

Akran Değerlendirme Raporu

GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)

Araştırma Görevlisi Berna GENÇ (Başkan)
Araştırma Görevlisi Ömer KARPUZ (Üye)

26.03.2024-27.03.2024

0. GİRİŞ

0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

Gümüşhane Üniversitesi Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Programı eğitim öğretimine başladığı zamandan beri düzenli ve hedeflerine uygun bir şekilde öğretim ve araştırma faaliyetlerini yürütmektedir. Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi bünyesinde Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Programı en donanımlı laboratuvarlara sahip Gıda Mühendisliği bölümünün imkanları ile bilimsel proje ve araştırmalarda üniversite bünyesinde öne çıkmaktadır. Ülke genelinde uygulanan tercih barajı uygulaması nedeniyle lisans düzeyinde öğrenci azalmasını takiben bölüm öğretim üyeleri ve elemanlarının araştırma faaliyetlerine olan yoğunluklarını artırmalarına olanak sağlamıştır.

Karşılıyor

1. ÖĞRENCİLER

1.1. Programa kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olmalıdır. Öğrencilerin kabulünde göz önüne alınan göstergeler izlenmeli ve bunların yıllara göre gelişimi değerlendirilmelidir.

Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Programı farklı alanlarda uzmanlaşmış birçok akademisyenin varlığı ile öğrencilerin çok yönlü olarak iyi bir öğrenim almalarına ve donanımlı laboratuvarları ile teorik bilgilerin pratikte deneyimlenmesine imkan sağlamaktadır.

Karşılıyor

1.2. Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Gümüşhane Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim Yönetmeliği'ne göre yatay ve dikey geçişlerdeki uygulamalar Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programında da titizlikle uygulanmaktadır.

Karşılıyor

1.3. Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır.

Yüksek lisans programında öğrenim gören öğrencilerin bu değişim programlarından faydalanması teşvik edilmektedir.

Karşılıyor

1.4. Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programında danışmanlık hizmetlerinin düzenli ve programlı olarak öğrencilere verildiği ve de öğrenci-danışman iletişiminin yeterli seviyede olduğu gözlemlenmiştir.

Karşılıyor

1.5. Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programında kurallara uygun bir şekilde gerçekleştirilen yarıyıl içi ve yarıyıl sonu sınavları ve de gerektiğinde uygulamalı sınavlar ile öğrencilerin ders başarılarının seviyesi adaletli bir şekilde belirlenmektedir. Staj değerlendirmeleri de belirlenen ve ilan edilen prosedürlere göre yapılmaktadır.

Karşılıyor

1.6. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programından mezun olma şartları açık bir şekilde belirlenmiş ve ilan edilmiştir. Belirlenen kurallara göre de eksiksiz olarak uygulandığı gözlenmiştir.

Karşılıyor

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

2.1. Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans bölümünün eğitim amaçları net ve açık bir şekilde tanımlanmıştır.

Karşılıyor

2.2. Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımına uymalıdır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans bölümünün mezunları verilmekte olan eğitimle kazandıkları ünvan ve özelliklerle, gıda ve gıda ile ilişkili sektörlerde

iş imkanları bulabilmekte ve isteyenler akademik kariyerlerine devam edebilmekte oldukları gözlenmiştir.

Karşılıyor

2.3. Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle uyumlu olmalıdır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans bölümünün eğitim ve bilimsel araştırma hedefleri ilgili kurum ve fakültenin özgörevleri ile uyumludur.

Karşılıyor

2.4. Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans bölümünün eğitim amaçlarını iç ve dış paydaşlarla birlikte belirlediği görülmektedir.

Karşılıyor

2.5. Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans bölümünün eğitim amaçları, herkese açık olan gıda mühendisliği bölümü ve Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans bölümü internet sitelerinde yayınlanmış bulunmaktadır.

Karşılıyor

2.6. Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans bölümü belli aralıklarla eğitim amaçlarını iç ve dış Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans bölümü belli aralıklarla eğitim amaçlarını iç ve dış paydaşların da fikirlerini alarak güncellemektedirler.

Karşılıyor

3. PROGRAM ÇIKTILARI

3.1. Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamalı ve ilgili (MÜDEK, FEDEK, SABAK, EPDAD vb. gibi) Değerlendirme Çıktılarını da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, program eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans bölümü program çıktıları eğitim amaçlarına ulaşma anlamında ve özellikle kazandırılacak beceriler anlamında net olarak belirtilmiştir.

Karşılıyor

3.2. Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci oluşturulmuş ve işletiliyor olmalıdır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans bölümü programında mezun olan öğrencilere yönelik program çıktılarına uygun olarak kazandırılan becerilerin değerlendirilmesi amacıyla öğretim üyelerinin edindikleri bilgiler doğrultusunda program yönetimi ve program eğitim komisyonu tarafından değerlendirilmektedir. Farklı paydaşlarında katılımı ile bu süreç zenginleştirilebilir.

Karşılıyor

3.3. Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarını kanıtlamalıdır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans bölümü programındaki öğrencilerin aldıkları derslerdeki ve uygulamalı derslerdeki performansların, program çıktılarına ulaşp ulaşmadıklarına dair somut veriler ortaya koymaktadır. Öğrencilerin yüksek lisans tezleri bir çok becerinin test edilebildiği çalışmalar olmalarıyla ve de tezlerin bilimsel yayın çıktılarıyla program hedeflerinin sağlandığı gözlemlenmektedir.

Karşılıyor

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1. Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır.

Gümüşhane Üniversitesinin Bologna sürecine dahil olması ve Diploma Eki Etiket alması dolayısıyla Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans programında da sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Online olarak geçirilen eğitim dönemleri ile gelişen Üniversite Ders Bilgi sistemi de iyileştirmeye yönelik daha fazla veri altyapısı sağlamaktadır.

Karşılıyor

4.2. Bu iyileştirme çalışmaları, 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 olmalıdır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans programının yıllar içerisinde geçirdiği değişimler ölçütlerle belirtilen çerçevede iyileştirmeye yönelik çalışmaları göstermektedir.

Karşılıyor

5. EĞİTİM PLANI

5.1. Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) olmalıdır. Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans programının kapsamlı ve dengeli bir ders müfredatı bulunmaktadır.

Karşılıyor

5.2. Eğitim planının uygulanmasında kullanılacak eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını garanti edebilmelidir.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans programında öğrencilere farklı metotlarla, araç ve gereçlerle eğitim verilmektedir. Sunulan yöntem ve imkanlarla programın çıktılarının sağlanabildiği gözlemlenmektedir.

Karşılıyor

5.3. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır.

Zengin akademik kadrosu ile Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans programı eğitim ve öğretim kalitesinde sürekliliği sağladığı gözlenmiştir. Yüksek lisans tezlerinin çalışmalarının dahil olduğu araştırma ve proje çeşitliliği bu sürekliliği göstermektedir.

Karşılıyor

5.4. Eğitim Planı, En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans programı eğitim planları yeterli AKTS kredisini içermektedir.

Karşılıyor

5.5. En az bir buçuk yıllık ya da en az 48 kredi ya da en az 90 AKTS kredisi tutarında temel (mühendislik, fen, sağlık...vb.) bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek eğitimi. İçermelidir.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans programı yeterli AKTS kredisi içeren müfredata sahiptir.

Karşılıyor

5.6. Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitim olmalıdır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans programı müfredatı genel eğitim amaçlı dersleri içermektedir.

Karşılıyor

5.7. Öğrenciler, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek bir ana uygulama/tasarım deneyimiyle, hazır hale getirilmelidir.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans programında yeterli sayıda uygulamalar, laboratuvar dersleri ve diğer eğitim faaliyetlerinin mevcut olduğu gözlemlenmiştir.

Karşılıyor

6. ÖĞRETİM KADROSU

6.1. Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans programı bünyesindeki öğretim kadrosu gerek yetkinlikleri, gerekse de farklı birikim ve uzmanlıklara sahip olmaları açısından programın farklı alanlarını kapsayabilmekte, hem araştırma hem de öğretim faaliyetlerinin gereklerinin yerine getirildiği bir ortamı sağlayabilmekte oldukları gözlemlenmiştir.

Karşılıyor

6.2. Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olmalı ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamalıdır.

Yüksek lisans tezlerinde yapılmış ve yapılmakta olan çalışmalar, devam etmekte olan öğretim üyelerinin yönetimindeki diğer projeler ve çok sayıda yayınlanmış bilimsel makaleler akademik kadronun yüksek seviyesini göstermektedir.

Karşılıyor

6.3. Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralananları sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Üniversitenin ilgili yönergesine göre Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans programı, öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterlerini uygulamaktadır.

Karşılıyor

7. ALTYAPI

7.1. Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmalıdır.

Sınıflar ve laboratuvarlar gerekli eğitimin verilebilmesi için yeterli düzeydedir. Sınıf ve laboratuvarın öğrenci sayısına göre yeterlilikleri, teçhizat açısından donanım düzeyleri ve diğer materyaller, programın hedeflerini gerçekleştirmek için istenilen düzeydedir.

Karşılıyor

7.2. Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır.

Yüksek lisans eğitimleri boyunca öğrenciler öğretim üyelerinden etkin bir şekilde danışmanlık almakta oldukları gözlenmiştir, Sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan ve mesleki gelişimlerini destekleyen farklı etkinlikler düzenlenmektedir.

Karşılıyor

7.3. Programlar öğrencilerine modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans programında öğrenciler fakülte bünyesindeki 6 adet bilgisayar laboratuvarını kullanabilmektedirler.

Karşılıyor

7.4. Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeyde olmalıdır.

Öğrenciler gerekli kaynaklara dijital ortamda ya da elden ulaşabilmektedirler. Kütüphanenin erişim sağladığı veri tabanları aracılığı ile kaliteli akademik bilgiye ulaşabilmektedirler. Ayrıca öğrenciler kütüphanedeki bilgisayarlar ve internet erişimi ile ödev, seminer, proje vs. çalışmalarını yapabilmekte olduğu da gözlemlenmiştir.

8. Karşılıyor

8.1. Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmış olmalıdır. Engelliler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans programında yararlanılan laboratuvarlarda güvenlik önlemlerinin alındığı görülmüştür. Fakülte bünyesindeki engelli asansörünün yanı sıra, bölüm laboratuvarının girişinde engelli rampası bulunmakta olduğu da gözlemlenmiştir.

Karşılıyor

9. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

9.1. Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.

Üniversite ve fakülte yönetimi, yüksek lisans programı için gerekli giderler için parasal kaynak sağlanmaya çalışmakta olduğu ve yeterli kaynakları sağladığı gözlenmiştir.

Karşılıyor

9.2. Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişimini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.

Yüksek lisans programı bünyesinde daha iyi ve kaliteli akademik çalışmaların, ulusal projelerin veya sanayi işbirliklerinin yapılabilceği öğretim üyelerinin ilgisini çekecek bir ortamın mevcut olduğu gözlenmiştir.

Karşılıyor

9.3. Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek parasal kaynak sağlanmalıdır.

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans programı altyapısı ve altyapı bakımı için gerekli finansal kaynak üniversite kaynaklarından sağlanmakta olduğu gözlenmiştir.

Karşılıyor

9.4. Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler sağlanmalıdır. Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarına sağlamaya destek verecek sayı ve nitelikte olmalıdır.

Programın gereksinimlerini karşılayacak yeterli personel ve kurumsal hizmetlerin varlığı gözlenmiştir.

Karşılıyor

10. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

10.1. Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.

Bu ölçütte belirtilen tüm karar alma süreçlerinin program çıktılarıyla çelişen veya aksatacak bir durum gözlenmemiştir.

Karşılıyor

11. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

11.1. Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

Önceki maddelerde de ayrıntılı olarak yapılan ifade edilen incelemelerde gözönünde bulundurularak Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programına özgü ölçütlerin gerçekleştirilmekte olduğu gözlenmiştir.

Karşılıyor

SONUÇ

Özetle Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programına özgü ölçütlerin hedeflerine ulaşılmakta olduğu tespit edilmiştir. Sürekli iyileştirme ve tüm paydaşların geri bildirimleriyle daha üst eğitim ve araştırma faaliyet seviyelerine ulaşılacağı açıktır. Doğu Karadeniz bölgesindeki tek yüksek lisans ve doktora programına sahip oluşu lisansüstü programın popülaritesini artırmakta ve öğrenci ilgisinin devamına imkan sağlamaktadır. Öğretim üyelerinin de yoğun bilimsel çalışmalarının da etkisiyle Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı yüksek lisans programı

hem eğitim hem de araştırma ıktıları itibariyle başarılıdır ve gelecek vaat etmektedir.