

Öz Değerlendirme Raporu

GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ

Gıda Mühendisliği Bölümü Yüksek Lisans Programı

Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya (Başkan)

Prof. Dr. Cemalettin Baltacı (Üye)

25.03.2025-16.05.2025

0. GİRİŞ

0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

Yüksek Lisans

Bölüm 2015-2016 eğitim-öğretim yılından itibaren aktiftir.

Dili: Programın eğitim dili Türkçedir.

Süresi (Yıl): 2

Azami Süresi (Yıl): 3

Kontenjanı: Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Programı için kontenjanlar, her eğitim-öğretim yılı başında ilan edilmekte olup, başvuran aday sayısı, akademik kadro ve mevcut fiziki altyapı gibi etkenlere göre değişkenlik göstermektedir.

Yerleşme Oranı: Programın yerleşme oranı başvuran adayların niteliğine ve kontenjan sayısına göre yıllık olarak değişmektedir..

Kayıtlı Öğrenci Sayısı: 2024-2025 eğitim-öğretim yılı itibarıyla Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programı'na kayıtlı **23** öğrenci bulunmaktadır.

Staj Durumu: Yüksek lisans düzeyinde zorunlu staj uygulaması bulunmamaktadır.

Kazanılan Derece: Mezun olan öğrencilere Gıda Mühendisliği alanında yüksek lisans diploması verilir.

Mevcut Akademik personel sayısı: 4 Profesör, 2 Doçent, 8 Dr. Öğretim Üyesi

Kanıt

<https://gidamuhabd.gumushane.edu.tr/tr/sayfa/%C3%B6%C4%9Fretim-%C3%BCyeleri/>

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: En az dört yıl süreli bir yükseköğretim kurumundan lisans diploması veya buna eşdeğer bir derece almış olanların, bu eğitim üzerine yapacakları öğretim, bilimsel araştırma ve uygulama etkinliklerini kapsar. Yüksek lisans programları tezli programları sadece birinci öğretim lisans programları şeklinde açılmıştır.

Gıda Mühendisliği Tezli yüksek lisans programının amacı; öğrencinin Gıda Bilimi ve/veya Gıda Teknolojisi alanında belirli bir bilgi ve beceri birikimi edinmesine ek olarak, bilimsel araştırma yapmasını, bilgilere erişme, bilgiyi değerlendirme ve yorumlama yeteneği kazanmasını sağlamaktır. Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında tezli yüksek lisans öğretim programına Gıda Mühendisliği Lisans diplomasına sahip olan adaylar ile Gıda Mühendisliği ABD Kurulu'nun uygun gördüğü Gıda Mühendisliği Lisans diploması dışındaki bir lisans diplomasına sahip adaylar da kabul edilirler. Gıda Mühendisliği tezli yüksek lisans eğitim programında öğrenci toplam 21 krediden az olmamak koşuluyla en az 7 ders ve kredisiz seminer dersini yüklenir. Gıda Mühendisliği tezli yüksek lisans eğitimini tamamlamak için 60 AKTS'lik ders, 60 AKTS özel konular (tez) yüklenmek ve bunları başarmak gerekmektedir. Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı tezli yüksek lisans mezunları; gıda endüstrisinin tüm dallarında ve çeşitli kamu kuruluşlarında, gıda maddelerinin üretim planlaması ve proses tasarımı, üretimi, işlenmesi, korunması, kalite kontrolü ve pazarlanması alanlarında görev almaktadırlar.

Yüksek lisans programına kabul [Mevzuat Bilgi Sistemi](#) öğrencilerin, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olmaları için, kabul edilebilir alanlardan lisans diplomasına sahip olması ve Akademik Lisansüstü eğitim sınavından (ALES) geçerli puanı (100 üzerinden en az 55) alması zorunludur. Bu programlar dışında bir programdan lisans veya yüksek lisans derecesi olan öğrencilerden Gıda Müh. lisans programında bilimsel hazırlık dönemini tamamlaması istenir.

Bölümümüz akademik ve teknik anlamda yeterlidir. Yüksek lisans programında yapılan tez çalışmaları için yeterli laboratuvar alt yapısı vardır.

Kanıt:

[Mevzuat Bilgi Sistemi](#)

Kanıt:

<https://gida.gumushane.edu.tr/tr/sayfa/ara%C5%9Ft%C4%B1rma/laboratuvarlar/>

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.

Bölümümüzün Yüksek lisans programına yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü Gümüşhane Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim Yönetmeliği ilgili maddeleri doğrultusunda öğrenci kabulü yapmakta ve başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersleri ve kazanılmış kredileri değerlendirmektedir. Bu işlemlerin takvimi Gümüşhane Üniversitesi Rektörlüğü Lisansüstü Eğitim Enstitü Müdürlüğü tarafından ilan edilmekte ve bölümümüzün ilgili komisyonları tarafından uygulanmakta ve değerlendirilmektedir. Başvuru yapacak olan öğrenciler, başvuruları olumlu sonuçlanmış ise LLE Müdürlüğüne verecekleri bir dilekçe ile muafiyet ve intibak taleplerini yerine getirebilirler.

Kanıt:

[Mevzuat Bilgi Sistemi](#)

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

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans programında 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. Gıda Mühendisliği Bölümü, lisans ve lisansüstü düzeyde University of Wroclaw (Polonya) ve AGH University of Science and Technology (Polonya) üniversiteleri ile ikili işbirliği içerisinde olup başvuru durumunda her yıl öğrenci değişimi gerçekleştirebilmektedir. Yurtiçi öğrenci değişimi programı kapsamında ise Yükseköğretim Kurumları Arasında, yüksek lisans düzeyinde eğitim-öğretim yapan yükseköğretim kurumları arasında öğrenci ve öğretim üyesi değişimi gerçekleştirilmektedir. Gıda Mühendisliği Farabi Programı çerçevesinde anlaşmalı olan üniversiteler ilgili web sayfasında verilmiştir.

Kanıt:

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

<https://erasmus.gumushane.edu.tr/tr/sayfa/ikili-anla%C5%9Fmalar-1/erasmus->

<anla%C5%9Fmalar%C4%B1m%C4%B1z/>

<https://farabi.gumushane.edu.tr/tr/sayfa/farabi-program%C4%B1-anla%C5%9Fmal%C4%B1kurumlar-listesi/anla%C5%9Fmali-kurumlar/>

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

Bölümümüz " Gümüşhane Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim Yönetmeliği ve Gümüşhane Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Öğretim Uygulama Esasları çerçevesinde her bir lisansüstü öğrenci için bir danışman (gerekli hallerde ikinci ve/veya eş danışman) ataması gerçekleştirmektedir. Danışmanlık işlemleri Madde 19 doğrultusunda bütün öğrencilere LLE kayıt olduktan sonra 1 ders dönemi sonunda Akademik Danışman atamaktadır. Akademik Danışman öğrencilere gerekli yönlendirmeleri ve danışmanlığı yapmaktadır. Öğretim üyesinin yüksek lisans programında danışman olarak atanabilmesi için ise en az iki yarıyıl bir lisans veya yüksek lisans programda ders vermiş olması koşulu aranmaktadır.

Kanıt:

[Mevzuat Bilgi Sistemi](#)

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

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 50 puan alma zorunluluğu vardır. Bir dersten AA, BA, BB ve CB harf notlarından birini alan öğrenciler o dersi başarmış sayılmaktadır.

Kanıt:

[Mevzuat Bilgi Sistemi](#)

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

Bölümümüz öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemleri geliştirilmiş ve uygulamaktadır. Gümüşhane Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim Yönetmeliği ve Gümüşhane Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Öğretim Uygulama Esasları çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Yüksek lisans derecesi mezuniyet işlemleri bu yönetmelikler kapsamında uygulanmaktadır. Bir öğrencinin Gıda Mühendisliği alanında yüksek lisans derecesi elde edebilmesi için 21 kredilik (120 AKTS karşılığı) ders alıp, en az CB derecesiyle geçmiş olması, 4.0 üzerinden en az 2.0 ağırlıklı ortalamayı elde etmiş olması ve bir yüksek lisans tezi hazırlayıp, jüri önünde sunarak başarılı olması şartları aranır. Seminer dersi ve tez çalışması kredisiz olup, başarılı veya başarısız olarak değerlendirilmektedir.

Kanıt:

[Mevzuat Bilgi Sistemi](#)

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

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

Programın amacı, Gıda Mühendisliği ve benzer alanlarda lisans eğitimini tamamlamış olan kişilerin bilgi düzeylerinin artırılması ve güncellenmesi ve sahip olduğu bilgileri kullanarak güncel sorunlara çözüm önerisi getirebilmesidir. Öğrencilerinin gıda mühendisliğinin ilkeleri ve uygulamaları hakkındaki bilgilerini geniş kapsamlı hale getirmek, içinde bulunduğumuz asırdaki teknolojik gelişmelere ayak uydurabilecek ve yeni bilgileri üretebilecek düzeyde temel mühendislik bilgilerini ve gıda mühendisliği mesleğine uygun mesleki ve kişisel nitelikler kazanmalarını sağlamak, onlara gıda proseslerinin sağlık, gıda güvenliği, çevre ve sosyal etkilerini dikkate alarak analizi ve tasarımı için var olan bilgilerini kullanma imkanı vermek ve mesleki gelişimlerini arttırmak, diğer amaçlar arasındadır. Ayrıca, yüksek lisans öğrencilerine; Gıda Bilimi ve Teknolojisi ile ilgili ileri düzey kavram ve bilgileri edindirmek, Gıdaların işlenmesi konusunda gıda endüstrisine yeni teknolojilerin adaptasyonuna yardımcı olmak; İş hayatı ve bilimsel alanda profesyonel ve etik davranış sorumluluğunu geliştirmek; Bilimsel bilgiye ulaşmalarını sağlamak öğrencilerin kazanımlarından olup; bu amaçlara büyük ölçüde ulaşılmış ve bu kazanımları tez çalışmaları ile daha da arttırmaktadırlar.

Kanıt:

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

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 Yüksek Gıda Mühendisi ünvanı ile devlet kurumlarında ve özel sektörde istihdam olanağı bulabilmektedirler. Öğrencilerin lisans ve yüksek lisans bilgilerini gıda mühendisliği ve gıdaların üretimi, gıda güvenliği ve güvenilirliği, gıda biyoteknolojisi, gıda mikrobiyolojisi, ve gıda kimyası alanlarında teorik bilgiler ve uygulamalı araştırmalar yoluyla daha da derinleştirmeyi ve geliştirmeyi amaçlamaktadır. Gıda Mühendisliği lisansüstü çalışmalarında, gıda endüstrisinin ihtiyaçlarını karşılamak üzere gıda mühendislerine daha ileri seviyede eğitim ve araştırma olanakları sağlanması amaçlanmaktadır. Bu amaçlara ulaşmak için gerekli akademik personel ve laboratuvar alt yapısı tam olup, bölüme ait 5 adet laboratuvar hizmet vermektedir.

Kanıt :

[Laboratuvarlar \(gumushane.edu.tr\)](https://gidamuhabd.gumushane.edu.tr/)

Programın amacı, Gıda Mühendisliği ve benzer alanlarda lisans eğitimini tamamlamış olan kişilerin bilgi düzeylerinin artırılması ve güncellenmesi ve sahip olduğu bilgileri kullanarak güncel sorunlara çözüm önerisi getirebilmesidir. Öğrencilerinin gıda mühendisliğinin ilkeleri ve uygulamaları hakkındaki bilgilerini geniş kapsamlı hale getirmek, içinde bulunduğumuz asırdaki teknolojik gelişmelere ayak uydurabilecek ve yeni bilgileri üretebilecek düzeyde temel mühendislik bilgilerini ve gıda mühendisliği mesleğine uygun mesleki ve kişisel nitelikler kazanmalarını sağlamak, onlara gıda proseslerinin sağlık, gıda güvenliği, çevre ve sosyal etkilerini dikkate alarak analizi ve tasarımı için var olan bilgilerini kullanma imkanı vermek ve mesleki gelişimlerini arttırmak, diğer amaçlar arasındadır. Ayrıca, yüksek lisans öğrencilerine; Gıda Bilimi ve Teknolojisi ile ilgili ileri düzey kavram ve bilgileri edindirmek, Gıdaların işlenmesi konusunda gıda endüstrisine yeni teknolojilerin adaptasyonuna yardımcı olmak; İş hayatı ve bilimsel alanda profesyonel ve etik davranış sorumluluğunu geliştirmek; Bilimsel bilgiye ulaşmalarını sağlamak öğrencilerin kazanımlarından olup; bu amaçlara büyük ölçüde ulaşılmış ve bu kazanımları tez çalışmaları ile daha da arttırmaktadırlar.

2.3. Kurumun, fakültenin ve bölümün öz görevleriyle 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.

Kanıt:

[Lisansüstü Eğitim Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı \(gumushane.edu.tr\)](http://gumushane.edu.tr/gida-muhendisligi)

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

Program amaçlarının oluşturulmasında Müfredat Komisyonu ve Akreditasyon Komisyonu görev almıştır. Ayrıca aşağıdaki ulusal ve uluslararası yasa, yönetmelik, mesleki dernek ve örgüt kaynakları gözden geçirilerek hazırlanmıştır. Ayrıca iç ve dış paydaşlar ile çalıştaylar yapılmaktadır.

Kanıt:

<https://lebis.turkak.org.tr/Pt/ptlisting>

<https://gida.gumushane.edu.tr/tr/etkinlik/g%C4%B1da-m%C3%BChendisli%C4%9Fi-b%C3%B6l%C3%BCm%C3%BCnde-d%C4%B1%C5%9F-payda%C5%9Flarla-toplant%C4%B1-yap%C4%B1ld%C4%B1-26052023/>

2.5. Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

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

Kanıt:

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

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

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.

Kanıt:

<https://gidamuhendisligiogrencikongresi.com/>

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 güvenliği, proje yönetimi, işyeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği konularında bilinç; mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında farkındalık, Gıda üretimi, kalite kontrolü, ürün geliştirme, ürün kalitesinin artırılması, gıda pazarlama, gıda güvenliği ve mikrobiyoloji alanlarında yeterli düzeyde bilgi sahibi olma,

Mesleki ve etik sorumluluk bilinci,

Nitelikli araştırma tasarlama ve uygulama bilgi ve becerisi. Bir sistemi, sistem bileşenlerini ya da süreci analiz etme bu doğrultuda modern tasarım yöntemlerini uygulama becerisi,

Bilgiye erişebilme ve bu amaçla kaynak araştırması yapabilme, veri tabanları ve diğer bilgi ve kaynaklarını kullanabilme becerisi,

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,

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,

Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi,

Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi; en az bir yabancı dil bilgisi,

Bireysel olarak çok disiplinli takımlarda etkin çalışabilme becerisi; sorumluluk alma özgüveni olan, yüksek lisanslı mühendisler yetiştirme

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 bir ölçme ve değerlendirme süreci için gerekli düzenlemeler Gümüşhane Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Öğretim Ve Sınav Yönetmeliğine göre yapılmaktadır. Öğrencilere, ölçme değerlendirme sistemine ilişkin bilgiler danışmanı tarafından verilmekte ve üniversitenin web sayfalarında duyurulmaktadır. Bu süreçte kullanılan yöntemleri; anlatım, soru cevap, beyin fırtınası, örnek olay gibi yöntemler öğrencilerin mesleki temel kuramsal bilgiyi kazanmasında alıştırma ve uygulama, gösterip yaptırma beceri kazandırılmasında katkı sağlar. Öğrencilerin ders, laboratuvar uygulamaları, beceri eğitimi ve uygulamalarından ders geçme esasları önceden belirlenmiştir. Bu bilgilere, Gümüşhane Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim Ve Sınav Yönetmeliğine, Uygulama Esasları, ilgili derslere ait Ders Bilgi Paketlerinde ayrıntılı olarak yer verilmiş olup, yazılı ve elektronik olarak öğrencilere duyurulmaktadır. Kurum içinde her derse ilişkin soru analizleri, kullanılan yöntemler, istatistikler dersin kendi öğretim üyeleri tarafından yapılmaktadır. Gerekli durumlarda eğitim komisyonu karar mekanizmasına katılmaktadır.

Kanıt:

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=39502&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

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. Hem yüksek lisans öğrencileri için mezuniyet aşamasına gelen öğrenciler tez çalışmalarını tamamlamış durumdadırlar. Bu konudaki uygulamalar Gümüşhane Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim Ve Sınav Yönetmeliği çerçevesinde yapılmaktadır.

Kanıt:

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 yüksek 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 yapılmaktadır. 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 sonu 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.

Kanıt:

<https://gida.gumushane.edu.tr/tr/>
[Ana sayfa | DBS \(gumushane.edu.tr\)](#)
[Bilgi Sistemleri :: \(gumushane.edu.tr\)](#)

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 yüksek 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 yüksek 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 yüksek 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. Ölçüt 2 ve 3’de; Eğitim Programlarından da görüldüğü gibi son 4 yıl içerisinde bölümün yüksek lisans öğretim planı önemli değişiklikler geçirmiş, birçok seçmeli ders grupları ile plan zenginleştirilmiş, bunun yanı sıra derslerin matematik ve temel bilimler, mesleki konular ve genel eğitim alanlarındaki dağılımları uyum içinde olacak şekilde revize edilmiştir.

Kanıt:

<https://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.

Gıda Mühendisliği bölümü yüksek lisans programı eğitim planının uygulanmasında Gümüşhane Üniversitesinin ilgili yönetmelik ve yönergeleri doğrultusunda kullanılan eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını garanti etmektedir

Kanıt:

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

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

Gümüşhane Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü yüksek lisans programı Ders Bilgi Paketi (DBS) kullanımı ile öğrencilere ders notları, ödevler ve birçok farklı yöntemle ulaşılmaktadır. Bu yöntem öğrencilerin ilgisini çekmekte, öğrenmelerini kolaylaştırmakta, motivasyonlarını ve öğrencilerin aktif olarak katılımını sağlamaktadır. Gıda Mühendisliği bölümü yüksek lisans programında kullanılmakta olan yöntemler ve araç gereçler öğrencilerin bilgi, beceri ve davranışların kazandırılmasını sağlar. Bu yöntem ve araç-gereçler öğrencilerin program çıktılarını kazanmalarını sağlayabilecek niteliktedir. Kullanılan Yöntemler:

Sunum/Anlatım
Soru-Cevap
Beyin fırtınası
Demonstrasyon=Gösteri
Tartışma
Seminer
Proje hazırlama ve sunma
Danışmanlık

Kullanılan Araç-Gereçler:

Yazı tahtası, büyük kağıt ve kalem
Bilgisayar, Slaytlar ve projeksiyon
Laboratuvar çalışmaları
Tez çalışmaları
Tezler

Kanıt:

<https://dbs.gumushane.edu.tr/login/index.php>

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

Yükseköğretim sistemindeki iç ve dış kalite güvencesi, yükseköğretim kurumlarının eğitim-öğretim, araştırma ve toplumsal katkı faaliyetleri ile idari hizmetlerinin kalite düzeylerine ilişkin ulusal ve uluslararası kalite standartlarına göre Yükseköğretim Kalite Kurulu tarafından değerlendirilmesi, bağımsız dış değerlendirme ve akreditasyon kuruluşlarının tanınması ve yetkilendirilmesi ile Yükseköğretim Kalite Kurulu teşkilâtına, çalışma usullerine, yükseköğretim kurumlarındaki kalite komisyonu yapılanmalarına ilişkin Üniversitemizde kurulan Kalite Komisyonu çalışmalarının / raporlarının / duyurularının takibi amacıyla kalite koordinatörlüğü oluşturulmuştur.

Kanıt:

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

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.

Gümüşhane Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü yüksek lisans programı mevzuat gereği kredi sistemi aşağıdaki gibidir.

Yüksek Lisans programı; toplam 21 krediden az olmamak koşuluyla en az yedi ders, en az bir seminer dersi ve tez çalışmasından oluşur. Seminer ve tez çalışması kredisiz olup, başarılı ve başarısız olarak değerlendirilir. Öğrenci, en geç üçüncü yarıyılın başından itibaren her yarıyıl tez çalışmasına kayıt yaptırmak zorundadır. Öğrencilerin alacağı derslerin toplam 7 krediyi aşmayan en çok ikisi, lisans öğrenimi sırasında alınmamış olması koşuluyla, lisans derslerinden; ayrıca, danışmanın uygun görmesi halinde, enstitü anabilim dalı başkanlığının önerisi ve enstitü yönetim kurulunun onayı ile en çok 12 kredilik ders, diğer yükseköğretim kurumlarında verilmekte olan derslerden de seçilebilir.

Kanıt:

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=39502&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

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.

Gümüşhane Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü yüksek lisans programı mevzuat gereği en az 18 kredi ve 52 AKTS olmaktadır.

Kanıt:

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=39502&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

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

Gıda Mühendisliği bölümü yüksek lisans programının eğitimi esnasında teknik içeriği bütünleyecek çok sayıda teorik ve uygulamalı (laboratuvar, vb.) dersler öğrencilere verilmektedir.

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.

Öğrenciler, derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek laboratuvar dersleri görmektedir.

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.

Bölümümüz Akademik Kadrosu sayıca yeterlidir. Bölümümüzde 4 Profesör, 1 Doçent ve 7 Dr. Öğretim Üyesi görev yapmaktadır. Anabilim dallarına göre öğretim üyelerinin dağılımı bölüm web sayfasında paylaşılmıştır.

Kanıt:

[Öğretim Üyeleri](#)

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

Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamaktadır.

Kanıt:

[Öğretim Üyeleri](#)

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

Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri 6.2.'de sıralananları sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor durumdadır.

Kanıt :

https://www.yok.gov.tr/Documents/Akademik/AtanmaKriterleri/gumushane_kriter.pdf

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.

Bölümümüzde öğrencilerimizin uygulamalı dersleri işledikleri 5 araştırma laboratuvarı ve teorik derslerin işlendiği 4 sınıf bulunmaktadır. Laboratuvarların ve sınıfların teknik altyapısı ve teçhizat yeterli durumdadır.

Kanıt :

https://muhendislik.gumushane.edu.tr/media/uploads/muhendislik/files/2024-yl-birim-faaliyet-raporu_mdbf.pdf

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.

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.

Kanıt :

<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.

Fakültemiz bünyesinde 6 adet bilgisayar laboratuvarı öğrencilerimizin ihtiyaçları doğrultusunda hizmet vermektedir.

Kanıt :

https://muhendislik.gumushane.edu.tr/media/uploads/muhendislik/files/2024-yl-birim-faaliyet-raporu_mdbf.pdf

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

Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı 01.08.2017 tarihinde 6000 metrekaarelik 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.

Kanıt :

[Genel Bilgiler \(gumushane.edu.tr\)](http://GenelBilgiler(gumushane.edu.tr))

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

Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmıştır. Havalandırma sistemi kurulmuştur. Çeker ocaklar mevcuttur. Lokal emiş kolları mevcuttur.

Yangın tüpleri Boy duşu

Göz duşu

Kanıt :

https://muhendislik.gumushane.edu.tr/media/uploads/muhendislik/files/2024-yl-birim-faaliyet-raporu_mdbf.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.

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

Gıda Mühendisliği bölümü yüksek lisans programının, amaç ve çıktılarını gerçekleştirmesini destekleyecek parasal kaynakları mevcuttur. Ayrıca öğretim üyelerimiz Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) vb. projelerden ek harcama ve teçhizat sağlama imkanı bulabilmektedirler.

Kanıt :

https://strateji.gumushane.edu.tr/media/uploads/strateji/files/2024-yl-yatrm-program-izleme-ve-degerlendirme-raporu_iFJyRxt.pdf

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. Örneğin bir öğretim üyesi 2 adet yüksek lisans öğrencisi için BAP projesi yürütebilmektedir. Ayrıca TAGEM ve TÜBİTAK vs projeler hazırlayıp yürütebilmektedir.

Kanıt :

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

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

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

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 programının gerekli olan laboratuvar malzeme vs talepleri bölüm aracılığı ile Dekanlığa iletilmekte ve Dekanlık tarafından tedariki yapılmaktadır.

Kanıt :

https://muhendislik.gumushane.edu.tr/media/uploads/muhendislik/files/2024-yl-birim-faaliyet-raporu_mdbf.pdf

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

Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler, Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarına sağlamaya destek verecek sayı ve niteliktedir.

Kanıt :

https://muhendislik.gumushane.edu.tr/media/uploads/muhendislik/files/2024-yl-birim-faaliyet-raporu_mdbf.pdf

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.

Gıda Mühendisliği problemlerini saptar, tanımlar, formüle eder ve çözer; bu amaçla uygun analitik yöntemler ile modelleme tekniklerini seçer ve uygular, Güvenilir gıda üretiminin önemini çok iyi biçimde kavramıştır, 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,

Bir sistemi, sistem bileşenini ya da süreci analiz eder ve istenen gereksinimleri karşılamak üzere gerçekçi kısıtlar altında tasarlar; bu doğrultuda modern tasarım yöntemlerini uygular,

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,

Deney tasarlar, deney yapar, veri toplar, sonuçları analiz eder ve yorumlar,

Bilgiye erişir ve bu amaçla kaynak araştırması yapar, veri tabanları ve diğer bilgi kaynaklarını kullanır,

Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışır, sorumluluk alır,

Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurar,

Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincindedir; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izler ve kendini sürekli yeniler,

Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahiptir,

Proje yönetir, işyeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, Gıda ve iş güvenliği konularında bilinç sahibidir; mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçlarının da farkındadır,

Mühendislik çözümlerinin ve uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlardaki etkilerinin bilincindedir; girişimcilik ve yenilikçilik konularının farkındadır ve çağın sorunları hakkında bilgi sahibidir.

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 bölümü yüksek lisans programlarının geliştirilmesi amacıyla bölümümüz öğretim üye, eleman ve komisyonları ile paylaşmakta 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 yüksek lisans programının bölüm akademik kurulunda öğretim üye/elemanları ile paylaşılmaktadır. Eğitim programı amaç ve program çıktıları 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.