



ÜYBS

Üniversite Yönetim Bilgi Sistemi

Öz Değerlendirme Raporu

GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR.

Doç. Dr Fevzi TOPAL (Başkan)

Dr. Öğretim Üyesi Engin Gündoğdu (Uye)

21.06.2023-24.06.2023

0. GİRİŞ

0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

Gıda Mühendisliği Bölümü, Gümüşhane Üniversitesi'nin 20.10.2008 tarih ve 2 sayılı Senato kararı ve Yükseköğretim Yürütme Kurulu'nun 22.10.2008 tarihli onayı ile kurulmuştur. 2010 yılında lisans düzeyinde öğretime başlamış ve 2014 yılından itibaren mezun vermeye başlamıştır. Gıda Bilimi Anabilim Dalı ve Gıda Teknolojisi Anabilim Dalı olmak üzere iki ana bilim dalından oluşmaktadır. Bölümde öğretim ve araştırma faaliyetleri 5 derslik, 2 öğrenci uygulama ve 4 araştırma laboratuvarında, 7 öğretim üyesi ve 7 öğretim elemanı olmak üzere toplam 14 akademik personel ile yürütülmektedir.

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.

YÖK'ün kararları doğrultusunda bölümümüz diğer mühendislik bölümleri gibi YKS'de 250.000 sıralamanın altında kalan öğrenciler tarafından tercih edilememektedir. Bu durum son yıllarda bölümümüze gelen öğrenci sayısında azalmalara neden olsa da bölümümüzü tercih eden öğrencilerin geçtiğimiz yıllara göre daha donanımlı olmasını sağlamıştır. Bölümümüzde alanında yetkin personel bulunmaktadır. Bölümümüze ait uygulama derslerinin ve öğrenci araştırmalarının yürütüleceği laboratuvar imkanları mevcuttur. Bölümümüzden lisans derecesini elde etmek için öğrencilerin, aldıkları tüm zorunlu ve seçmeli derslerde başarılı olarak en az 240 AKTS'yi tamamlaması ve ağırlıklı genel not ortalamalarının en az 2.0 olması gerekmektedir. Bölüm mezunları her türlü gıda üreten, işleyen imalathane, fabrika vb. yerlerde ayrıca toplu yemek üretimi yapılan yemek şirketlerinde, otellerin mutfaklarında kalite-kontrol sorumlusu olarak görev yapabilirler. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın çeşitli birimlerinde, üniversitelerde gıda mühendisliği eğitimi veren bölümlerde akademik personel olarak ve yine özel gıda araştırma, kontrol laboratuvarlarında iş imkanı bulabilirler.

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 Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği Aralık 2011'de Resmi Gazetede yayınlanmıştır. Bu hükümler çerçevesinde öğrenci alımının yanı sıra yatay ve dikey geçiş ile öğrenci alımı yapılmaktadır. Ders içeriği ve kredisi uygun olan derslerde muafiyet ve intibak işlemleri uygulanmaktadır. Bölümümüze çift ana dal ve yan dal lisans yönetmeliği doğrultusunda öğrenci kabul edilmektedir.

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111229-7.htm>

<https://oidb.gumushane.edu.tr/tr/sayfa/%C3%B6%C4%9Frenci/ba%C5%9Fvuru-ve-kabul-ko%C5%9Fullar%C4%B1/%C3%A7ift-anadal-ve-yan-dal/>

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

Bölümümüzdeki öğrenciler Farabi, Mevlana ve Erasmus gibi farklı değişim programları ile yurt içi/yurt dışı farklı kurumlarda öğrenim görebilmektedirler. Değişim programlarına ait bölüm sorumlusu ve üniversite koordinatörü bulunmaktadır.

<https://erasmus.gumushane.edu.tr/tr/>

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

Öğrencilere danışman öğretim üveleri tarafından belirlenen saatlerde ders ve kariyer planlaması

Öğrencilere sağlanan eğitim-öğretim ortamının verimliliği, başarıları ve kariyer planlaması konusunda danışmanlık hizmeti verilmektedir. Ayrıca Gümüşhane Üniversitesi Kariyer Merkezi tarafından çeşitli kurs ve etkinlikler düzenlenmektedir. Yine, bölümün sürekli geliştirilmesine yönelik olarak, eğitim-öğretim hizmetleri komisyonu, intibak ve denklik komisyonu, erasmus ve ects komisyonu, farabi ve mevlana komisyonu, staj komisyonu, mezuniyet komisyonu, burs komisyonu, bitirme tezi komisyonu, bilgi-işlem komisyonu, öğrenci kulübü komisyonu, laboratuvar, alt yapı komisyonu, fbe lisansüstü öğretim komisyonu olmak üzere bölüm öğretim üye ve elemanlarının görev aldığı çeşitli komisyonlar ve çalışma grupları kurulmuştur.

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2020/08/20200823-4.htm>

<https://kariyer.gumushane.edu.tr/tr/>

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

Bölümümüzdeki öğrencilerin aldıkları derslerin başarısı ara sınavlar ve yarıyıl sonu sınavları ile değerlendirilmektedir. Ayrıca uygulaması olan derslerimiz için yarıyıl sonu sınavı öncesinde yazılı sınav uygulaması yapılmaktadır. Öğrencilerimizin stajlarında staj yaptıkları kurumda alanında uzman personeller tarafından değerlendirilir. Ayrıca stajlar bölümümüzdeki öğretim üyelerinden oluşan bir komisyon tarafından da değerlendirilmektedir. Her ders için ara sınav ve yarıyıl sonu sınavına tabi tutulmaktadırlar. Başarı notuna, ara sınavın katkısı %40, yarıyıl sonu sınavının katkısı %60 şeklindedir. Tüm sınavlar 100 puan üzerinden değerlendirilmektedir. Yarıyıl sonu sınavından en az 45 puan alma zorunluluğu vardır. Bir dersten AA, BA, BB, CB ve CC harf notlarından birini alan öğrenciler o dersi başarmış sayılmaktadır.

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=15676&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

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

Programda mevcut olan toplam 240 AKTS karşılığı derslerin tümünü başarıyla tamamlayan ve 4.0 üzerinden en az 2.0 ağırlıklı not ortalaması elde eden öğrenciler mezun olmaya hak kazanırlar. Dersleri başarıyla tamamlamanın yanında, bir de bitirme çalışmasının yapılması mezuniyet için şarttır. Öğrencilerin mezun olabilmesi için ayrıca yarım dönemlik stajlarını tamamlamış olmaları gerekmektedir.

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=15676&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

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

Gıda Mühendisliği programının amacı genç ve dinamik kadrosu ile güncel bilgilerle donatılmış, katılımcı, araştırmacı ve sorgulayıcı, yenilikleri takip eden topluma nitelikli ve güvenli gıda ürünleri tasarlayıp sunan gıda mühendisleri yetiştirmektir. Çağdaş mühendislik bilgilerini kullanarak toplumun yaşam kalitesini iyileştirme amacına hizmet eden ulusal ve/veya uluslararası çalışma ortamlarında mühendis, yönetici ve akademisyen olarak görev yapabilecek, Gıda üretim süreçlerinin tasarlanmasında, kalite güvence ve AR-GE çalışmalarında, gıda üretiminde toplum sağlığını gözeterek öncü rol alabilecek, mühendisler yetiştirmektir. Bu amaç doğrultusunda 4. Sınıfta okutulan ‘Gıda Mühendisliği Tasarımı’ dersi kapsamında yeni ürün ve üretim geliştirme prosesleri ile deneyim ve tecrübe kazandırılmaktadır.

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

Mezunlarımız programın amacı ile uyumlu bir şekilde Gıda Mühendisi ünvanı ile devlet kurumlarında

ve özel sektörde istihdam olanağı bulabilmektedirler. Öğrenciler lisans bilgileri ile ve gıdaların üretimi, gıda güvenliği ve güvenilirliği, gıda biyoteknolojisi, gıda mikrobiyolojisi ve gıda kimyası alanlarında teorik bilgiler ve uygulamalı araştırmalar yoluyla geliştirmeyi amaçlamaktadır. Bu amaçlara ulaşmak için bölüme ait 5 adet laboratuvar hizmet vermektedir. Ayrıca bitirme tezi kapsamında tercihli olarak dondurma, yoğurt ve çeşitli konularda anketlerle uygulamalı olarak tecrübe kazandırılmaktadır.

2.3. Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle uyumlu olmalıdır.

Bölge ve ülke ekonomisine katkı sağlayabilecek, gıda sanayinin gelişmesine yönelik projeler hazırlayan, gıda analizleri ile yeni gıda üretim tekniklerinin geliştirilmesini hedef alan, bilimsel araştırmalar yapan ve sonuçlarını çeşitli yollarla insanlık ile paylaşan bir bölüm olmak.

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

İç ve dış paydaşlarla toplantılar yapılarak öncelikle bölüm tanıtımı yapılmış mevcut ders müfredatları gösterilmiş ve ileriye dönük planlamalar yapılmıştır.

Bu bağlamda Gümüşhane İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tam tarım Gıda İşletmesi ve Gümüşsu Meyve Suları Fabrikası ile dış paydaş toplantıları yapılarak sektör ve mühendis sorunları tartışılmıştır. Sektörün ihtiyaçları doğrultusunda değerlendirmeler yapılarak mezun profilleri ve ders müfredatları gözden geçirilmiştir.

Ayrıca Matematik ve Fizik Bölümleri, lisans ve lisansüstü öğrencilerimizle de iç paydaş toplantıları yapılarak öğrenci ve öğretim elemanları sorunları ve ders müfredatlarının verimliliği görüşülmüştür.

Kanıtlar

[WhatsApp Image 2023-06-21 at 15.17.35.jpeg](#)

[WhatsApp Image 2023-06-21 at 15.19.37.jpeg](#)

[WhatsApp Image 2023-06-21 at 15.28.31.jpeg](#)

[WhatsApp Image 2023-06-21 at 15.45.32.jpeg](#)

[WhatsApp Image 2023-06-21 at 15.46.15.jpeg](#)

[WhatsApp Image 2023-06-21 at 15.47.04.jpeg](#)

[WhatsApp Image 2023-06-21 at 15.48.35.jpeg](#)

2.5. Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Bölümümüz web sayfası üzerinden (gida.gumushane.edu.tr) üzerinden yayınlanmaktadır.

<https://gida.gumushane.edu.tr/tr/sayfa/lisans/dersler/>

https://obs.gumushane.edu.tr/oibs/ogrsis/mufredat_dersleri.aspx

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

Ulusal ve uluslararası yasa, yönetmelik, mesleki dernek ve örgüt kaynakları gözden geçirilerek iç ve dış paydaşlar ile çalıştaylar planlanmıştır. İç ve dış paydaşlarla yapılan görüşmelerden sonra gerekli düzenleme yapılmaktadır.

https://obs.gumushane.edu.tr/oibs/ogrsis/mufredat_dersleri.aspx

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.

1. Matematik, Fen Bilimleri ve Gıda Mühendisliği ile ilgili mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri mühendislik problemlerini saptama, tanımlama, formüle etme ve çözme becerisi; bu amaçla uygun analitik yöntemler ve modelleme tekniklerini seçme ve uygulama becerisi
2. Nitelikli araştırma tasarlama ve uygulama bilgi ve becerisi. Bir sistemi, sistem bileşenlerini ya da süreci analiz etme bu doğrultuda modern tasarım yöntemlerini uygulama becerisi
3. Mühendislik uygulamaları için gerekli olan modern teknik ve araçları seçme ve kullanma becerisi; bilişim teknolojilerini etkin kullanabilme, deney tasarlama, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisi
4. Bilgiye erişebilme ve bu amaçla kaynak araştırması yapabilme, veri tabanları ve diğer bilgi ve kaynaklarını kullanabilme becerisi
5. Bireysel olarak çok disiplinli takımlarda etkin çalışabilme becerisi; sorumluluk alma özgüveni
6. Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi; en az bir yabancı dil bilgisi,
7. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi
8. Mesleki ve etik sorumluluk bilinci
9. Proje yönetimi, işyeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği konularında bilinç; mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında farkındalık
10. Mühendislik çözümlerinin ve uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlardaki etkilerinin bilincinde olmak; girişimcilik ve yenilikçilik konularının farkında olma ve çağın sorunları hakkında bilgi sahibi olma
11. Gıda üretimi, kalite kontrolü, ürün geliştirme, ürün kalitesinin artırılması, gıda pazarlama, gıda güvenliği ve mikrobiyoloji alanlarında yeterli düzeyde bilgi sahibi olma
12. Öğrendiği bilgileri uygulayabilme becerisi

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

Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci için gerekli düzenlemeler Gümüşhane Üniversitesi ön lisans ve lisans yönetmeliğine göre yapılmaktadır. Öğrencilere, ölçme değerlendirme sistemine ilişkin bilgiler danışmanı tarafından verilmekte ve üniversitenin web sayfalarında duyurulmaktadır. Öğrencilerin ders, laboratuvar uygulamaları, beceri eğitimi ve uygulamalarından ders geçme esasları önceden belirlenmiştir. Bu bilgilere, Gümüşhane Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim ve Uygulama Esasları, ilgili derslere ait Ders Bilgi Paketlerinde ayrıntılı olarak yer verilmiş olup, yazılı ve elektronik olarak öğrencilere duyurulmaktadır.

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

Program mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarını öğrencilerin mevcut ölçme değerlendirme süreçlerinde gösterdiği başarı durumları ile değerlendirilmektedir. Bu konudaki uygulamalar Gümüşhane Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği çerçevesinde yapılmaktadır.

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=15676&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

Gümüşhane üniversitesinin geniş bir web siteleri bulunmaktadır. Web ortamında hem üniversite personelinin hem de öğrencilerin gereksinimlerine yönelik bütün bilgiler yer almaktadır. Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS), akademik veri yönetim sistemi, personel bilgi sistemi, Bilimsel Araştırma Proje Birimi (BAP), üniversite webmail posta servisi, Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) gibi kayıt sistemleri bulunmaktadır. Üniversitenin birimlerinin, personelinin ve öğrencilerinin faaliyetlerine yönelik bilgiler bu veri sisteminde kayıt edilmekte, düzenli olarak veriler üzerinden gerekli istatistiksel analizler yapılmaktadır. İstatistiksel veriler sonucunda da eğitim kurumunun iç ve dış paydaşlarının iş birliğiyle sürekli iyileştirme çalışmaları devam etmektedir.

Üniversitemiz Bologna süreci kapsamında Diploma Eki Etiketini almış bir üniversitedir. Bu nedenle tüm eğitim programlarında olduğu gibi Gıda Mühendisliği bölümü lisans programı kapsamında da eğitimin planlaması ve uygulaması ile ilgili süreçlerde de Bologna süreci esas alınmaktadır. Bologna sürecindeki çalışmalarda da lisans programı ile ilgili süreçler izlenmekte, lisans programı içinde yer alan derslerin değerlendirmesi öğretim elemanı tarafından OBS üzerinden yapmaktadır. OBS içerisinde öğrencilerin aldığı, başarılı olduğu ve diğer tüm dersleri, ders kredileri, not sorgulama sistemi, ders kayıt sistemi, belge istek sistemi gibi kayıt sistemleri de yer almaktadır. Öğrenci bilgi sistemi içerisinde Ders Bilgi Sistemi (DBS) yer almaktadır. Öğretim üyeleri sorumlu olduğu derslerin materyallerini (slayt, ders notu, video vs.) DBS üzerinden paylaşmaktadır. Böylece öğrenciler ders materyallerine kolayca ulaşabilmekte, ders notlarının çıktısını buradan alabilmektedir. Öğrenci dersin uygulamasından sorumlu olduğu ödevleri de belirlenen zaman aralığında ders bilgilendirme sistemine yükleyebilmektedir.

Öğrenciler dönem sonun da anketlerle de ders değerlendirmesi yapabilmektedir. Gümüşhane

Üniversitesinde görevli akademik personelin yapmış olduğu ulusal ve uluslararası yayınlar, katıldığı kongre, sempozyum ve workshoplar gibi bütün faaliyetleri YÖKSİS'e kaydedilmektedir.

<http://gida.gumushane.edu.tr/tr>

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 bölümü lisans programı gerek YÖK gerekse Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS/ECTS) ile uyumlu kredili eğitim ve bağlı değerlendirmeye dayalı değerlendirme sistemiyle Bologna kriterlerini sağlayacak şekilde eğitim vermeye devam etmektedir. Gıda Mühendisliği bölümü lisans programı sürekli iyileştirme ve geliştirme stratejisinde yasal gereklilikler yanında paydaşlar ve Bölüm Akademik Kurulu önerileri doğrultusunda öncelikle kapsamlı bir eğitim planı yapılmıştır. Bu arada Üniversitenin çerçeve yönetmeliği de güncellenmiş ve Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS/ECTS) ile uyumlu kredili eğitim ve bağlı değerlendirmeye dayalı değerlendirme sistemine geçilmiştir. BOLOGNA süreci kapsamında; tüm eğitim programlarında program amaçlarının ve yeterliliklerinin paydaş görüşleri ışığında güncellenmesi, açılan tüm derslerin öğrenim kazanımlarının belirlenerek, program yeterlilikleri ile eşleştirilmesine yönelik çalışmalar yürütülmektedir. Bu bağlamda

Gıda Mühendisliği bölümü lisans programı ait program tanıtım bilgileri, program yeterlilikleri ve ders planı ile her bir ders için ders planları hazırlanmıştır. Üniversitemiz tarafından Ölçüt-2 kapsamında belirlenmiş olan Program Çıktılarının, programdan mezun olana dek kazanılması gereken bilgi, beceri ve davranışları, öğrencilerin hedeflenen doğrultuda edinebilmesi için ölçme, değerlendirme ile sürekli iyileştirme ve geliştirme faaliyetleri yapılmaktadır.

<http://kalite.gumushane.edu.tr/tr/>

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.

Öğrencilerin eğitim-öğretim süreci için kullanılan ders müfredatı, eğitim amaçları ve programları çıktıları ile uyumludur. Ders müfredatı hazırlanırken özellikle Gıda Mühendisliği alan derslerinin staj öncesi dönemlerde verilerek staj aşamasına gelindiğinde gerekli teorik bilgileri almış öğrencinin staj aşamasında uygulayarak kalıcı hale gelmesi amaçlanmıştır. Ancak temel ders yoğunluğu fazlalığından bu durum bütün alan dersleri için geçerli olmamıştır.

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

Eğitim planı kapsamında; Gıda Mühendisliği alanına özgü dersler, kamu kurum kuruluşları ile özel işletmelerde laboratuvar ve işletme stajı olmak üzere toplam 45 günlük süreçte teorik ve uygulama derslerinin pekiştirilerek gerekli bilgi, beceri ve deneyimi kazandırılmaktadır. Mühendislik alanında uygulamamın önemli olması nedeniyle müfredatta değişikliğe gidilerek staj süresi 1 yarı yıl süre olacak şekilde yeniden oluşturulmuştur. Bu anlamda 2018 yılı toplam 8 yarıyıl olan eğitim planı 7 yarı yıl ders ve 1 yarı yıl staj olmak üzere yeniden yapılandırılmıştır.

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

Eğitim planı uygun ders programı ve uygulama alanları ile yetkin akademik personel tarafından gerçekleştirilmektedir. Ayrıca, Akademik personel veya eğitim planında herhangi bir nedenle değişiklik olması durumunda ilgili akademik personel ve eğitim planı bölüm kurulu, yönetim kurulu ve üniversite yönetim kurulu kararı ile belirlenerek ders müfredatı içerik olarak yeniden düzenlenmektedir.

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.

1 yıllık eğitim planı 60 AKTS kredisi tutarındadır.

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.

Eğitim planı, 120 AKTS kredisi Gıda Mühendisliği alanına özgü dersler içermektedir.

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

Eğitim planı, program amaçları doğrultusunda oluşturulmuştur.

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.

Teorik ve uygulama olarak belirlenmiş derslerde uygulama kısmı laboratuvarında her öğrenci tarafından

gerek bireysel gerekse gruplar oluşturularak yapılmaktadır. Ayrıca ödevler ve mezuniyet yılında kendi seçtikleri bir konuda gerek teorik gerek uygulama yapabileceği bitirme projeleri ile yerine getirilmektedir. Öte taraftan gıda alanında ‘Gıda Mühendisliği Tasarımı’ adlı derste her öğrenci seçtiği bir konuda ürün geliştirerek almış olduğu bilgi ve becerilerini kullanmaya hazır hale getirilmektedir. İlave olarak çeşitli dönemlerde öğrenciler için Burs, Mesleki Gelişim ve Kariyer, Seminer, Konferans, Etkinlik, Sosyal, Kültürel ve Sportif Faaliyetler gerçekleştirilmektedir.

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.

Bölümümüzde Gıda Teknolojisi ve Gıda Bilimi anabilim dalında olmak üzere alanında uzman, çeşitli kamu kurum ve özel sektör deneyimi olan öğretim üyesi ve öğretim görevlisinden oluşan 14 akademik personel bulunmaktadır.

Gıda Mühendisliği alanı için öğretim üyesi yetkin ve yeterli olmakla beraber asistan eksikliği bulunmaktadır. Ancak bölümümüz öğrenci sayısının 2018 yılından itibaren yeterli kontenjana ulaşamadığı için eğitim açısından büyük bir sorun teşkil etmemektedir.

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

Bölümümüz öğretim kadrosu hepsi doktora derecesine sahip öğretim görevlisi, doktor asistan ve öğretim üyelerinden oluşmaktadır. Her biri kendi alanları ve multidisipliner pek çok akademik çalışma ve projeler yürütmektedirler. Bölümümüz de yurtdışı Yüksek lisans ve doktora derecesine sahip öğretim elemanı bulunmaktadır. Ayrıca Bölüm elemanlarının tamamı Dijital Eğitim kursunu başarı ile tamamlayarak edindikleri bilgi ve becerileri uygulamaktadırlar. Bölüm laboratuvar imkânları yapılan projelerle iyileştirilmektedir.

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

Gümüşhane Üniversitesi öğretim üyeliğine yükseltme ve atanma kriterleri yönergesi uygulanmaktadır.

gumushane-universitesi-ogrenim-uyeligine-yukseltme-atanma-ve-yeniden-atanma-kriterleriyonelgesi.

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.

Gümüşhane Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Kampüs yerleşkesinde yer almaktadır. Gıda Mühendisliği Bölüm öğretim üyeleri 6. katta yer alırken sınıflar 2. Katta laboratuvarlar ise 1. katta bulunmaktadır. Bölüm öğretim üyeleri katında 1 adet yüksek lisans odasında 1 adet projeksiyon cihazı ve wifi mevcuttur. Tüm öğretim üyeleri tek ve öğretim elemanları iki kişilik odalarda oturmaktadırlar.

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.

Öğrencilerin teorik olarak öğrendikleri bilgileri görebilecekleri teknik geziler ve etkinlikler yapılmaktadır. Ayrıca öğrencilerin mesleki gelişimlerini desteklemek adına öğretim üyeleri ile buluşmaları her öğretim üyesinin kendinin belirlediği danışmanlık saatinde yapılmaktadır.

Öğrencilerimizin mesleki faaliyetlerini gerçekleştirmelerine yönelik etkinliklerin uygulaması bölümde mevcuttur. Etkinlik ile ilgili bilgiler bölüm web sitesinde öğrencilere duyurulmaktadır. Ayrıca 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 mevcuttur.

<https://gunsem.gumushane.edu.tr/tr/>

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.

Laboratuvarlarımızda teorik derslerde öğrendikleri bilgileri pekiştirecek analizlerin yapılması için uygun alt yapı ve cihazlar bulunmaktadır. Ayrıca öğrencilerin modern mühendislik araçlarını kullanmaya olanak sağlayacak dersler müfredata eklenmiştir. Bu dersler Temel Bilgi teknolojileri Kullanımı ile Dijital Okur-Yazarlık dersleridir. Fakültemiz bünyesinde 6 adet bilgisayar laboratuvarı öğrencilerimizin ihtiyaçları doğrultusunda hizmet vermektedir.

<https://muhendislik.gumushane.edu.tr/media/uploads/muhendislik/files/2022-yili-birim-faaliyet-raporu.pdf>

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

Üniversitenin öğrenci kütüphanesinde hem basılı hem de dijital kaynaklara ulaşılabilir. Ayrıca kütüphanenin anlaşması olduğu bezi veri tabanları ile kaliteli akademik bilgiye ulaşılabilir. Öğrenciler kütüphanede bulunan bilgisayarlar ve ücretsiz internet servisi ile ödev, seminer, proje vs. çalışmalarını yapabilmektedirler. Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı 01.08.2017 tarihinde 6000 metrekarelik yeni binasına taşınmış ve burada hizmet vermeye başlamıştır. Kütüphanemiz 4 kattan oluşmaktadır. 1. katta lobi, ödünç-iade servisi, Çocuk Kütüphanesi, tezler bölümü, nadir eserler bölümü ve idari kısım bulunmaktadır. 2. kat 3 büyük salondan oluşmaktadır. Bu salonlardan biri İlahiyat Kütüphanesi olarak kullanılmakta, bir diğeri ders çalışma alanı olarak kullanılmakta diğer salon ise 72 bilgisayar kapasiteli bilgisayar salonu olarak kullanılmaktadır. 3. kat 2 büyük salondan oluşmakta ve bu salonlar Merkez kütüphane olarak hizmet vermektedir. 4. katta 12 adet bireysel çalışma odası, 8 grup çalışma odası ve iki büyük çalışma salonu mevcuttur.

<https://kutuphane.gumushane.edu.tr/tr/sayfa/ba%C5%9Fkanl%C4%B1k/genel-bilgiler/>

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

Öğrencilerin eğitim aldıkları ortamlarda yangın sensörleri, güvenlik kameraları ve güvenlik görevlisi bulunmaktadır. Engelli öğrenciler için okul girişinde direk asansöre ulaşabilecekleri özel bir giriş bulunmaktadır. Ayrıca engelli asansörü ile istedikleri kata ulaşabilmektedirler.

Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmıştır.

Havalandırma sistemi kurulmuştur.

Çeker ocaklar mevcuttur.

Lokal emiş kolları mevcuttur.

Yangın tüpleri

Boy duşu

<https://muhendislik.gumushane.edu.tr/media/uploads/muhendislik/files/2022-yili-birim-faaliyet-raporu.pdf>

8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

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

Üniversite yönetimi, akademik personelin lisansüstü eğitimi ile ve akademik çalışmalarını yapması ve sürdürebilmesi için imkan tanımaktadır. Laboratuvarlarda gerekli herhangi bir cihaz, kimyasal madde ve sarf malzeme alımı için parasal kaynak sağlamak için çaba sarf edilmektedir. Ayrıca öğretim üyelerimiz Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) vb. projelerden ek harcama ve teçhizat sağlama imkanı bulabilmektedirler.

<https://strateji.gumushane.edu.tr/tr/sayfa/raporlar/stratejik-planlar/>

<https://ebap.gumushane.edu.tr/tr/>

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

Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişimini sürdürmesini sağlayacak yeterliliktedir. Üniversite daha iyi ve kaliteli akademik çalışmaların yapılması için olanak ve altyapı çalışmaları artırılmalıdır.

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

Program için gerekli cihaz, kimyasal madde, sarf malzeme ve altyapı için gerekli donanımlar doğrudan ya da ihale usulü ile alınmaktadır. Bu hususta gerekli parasal kaynak Üniversitenin imkanları ölçüsünde sağlanmaktadır. Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesinin Bütçesi Gümüşhane Üniversitesi Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı tarafından hazırlanarak Rektörlük tarafından Hazine ve Maliye Bakanlığı'nın onayına sunulur. Hazine ve Maliye Bakanlığı'nın onayından sonra ilgili daire başkanlığı tarafından her yıl 4 dilim halinde üçer aylık dönemlerde harcama yapabilmek için serbest bırakılır. Tahsis edilen bütçe kalemlerinin harcama planlaması, ihtiyaçlar göz önüne alınarak satın-alma biriminin çalışması sonucu Harcama Yetkilisi olan Dekan onayı alınarak yapılmaktadır. Gıda Mühendisliği bölümü yüksek lisans ve doktora programının gerekli olan laboratuvar malzeme vs talepleri bölüm aracılığı ile Dekanlığa iletilmekte ve Dekanlık tarafından tedariki yapılmaktadır.

<https://muhendislik.gumushane.edu.tr/media/uploads/muhendislik/files/2022-yili-birim-faaliyet-raporu.pdf>

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

Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler, Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarını sağlamaya destek verecek sayı ve niteliktedir. Programın gereksinimlerini karşılayacak bazı branş dersleri için akademik personel eksiktir.

9. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

9.1. 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.

Bölüm içerisindeki karar alma süreçlerini Bölüm Başkanı ilgili Komisyonun da görüşünü alarak

uygulamaktadır.

10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1. Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

1. Gıda Mühendisliği problemlerini saptar, tanımlar, formüle eder ve çözer; bu amaçla uygun analitik yöntemler ile modelleme tekniklerini seçer ve uygular,
2. Güvenilir gıda üretiminin önemini çok iyi biçimde kavramıştır,
3. Matematik, fen bilimleri ve kendi dalları ile ilgili mühendislik konularında yeterli altyapıya sahiptir; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri Gıda Mühendisliği çözümleri için beraber kullanır,
4. Bir sistemi, sistem bileşenini ya da süreci analiz eder ve istenen gereksinimleri karşılamak üzere gerçekçi kısıtlar altında tasarlar; bu doğrultuda modern tasarım yöntemlerini uygular,
5. Mühendislik uygulamaları için gerekli olan modern teknik ve araçları seçer ve kullanır; bilişim teknolojilerini ve en az bir bilgisayar yazılımını (Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı İleri Düzeyinde) etkin biçimde kullanır,
6. Deney tasarlar, deney yapar, veri toplar, sonuçları analiz eder ve yorumlar,
7. Bilgiye erişir ve bu amaçla kaynak araştırması yapar, veri tabanları ve diğer bilgi kaynaklarını kullanır,
8. Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışır, sorumluluk alır,
9. Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurar,
10. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincindedir; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izler ve kendini sürekli yeniler,
11. Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahiptir,
12. Proje yönetir, işyeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, Gıda ve iş güvenliği konularında bilinç sahibidir; mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçlarının da farkındadır,
13. Mühendislik çözümlerinin ve uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlardaki etkilerinin bilincindedir; girişimcilik ve yenilikçilik konularının farkındadır ve çağın sorunları hakkında bilgi sahibidir.

[https://obs.gumushane.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?](https://obs.gumushane.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=07&curSunit=25330#)

[lang=tr&curOp=showPac&curUnit=07&curSunit=25330#](https://obs.gumushane.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=07&curSunit=25330#)

SONUÇ

SONUÇ

Programının öz görev ve amaçlarını gerçekleştirme ile programın verimliliği üzerinde geri bildirimler sağlamak üzere süreç iyileştirilmeye başlanmıştır. Eğitim programının iyileştirilmesi için sürekli olarak veriler güncellenmektedir. Sürekli iyileştirme aktivitelerinin sonuçları Gıda Mühendisliği bölümünün geliştirilmesi amacıyla bölümümüz öğretim üye, eleman ve komisyonları ile paylaşılmakta ve bir kısmı web ortamında yayınlanmaktadır. Eğitim programının amaçları, eğitim programı, program çıktıları, öğrenciler, öğretim elemanları ve fiziksel koşulların iyileştirilmesine yönelik sürekli iyileştirme faaliyetleri ilgili kişi ve kurumlarla paylaşılmaktadır. Öğrenci memnuniyet anketleri sonuçları ve bu doğrultuda yapılan tüm iyileştirmeler bölüm kurulunda öğretim üye/elemanları ve temsilci öğrenciler ile; Gıda Mühendisliği bölümü bölüm akademik kurulunda öğretim üye/elemanları ile paylaşılmaktadır.

Eğitim programı amaç ve program ıktıları ve eğitim planı güncellenmektedir. Eğitim planı programının işleyişine ilişkin bilgilendirmeler ders dönemi öncesi yapılan bilgilendirme toplantısında paylaşılmıştır. Öğrenci ders değerlendirmeleri sonucunda uygulama alanlarına ilişkin geri bildirimlere ilişkin yapılan iyileştirme süreçleri devam etmektedir.