ve süt ürünleri hakkında bilgi sahibi olmak ve üretim tekniklerini bilme (PÇ5) ve süt ürünlerine ait ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi sahibi olma (PÇ10) ve bireysel ve ekip çalışmalarına uyum sağlayabilme, gerektiğinde bağımsız kararlar alabilme (PÇ11) gibi program çıktılarına sahip olurlar. Öğrenciler Gıda Endüstrisi Makinaları, Süt Tesisleri Kuruluş ve Organizasyonu, Kalite Yönetim Sistemleri vb. dersler ile süt alet, ekipmanlarını ve makinalarını kullanabilme (PÇ2), süt endüstrisinde kalite yönetim sistemlerini uygulayabilme (PÇ4), süt işletmelerinde yönetim ve organizasyon hakkında bilgi sahibi olma (PÇ7) ve süt işletmelerinde çalışan personellerin sağlığı, iş güvenliği ve çevre koruma açısından gerekli önlemleri alabilme (PÇ8) yeterliliklerini kazanmaktadır. Programımızda verilen Staj Eğitimi ve Meslek Etiği, Araştırma Yöntem ve Teknikleri vb. dersler ile de diğer program çıktıları sağlanmaktadır.

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1. Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemleri aracılığı ile bir önceki değerlendirmeden bu yana (ilk kez değerlendirilen programlarda son beş 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.

Programımızda, 2019-2020 eğitim öğretim döneminde kaliteyi artırabilmek adına müfredat değişiklikleri gerçekleştirilmiştir. Müfredat değişikliklerinde; zorunlu derslerde değişikliğe gerek duyulmamış, fakat bazı seçmeli derslerin müfredata eklenmesi programda görev yapan akademik personellerinde görüşleri alınarak uygun bulunmuştur. Programa eklenen seçmeli dersler Tablo 4.1'de verilmiştir.

Programın yürürlükteki mevcut genel durumunda, paydaşlarımızın görüşleri ve gereksinimleri doğrultusunda gerekli görülen noktalarda iyileştirmeler yapılabilmektedir.

Kanıtlar

192.168.11.51
1523
21.11.2023

[Tablo 4.1.docx](#)

4.2. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarının, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız.

Programın, Ölçüt 2 (Eğitim Amaçları) ve Ölçüt 3'e (Programı Çıktıları) yönelik en önemli iyileştirme adımı, yukarıda da belirtildiği üzere müfredat değişiklikleridir. Eğitim amaçlarına daha etkin ulaşabilmeye yönelik derslerle, eğitim çıktılarının kalitesini artırmak amaçlanmıştır. Bu amaçla müfredata eklenen derslerden gıda kimyası program çıktılarından temel kavramları anlamayı ve öğrenmeyi artıracaktır. Ayrıca gıdalarda raf ömrü, gıdalarda duyuşal değerlendirme ve enzim bilimi dersleri ile süt ve süt ürünleri analizlerini yapabilme ve yorumlayabilme (PÇ3), süt ve süt ürünleri hakkında bilgi sahibi olmak ve üretim tekniklerini bilme (PÇ5) ve yaşam boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, yeni teknolojik ve bilimsel gelişmeleri takip etme (PÇ6) gibi çıktıların iyileştirilmesi ve geliştirilmesi sağlanmıştır.

5. EĞİTİM PLANI

5.1. EĞİTİM PLANI (MÜFREDAT) (5.1.1 Eğitim planını Tablo 5.1 ve Tablo 5.2'yi doldurarak veriniz. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz. Örneğin; "Mesleki Konular" kategorisinin, genellikle 2. sınıfta başlayan ve üst sınıflarda yoğunlaşan derslerle karşılanması beklenmektedir. Bu tabloda yer alan her dersin kredisinin mümkünse bu tabloda yer alan kategorilerden yalnız birinin altında yer alması beklenmektedir. Ancak, özel nitelikli bir kaç dersin kredileri birden fazla kategori altına bölüştürülebilir. Bu durum ders dosyalarında yer alacak kanıtlarla desteklenmelidir. 5.1.2 Eğitim planının, öğrenciyi meslek kariyerine veya aynı disiplinde eğitimini sürdürmeye nasıl hazırladığını, program eğitim amaçlarına ve program çıktılarına erişimi nasıl desteklediğini açıklayınız. Burada, eğitim planında yer alan her dersin, program eğitim amaçları ve program çıktıları bileşenlerine katkılarını gösteren bir tablo kullanılması önerilir. Program çıktılarının her biri için, o çıktıyı tüm öğrencilere edindirmek amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak açıklayınız. 5.1.3 Eğitim planında yer alan tüm derslerin (bölüm dışı dersler dahil) izlencelerini, belirtilen formata uygun olarak, Ek I.1'de veriniz.)

Süt ve Ürünleri Teknolojisi önlisans programı eğitim planı Tablo 5.1'de verilmiştir. Tabloda yer alan dersler, program temel bilim alanı, genel eğitim ve diğerleri olarak kategorilere ayrılmıştır. Müfredatta yer alan derslerin içerisinde mesleki konular ile önemli düzeyde ilişkisi olan dersler ayrıca belirtilmiştir.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi ön lisans programında eğitim planı kapsamında yürütülen derslerin çoğunluğu sınıf dersi niteliğindedir (Bkz: Tablo 5.2). Program için hazırlanan eğitim planı, öğrencileri mesleki kariyerine yönelik hazırlamakta, mesleğin gereksinimlerine ve program eğitim amaçlarına göre

güncellenmektedir. Programda verilen dersler, program eğitim amaçlarına erişimi de desteklemektedir. Tablo 5.3'te, eğitim planında yer alan her dersin, program eğitim amaçları ve program yeterliliklerine katkılarını gösteren bir tablo düzenlenmiştir. Program yeterliliklerini, öğrencilere edindirmek amacıyla programda verilen derslerde anlatım, soru-cevap, örneklendirme, laboratuvar çalışmaları, grup olarak proje veya ödev hazırlama ve sunma, tartışma, münazara ve beyin fırtınası gibi yöntemler kullanılmaktadır. Eğitim planında yer alan tüm derslerin program yeterlilikleri ile olan ilişkisi, ders bilgileri ve haftalık ders izlenceleri Ek I.1'de verilmiştir.

Kanıtlar

[Tablo 5.1.pdf](#)

[Tablo 5.2.pdf](#)

[Ek I.1 Ders izlenceleri.pdf](#)

5.2. EĞİTİM PLANINI UYGULAMA YÖNTEMİ (5.2.1 Eğitim planının uygulanmasında kullanılan eğitim yöntemlerini (derse dayalı, modüler, probleme dayalı, ko-op uygulamalı, gibi) anlatınız. Eğitim planındaki derslerin/modüllerin alınma sırasındaki ders ilişkilerini gösteriniz.)

Eğitim planı kapsamında yürütülen dersler teorik ve teorik+uygulamalı olarak işlenmektedir. Teorik olarak anlatılan konuların örnekleri ele alınmakta, örnekler üzerinden tartışmalar yapılmaktadır. Uygulamalar sorumlu öğretim elemanları tarafından laboratuvar ortamında gerçekleştirilmektedir. Bazı derslerde projeksiyon cihazı sunular ve videolar için kullanılmaktadır. Ders içeriği ile ilgili olarak endüstriyel üretim temelli videolar, belgeseller örnek projelerden görüntüler ya da röportajlar içeren videolar izletilmektedir. Eğitim planı öğrenciyi mesleğe hazırlamaya yeterli seviyededir. Eğitim planında öğrencinin sırasıyla alacağı dersler ilk yıl öğrencilere temel seviye bilgisayar, laboratuvar becerileri ile gıda bilimi ve süt bilimi altyapısı hazırlanmakta, ikinci yıl ise alan ağırlıklı olarak süt ve ürünleri endüstrisi ile ilgili araştırma, üretim, ambalajlama, muhafaza ve değerlendirme konularında yetkinliği geliştirmeyi amaçlayan dersler verilmektedir. Ayrıca öğrencini bireysel gelişimine katkı sağlayacak mesleki yabancı dil, kalite yönetimi, işletme yönetimi ve çevre korumayla ilgili dersler de bu yılda verilmektedir. Soru-cevap, araştırma, uygulama, tartışma ve içerik oluşturma ödevleri, öğrenci sunumları gibi yöntemlerle öğrenciler öğrenirken aktif hale getirilmektedir. Ders kitaplarının yanı sıra öğrenciye önerilen ek okuma listeleri, ek makaleler ile öğrencinin okuma beceresi geliştirilmektedir. Ayrıca öğrencinin alanı ile ilgili literatür taraması yapması sağlanmaktadır.

5.3. EĞİTİM PLANI YÖNETİM SİSTEMİ (5.3.1 Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemini anlatınız. Burada, programı yürüten bölümün, bölüm başkanlığı düzeyinde ve/veya öğretim üyelerinden oluşan komiteler aracılığıyla, lisans programı eğitim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması beklenmektedir.)

Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanması aşamasında ders katalogları hazırlandıktan sonra sisteme girilmektedir. Kataloglarda yer alan derslere göre öğrenciler ders kayıtlarını yapmakta, kayıtlar ilgili danışmanlarca kontrol edilmektedir. Derslerde güncel bilginin paylaşılmasının önemi vurgulanmakta ve öğrenciye bilgiye nasıl ulaşabileceğiyle ilgili rehberlik yapılmaktadır. Program, Gıda İşleme Bölümü bünyesinde yer alan bir programdır. Bu bölümün bir bölüm başkanı bulunmaktadır. Bölümde öğretim üyesi yoktur. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı kadrosunda 3 öğretim görevlisi bulunmaktadır. Öğretim görevlileri ve bölüm başkanı eğitim öğretim faaliyetlerinin gelişimi noktasında gerekli görülen yerlerde aktif olarak değişiklikler yapmaktadır. Programın genel işleyişi, yükseköğretim müdürünün ve müdür yardımcılarının bilgisi dahilinde yürütülmektedir.

5.4. EĞİTİM PLANININ BİLEŞENLERİ (5.3.1 Eğitim planının "ilgili program temel bilim alanı", "mesleki konular" ve "genel eğitim" bileşenlerini nasıl sağladığını Tablo 5.1'de verilen sayısal verileri de kullanarak açıklayınız. 5.3.2 Bazı bileşenler seçmeli derslerle karşılanıyorsa, bu bileşenlerin tüm

öğrenciler tarafından sağlandığının nasıl garanti edildiğini açıklayınız.)

Program eğitim planında yer alan dersler ağırlıklı olarak teoriktir. Mesleki konuları içeren dersler bulunmaktadır. Tablo 5.1'de verilen bilgilere bakıldığında, eğitim planında verilen dersler kapsamında 22 dersin program temel bilim alanı olduğu, 18 dersin ise genel eğitim ve diğer derslerden oluştuğu görülmektedir. Bu dersler genel olarak teorik işlenmekte, uygulamalı dersler ise bölüm laboratuvarında gerçekleştirilmektedir. Derslerde ödevler ya da çeşitli uygulamalar vasıtası ile öğrencinin pratikle buluşması sağlanmaktadır. Ayrıca program kapsamında genel eğitim ile ilgili dersler ve diğer genel kültüre yönelik bilgiler de vermektedir. Endüstriyel çalışma ortamı için önem taşıyan işletme, kalite ve çevre gibi konularda öğrencilere temel bilgiler aktarılmaktadır. Mesleki gelişimlerine dair verilen derslerde çeşitli uygulamalar yaptırılmaktadır. Örneğin öğrenciler laboratuvar ortamını kullanarak çeşitli ürün üretimleri gerçekleştirmekte; bu ürünlerle ilgili çeşitli analiz ve duysal değerlendirmeler yapmaktadırlar. Bazı ödevler öğrencileri akademik literatüre yöneltmektedir. Ayrıca fizibilite hazırlama gibi bazı ödevler de öğrencileri güncel endüstriyel koşullar ile buluşturmaktadır.

Öğrenciler program eğitim amaçlarını ve program yeterliliklerini verilen dersler ile sağlamaktadır, her bir program yeterliliğini sağlayan seçmeli dersler de dahil olmak üzere birçok ders mevcuttur. Bu nedenle, öğrencilerimiz mezun oluncaya kadar almış oldukları zorunlu ve seçmeli dersler ile program yeterliliklerini sağlamaları mümkün olmaktadır.

5.5. ANA TASARIM DENEYİMİ (5.5.1 Öğrencilerin, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullandığı, ilgili bilim alanı standartlarını ve gerçekçi koşulları/kısıtları içeren bir ana tasarım deneyimini nasıl kazandığını kanıtlarıyla açıklayınız. Tümüyle literatür araştırması ve/veya sadece analiz içeren çalışmalar veya kuramsal/uygulamalı bir derste yapılan kısmi tasarım uygulamaları ve/veya mühendislik standartları ve gerçekçi koşulları/kısıtları yeterince içermeyen tasarım çalışmaları ana tasarım deneyimi olarak kabul edilmemektedir. 5.5.2 Ana tasarım deneyimi bazı seçmeli derslerle karşılanıyorsa, bu deneyimin tüm öğrenciler tarafından edinildiğinin nasıl garanti edildiğini açıklayınız.)

Öğrenciler eğitim süreleri boyunca aldıkları dersler ile süt ve ürünlerinin özellikleri, üretimi, değerlendirilmesi, kontrolü, muhafazası, taşınması ve satışı aşamalarını ve bu aşamaların kapsadığı diğer durumları izleme ve kontrol edebilme becerisi kazanmaktadırlar. Meslek ile ilgili problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olmakla birlikte bilim, teknoloji ve mesleki alandaki gelişmeleri takip ederek bireysel gelişim ve toplumsal olarak gelişime katkı sağlama becerisi elde etmektedirler. Derslerle edindikleri beceriler ile ulusal ve uluslararası alanda endüstrinin mevcut durumunu gözlemleme; mevzuat takip etme yetkinliği kazanmaktadırlar. Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip, kalite ve toplam kalite yönetimi konularında bilinç sahibi olurlar. Temel bilgisayar kullanımı bilgisi ile, internet teknolojileri, ofis yazılımlarını kullanabilirler. Öğrenciler derslerde edindikleri bu bilgi ve becerileri kullandığı, ilgili bilim alanı standartlarını ve gerçekçi koşulları/kısıtları içeren bir ana tasarım deneyimini müfredat içerisinde de yer alan staj uygulaması ile tecrübe etmektedirler. Öğrenciler kendi alanlarına ilişkin kurum ve işletmelerde staj yaparak, derslerde öğrendiklerini uygulamaya geçirme fırsatı yakalamaktadırlar. Öğrencilerin mezuniyet şartlarından birisinin «staj uygulamasını başarı ile tamamlamak» olması nedeniyle tüm öğrencilerin iş hayatına başlamadan önce ana tasarım deneyimini kazanarak mezun olması sağlanmaktadır.

Öğrenciler ana tasarım deneyimini, programın eğitim öğretim faaliyeti dönemi dışında olan yaz döneminde kazanmaktadırlar. Bu nedenle staj yapmasına engel bir durumu olmayan, staj yapmak isteyen ve gerekli evraklarını hazırlayan tüm öğrencilerin staj yapmaları mümkün olmaktadır. Öğrencilerin staj yerlerinin, eğitim gördükleri alana ve ilgili prosedüre uygunluğu danışmanları tarafından kontrol edilmekte, uygun olan öğrencilerin stajları onaylanmaktadır. Öğrencilerin staj süreci içerisindeki başarısı hem staj yaptıkları kurum hem de danışmanları tarafından belirlenmektedir. Staj uygulamasından başarısız olan öğrencilerin, staj uygulamalarını aynı prosedürle tekrarlaması suretiyle, her öğrencinin ana tasarım deneyimini en yüksek performansla kazanması sağlanmaya çalışılmaktadır.

6. ÖĞRETİM KADROSU

6.1. ÖĞRETİM KADROSUNUN SAYICA YETERLİLİĞİ (6.1.1 Tablo 6.1 ve 6.2'yi doldurunuz. Bu

tablolarda, 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. 6.1.2 Öğretim kadrosunun eğitim-öğretim etkinliklerini yürütecek biçimde, sayıca yeterliliğini irdeleyiniz. 6.1.3 Öğretim kadrosunun programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde, sayıca yeterliliğini irdeleyiniz.)

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı kadrosunda istihdam olunan öğretim görevlisi sayısı 3'tür. Programdaki öğretim görevlileri tam zamanlı olarak çalışmakta olup, kadroları bu programda yer alan öğretim görevlilerine ilişkin bilgiler ve ders yükleri Tablo 6.1 ve 6.2'de görülebilir. Programda normal öğretim olarak eğitim verilmektedir. 1. ve 2. sınıf olmak üzere iki sınıfa ilişkin ön lisans eğitim öğretim faaliyetleri yürütülmektedir. Söz konusu ön lisans eğitim öğretim faaliyetlerini yürütme açısından program kadrosunda yer alan öğretim elemanlarının sayısı yeterlidir.

Tablo 6.2'de görüldüğü üzere, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı kadrosunda yer alan öğretim elemanları Gıda Mühendisliği alanında lisans ve yüksek lisans düzeyinde mezuniyet derecelerine sahiptirler. Bu öğretim elemanları süt ve ürünleri teknolojisi alanını genel anlamda kapsamakta, ancak eğitim amaçlarına ulaşmak amacıyla yeterli olmayan alanlarda Gıda İşleme Bölümü kapsamında destek sağlanmaktadır. Bu nedenle, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının, eğitim ve öğretim kapsamında ders veren öğretim elemanı açısından gerekli çeşitliliğe sahiptir.

Kanıtlar

[Tablo 6.1.pdf](#)

[Tablo 6.2.pdf](#)

6.2. ÖĞRETİM KADROSUNUN NİTELİKLERİ (6.2.1 Öğretim kadrosunun sahip olduğu niteliklerin yeterliğini ve programın sürdürülmesi, değerlendirilmesi ve geliştirilmesi yönündeki yaklaşım ve uygulamalarını irdeleyiniz. 6.2.1 Ders vermekle yükümlü olan öğretim üyesi ve öğretim görevlilerinin özet özgeçmişlerini belirtilen formata uygun olarak Ek I.2'de veriniz.)

Öğretim görevlilerinin eğitim ve araştırma geçmişleri, programdaki eğitim ve araştırma faaliyetlerini etkin bir düzeyde karşılamaktadır. Ön lisans seviyesinde eğitim-öğretim faaliyeti yürütülen Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında istihdam edilen öğretim görevlilerinin tamamı yüksek lisans mezunu ve belirli bir mesleki deneyime sahiptirler. Öte yandan yürütmekte oldukları bilimsel araştırma çalışmalarıyla ders kalitesini arttırmakta ve sürekli iyileştirmeye yönelik gelişimlerini sürdürmektedirler. Söz konusu öğretim görevlilerine ilişkin özet özgeçmişler Ek I.2'de verilmiştir.

Kanıtlar

[Ek I.2.pdf](#)

7. ALTYAPI

7.1. EĞİTİM İÇİN KULLANILAN ALANLAR VE TEÇHİZAT (7.1.1 Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizatın 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. 7.1.2 Lisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar teçhizatını Ek I.3'te veriniz ve bu teçhizatın lisans eğitiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız.)

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. Eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar teçhizatı ve bu teçhizatın ön lisans eğitiminde nasıl kullanıldığı Ek I.3'te ayrıca verilmiştir.

Kanıtlar

[Ek 1.3.pdf](#)

7.2. DİĞER ALANLAR VE ALTYAPI (7.2.1 Öğrencilerin ders dışı etkinlik yapmalarına olanak veren alan ve altyapıları anlatınız. 7.2.2 Öğretim üyeleri, diğer öğretim elemanları, idari personel ve destek personeline sağlanan ofis olanaklarını anlatınız.)

Yüksekokul öğrencilerimiz, ders dışında çeşitli etkinlikler yapabilmeleri için 250 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.

7.3. BİLGİSAYAR VE ENFORMATİK ALTYAPISI (7.3.1 Öğrencilerin ve öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız.)

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.

7.4. KÜTÜPHANE (7.4.1 Öğrencilere sunulan kütüphane olanaklarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.)

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 ve gerekli belgelerin çıktılarını alabilmeleri için teçhizatlar mevcuttur. Aynı zamanda, öğrencilerimizin kütüphane hizmetinden hızlı bir şekilde yararlanabilmesi adına kütüphane personeli yüksekokulumuz tarafından

tahsis edilmiştir.

7.5. ÖZEL ÖNLEMLER (7.5.1 Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında alınmış olan güvenlik önlemlerini, program türünün gerektirdiği özel önlemleri de belirterek açıklayınız. 7.5.2 Engelliler için alınmış olan altyapı düzenlemelerini anlatınız.)

Yüksekokulumuzda güvenlik hizmetleri 7/24 güvenlik görevlileri ve güvenlik kameralarıyla aktif olarak sürdürülmektedir. Programın kullandığı bilgisayar laboratuvarındaki makinelerin ve elektriklerinin bakımı ve kontrolü herhangi bir olumsuzluğa mahal vermemek için yüksekokulumuz teknik personeli tarafından düzenli olarak sağlanmaktadır. Aynı zamanda, herhangi bir doğal afet durumunda acil eylem planı dahilinde yüksekokulumuz personeli görevlendirilmiş olup, personellerin alması gereken önlem ve görevler için gerekli bilgilendirme ve eğitimler yapılmıştır.

Yüksekokulumuzda engelli bireyler için de özel önlemler mevcut olup, bu amaçla bina girişinde rampalı yol mevcuttur. Bina içinde asansör hizmeti öncelikli olarak engelli bireyler için kullanılmaktadır. Bireylerin özel ihtiyaçlarını gidermesi için lavabolar özel olarak tasarlanmıştır.

8. KURUM DESTEĞİ

8.1. KURUMSAL DESTEK (8.1.1 Üniversitenin idari desteğinin ve yapıcı liderliğinin programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olduğuna dair somut kanıtlar veriniz.)

Programımız kapsamında öğrencilerin kaliteli eğitim alabilmeleri, güncel trendleri takip edebilmeleri ve gelişimlerinin sağlanması için öğretim elemanlarının istek ve talepleri gerek yüksekokulumuz müdür ve müdür yardımcıları ve gerekse idari personeller tarafından yerine getirilmektedir.

Yüksekokulumuzda hemen her yıl düzenlenen kariyer günleri etkinlikleri, programın öğretim elemanları tarafından gelen öneriler doğrultusunda öğrencilere iş hayatında katkı sağlayabilecek, rol model alabilecek konukların davet edilmesi, yüksekokulumuza getirilmesi ve bu konukların ağırlanması hem akademik birim yöneticileri hem de idari birim yöneticilerinin liderliğinde eksiksiz bir biçimde yerine getirilmektedir.

8.2. ALTYAPI VE TEÇHİZAT DESTEĞİ (8.2.1 Altyapı ve teçhizatı temin etmek, bakımını yapmak ve işletmek için sağlanan parasal desteğin yeterliliğini irdelersiniz.)

Altyapı ve teçhizatı temin etmek, bakımını yapmak ve işletmek için yüksekokulumuzun ihtiyaç duyduğu bütçe Rektörlük Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı tarafından verilmekte olup, bunun haricinde yüksekokulumuzda hiçbir maddi kaynak girişi bulunmamaktadır. Bu doğrultuda altyapı ve teçhizat eksikliği, bakım ve onarım giderleri imkanlar doğrultusunda yüksekokul bütçesinden karşılanmaktadır. İhtiyaç duyulan alanlarda yüksekokul bütçesinin yetersiz kalması durumunda altyapı ve teçhizat desteği ihtiyacı rektörlükteki ilgili birimlere iletilerek hızlı bir şekilde çözüm üretilmektedir.

8.3. TEKNİK, İDARİ VE HİZMET KADROSU DESTEĞİ (8.3.1 Programa destek veren teknik ve idari personelin sayısal yeterliliğini ve niteliksel yeterliliğini irdelersiniz.)

Programımızın ihtiyaç duyduğu teknik destek, yüksekokulumuz bünyesinde istihdam edilen teknisyen aracılığıyla eksiksiz ve hızlı bir biçimde çözüme kavuşturulmaktadır. Öğrencilerimizin istek ve talepleri yüksekokulumuzdaki ilgili birimler tarafından yerine getirilmektedir. Program ile ilgili istek ve ihtiyaçlarının yerine getirilmesi için yeterli ve nitelikli personel kurumda mevcuttur.

9. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

9.1. DİSİPLİNE ÖZGÜ ÖLÇÜTLER (9.1 Program eğitim planı, dersler, ölçme-değerlendirme yöntemleri aracılığıyla programa özgü ölçütlerin nasıl sağlandığını anlatınız.)

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının eğitim-öğretim planı öğrencilerimizin sektörde gerekli bilgi ve becerilerle donatılabilecek bir şekilde oluşturulmaktadır. Programda okutulan derslerin içeriği, gelişen

ve dönüşen dünyayı tanıyabilecek, gelişmeleri okuyabilecek birer birey olmaları sağlanacak şekilde hazırlanmaktadır. Gerek yaşadığımız bölgenin gerekse ülkemizin içinde bulunduğu durum hakkında bilgi sahibi olmanın geleceği öngörebilmek adına önem taşıdığı bilinerek programın eğitim planları oluşturulmaktadır. Bu noktada öğretim elemanları tarafından gerek ders materyallerinin güncelliği gerekse program kapsamında sektöre yönelik örneklerle dersleri zenginleştirecek doğrultuda gerekli bilgiler öğrencilere aktarılmaktadır. Öğrencilerin bilgi ve beceri düzeyleri, öğretim elemanları tarafından çeşitli sınav değerlendirme yöntemleriyle sınanmaktadır. Dersin yapısı ve işleyişine göre uygun ölçme-değerlendirme tekniği sorumlu öğretim elemanınca belirlenip, klasik, çoktan seçmeli, uygulamalı, karma veya sözlü mülakat yöntemleriyle bilgi ve kazanımlar programa özgü ölçütler etrafında değerlendirilmektedir.

SONUÇ

SONUÇ

Sonuç olarak, hazırlanan öz değerlendirme raporu kapsamında, Acıpayam Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'na ilişkin eğitim amaçları, program yeterlilikleri açıkça belirtilmiş ve söz konusu amaç ve yeterliliklere ulaşmak için hazırlanan tüm eğitim planı detaylı bir şekilde açıklanmıştır. Program kadrosunda yer alan öğretim görevlilerinin sayıca ve nitelik açısından yeterliliği tartışılmış ve öğretim elemanlarının yeterli olduğu kanısına ulaşılmıştır. Bunlara ek olarak, yine eğitim öğretim faaliyetleri kapsamında, program yeterliliklerini en yüksek seviyede kazandırmak amacıyla kullanılan eğitim yöntemleri, ölçme ve değerlendirme yöntemleri detaylı bir şekilde açıklanmıştır. Yapılan öz değerlendirme sonucunda, programdaki eğitim öğretim faaliyetlerinin işleyişini kesintiye uğratacak bir durumun olmadığı tespit edilmiş olup, programın mevcut genel durumu ile ilgili gerekli görülmesi halinde iyileştirmelere gidileceği söylenebilir.