

T.C.
MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ
SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
2022 YILI ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU

İÇİNDEKİLER

1.	GİRİŞ	1
1.1.	Programa Ait Bilgiler	1
2.	ÖĞRENCİLER	1
2.1.	Öğrenci Kabulleri.....	1
2.2.	Yatay Geçişler ve Ders Sayma	2
2.3.	Öğrenci Değişimi	4
2.4.	Danışmanlık ve İzleme	5
2.5.	Başarı Değerlendirmesi	9
2.6.	Mezuniyet Koşulları.....	10
3.	PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI.....	11
3.1.	Tanımlanan Program Eğitim Amaçları	11
3.2.	Birimin Özgörevleriyle Tutarlılık.....	12
3.3.	Program Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi.....	13
3.4.	Program Eğitim Amaçlarının Yayınlanması.....	13
3.5.	Program Eğitim Amaçlarının Güncellenme Yöntemi	13
3.6.	Program Eğitim Amaçlarına Ulaşma.....	14
4.	PROGRAM ÇIKTILARI.....	14
4.1.	Tanımlanan Program Çıktıları.....	14
4.2.	Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Süreci	15
4.3.	Program Çıktılarına Ulaşma.....	15
5.	SÜREKLİ İYİLEŞTİRME.....	15
6.	EĞİTİM PLANI.....	18
6.1.	Eğitim Planı	18
6.2.	Eğitim Planını Uygulama Yöntemi.....	20
6.3.	Eğitim Planı Yönetim Sistemi	22
7.	ÖĞRETİM KADROSU	23
7.1.	Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği.....	23
7.2.	Öğretim Kadrosunun Nitelikleri	23
7.3.	Atama ve Yükseltme	23
8.	ALTYAPI.....	24
8.1.	Eğitim İçin Kullanılan Alanlar ve Teçhizat.....	24
8.3.	Kütüphane	24
8.4.	Özel Önlemler.....	24
9.	KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR.....	25
9.1.	Teknik, İdari ve Hizmet Kadrosu Desteği	25

10.	ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ	26
11.	SONUÇ.....	26
12.	EKLER.....	28

1. GİRİŞ

1.1. Programa Ait Bilgiler İletişim Bilgileri

Prof. Dr. Necla Çağlarırnak- Hükümet Cd. Cengiz Topel Mh.107/2 45800 Saruhanlı
necla.caglarirnak@cbu.edu.tr – 0 236 357 13 13

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Zeki Hepçimenler - Hükümet Cd. Cengiz Topel Mh.107/2 45800 Saruhanlı - Hükümet Cd. Cengiz Topel Mh.107/2 45800 Saruhanlı hepcimen@gmail.com -

Öğr. Gör. Fettullah Durak - Hükümet Cd. Cengiz Topel Mh.107/2 45800 Saruhanlı
fettullah.durak@cbu.edu.tr - 0 236 357 13 13

Öğr. Gör. Dr. Sinem Taşlık Çınarlı - Hükümet Cd. Cengiz Topel Mh.107/2 45800 Saruhanlı –
sinem.cinarli@cbu.edu.tr - 0 236 357 13 13

Gıda Teknolojisi Programı; Yükseköğretim Kurulunun 08.02.1994 tarih ve B.30.0.EBÜ.0.00.00.03/06.02/456/3945 sayılı kararı ile kurulmuş olup, 1994-1995 Eğitim – Öğretim yılında ilk defa öğrenci olarak öğretim faaliyetlerine başlamıştır. Gıda Teknolojisi Programı’nın eğitim dili Türkçe olup, eğitim ve öğretim süresi 2 yıldır ve program türü birinci örgün öğretimdir.

Gıda Teknolojisi Programı’nda Eğitim - Öğretim Saruhanlı Meslek Yüksekokulu binasında yapılmakta olup teorik bilginin yanı sıra uygulamalı eğitim de verilmektedir. Derslerin uygulamaları Gıda Teknolojisi, Gıda Kimyası ve Gıda Mikrobiyolojisi laboratuvarlarında yapılmaktadır.

<https://saruhanlimyo.mcbu.edu.tr/>

<http://katalog.mcbu.edu.tr/Site/ProgramDefinition.aspx?ProgramID=354&lang=1ition.aspx?ProgramID=354&lang=1>

2. ÖĞRENCİLER

2.1. Öğrenci Kabulleri

Manisa Celal Bayar Üniversitesi Saruhanlı Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi Birinci Öğretim Programı’na öğrenci kaydı için adayların lise ve dengi okul diplomasına sahip olması ve Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan YKS Sınavı’nda, TYT türünde yeterli puanı alarak ilgili bölüme yerleştirilmiş olduğunu gösterir sonuç belgesi gerekir.

ÖSYM tarafından yapılan sınav sonuçlarına göre programa kabul edilen öğrencilerin kesin kayıtları, Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK), ÖSYM ve Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler (2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunun Eğitim ve Öğretim ile İlgili Yükseköğretime Giriş

Maddeleri) doğrultusunda, Öğrenci İşleri birimi tarafından belirlenen tarihlerde ve istenen belgelerle yapılır. Kayıt işlemleri, öğrencilerin e-devlet üzerinden de gerçekleştirebilecekleri gibi ayrıntılı bilgi <https://ogrenciisleri.mcbu.edu.tr/egitim-ogretim/yeni-kazanan-ogrenciler.5598.tr.html> adresinde yer almaktadır.

Son beş yılın kontenjan ve kayıt yaptıran öğrenci sayılarına göre, 2022 – 2023 eğitim öğretim yılında 31 öğrenci, 2021-2022 eğitim öğretim yılında 37 öğrenci, 2020 – 2021 eğitim öğretim yılında 36 öğrenci, 2019 – 2020 eğitim öğretim yılında 37 öğrenci, 2018 – 2019 eğitim öğretim yılında 36 öğrenci kayıt yaptırmıştır.

Ayrıca programımıza 2022 yılında 10 öğrenci, 2021 yılında 3 öğrenci, 2020 yılında 5 öğrenci, 2019 yılında 2 öğrenci, 2018 yılında 4 öğrenci ek kontenjanla yerleşerek kayıt yaptırmıştır.

Tablo 2.1. Öğrencilerinin ÖSYS Derecelerine İlişkin Bilgi

YIL	Puan Türü	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	En Küçük Puan	En Büyük Puan
2022 - 2023	TYT	40	31	266,95624	311,03087
2021 - 2022	TYT	40	37	223,39271	263,26578
2020 - 2021	TYT	40	36	239,43531	433,99049
2019 - 2020	TYT	40	37	237,47502	273,03578
2018 - 2019	TYT	35	36	239,54638	276,76248

2.2. Yatay Geçişler ve Ders Sayma

Gıda Teknolojisi programına yatay geçiş hakkı kazanan öğrencilerin intibak işlemleri “Öğrenci İşleri ve İntibak Komisyonu” ve “Önlisans/Lisans Eğitim ve AKTS Komisyonu” tarafından yapılmaktadır. Öğrencilerin yatay geçiş ders muafiyet uygulamalarını gerçekleştiren ilgili komisyonlarda görev yapan öğretim elemanları şu şekildedir:

Öğrenci İşleri ve İntibak Komisyonu

Dr. Öğretim Üyesi Ahmet Zeki Hepçimen (Başkan)

Öğr. Gör. Fettulah Durak (Üye)

Öğr. Gör. Dr. Sinem Taşlık Çınarlı (Üye)

Ders muafiyeti kapsamında, yatay geçiş uygulaması ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesi Manisa Celal Bayar Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği, Manisa Celal Bayar

Üniversitesi Önlisans ve Lisans Programları Arasında Kurum İçi ve Kurumlar Arası Yatay Geçiş Yönergesi, MCBÜ Önlisans ve Lisans Ders Muafiyeti ve İntibak İşlemleri Yönergesi esaslarına göre uygulanmaktadır.

Bu doğrultuda, Kurumlar Arası Yatay Geçiş

- Üniversitemiz bünyesindeki diploma programlarına, diğer üniversitelerin aynı düzeydeki eşdeğer diploma programlarından yapılacak yatay geçişler, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı tarafından yayınlanan kontenjanlar çerçevesinde yapılır.
- Kurumlar arası yatay geçiş başvuruları, sadece ilan edilen süre içerisinde yapılır.
- Öğrencilerin kayıtlı olduğu üniversitedeki ders içeriklerini onaylı olarak vermeleri gerekir.
- Kurumlar arası yatay geçiş için öğrencinin, kayıtlı olduğu programda bitirmiş olduğu dönemlere ait genel not ortalamasının 100 üzerinden en az 65 veya 4 üzerinden en az 2.50 olması ve başarısız olduğu ve alamadığı dersinin (staj dersleri hariç) bulunmaması gerekir.
- Disiplin cezası alan öğrenciler kurumlar arası yatay geçiş başvurusunda bulunamazlar.
- Önlisans diploma programlarının ilk yarıyılı ile son yarıyılına, lisans diploma programlarının ilk iki yarıyılı ile son iki yarıyılına yatay geçiş yapılamaz.
- Yatay geçiş başvuru ve değerlendirme işlemleri, Üniversitemizin akademik takviminde belirlenen sürelerde yapılır.
- Başvurularla ilgili değerlendirmeyi ilgili yönetim kurulları tarafından oluşturulan komisyonlar yapar. Sonuçlar, ilgili yönetim kurulları onayından sonra kesinleşir. Kesinleşen sonuçlar ilgili birimlerin web sayfasında ilanen tebliğ edilir.

Tablo 2.2. Yatay Geçiş Bilgileri

YIL	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı
2022 - 2023	2
2021 - 2022	1
2020 - 2021	-
2019 - 2020	1
2018 - 2019	-

Kanıtlar:

Kanıt 2.2.1. Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik Linki –

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=13948&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

Kanıt 2.2.2. MCBÜ Önlisans ve Lisans Ders Muafiyeti ve İntibak İşlemleri Yönergesi Linki

https://ogrenciisleri.mcbu.edu.tr/db_images/file/Mevzuat/ders_transferi_muaf_yonerge_21.11.22.pdf

Kanıt 2.2.3. MCBÜ Önlisans ve Lisans Programları Arasında Kurum İçi ve Kurumlararası Yatay Geçiş Yönergesi

https://ogrenciisleri.mcbu.edu.tr/db_images/file/Mevzuat/CBU%20kurumlararası%C4%B1%20yatay%20ge%C3%A7i%C5%9F%20y%C3%B6nergesi.pdf

2.3. Öğrenci Değişimi

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

Öğrenci değişimi kapsamında ERASMUS öğrenci hareketliliği, FARABİ değişim programı uygulamaları ve MEVLANA değişim programı uygulamaları gerçekleştirilmektedir. Gıda Teknolojisi programının öğrencileri yönerge kapsamında başvuru hakkına sahiptirler.

Manisa Celal Bayar Üniversitesi'nde resmi olarak 2007 yılında kurulan Uluslararası Ofis (IO), Manisa Celal Bayar Üniversitesi'nin Uluslararasılaşma Stratejisi doğrultusunda tüm faaliyetleri koordine eder, üniversitenin uluslararası ağını ve uluslararası faaliyet yelpazesini stratejik olarak geliştirmeye çalışır. Bu bağlamda Uluslararası Ofis, tüm dünyada 68 farklı ülkede, 180 üniversite ile uzun dönemli geniş bir ağ oluşturmuş ve bu ağı her geçen gün daha da genişletmektedir. Uluslararası Ofis, Erasmus+, Mevlana ve Diğer Değişim Programları kapsamındaki faaliyetleri ile Üniversitemizin uluslararası alana açılan kapısı olmanın yanı sıra, hem Üniversitemiz personel ve öğrencilerine hem de yurt dışından gelecek olan misafirlere kayda değer bir fırsat sunma misyonuyla hareket etmektedir.

<https://international.cbu.edu.tr/>

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

<https://mevlana.mcbu.edu.tr/>

<https://farabi.mcbu.edu.tr/>

MCBÜ Uluslararası İlişkiler Koordinatörlüğü tarafından öğrenci hareketliliği programları hakkında her yıl bilgilendirme toplantıları düzenlenmektedir. Bilgilendirme toplantıları

kapsamında Erasmus hareketlilik türleri anlatılmakta ve izlenecek süreçler hakkında bilgi verilmektedir.

Ayrıca ulusal ve uluslararası düzeydeki değişim programları hakkında bilgilendirmeler danışmanlık toplantıları kapsamında birinci yarıyıl itibari ile yapılmaktadır.

Kanıtlar:

Kanıt 2.3.1. Öğrenci hareketliliği kapsamında yapılan anlaşmalar. (ERAMUS, FARABI, MEVLANA vb.)

https://erasmus.mcbu.edu.tr/db_images/file/erasmus-ikili-anlasmalar-listesi-18798TR.pdf

<https://farabi.mcbu.edu.tr/protokoller.9002.tr.html>

https://cbuadmin.mcbu.edu.tr/db_images/site_802/file/2021-guncel-protokoller-15632TR.pdf

Kanıt 2.3.2. Öğrenci istatistikleri (Tablo halinde verilmeli)

Kanıt 2.3.2. Bilgilendirme toplantıları (Tarih, yer, toplantıyı düzenleyen, katılım listesi, fotoğraf)

2.4. Danışmanlık ve İzleme

(Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.)

Gıda Teknolojisi programı öğrencileri, üniversiteye kayıt oldukları zaman diliminden başlamak üzere, üniversite yaşamına uyum ve eğitim öğretimlerini planlayabilmeleri için, akademik danışmanlar kontrolünde eğitimlerine devam etmektedir Akademik danışmanlar öğrencilere öğretim planı, mevzuat, staj, sosyal faaliyetler konusunda bilgi vermektedir. Akademik danışmanlar öğrencilerin yaşam boyu öğrenme ve araştırma alışkanlığı kazanması, kişisel ve sosyal gelişimleri ve kariyer hedefleri doğrultusunda yardımcı olmaktadır. Bu kapsamda öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatlardan faydalanmak için yapması gerekenler hakkında bilgi verilmektedir.

Akademik danışmanlar sorumlu olduğu öğrencilerle toplu olarak veya öğrencilerin ihtiyaçları doğrultusunda bireysel olarak yüz yüze veya Teams üzerinden iletişim kurmaktadır. Toplu görüşmelerle ilgili görüşme gün, saat bilgileri ile görüşülen konulara ilişkin notlar rapor haline getirilerek arşivlenmektedir.

Gıda Teknolojisi programı öğrencilerine yönelik akademik danışmanlık hizmetleri iki öğretim elemanı tarafından yürütülmektedir. Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Zeki Hepçimen 2. Sınıf ve

beklemeliler, Öğr. Gör. Dr. Sinem Taşlık Çınarlı 1. Sınıfların akademik danışmanlığını yürütmektedir.

Güz dönemi başında Gıda Teknolojisi Programı birinci sınıf öğrencileri için uyum (oryantasyon) programı düzenlenmiştir. Aynı program bilgileri hatırlatma amaçlı ikinci sınıf öğrencilerine de uygulanmıştır. Oryantasyon programı gün ve saati öğrencilere önceden bildirilmiş ve belirtilen saatlerde yüz yüze sunum yapılmıştır. Oryantasyon programı içerisinde öğrencilere yönetmelikler, muafiyetler, Kariyer Koordinatörlüğü ve Yetenek Kapısı, sosyal faaliyetler, öğrenci kulüp ve toplulukları ve kütüphanenin Rosetta Stone uygulaması hakkında bilgilendirme yapılmıştır. Yapılan oryantasyon programı raporlanmış, fotoğraflanmış ve katılımcı listesi oluşturulmuştur.

Öğrencilerimize yetenek kapısı ve kariyer kapısı ile ilgili hem oryantasyon programlarında hem de danışmanlık toplantılarında bilgi verilmektedir. Öğrencilerimiz ayrıca Ulusal Staj Programı'na başvuru için yönlendirilmektedir.

- Gıda Teknolojisi Programı öğrencilerinin Güz döneminde aldıkları Sosyal Sorumluluk dersi kapsamında, öğrencilerin, bilgi, birikim ve yaratıcılıklarını kullanacakları toplumsal hizmet projeleri tasarlayıp, uygulayarak sosyal sorumluluk konusundaki duruşlarının güçlenmesinin sağlanması amaçlanmıştır. Bu ders ile topluma karşı sorumluluk duygusunun geliştirilmesi, yaşanılan çevrenin sorunlarına duyarlılığın artırılması, girişimcilik ve inisiyatif alma kapasitesinin artırılması, sosyal proje oluşturabilme becerisinin geliştirilmesi, ekip çalışması becerisinin geliştirilmesi, Üniversiteye ve topluma aidiyet duygularının geliştirilmesi hedeflenmiştir. Bu doğrultuda öğrencilerimiz üçer dörder kişilik ekiplerle birçok proje çalışması gerçekleştirmiştir. Bu çalışmalardan bir tanesi Saruhanlı İlçe Gençlik Merkezi ile ortak olarak yürütülmüştür. Öğrencilerimiz, Gençlik Merkezi'nde çevre ile ilgili "Sıfır Atık ve Karbon Salınımı" eğitimleri alıp, bu bilgileri program kapsamında ilkokul ve ortaokul öğrencilerine aktararak farkındalık yaratmışlardır.

Meslek Yüksekokulumuzda sosyal ve kültürel faaliyetler "Sosyal Faaliyetler Komisyonu" tarafından yürütülmektedir. Meslek Yüksekokulumuzun mevcut binasında faaliyet alanlarının yetersiz olması nedeni ile sosyal ve sportif faaliyetler için Saruhanlı İlçe Gençlik ve Spor Müdürlüğü ile ortak çalışmalar da yapılmaktadır.

Saruhanlı İlçe Gençlik ve Spor Müdürlüğü ile yapılan ortak çalışmalar doğrultusunda sportif faaliyetler içerisinde voleybol, sosyal faaliyetler içerisinde Halk Oyunları çalışmaları yürütülmektedir.

2022 Yılında Yapılan Sosyal Faaliyetler

- 3 Mart 2022 ve 20.04.2022 tarihlerinde, MCBÜ Saruhanlı Meslek Yüksekokulu Plogging Etkinliği kapsamında, Gıda Teknolojisi Programı ve İşletme Yönetimi Programı Plogging Topluluğu Öğrencileri okulun çevresinde çöpleri toplayıp, çiçekler ekerek, düzenlemeler yaptılar.

[https://saruhanlimyo.mcbu.edu.tr/db_images/site_216/file/plogging-etkinligi-\(1\).pdf](https://saruhanlimyo.mcbu.edu.tr/db_images/site_216/file/plogging-etkinligi-(1).pdf)

https://saruhanlimyo.mcbu.edu.tr/db_images/site_216/file/2mcbu-saruhanli-meslek-yuksekokulunda-ikinci-plogging-cevre-temizligi-etkinligi.pdf

- Manisa Celal Bayar Üniversitesi Saruhanlı Meslek Yüksekokulu Sosyal Faaliyetler Komisyonu öncülüğünde, 16.03.2022 İŞKUR İş Kulübü tarafından Meslek Yüksekokulu öğrencilerine ‘İş Arama Kanalları, Beden Dili ve İletişim, CV Hazırlama Yöntemleri, Mülakat Teknikleri’ konularında uygulamalı ve yüz yüze eğitimler verildi. Eğitimin amacı, iş arama ve başvuru becerilerinin geliştirilmesi, mülakat ve beden dili becerilerinin geliştirilmesi, iş başvurusunda etkili CV hazırlama yöntemlerinin öğretilmesidir.

https://saruhanlimyo.mcbu.edu.tr/db_images/site_216/file/haber-iskur.pdf

- Meslek Yüksekokulumuzda «18 Mart Çanakkale Şehitlerini Anma Programı» kapsamında Manisa Celal Bayar Üniversitesi Öğretim Görevlisi, Araştırmacı-Yazar Kenan Tozak’ın konuşmacı olarak katıldığı “Çanakkale’yi Destanlaştıran Ruh” konulu konferans düzenlenmiştir.

https://saruhanlimyo.mcbu.edu.tr/db_images/site_216/file/18-mart.pdf

- Meslek Yüksekokulumuz, Sosyal Faaliyetler Komisyonu öncülüğünde; 23-24/03/2022 tarihlerinde, Üniversitemizin düzenlediği 30.Yıl Etkinlikleri kapsamında Meslek Yüksekokulu öğrencilerimiz için, masa tenisi ve satranç turnuvaları düzenlendi. Müsabakalarda dereceye giren öğrencilere Meslek Yüksekokulu Müdürü Prof. Dr. M. Sabih Özer tarafından ödülleri verildi.

https://saruhanlimyo.mcbu.edu.tr/db_images/site_216/file/30-yil-etkinlikleri.pdf

- Sosyal Faaliyetler Komisyonu aracılığıyla 13/10/2022 tarihinde yapılan seminerde, Saruhanlı İlçe Gençlik ve Spor Müdürlüğü tarafından yürütülen sportif ve sosyal faaliyetler hakkında,

Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri, Kurum Müdürü, Gençlik Lideri ve farklı branşlarda spor antrenörleri tarafından bilgilendirildi.

https://saruhanlimyo.mcbu.edu.tr/db_images/site_216/file/genclik-merkezi-faaaliyet-semineri.pdf

- Meslek Yüksekokulumuzda, 12/12/2022 tarihinde İlçe Sağlık Müdürlüğünden gelen, İlçe Sağlık Müdürü Dr. Tülay Ünlü Üresin, Dr. Hakan Şahin ve Psikolog Ali Tayfun Koç tarafından, ‘Bağımlılık ve Organ Bağı’ konularında öğrencilerimize seminer verilmiştir.

https://saruhanlimyo.mcbu.edu.tr/db_images/site_216/file/mcbu-saruhanli-meslek-yuksekokulumuzda-12.pdf

09-30 Aralık 2022 tarihlerinde, MCBÜ Saruhanlı Meslek Yüksekokulu ve Saruhanlı İlçe Halk Eğitim Merkezi tarafından yapılan ortak çalışma ile öğrencilerimize İş Güvenliği Uzmanı tarafından ‘Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği ’kursu verilmiştir. Bu eğitim süreci sonunda yapılan sınav ile öğrencilerimiz belge almaya hak kazanmışlardır.

https://saruhanlimyo.mcbu.edu.tr/db_images/site_216/file/is-sagligi-kursu.pdf

Kanıtlar

Kanıt 2.4.1 T.C. Manisa Celal Bayar Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Öğrenci Akademik Danışmanlık Yönergesi ;

https://ogrenciisleri.mcbu.edu.tr/db_images/file/Y%C3%B6nergeler/MCBU-Danismanlik_Yonerge_Sent_Kb.pdf

Kanıt 2.4.2. Bölüm Akademik Danışmanlık Komisyonları Üyeleri (Yönergede belirtilmiştir)

Kanıt 2.4.3. Danışmanlık Listeleri (Yönergede belirtilmiştir)

Ek 1

Kanıt 2.4.4. Danışmanlık Programı Gün ve Saatleri (Yönergede belirtilmiştir)

<https://saruhanlimyo.mcbu.edu.tr/akademik/akademik-danismanlik.47935.tr.html>

Kanıt 2.4.5. Danışmanlık Raporları

Ek 2: Danışmanlık raporlarına 2 örnek eklenmiştir.

Kanıt 2.4.6. Oryantasyon Programı (Raporlar, katılım listesi, fotoğraf)

Ek 3: Oryantasyon Programı Raporu

Ek 4: Oryantasyon Programı Katılım Listeleri

Ek 5: Oryantasyon Programı Fotoğrafları

Kanıt 2.4.7. Öğrenciler ile yapılan e-posta, ubs ve Teams yazışmalarına örnekler (Mevcut ise)

Ek 6: Öğrenciler ile yapılan e-posta, ubs ve Teams yazışmalarına örnek

Kanıt 2.4.8. Yetenek Kapısı Raporu

Kanıt 2.4.9. Kariyer Kapısı Raporu

https://saruhanlimyo.mcbu.edu.tr/db_images/site_216/file/ulusal-staj-programi.pdf

Ek 7: 2022 Yılı Ulusal Staj Programı'na başvuran Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri

Kanıt 2.4.10. Öğrenci Toplulukları Listeleri ve etkinlik görselleri veya sosyal medya paylaşımları

Ek 8: Sosyal sorumluluk projeleri ve sosyal etkinlik görselleri

2.5. Başarı Değerlendirmesi

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

Öğrencilerin program kapsamındaki tüm derslerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmekte ve değerlendirilmektedir. Öğrencilerin derslerdeki başarıları, sınav, ödev, sunum ve proje ödevleri gibi araçlarla ölçülmektedir. Başarı değerlendirilmesinde hangi araçların kullanılacağı ve ağırlıklarının ne kadar olacağı, dersi verecek öğretim elemanı tarafından her yarıyıl başında sistemde tanımlanarak öğrenciye ilan edilmektedir.

Yarıyıl içerisinde yapılması gereken sınavların programları, Program Başkanlığı tarafından önce taslak olarak hazırlanmakta ve Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu onayından sonra web sayfasından duyurular yapılmaktadır.

MCBÜ Önlisans ve Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği'ne göre, sınavlar ara sınav, final sınavı, bütünleme sınavı, mazeret sınavı, ek sınav ve azami süre sonu ek sınavından oluşur. Sınavlar, yazılı, sözlü, hem yazılı hem sözlü veya uygulamalı olarak yapılabilir. Ara sınavlar dışında kısa sınavlar, projeler ve öğretim elemanının uygun gördüğü diğer faaliyetler yapılabilir. Bu faaliyetlerin sayısı ve başarı notuna katkısı öğretim elemanı tarafından ders planında belirtilir. Final veya bütünleme sınavlarının başarı notuna katkısı en az %40 en fazla %60 olacak şekilde belirlenir. Sınav sonuçları, sınavın yapıldığı tarihten itibaren bir hafta içinde ilan edilir.

Lisans ve önlisans eğitim-öğretiminde, öğrencinin bir dersteki başarısı bağıl değerlendirme yöntemi ile belirlenir. Bu değerlendirme, öğrencinin yarıyıl içi çalışmalarında gösterdiği başarı ve final veya bütünleme sınavında aldığı not birlikte değerlendirilerek ve sınıfın genel başarı

düzeyi göz önünde bulundurularak yapılır. Bağlı değerlendirme, dersi veren öğretim elemanı tarafından, notların dağılımı ve sınıf ortalaması göz önünde bulundurularak yapılır.

Bir öğrenci herhangi bir yarıyıl sonunda mezun olabilmek için devamını sağlayıp başarısız olduğu en fazla üç dersi kalması durumunda bu öğrenciye bu dersler için ek sınav hakkı verilir. Son dönemde FF veya FD almadıkları halde GANO'su 2,00'ın altına düşen öğrencilere, DD, DC veya CC notu aldıkları en çok üç dersten yukarıdaki şartlara göre ek sınav hakkı verilir. Ek sınavlardan alınan notlar o ders için başarı notu yerine geçer. Öğrenci ek sınav haklarından her güz ve bahar yarıyılları sonunda yararlanır. Ek sınavlardan başarısız olduğu dersleri tekrar alabilir.

Kanıtlar:

Kanıt 2.5.1. MCBÜ Önlisans ve Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği Linki

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=24374&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

Kanıt 2.5.2. Manisa Celal Bayar Üniversitesi Bağlı Değerlendirme Sistemi Yönergesi Linki

https://ogrenciisleri.mcbu.edu.tr/db_images/file/Y%C3%B6nergeler/bagildegerlendirme.pdf

Kanıt 2.5.2. Celal Bayar Üniversitesi Yüzde On Başarı Değerlendirme Yönergesi Linki

[https://ogrenciisleri.mcbu.edu.tr/db_images/file/Mevzuat/CBU_YUZDE_ON_YONERGES%C4%B0 .pdf](https://ogrenciisleri.mcbu.edu.tr/db_images/file/Mevzuat/CBU_YUZDE_ON_YONERGES%C4%B0.pdf)

Kanıt 2.5.3. İşletmede Mesleki Eğitim vb. uygulamalı dersler için oluşturulmuş değerlendirme formları

Ek 9: Öğrenci Staj Değerlendirme Formu ve Staj Defteri Örneği

2.6. Mezuniyet Koşulları

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

MCBÜ Önlisans ve Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği'nin Mezuniyet ve Diploma ile ilgili maddelerine göre, kayıtlı olduğu programdaki almakla yükümlü olduğu bütün ders ve çalışmalardan başarılı olan ve en az 120 AKTS kredisini tamamlayan ve GANO'su en az 2,00 olan öğrenciler diploma almaya hak kazanırlar. Diploma düzenleninceye kadar öğrenciler e-Devlet üzerinden Yükseköğretim Mezun Belgesini temin edebilirler. Ancak talep edilmesi halinde geçici mezuniyet belgesi düzenlenir. Geçici mezuniyet belgesi veya diplomadaki mezuniyet tarihi, ilgili birim yönetim kurulunun toplanma tarihidir. Öğrencinin mezuniyetine ilgili akademik birimlerin bölüm kurullarının kararları doğrultusunda alınan ilgili Yönetim Kurulunca karar verilir.

Kanıtlar:

Kanıt 2.6.1. MCBÜ Önlisans ve Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği (Mezuniyet ve Diploma ile ilgili maddeler.)

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=24374&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

3. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

3.1. Tanımlanan Program Eğitim Amaçları

(Program Eğitim Amaçları: Programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri beklenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımlayan genel ifadelerdir. Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.)

Programın Eğitim Amaçları; Gıda Teknolojisi Programı'nda iki yıllık ön lisans düzeyinde teorik ve uygulama ağırlıklı eğitim verilmektedir. Her türlü gıda üretimi yapan küçük, orta ve büyük ölçekli işletmelerde, hammaddeden son ürüne kadar üretimin ve kalite kontrolünün her aşamasında ve görev yapabilecek gerekli ara teknik eleman yetiştirilmektedir. Programa her yıl, meslek lisesi ve düz lise çıkışlı öğrenciler kayıtlanmaktadır.

Mezunlar, gıda maddeleri işleyen tüm işletmelerde, üretim departmanında veya kimya, mikrobiyoloji, kalite kontrol ve Ar-ge laboratuvarlarında görev almaktadırlar. Ayrıca, çeşitli kamu ve özel analiz laboratuvarlarında, TÜBİTAK, Tarım İl Müdürlüğü, TSE laboratuvarlarında görev almaktadırlar.

Kanıtlar:

Kanıt 3.1.1. Program eğitim amaçları web sayfası linki

<http://katalog.mcbu.edu.tr/Site/ProgramDefinition.aspx?ProgramID=354&lang=1ition.aspx?ProgramID=354&lang=1> (Program Profili)

3.2. Birimin Özgörevleriyle Tutarlılık

(Kurumun, MYO'nun ve bölümün özgörevleriyle uyumlu olmalıdır.)

Gıda Teknolojisi Programı Özgörevleri;

Gelişen ve değişen teknolojiyi takip eden ve elde ettiği bilgileri ve becerileri gıda üretimi, ürün geliştirme, kalite sağlama ve gıda kontrolü gibi alanlarda etkili kullanabilen, ülke ve yöre gereksinimlerini dikkate alarak güvenli ve kaliteli gıdaların üretim ve dağıtım sistemlerini tasarlama, geliştirme ve imal etmeye yönelik bilgi ve beceriye sahip, gıda endüstrisi, kamu kuruluşları ve üniversitelerce öncelikle tercih edilen nitelikli bireyler yetiştirme hedefindedir.

Tablo 3.2. Gıda Teknolojisi Programı Özgörevler ve Eğitim Amaçları Karşılaştırılması

ÖZGÖREV	EĞİTİM AMACI
Gelişen ve değişen teknolojiyi takip eden ve elde ettiği bilgileri ve becerileri gıda üretimi, ürün geliştirme, kalite sağlama ve gıda kontrolü gibi alanlarda etkili kullanabilen, ülke ve yöre gereksinimlerini dikkate alarak güvenli ve kaliteli gıdaların üretim ve dağıtım sistemlerini tasarlama, geliştirme ve imal etmeye yönelik bilgi ve beceriye sahip, gıda endüstrisi, kamu kuruluşları ve üniversitelerce öncelikle tercih edilen nitelikli bireyler yetiştirme hedefindedir.	Her türlü gıda üretimi yapan küçük, orta ve büyük ölçekli işletmelerde, hammaddeden son ürüne kadar üretimin ve kalite kontrolünün her aşamasında ve görev yapabilecek gerekli ara teknik eleman yetiştirilmektedir. Programa her yıl, meslek lisesi ve düz lise çıkışlı öğrenciler kayıtlanmaktadır.

3.3. Program Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi

(Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.)

Gıda Teknolojisi Programının İç Paydaşları;

Gıda Teknolojisi Ön lisans programı öğrencileri,

Gıda Teknolojisi Ön lisans programı öğrenci temsilcisi,

Gıda Teknolojisi Ön lisans programı öğretim elemanları,

Meslek Yüksekokulu bünyesindeki diğer programların (İşletme Yönetimi) öğrencileri,

Meslek Yüksekokulu bünyesindeki diğer bölümlerin (İşletme Yönetimi) öğretim elemanları,

Saruhanlı Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü,

Saruhanlı Meslek Yüksekokulu İdari Birimleri (Yüksekokulu Sekreterliği, Öğrenci İşleri),

Manisa Celal Bayar Üniversitesi Rektörlüğü.

Gıda Teknolojisi programında iç paydaşlardan alınan istek, görüş ve öneriler doğrultusunda program içeriğinde düzenlemeler yapılmaktadır. İç paydaşlardan çeşitli yöntemler ile (anketler, öğrenci temsilcisi, öğrenciler, bölüm öğretim elemanlarının görüşlerinin alınması vb.) elde edilen bilgiler, değerlendirildikten sonra, bölüm genel kurullarında görüşülerek karar verilmektedir ve Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü'ne sunulmaktadır.

Gıda Teknolojisi Programının Dış Paydaşları

Yasal Kuruluşlar (Milli Eğitim Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi, Saruhanlı İlçe Tarım Müdürlüğü, Saruhanlı Kaymakamlığı, Saruhanlı Belediyesi, Saruhanlı İlçe Halk Eğitim Müdürlüğü, Saruhanlı İlçe Gençlik ve Spor Müdürlüğü,)

Mezunlar

Sektör İşletmeleri (Öğrencilerin staj yaptıkları)

Meslek Odaları/Birlikleri

Diğer Üniversitelerin Gıda Teknolojisi Programları

Mezunlardan alınan bilgiler, Gıda Sektöründen gelen talepler ve gıda alanında yaşanan teknolojik gelişmeler, diğer Üniversitelerin Gıda Teknolojisi programlarının ders içerikleri göz önünde bulundurularak program içeriğinde değişiklikler yapılabilmektedir.

Mezunlarla iletişim kurmak amacı ile bir Telegram grubu kurulmuştur. Bu grubun gelişmesi sağlanarak, daha fazla mezunumuza ulaşım bilgi almak amaçlanmaktadır.

Kanıtlar:

Kanıt 3.3.1. Endüstri Danışma Kurulu veya danışma kurulu toplantısı raporları (Katılım listesi, rapor, fotoğraf)

Endüstri İlişkileri ve Staj Komisyonu

Gıda Teknolojisi Programı

Prof. Dr. Necla ÇAĞLARIRMAK (Başkan)

Dr. Öğr. Üyesi A. Zeki HEPÇİMEN (Üye)

Öğr. Gör. Fettullah DURAK (Üye)

Öğr. Gör. Dr. Sinem TAŞLIK ÇINARLI (Üye)

Kanıt 3.3.2. Öğrenci Kalite Elçileri toplantısı (Katılım listesi, rapor, fotoğraf)

Ek 10: Kalite Elçileri Toplantı Örnekleri

Kanıt 3.3.3. Öğrenci temsilcisinin yer aldığı Yönetim Kurulu toplantısı (Kurul kararları)

Kanıt 3.3.4. Yönetim Kurulu (Kurul kararları)

Kanıt 3.3.4. Akademik Kurul toplantıları (Kurul kararları)

Kanıt 3.3.5. Mezunlar Toplantısı (Katılım listesi, rapor, fotoğraf)

3.4. Program Eğitim Amaçlarının Yayınlanması

(Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.)

2022 yılı için web sayfasında bu konuyla ilgili link verilmemiştir. 2023 yılı için planlamaya alınmıştır.

Kanıtlar:

Kanıt 3.4.1. Programın web sayfasında bulunan program amaçları linki

3.5. Program Eğitim Amaçlarının Güncellenme Yöntemi

(Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir. Bu amaçla kullanılan yöntem somut verilere dayanmalıdır.)

Kanıtlar:

Kanıt 3.5.1. Birim, Bölüm Eğitim Komisyonu Üyeleri, Faaliyetleri

Önlisans/Lisans Eğitim ve AKTS Komisyonu

Öğr. Gör. Fettullah Durak (Başkan)

Dr. Öğr. Üyesi A. Zeki Hepçimen (Üye)

Dr. Öğr. Üyesi Mert Soysal (Üye)

Mehmet Ocaklar (Üye)

Hamiyet Anat (Üye)

Kanıt 3.5.2. Akademik kurul kararında gerekçe yazılması

Kanıt 3.5.3. Manisa Celal Bayar Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Öğretim Planı Oluşturma, Düzenleme Kuralları Linki

Kanıt 3.5.4. MCBÜ Ön Lisans ve Lisans Öğretim Planı Oluşturma İş Akış Şeması Linki

<https://ogrenciisleri.mcbu.edu.tr/kurumsal/is-akis-semalari.22870.tr.html>

3.6. Program Eğitim Amaçlarına Ulaşma

Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşıldığı açıklanmalıdır.

Gıda Teknolojisi Programı'ndan, 2017-2018 eğitim – öğretim yılında 58 öğrenci, 2018-2019'da 39 öğrenci, 2019 – 2020'de 34 öğrenci, 2020 -2021'de 32 öğrenci, 2021 – 2022'de 26 öğrenci mezun olmuştur.

Stajını tamamlayan mezun öğrencilerimizle, staj süreci sonunda görüşme yaparak bilgi alınmaktadır.

Mezunlarla iletişim kurmak amacı ile bir Telegram grubu kurulmuştur. Bu grubun gelişmesi sağlanarak, daha fazla mezunumuza ulaşip bilgi almak amaçlanmaktadır.

Kanıt 3.6.1. Yeni mezun anketi

Kanıt 3.6.2. Mezun anketi değerlendirme sonuçları

Kanıt 3.6.3. Endüstri Danışma Kurulu toplantı raporları

4. PROGRAM ÇIKTILARI

4.1. Tanımlanan Program Çıktıları

(Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamalı. Değerlendirme Çıktılarını da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ve program eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.)

Gıda Teknolojisi program çıktıları eğitim amaçları ve Türkiye Yükseköğrenim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) programı çıktı ölçütlerine uygun olarak oluşturulmuştur. Web sayfası program çıktıları matrisinde görülenebilir.

Kanıtlar:

Kanıt 4.1.1. Eğitim Kataloğu Program Çıktıları Matrisi linki

<http://katalog.mcbu.edu.tr/Site/OutcomeQualifications.aspx?ProgramID=354&lang=1>

4.2. Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Süreci

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

4.3. Program Çıktılarına Ulaşma

(Ders bazında program çıktılarının sağladığı kanıtlamalıdır.)

Saruhanlı Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı, program çıktıları, eğitim amaçları ve Türkiye Yükseköğrenim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) çıktı ölçütlerine uygun olarak oluşturulmuştur.

- 1- Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilme
- 2- Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilme
- 3- Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilme
- 4- Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibi olabilme
- 5- Gıdaların reolojik, duyuşal özellikleri gıda kalite sağlama ve kontrolünü ilgilendiren HACCP’i temel alan kalite güvenliği sistemleri ve katkı maddeleri ve diğer kalite kontrolünü tüm fiziksel, kimyasal, teknolojik ve mikrobiyolojik analizleri yapma ve yorumlayabilme
- 6- Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilme
- 7- Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirebilme
- 8- Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilme ve pilot üretim yapabilme
- 9- Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve mesleki açıdan yabancı dile hakim olabilme,
- 10- Çevre, gıda, tarım etkileşimlerini kapsayan çevre koruma ve duyarlılık bilincini edinebilme
- 11- Yaratıcılık becerilerini geliştirebilme
- 12- Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilme, mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahip olabilme
- 13- Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirebilme
- 14- Gıdalarda temel işlemler ve temel hesaplamaları da içine alan düzeyde üretim akış şemaları ve gıda proseslerini kavrayabilme
- 15- Gıda kimyası, gıda biyokimyası, beslenme uygulamalarını laboratuvarları ile kavrayabilme,

16- Et, süt, yağ, fermantasyon, alkollü ve alkolsüz içecek, donmuş gıda, konserve gıda, meyve-sebze, hububat ürünlerinin üretim, ambalajlama, dağıtım, depolama, gıda kalitesi, gıda güvenliği, mikrobiyolojik kontroller ve hijyenik koşulların sağlanması, gıdaların besin değerini ve ekonomik önemini anlama becerisine sahip olabilmek.

<http://katalog.mcbu.edu.tr/Site/ProgramOutcomes.aspx?ProgramID=354&lang=1>

Program çıktılarının değerlendirilmesinde, ders ve öğretim üyesi değerlendirme anketleri dikkate alınmaktadır. Anket sonuçları her öğretim elemanı, Bölüm Başkanlığı ve Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü tarafından incelenerek değerlendirilmektedir.

Derslerde başarılı olan öğrencilerin, program çıktılarına ulaştıkları düşünülmektedir. Derslerin ölçme ve değerlendirmesi, MCBÜ Önlisans ve Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği'ne göre, sınavlar ara sınav, final sınavı, bütünleme sınavı, mazeret sınavı, ek sınavlarla yapılır. Sınavlar, yazılı, sözlü, hem yazılı hem sözlü veya uygulamalı olarak yapılabilir. Ara sınavlar dışında kısa sınavlar, projeler ve öğretim elemanının uygun gördüğü diğer faaliyetler yapılabilir. Öğrencinin başarı durumu, yarıyıl sonu ağırlıklı not ortalaması (YANO) ve GANO hesaplanarak belirlenir. Hesaplamalarda AKTS kredileri dikkate alınır.

Celal Bayar Üniversitesi, önlisans eğitim-öğretiminde, öğrencinin bir dersteki başarısı bağıl değerlendirme yöntemi ile belirlenir. Bu değerlendirme, öğrencinin yarıyıl içi çalışmalarında gösterdiği başarı ve final veya bütünleme sınavında aldığı not birlikte değerlendirilerek ve sınıfın genel başarı düzeyi göz önünde bulundurularak yapılır. Bağıl değerlendirme, dersi veren öğretim elemanı tarafından, notların dağılımı ve sınıf ortalaması göz önünde bulundurularak yapılır. AA, BA, BB, CB, CC, G ve M başarılı harf notlarıdır. DC ve DD koşullu başarılı harf notlarıdır. GANO' su en az 2,00 olan öğrenciler DC ve DD notu aldıkları derslerden de başarılı sayılır. Başarısız dersi olmayan, fakat GANO'su 2,00'in altında olan öğrenciler, mezun olabilmek için öncelikle DC ve DD olan derslerini yeniden alarak GANO'larını 2,00'in üzerine çıkarmak zorundadır. FD, FF, DZ ve K başarısız harf notlarıdır.

Kanıtlar:

Kanıt 4.3.1. Ders ve öğretim üyesi değerlendirme anketleri

Anketler öğrenciler tarafından yapılmaktadır. Anket sonuçları UBS de ilgili kişiler tarafından görülmekte ve anket sonuçları her öğretim elemanı, Bölüm Başkanlığı ve Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü tarafından incelenerek dikkate alınmaktadır.

Kanıt 4.3.2. Öğrenci ders değerlendirme anketleri (Program çıktılarına göre hazırlanmış) değerlendirmesine göre hazırlanmış rapor.

Kanıt 4.3.3. İyileştirmeye ilişkin kanıtlar (komisyon çalışmaları, kararlar vb.)

5. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

(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 Teknolojisi programı eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Bu kapsamda, Gıda Teknolojisi programının iç paydaşlarından olan program öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler ve program öğretim elemanlarından, program özgörevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında görüş ve öneriler alınmaktadır. Sürekli iyileştirme kapsamında öğrencilerin ders değerlendirme anket sonuçları, Eğitim – Öğretim komisyonu, endüstri işleri ve staj komisyonu, akademik kurul toplantıları, birim yönetiminin düzenlediği toplantılar dikkate alınmaktadır. Ayrıca iç paydaşlardan olan Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü ve Rektörlükten alınan bilgi ve talimatlar doğrultusunda programda faaliyet ve uygulamalara yönelik düzenlemeler ve değişiklikler yapılmaktadır.

Planlama: Yeni bir stratejik yön belirleme veya iç ve/veya dış bir değerlendirmeye dayalı olarak planlama, mevcut uygulamalarda önemli bir iyileştirme için yeniden planlama,

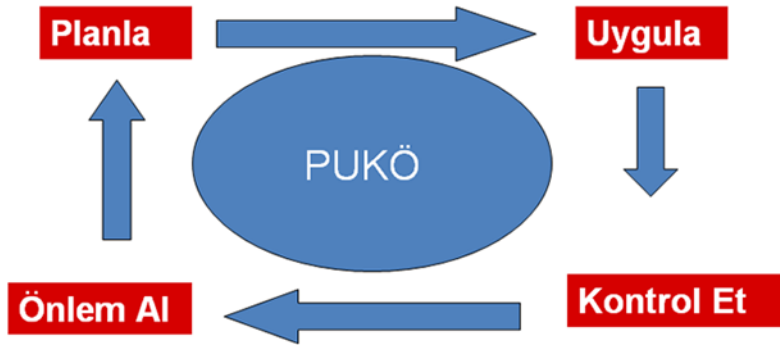
Uygulama: Planın uygulanması ve sonuçların, önceden kararlaştırılan ölçütlere göre takip edilmesi,

Kontrol: Performansın ölçülmesi ve hedeflerle karşılaştırılarak analiz edilmesi,

Önlem: Değerlendirme sonuçlarına göre gerekli önlemlerin alınarak ihtiyaç duyulan iyileştirmelerin yapılması ve uygulama sırasında iyi çalıştığı tespit edilen iyi uygulamalara sahip alanların korunmaya çalışılması.

Kanıtlar:

Kanıt 5.1. PUKO / Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Al akış diyagramı



Kanıt 5.2. Konu ile İlgili Yönetim Kurulu Kararları

Kanıt 5.3. Konu ile İlgili Akademik kurul kararı

Kanıt 5.4. Konu ile İlgili Ders Programı ve Sınav Programının değişiklikleri

Kanıt 5.5. Ders Değerlendirme ve Anket Sistemi

Kanıt 5.6. Öğrenci Ders Değerlendirme Anketi Sonuçları

Kanıt 5.7. İyileştirme Faaliyeti Programı

Kanıt 5.8. Eğitim kataloğunun yenilendiğine dair kanıtlar (Kataloğa eğitim planı ekleme, ders içeriği değişikliği vb.)

Ek 11: Gıda Teknolojisi Programı Ders Planı Değişikliği Kararı

6. EĞİTİM PLANI

6.1. Eğitim Planı

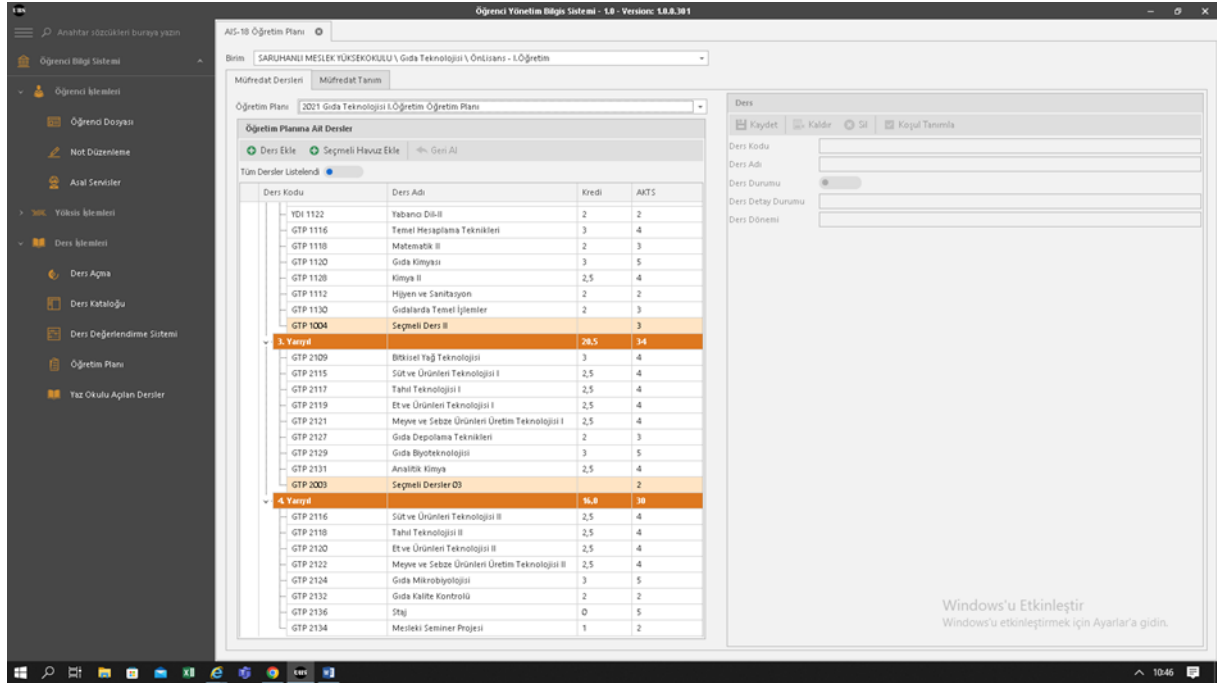
(Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) olmalıdır. Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir.)

Manisa Celal Bayar Üniversitesi Saruhanlı Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı eğitim planı hazırlanırken, Türkiye'deki diğer üniversitelerin önlisans düzeyindeki Gıda Teknolojisi programlarının eğitim planları, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi'nde belirtilen kriterler ve eğitim amaçları dikkate alınmıştır.

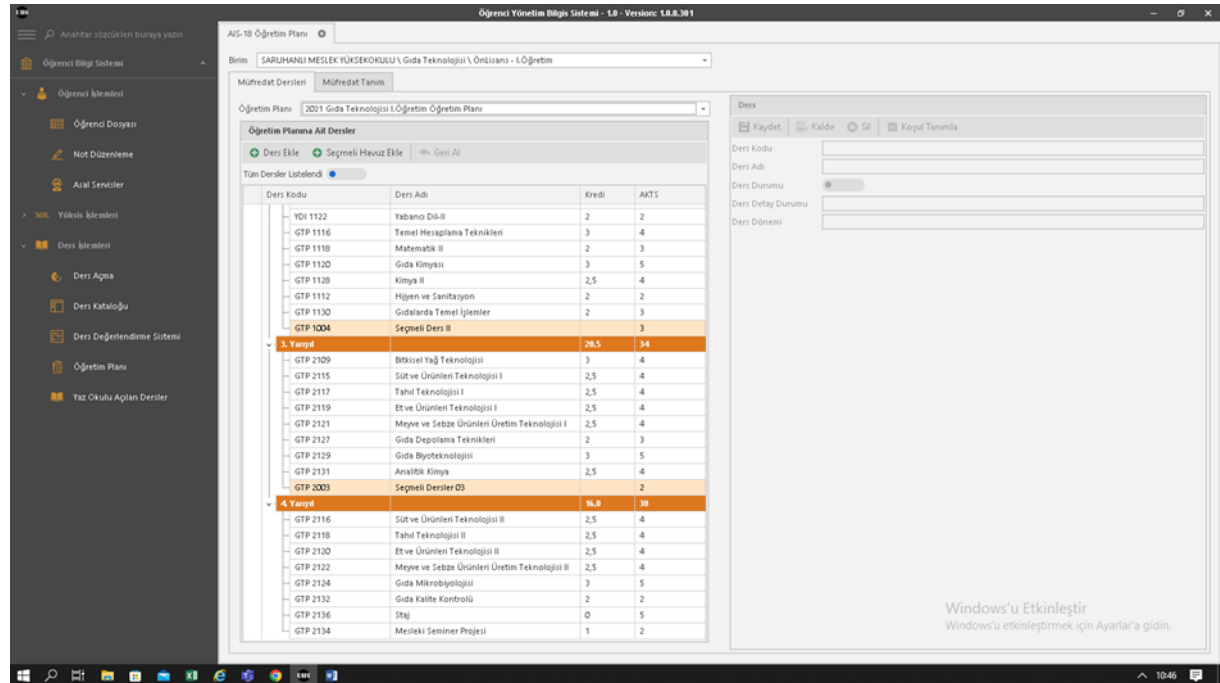
Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri, eğitim planının ilk ve ikinci yarısında üniversite hayatı ve sektör için temel dersleri alırlar. Üçüncü ve dördüncü yarıyıl da ise alana yönelik teorik ve uygulamaları dersler verilir. Öğrencilerin zorunlu derslerin yanında seçmeli dersleri de almaları planlanır. Mezun aşamasına gelen öğrenciler 20 günlük staj sürelerini tamamlarlar. Öğrenciler stajlarını, Bölüm Staj Komisyonunca onaylanan endüstri kuruluşları ve/veya araştırma laboratuvarlarında, belirlenen tarihlerde gerçekleştirilebilmektedir. Öğrencilerin kendilerine

verilen staj defterlerini günü gününe doldurmaları ve staj sonunda sorumlu kişilere onaylattıktan sonra bölüme teslim etmeleri gerekir.

2021 Gıda Teknolojisi Öğretim Planı



Ders Kodu	Ders Adı	Kredi	AKTS
YDI 1122	Yabancı Dil-II	2	2
GTP 1116	Temel Hesaplama Teknikleri	3	4
GTP 1118	Matematik II	2	3
GTP 1120	Gıda Kimyası	3	5
GTP 1128	Kimya II	2,5	4
GTP 1112	Hijyen ve Sanitasyon	2	2
GTP 1130	Gıdalarda Temel İşlemler	2	3
GTP 1004	Segnell Ders II	3	3
1. Yarıyıl			
GTP 2109	Bitkisel Yağ Teknolojisi	3	4
GTP 2115	Süt ve Ürünleri Teknolojisi I	2,5	4
GTP 2117	Tahıl Teknolojisi I	2,5	4
GTP 2119	Et ve Ürünleri Teknolojisi I	2,5	4
GTP 2121	Meyve ve Sebze Ürünleri Üretim Teknolojisi I	2,5	4
GTP 2127	Gıda Depolama Teknikleri	2	3
GTP 2129	Gıda Biyoteknolojisi	3	5
GTP 2131	Analitik Kimya	2,5	4
GTP 2003	Segnell Dersler 03	2	2
2. Yarıyıl			
GTP 2116	Süt ve Ürünleri Teknolojisi II	2,5	4
GTP 2118	Tahıl Teknolojisi II	2,5	4
GTP 2120	Et ve Ürünleri Teknolojisi II	2,5	4
GTP 2122	Meyve ve Sebze Ürünleri Üretim Teknolojisi II	2,5	4
GTP 2124	Gıda Mikrobiyolojisi	3	5
GTP 2132	Gıda Kalite Kontrolü	2	2
GTP 2136	Staj	0	5
GTP 2134	Mesleki Seminer Projesi	1	2



Ders Kodu	Ders Adı	Kredi	AKTS
YDI 1122	Yabancı Dil-II	2	2
GTP 1116	Temel Hesaplama Teknikleri	3	4
GTP 1118	Matematik II	2	3
GTP 1120	Gıda Kimyası	3	5
GTP 1128	Kimya II	2,5	4
GTP 1112	Hijyen ve Sanitasyon	2	2
GTP 1130	Gıdalarda Temel İşlemler	2	3
GTP 1004	Segnell Ders II	3	3
1. Yarıyıl			
GTP 2109	Bitkisel Yağ Teknolojisi	3	4
GTP 2115	Süt ve Ürünleri Teknolojisi I	2,5	4
GTP 2117	Tahıl Teknolojisi I	2,5	4
GTP 2119	Et ve Ürünleri Teknolojisi I	2,5	4
GTP 2121	Meyve ve Sebze Ürünleri Üretim Teknolojisi I	2,5	4
GTP 2127	Gıda Depolama Teknikleri	2	3
GTP 2129	Gıda Biyoteknolojisi	3	5
GTP 2131	Analitik Kimya	2,5	4
GTP 2003	Segnell Dersler 03	2	2
2. Yarıyıl			
GTP 2116	Süt ve Ürünleri Teknolojisi II	2,5	4
GTP 2118	Tahıl Teknolojisi II	2,5	4
GTP 2120	Et ve Ürünleri Teknolojisi II	2,5	4
GTP 2122	Meyve ve Sebze Ürünleri Üretim Teknolojisi II	2,5	4
GTP 2124	Gıda Mikrobiyolojisi	3	5
GTP 2132	Gıda Kalite Kontrolü	2	2
GTP 2136	Staj	0	5
GTP 2134	Mesleki Seminer Projesi	1	2

Kanıtlar:

Kanıt 6.1.1. Eğitim Planı (Eğitim kataloğu linki)

<http://katalog.cbu.edu.tr/Site/ProgramDefinition.aspx?ProgramID=354&lang=1>

Kanıt 6.1.2. Programlarda öğrenci iş yükünün belirlenmesinde öğrenci katılımının sağlandığına ilişkin belgeler

Kanıt 6.1.3. Ders dağılımına ilişkin ilke ve yöntemler ile buna ilişkin kanıtlar

6.2. Eğitim Planını Uygulama Yöntemi

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

Eğitim planının uygulanmasında kullanılan eğitim yöntemlerini (derse dayalı, modüler, probleme dayalı, ortak uygulamalı, gibi) anlatınız. Eğitim planındaki derslerin/modüllerin alınma sırasındaki ders ilişkilerini gösteriniz.)

Gıda Teknolojisi Programı'nda öğrencilere derslerin etkin bir şekilde anlatılabilmesi teorik konu anlatımları dışında, uygulama dersleri, proje çalışmaları ve teknik gezi gibi faaliyetlerle desteklenmektedir. Dersler yarıyıl bazında dört dönem halinde verilir ve yarıyıl içinde 15 hafta ders işlenir. Programda kullanılan öğretim yöntemleri öğretim planına göre belirlenir.

Yüz yüze Anlatım: Dersi veren öğretim elemanı tarafından ele alınan konular tahtada veya slaytlar eşliğinde yüz yüze öğrenciye anlatılmaktadır. Uygun olan derslerde sunum teknikleri kullanılarak derslerin görsel zenginliği arttırılmakta, daha etkin sınıf içi iletişim kurulmaktadır. Anlatım öğretim elemanı tarafından yapılsa da zaman zaman konu öğrenci ile tartışılarak, beyin fırtınası da yapılmaktadır. Bazen öğrencilere araştırma konuları verilerek, öğrencilerin sınıfta konuyla ilgili sunum yaparak özgüven kazanmaları ve konuyu kavramalarını sağlamak amaçlanmaktadır.

Ders Notları ve Kitapları: Dönem başında, tüm derslerin ders içeriği, konular ve kaynaklar hakkında bilgi verilir ve bu bilgiler Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden de paylaşılmaktadır.

Problem Çözme: Gerekli olan derslerde konuları içerecek şekilde problemler öğretim elemanları tarafından hazırlanır ve bu problemleri çözerken izlenilecek yol, kullanılacak yöntemler anlatılır. Öğrencilerin de derslerde problem çözümlerine katılımları sağlanmaktadır.

Soru – cevap: Konu anlatımı esnasında veya sonrasında, uygulama esnasında veya sonrasında öğrencilerin soruları yanıtlanarak uygulanır.

Proje – Ödev: Derste anlatılan konuların öğrenci tarafından daha iyi anlaşılması amacıyla proje veya ödevler kullanılmaktadır.

Laboratuvar-Deney: Derslerde anlatılan konuların, laboratuvar ortamında uygulamalarını yaparak daha iyi pekiştirilmesi sağlanmaktadır.

Teknik Geziler: Dersler kapsamında teknik geziler yapılarak öğrencilerin derslerde öğrenmiş oldukları konuları ziyaret edilen tesislerde görerek pekiştirmeleri sağlanmaktadır.

Staj: Öğrencilerin derslerde edindikleri teorik ve uygulamalı bilgileri sektördeki işletmelerde uygulama imkanı buldukları bir öğrenme yöntemidir. Bu amaçla mezun durumuna gelen öğrenciler 20 iş günü staj yapmaktadır.

Dersler dışında da öğrenciler herhangi bir bilgi paylaşımı için ilgili dersi veren öğretim elemanları ile görüşebilmekte, ders esnasında ve ders dışında öğretim elemanları ile sürekli iletişim kurabilmektedir. Tüm bu bilgilere eğitim-öğretim bilgi sisteminden veya öğrenci bilgi sisteminden de ulaşılabilir.

Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri için teknik geziler düzenlenerek öğrencilerin doğrudan gözlem yapmaları ve bilgi edinmeleri sağlanmaktadır.

09.11.2022 tarihinde Gıda Teknolojisi Programı öğrencilerinin, Gıda İşleme Bölüm Başkanı Prof. Dr. Necla ÇAĞLARIRMAK ile T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Saruhanlı Beydere Tohum Sertifikasyon Test Müdürlüğünü ziyaret etmesi sorumlulardan, yapılan analizler ve kullanılan ekipmanlarla ilgili bilgi almaları sağlandı.

https://saruhanlimyo.mcbu.edu.tr/db_images/site_216/file/saruhanli-beydere--tohum-sertifikasyon-test-mudurlugunu--ziyaret.pdf

31.10.2022 tarihinde Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri için Manisa İl Sağlık Müdürlüğü Halk Sağlığı laboratuvarına teknik gezi düzenlendi. Laboratuvarı ziyaret eden öğrenciler, mikrobiyoloji laboratuvarı sorumlusundan, yapılan analizler ve laboratuvarında kullanılan ekipmanlarla ilgili bilgi aldılar.

https://saruhanlimyo.mcbu.edu.tr/db_images/site_216/file/manisa-il-saglik-mudurlugu-halk-sagligi-laboratuvarini-ziyaret.pdf

28.12.2022 tarihinde Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri için Manisa Saruhanlı da bulunan PAGMAT Kuru Üzüm İşletmesi'ne teknik gezi düzenlendi. PAGMAT Kuru Üzüm İşletmesini ziyaret eden öğrenciler işletmeyi ve laboratuvarları gezerek, işletmede çalışan gıda mühendislerinden süreçlerle ilgili detaylı bilgi edindiler.

Kanıtlar:

Kanıt 6.2.1. Ders içi proje ve Ödev örnekleri

Ek 12: Proje ve Ödev Örnekleri

Kanıt 6.2.2. İşletmede Mesleki Eğitim formları

Kanıt 6.2.3. Teknik gezi fotoğrafları ve toplantı tutanakları

Ek 13: Teknik Gezi Fotoğrafları

Kanıt 6.2.4. Mesleki toplantı tutanakları

Kanıt 6.2.5. Mezunlar Toplantısı (Katılım listesi, rapor, fotoğraf)

6.3. Eğitim Planı Yönetim Sistemi

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

MCBÜ Saruhanlı MYO Gıda Teknolojisi Programı Eğitim Planı'nı sürekli iyileştirme ve geliştirme çabası içindedir. Eğitim planı Bölüm Başkanlığı ve öğretim elemanlarından oluşan kurul tarafından incelenmekte ve akademik kurulda alınan kararlar doğrultusunda çalışmalar yürütülmektedir. Her akademik yıl için açılması planlanan derslere yönelik öğretim elemanı görevlendirilmesi Bölüm Kurulu ve Müdürlük onayı ile gerçekleştirilmektedir. Güz ve bahar yarıyılları sonunda yapılan Kurul toplantılarında, o yarıyılın değerlendirmesi yapılmakta ve gelecek yarıyıl için de görüş ve öneriler alınmaktadır. Öğretim planının yürütülmesinde, akademik açılış ve kapanış toplantılarına ilave olarak programda görevli öğretim elemanları ile belirli aralıklarla toplantılar yapılmaktadır. Düzenlenen bu toplantılarda, meslek yüksekokulu yönetiminden, öğretim elemanlarından ve öğrencilerden gelen geri bildirimlere göre planlama yapılmaktadır.

Eğitim planında yer alan derslerin içerik, değerlendirme, öğrenim çıktıları, ders planı vb. bilgilerinin standart bir şekilde sunumu ve uygulama birliği için, her derse ait ders planı Bologna Bilgi Sistemi'ne tanımlanmaktadır. Gıda Teknolojisi Programı eğitim planı, Bologna Bilgi Sistemi ile yürütülmektedir. Program eğitim planında yer alan tüm bilgiler (ders çıktıları, ders içerikleri, ders kaynakları vb.) dönem başında bu sistem yardımı ile güncellenmektedir.

Kanıtlar:

Kanıt 6.3.1. Akademik kurul kararları (İlgili konuları içerecek şekilde)

Kanıt 6.3.2. Eğitim komisyonu toplantıları

7. ÖĞRETİM KADROSU

7.1. Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

(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 Teknolojisi Programı, iki profesör, bir doktor öğretim üyesi ve iki öğretim görevlisi ile program faaliyetlerini yürütmektedir.

Kanıtlar:

Kanıt 7.1.1. Öğretim elemanı başına düşen öğrenci sayıları tablosu

Kanıt 7.1.2. Öğretim elemanı ders yükü tablosu

https://saruhanlimyo.mcbu.edu.tr/db_images/site_216/file/gida-teknolojisi-programi-2022-2023-egitim-ogretim-yili-guz-donemi-ders-programii.pdf

Ek 14: Öğretim Elemanı Ders Yükü Tablosu

Kanıt 7.1.3. Danışmanlık - Öğrenci listeleri

Ek 15: Danışmanlık Öğrenci Listeleri

7.2. Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

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

Kanıtlar:

Kanıt 7.2.1. Akademik Personel Web Sayfası linki

<https://saruhanlimyo.mcbu.edu.tr/akademik/akademik-personel.2022.tr.html>

7.3. Atama ve Yükseltme

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

Manisa Celal Bayar Üniversitesi, öğretim üyeliği kadrolarına başvuruları, “Manisa Celal Bayar Üniversitesi Öğretim Üyesi Kadrolarına Atama ve Yükseltme Yönergesi” esaslarına göre yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, istenen bilgi ve belgeler ile akademik çalışmalarının yer aldığı dosyayı ilanda belirtilen ilgili birime sunar.

Kanıtlar:

Kanıt 7.2.1. Öğretim üyesi dışındaki öğretim elemanı kadrolarına Yapılacak atamalarda uygulanacak merkezi sınav ile giriş sınavlarına ilişkin usul ve esaslar Hakkında yönetmelik

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2018/11/20181109-3.htm>

Kanıt 7.2.1. T.C. Manisa Celal Bayar Üniversitesi Öğretim Üyesi Kadrolarına Atama ve Yükseltme Yönergesi

<https://mcbu.edu.tr/FileArchive/File-2685-JNJV020420201359.pdf>

8. ALTYAPI

8.1. Eğitim İçin Kullanılan Alanlar ve Teçhizat

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

Öğretimde kullanılan başlıca sınıflar ve donanımı Ek' te verilmiştir. Saruhanlı Meslek Yüksekokulu bünyesinde yer alan dersliklerde, toplantı salonu ve laboratuvarlarda Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri derslerine devam etmektedir. Programdaki teorik ağırlıklı temel alan dersleri sınıf ortamında yürütülmektedir.

Kanıtlar:

Kanıt 8.1.1. Birim Faaliyet Raporu envanter listesi

https://cbuadmin.mcbu.edu.tr/db_images/site_216/file/2022-yili-birim-faaliyet-raporu-18809TR.pdf

Ek 16: Envanter Listesi

Kanıt 8.1.2. Birim Faaliyet Raporu derslikler ve alanları tablosu

https://cbuadmin.mcbu.edu.tr/db_images/site_216/file/2022-yili-birim-faaliyet-raporu-18809TR.pdf

Ek 17: Eğitim Alanları Derslikler

Kanıt 8.1.3. Birim Faaliyet Raporu laboratuvar sayıları, ekipmanları listesi

https://cbuadmin.mcbu.edu.tr/db_images/site_216/file/2022-yili-birim-faaliyet-raporu-18809TR.pdf

Kanıt 8.1.4. Laboratuvar Kataloğu

8.2. Bilgisayar ve Enformatik Altyapısı

(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.)

Kanıtlar:

Kanıt 8.2.1. Bilgisayar Laboratuvarı Bilgileri

Bilgisayar Laboratuvarımızda 2 adet bilgisayar bulunmaktadır.

8.3. Kütüphane

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

Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri MCBÜ kütüphane hizmetlerinden faydalanarak basılı yayın ve elektronik kaynaklara ulaşabilmektedir. Ayrıca Meslek Yüksekokulu kütüphanemizde öğrencilerin faydalandığı toplam 950 kaynak bulunmaktadır.

Kanıtlar:

Kanıt 8.3.1. Üniversitemizdeki kütüphane olanakları linki

<https://kutuphane.mcbu.edu.tr/>

Kanıt 8.3.2. Yerleşke kütüphane/okuma salonu bilgileri

8.4. Özel Önlemler

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

Kanıtlar:

Kanıt 8.1.1. Üniversite Engelliler Danışma ve Koordinasyon Koordinatörlüğü (link)

<https://engelsiz.mcbu.edu.tr/>

Kanıt 8.1.2. Engelsiz MCBU Tanıtım Kılavuzu

https://engelsiz.mcbu.edu.tr/db_images/site_501/file/Kilavuzlar/EngelsizMCBUKilavuz.pdf

Kanıt 8.1.3. Birim Faaliyet Raporu Engelli alt yapı düzenlemesi bilgileri, bulunan araçlar

Kanıt 8.1.4. Laboratuvar Komisyonu Üyeleri, güvenlik önlemlerine ilişkin rapor

9. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

9.1. Teknik, İdari ve Hizmet Kadrosu Desteği

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

1.1- Bütçe Giderleri

	2022 BÜTÇE BAŞLANGIÇ ÖDENEĞİ	2022 GERÇEKLEŞME TOPLAMI	GERÇEKLEŞME ORANI
	TL	TL	%
Bütçe Giderleri Toplamı			
01-Personel Giderleri	2.460.240,00	2.460.239,51	%100
02-Sosyal Güvenlik Kurumlarına Devlet Primi Giderleri	387.743,00	387.742,41	%100
03-Mal ve Hizmet Alımı Giderleri	211.000,00	210.995,18	%100
05-Cari Transferler			
06-Sermaye Giderleri			

Saruhanlı Meslek Yüksekokulunda bir yüksekokul sekreteri, iki öğrenci işleri personeli, üç personel işleri-idari ve mali işler, bir bölüm sekreteri ve dört destek işleri elemanı olmak üzere

teknik, idari ve hizmet kadrosunda toplam on kişi çalışmaktadır. Meslek Yüksekokulumuz idari personeli görevlerini gerçekleştirmede yeterli niteliksel becerilere sahiptir.

4.8- İdari Personelin Eğitim Durumu

İdari Personelin Eğitim Durumu					
	İlköğretim	Lise	Önlisans	Lisans	YL ve Dokt.
Kişi Sayısı		2	3	5	
Yüzde		%20	%30	%50	

4.9- İdari Personelin Hizmet Süreleri

İdari Personelin Hizmet Süresi						
	1-3 yıl	4-6 yıl	7-10 yıl	11-15 yıl	16-20 yıl	21- üzeri
Kişi Sayısı	2		2		1	5
Yüzde	%20		%20		%10	%50

Kanıtlar:

Kanıt 9.1.1. Teknik ve İdari Kadro (link)

<https://saruhanlimyo.mcby.edu.tr/idari/idari-personel.2023.tr.html>

10. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

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

Kanıtlar:

Kanıt 10.1. Bölüm Organizasyon Şeması

Ek 18: Organizasyon Şeması

Kanıt 10.1. Bölüm Komisyonları

https://cbuadmin.mcby.edu.tr/db_images/site_216/file/komisyonlar-18807TR.pdf

Ek 19: Komisyonlar

Kanıt 10.2. İş Akış Diyagramları

11. SONUÇ

(Bölümün/Programın güçlü yönleri ile iyileşmeye açık yönlerinin raporda yer verilen ana başlıklar altında özet olarak sunulması beklenmektedir. Bölüm/Program daha önce bir dış değerlendirme sürecinden geçmiş ve bölüme/programa sunulmuş bir Geri Bildirim Raporu varsa bu raporda belirtilen gelişmeye açık yönlerin giderilmesi için alınan önlemler, gerçekleştirilen faaliyetler sonucunda sağlanan iyileştirmeler ve ilerleme kaydedilemeyen noktaların neler olduğu açıkça sunulmalı ve mevcut durum değerlendirmesi ayrıntılı olarak verilmelidir).

Yapılan alışmalar sonucunda, Gıda Teknolojisi Programı'nın kalite süreçlerinde önemli adımlar atılmıştır. Komisyonlar oluşturulmuştur ve çalışmalar oluşturulan komisyonlar tarafından yürütülmektedir. Stratejik planlama sürecinde 2023-2027 yılları için beş yıllık “Eylem Planı” hazırlanmıştır ve çalışmalar bu doğrultuda yapılmaktadır.

Sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında yapılan ğrenci anketleri eğitim planı çalışmalarına katkıda bulunmaktadır. Ama özellikle i ve dış paydaşlardan bilgi alma sürecinin geliştirilmesi için çalışmalar yapılması planlanmaktadır. Özellikle, sektörden alınan bilgiler ve mezun öğrencilerden alınan geri dönüşler doğrultusunda yapılan çalışmalar programımızın daha güçlenmesini sağlayacaktır. Bu doğrultuda 2023 yılında Endüstri kuruluşları ve mezun öğrencilerle iletişimi arttırmak amaçlanmıştır.

Öğrencilerin teorik ve uygulamalı eğitimleri almaları dışında, yabancı dil eğitimlerinin geliştirilmesi, sosyal ve kültürel faaliyetlerle kendilerini geliştirmeleri önem taşımaktadır. Sportif faaliyetler, resim, müzik, halk oyunları gibi sosyal faaliyetlere katılmalarının sağlanması amaçlanmaktadır.

Program amaçlarımız içinde, ğretim elemanlarının akademik anlamda kendilerini geliştirmesi, araştırma, proje, yayın, bilimsel toplantılar, sempozyum ve kongre düzenlemeleri bulunmaktadır.

Gıda Teknolojisi Programının bulunduğu Saruhanlı Meslek Yüksekokulu için yeni yapılmakta olan binanın tamamlanması öğrencilerimizin hem daha gelişmiş derslik, laboratuvar gibi eğitim alanları hem de sosyal alanlara ulaşması sağlanacaktır.

12. EKLER

Ek 1: Danışmanlık Listeleri

DANIŞMAN ÖĞRETİM ELEMANLARI		
ÖĞRETİM ELEMANI ADI SOYADI	DANIŞMANI OLDUĞU PROGRAM	DANIŞMANI OLDUĞU SINIF
Öğr. Gör. Dr. Sinem Taşlık Çınarlı	Gıda Teknolojisi	1. sınıf
Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Zeki Hepçimen	Gıda Teknolojisi	2. sınıf ve beklemeliler

Ek 2: Danışmanlık Raporları

MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU FAALİYET /ETKİNLİK BİLGİ FORMU	
Faaliyet / Etkinlik Adı	Danışmanlık
Faaliyet / Etkinlik Tarih ve Saati	05.10.2022 - 15.15
Faaliyet / Etkinlik Yeri	D3 nolu sınıf
Faaliyet / Etkinlik Konusu	Akademik Danışmanlık kapsamında öğrencilerle görüşme
Sorumlu Öğretim Elemanının Cıvansı ve Adı Soyadı:	Öğr. Gör. Dr. Sinem Taşlık Çınarlı
Diğer Sorumlu Katılımcılar (Varsa)	
Bölüm/Program:	Gıda Teknolojisi 1. sınıf
Katılımcı Sayısı	25
Faaliyetin / Etkinliğin Amacı ve İçeriği: - Öğrenciler Halk Eğitim Merkezi ile ortak olarak yapılacak kurslarla ilgili bilgilendirme yapılması. - Öğrencilere sınavlar ve değerlendirme ile ilgili bilgilendirme yapılması	
Faaliyetin / Etkinlik Sonucu Elde Edilen Kazanımlar: - Öğrenciler Halk Eğitim Merkezi ile ortak olarak yapılacak ve kişisel gelişimlerini sağlayabilecek ve aynı zamanda sertifikalı alabilecekleri kurslarla ilgili bilgi sahibi oldular. - Öğrenciler sınavlar ve yönetmelikteki başarı notu değerlendirmeleri ile ilgili bilgi sahibi oldular.	
Sorumlu Öğretim Elemanının Adı Soyadı ve İmzası Öğr. Gör. Dr. Sinem Taşlık Çınarlı	

MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU FAALİYET /ETKİNLİK BİLGİ FORMU	
Faaliyet / Etkinlik Adı	Danışmanlık
Faaliyet / Etkinlik Tarih ve Saati	05.10.2022 - 15.15
Faaliyet / Etkinlik Yeri	D3 nolu sınıf
Faaliyet / Etkinlik Konusu	Akademik Danışmanlık kapsamında öğrencilerle görüşme
Sorumlu Öğretim Elemanının Cıvansı ve Adı Soyadı:	Öğr. Gör. Dr. Sinem Taşlık Çınarlı
Diğer Sorumlu Katılımcılar (Varsa)	
Bölüm/Program:	Gıda Teknolojisi - 1. Sınıf
Katılımcı Sayısı	25
Faaliyetin / Etkinliğin Amacı ve İçeriği: - Öğrencilerin mevcut ile ilgili genel olarak bilgilendirilmesi - Öğrenci toplulukları ve sosyal faaliyetlerle ilgili bilgi verilmesi	
Faaliyetin / Etkinlik Sonucu Elde Edilen Kazanımlar: - Öğrenciler mevcutları hak ve yükümlülükleri ile ilgili bilgi sahibi oldular. - Öğrenci toplulukları ve sosyal faaliyetlerle ilgili bilgi sahibi oldular.	
Sorumlu Öğretim Elemanının Adı Soyadı ve İmzası Öğr. Gör. Dr. Sinem Taşlık Çınarlı	

Ek 3: Oryantasyon Programı Raporları

MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU FAALİYET /ETKİNLİK BİLGİ FORMU	
Faaliyet / Etkinlik Adı	Üniversite Yaşamına Giriş Programı
Faaliyet / Etkinlik Tarih ve Saati	22 Eylül 2022 – 12:00
Faaliyet / Etkinlik Yeri	D2 nolu sınıf
Faaliyet / Etkinlik Konusu	Öğrencilere “Üniversite Yaşamları” ile ilgili konularda bilgi verilmesi
Sorumlu Öğretim Elemanının Unvanı ve Adı Soyadı:	Öğr. Gör. Dr. Sinem Taşlık Çınarlı
Diğer Sorumlu Katılımcılar (Varsa)	
Bölüm/Program:	Gıda Teknolojisi Programı 1. sınıf
Katılımcı Sayısı	20
Faaliyetin / Etkinliğin Amacı ve İçeriği:	- Öğrencilerin Kariyer Merkezi ve Yetenek Kapsu ile ilgili bilgilendirilmesi ve tüm öğrencilerin yetenek kapsuına kayıt olmalarının sağlanması. - Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği ve diğer düzenlemelerdeki özellikle öğrenci hak, sorumluluk ve yükümlülüklerini içeren maddeler hakkında bilgi verilmesi. - Sosyal faaliyetler, öğrenci kulüp ve toplulukları, muafiyetlerle ilgili bilgilendirme yapılması.
Faaliyet / Etkinlik Sonucu Elde Edilen Kazanımlar:	- Öğrenciler Celal Bayar Üniversitesi Kariyer Koordinatörlüğü ve faaliyetleri, Yetenek Kapsu ve faaliyetleri ile ilgili bilgi sahibi oldular. Yetenek Kapsuına kayıt olmaları sağlandı. - Öğrenciler eğitim ve öğretim yönetmeliği, hak, sorumluluk ve yükümlülükleri ile ilgili bilgilendirildi. - Öğrenciler sosyal faaliyetler, öğrenci kulüp ve toplulukları, muafiyetlerle ilgili bilgi sahibi oldular.
Sorumlu Öğretim Elemanının Adı Soyadı ve İmzası	Öğr. Gör. Dr. Sinem Taşlık Çınarlı

MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU FAALİYET /ETKİNLİK BİLGİ FORMU	
Faaliyet / Etkinlik Adı	Üniversite Yaşamına Giriş Programı
Faaliyet / Etkinlik Tarih ve Saati	22 Eylül 2022 – 13:30
Faaliyet / Etkinlik Yeri	D2 nolu sınıf
Faaliyet / Etkinlik Konusu	Öğrencilere “Üniversite Yaşamları” ile ilgili konularda bilgi verilmesi
Sorumlu Öğretim Elemanının Unvanı ve Adı Soyadı:	Öğr. Gör. Dr. Sinem Taşlık Çınarlı
Diğer Sorumlu Katılımcılar (Varsa)	
Bölüm/Program:	Gıda Teknolojisi Programı 2. sınıf
Katılımcı Sayısı	15
Faaliyetin / Etkinliğin Amacı ve İçeriği:	- Öğrencilerin Kariyer Merkezi ve Yetenek Kapsu ile ilgili bilgilendirilmesi ve tüm öğrencilerin yetenek kapsuına kayıt olmalarının sağlanması. - Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği ve diğer düzenlemelerdeki özellikle öğrenci hak, sorumluluk ve yükümlülüklerini içeren maddeler hakkında bilgi verilmesi. - Sosyal faaliyetler, öğrenci kulüp ve toplulukları, muafiyetlerle ilgili bilgilendirme yapılması.
Faaliyet / Etkinlik Sonucu Elde Edilen Kazanımlar:	- Öğrenciler Celal Bayar Üniversitesi Kariyer Koordinatörlüğü ve faaliyetleri, Yetenek Kapsu ve faaliyetleri ile ilgili bilgi sahibi oldular. Yetenek Kapsuına kayıt olmaları sağlandı. - Öğrenciler eğitim ve öğretim yönetmeliği, hak, sorumluluk ve yükümlülükleri ile ilgili bilgilendirildi. - Öğrenciler sosyal faaliyetler, öğrenci kulüp ve toplulukları, muafiyetlerle ilgili bilgi sahibi oldular.
Sorumlu Öğretim Elemanının Adı Soyadı ve İmzası	Öğr. Gör. Dr. Sinem Taşlık Çınarlı

MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU FAALİYET /ETKİNLİK BİLGİ FORMU	
Faaliyet / Etkinlik Adı	Üniversite Yaşamına Giriş Programı - Rosetta Stone
Faaliyet / Etkinlik Tarih ve Saati	22 Eylül 2022 – 14:30
Faaliyet / Etkinlik Yeri	D2 nolu sınıf
Faaliyet / Etkinlik Konusu	Rosetta Stone Online Dil Programı
Sorumlu Öğretim Elemanının Unvanı ve Adı Soyadı:	Öğr. Gör. Dr. Sinem Taşlık Çınarlı
Diğer Sorumlu Katılımcılar (Varsa)	
Bölüm/Program:	Gıda Teknolojisi Programı 2. sınıf
Katılımcı Sayısı	15
Faaliyetin / Etkinliğin Amacı ve İçeriği:	Kütüphanenin abone olduğu kütüphane yeteneği kazandıran ve cep telefonu ile kullanılabilecek online dil programı (30 Dil) (Rosetta Stone) hakkında bilgilendirme yapılması.
Faaliyet / Etkinlik Sonucu Elde Edilen Kazanımlar:	- Öğrenciler Rosetta Stone online dil programı hakkında bilgi sahibi oldular. - Ayrıca uygulamaların indirilmesi, kütüphane dışından erişim, programın kullanılması hakkında bilgi sahibi oldular.
Sorumlu Öğretim Elemanının Adı Soyadı ve İmzası	Öğr. Gör. Dr. Sinem Taşlık Çınarlı

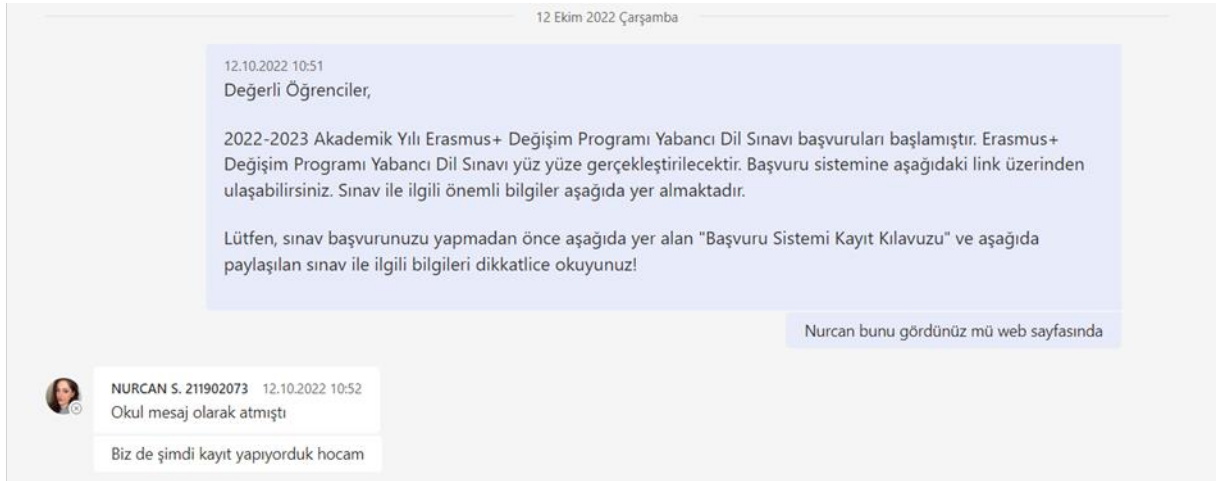
Ek 4: Oryantasyon Programı Katılım Listeleri

GIDA TEKNOLOJİ PROGRAMI -2.SINIF ÜNİVERSİTE YAŞAMINA GİRİŞ PROGRAMI İmren KANGAK <u>IK</u> Seval Selin UZUNCI <u>SS</u> Elcin Güllü <u>EG</u> Ayşe Salime ÇİZEL <u>AC</u> Melike YAZICI <u>MY</u> İrem FİLİZ <u>IF</u> Gökse SÜRMEZLER <u>GS</u> Eren KOLUNCU <u>EK</u> Ceren UZ <u>CU</u> Öykü KOC <u>OK</u> Özge ERDOĞAN <u>OE</u> Sümeyra ŞEN <u>SS</u> Aslıgül KIZ <u>AK</u> Kadriye ACAR <u>KA</u> Hanide Esra SAVAŞCI <u>HS</u>	22.05.2022 GIDA TEKNOLOJİ PROGRAMI -1.SINIF ÜNİVERSİTE YAŞAMINA GİRİŞ PROGRAMI Kader GINAR <u>KG</u> Mina Nazlı ÖZGÜN <u>MO</u> Dani (Dilara) GÜLER <u>DG</u> Aras AKYEL <u>AA</u> HASAN AKTAŞ <u>HA</u> Halime AKIŞTAŞ <u>HA</u> Dersa POŞRAZ <u>DP</u> Nefise YASAR <u>NY</u> Petelek ONAÇ <u>PO</u> Beyza YÜCECİ <u>BY</u> Dilan MENENGİCİ <u>DM</u> İSMAİL SEZER <u>IS</u> Ecan GÜRNER <u>EG</u> Esra GÜLER <u>EG</u> Emine Beyza BOĞURCIOĞLU <u>EB</u> Mergen KIZILKIL <u>MK</u> Ayşe GÜNEŞ <u>AG</u> Azer GÜNEY <u>AG</u> Esra SAKIN <u>ES</u> Belkıs DENE <u>BD</u>
GIDA TEKNOLOJİ PROGRAMI -1.SINIF ROSETTA STONE ONLINE DİL PROGRAMI Kader GINAR <u>KG</u> Mina Nazlı ÖZGÜN <u>MO</u> Aras AKYEL <u>AA</u> Dani (Dilara) GÜLER <u>DG</u> HASAN AKTAŞ <u>HA</u> Halime AKIŞTAŞ <u>HA</u> Dersa POŞRAZ <u>DP</u> Nefise YASAR <u>NY</u> Petelek ONAÇ <u>PO</u> Beyza YÜCECİ <u>BY</u> Dilan MENENGİCİ <u>DM</u> İSMAİL SEZER <u>IS</u> Ecan GÜRNER <u>EG</u> Esra GÜLER <u>EG</u> Emine Beyza BOĞURCIOĞLU <u>EB</u> Mergen KIZILKIL <u>MK</u> Ayşe GÜNEŞ <u>AG</u> Azer GÜNEY <u>AG</u> Esra SAKIN <u>ES</u> Belkıs DENE <u>BD</u>	GIDA TEKNOLOJİ PROGRAMI -2.SINIF ROSETTA STONE EĞİTİMİ İmren KANGAK <u>IK</u> Seval Selin UZUNCI <u>SS</u> Elcin Güllü <u>EG</u> Ayşe Salime ÇİZEL <u>AC</u> Melike YAZICI <u>MY</u> İrem FİLİZ <u>IF</u> Gökse SÜRMEZLER <u>GS</u> Eren KOLUNCU <u>EK</u> Ceren UZ <u>CU</u> Öykü KOC <u>OK</u> Özge ERDOĞAN <u>OE</u> Sümeyra ŞEN <u>SS</u> Aslıgül KIZ <u>AK</u> Kadriye ACAR <u>KA</u> Hanide Esra SAVAŞCI <u>HS</u>

Ek 5 : Oryantasyon Programı Fotoğrafları



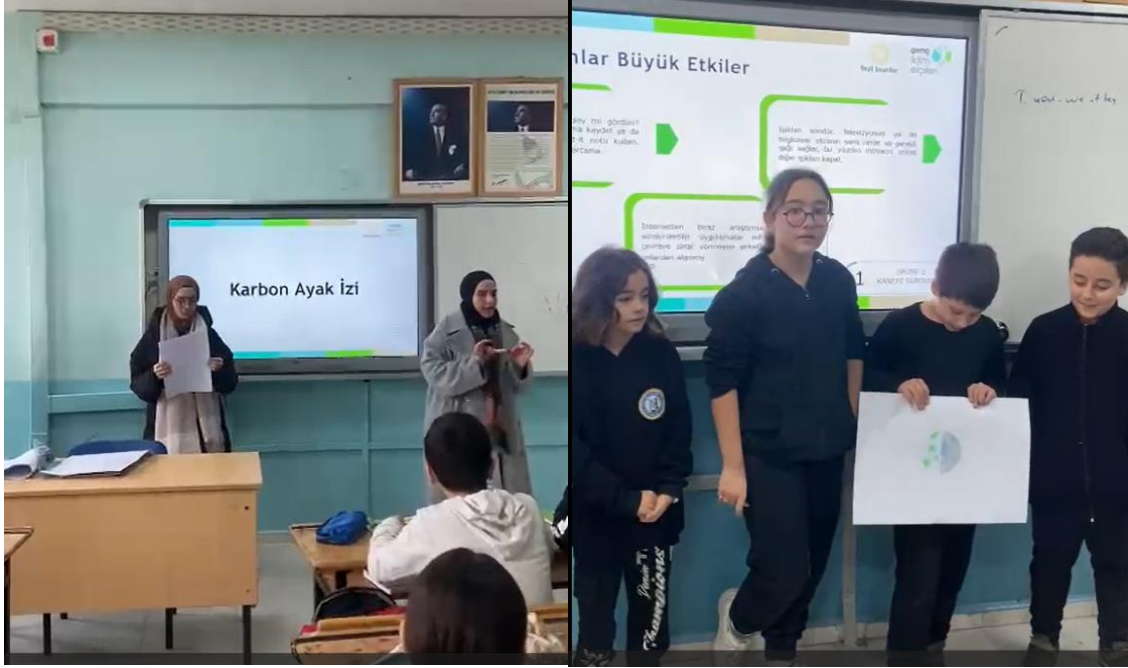
Ek 6: Öğrenciler ile yapılan e-posta, ubs ve Teams yazışmalarına örnek



Ek 7: 2022 Yılı Ulusal Staj Programı'na başvuran Gıda Teknolojisi Programı Öğrencileri

Ad Soyad	Fakülte Adı	Bölüm Adı	Sınıfı
BEYDANUR ÇEÇEN	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
İMREN KAVÇAK	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
GÖKSU SÜRMELİLER	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
BEYZA GERENKAYA	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
HURİYE ÇINAR	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
NURCAN NERMİN SAİM	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
SELİN TAŞ	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
ÖYKÜ KOÇ	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
VEYSİ DİNLER	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
CEREN UZ	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
AYBERK KIRKIN	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	1. SINIF
DİLARA GÜLEÇ	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	1. SINIF
ELÇİN GÜÇLÜ	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
BEYZA NUR TAŞCI	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	1. SINIF
GÜLBEN KARABEY	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
AYSUN DOĞAN	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
SEVAL SELİN UZUNGET	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
EMİNE BEYZA BAĞIRICIOĞLU	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	1. SINIF
ÇAĞLA GEÇMEZ	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
SÜMEYRA ŞEN	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
MÜBERRA KENDİRCİ	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
KADRİYE ACAR	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
MELİKE YAZICI	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF
ZEYNEP NUR KOCAAĞA	SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA TEKNOLOJİSİ PR.	2. SINIF

Ek 8: Sosyal Sorumluluk Projeleri ve Sosyal Etkinlik Görselleri
Sosyal Sorumluluk Dersi Proje Örneği – Sıfır Atık ve Karbon Salınımı



Plogging Etkinliği



İŞKUR İş Kulübü tarafından İş Arama Kanalları, Beden Dili ve İletişim, CV Hazırlama Yöntemleri, Mülakat Teknikleri





18 Mart Çanakkale Şehitlerini Anma Programı



Masa Tenisi ve Satranç Turnuvası



**Saruhanlı İlçe Gençlik ve Spor Müdürlüğü Tarafından, Gıda Teknolojisi Öğrencilerinin
Sportif ve Sosyal Faaliyetler Hakkında Bilgilendirilmesi**



Bağımlılık ve Organ Bağı



Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Kursu



Ek 9: Öğrenci Staj Değerlendirme Formu ve Staj Defteri Örneği



**T.C.
MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ
SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU**

Bu sayfayı zarf içinde "GİZLİ" ibaresi ile gönderiniz.

Buraya vesikalik
resim
yapıştırınız

EK 2

ÖĞRENCİNİN
ADI SOYADI: _____
NUMARASI: _____

İŞYERİ GÖRÜŞLERİ

Öğrencimiz hangi birimlerinizde, hangi işlerde ne görev aldı, kısaca **şöhratı**?

Öğrencinin Stajını Değerlendirme

Aşağıdaki her bir değerlendirme için yandaki verilen beş seçenekten sadece bir tanesini işaretleyerek fikrinizi belirtiniz.

	3	2	1	0	3	3
	1	2	3	4	5	
1 Verilen görevi yerine getirmesi	☐	☐	☐	☐	☐	
2 Çalışmalarla ilgili bilgi düzeyi	☐	☐	☐	☐	☐	
3 Karşılaştığı problemleri çözme yeteneği	☐	☐	☐	☐	☐	
4 Görüş ve bilgisini aktarabilme yeteneği	☐	☐	☐	☐	☐	
5 Takım çalışmasına yatkınlığı	☐	☐	☐	☐	☐	
6 Sorumluluk alma isteği	☐	☐	☐	☐	☐	
7 İş yeri çalışanları ile uyumu	☐	☐	☐	☐	☐	
8 Genel değerlendirme	☐	☐	☐	☐	☐	

İŞYERİ STAJ YETKİLİSİ

Kurum/ Kuruluş Üniversite	Staja Başlama Tarihi	Stajın Bitiş Tarihi	Stajın Süresi (İşgünü)	Onay Kurum/ Kuruluş Yetkilisi (Ad Soyad, Kurum/Kuruluş Kaşesi, Tarih ve İmza)
	...	...		

BU KISIM OKUL TARAFINDAN DOLDURULACAKTIR

STAJ DEĞERLENDİRME

Staj Komisyonu Başkanı	Staj İlgilendirilmiş Öğretim Üyesi
Öğretim Üyesi:	Tarih: _____ Onay: _____
Staj Değerlendirme Sonucu:	Başarılı: ☐ Başarısız: ☐
Düşünceler:	

Hizmet: 0272 45800 Saruhanlı / 0236 357 13 13 / 357 42 50 Faks: 0236 357 38 11 saruhanli@bayar.edu.tr



T.C.
MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ
SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU

STAJ DEFTERİ

ÖĞRENCİNİN

Adı Soyadı:
Okul No:

STAJ YAPILAN İŞYERİNİN

Ünvanı:
Tarih:



T.C.
MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ
SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU

ÖĞRENCİNİN

Adı Soyadı:
Programı:
Okul No:
Sınıf:

Fotoğraf

STAJ YAPILAN İŞYERİNİN

Ünvanı:
Adresi:
Telefonu:
Yetkili Kişinin:
Ünvanı:
Adı Soyadı:

Staj raporu gün süre ile yapılan staja uygun olarak yukarıda adı geçen öğrenciniz tarafından
..... ile tarihleri arasında ve işgününde hazırlanmıştır.

EKLER:

- 1....
- 2....
- 3....

Onay
Kurum/ Kuruluş Yetkilisi
(Adı Soyadı, Kurum/Kuruluş Adı, Tarih ve İmza)

A



T.C.
MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ
SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU

ÖĞRENCİNİN

Adı Soyadı:
Programı:
Okul No:
Sınıf:

Fotoğraf

STAJ YAPILAN İŞYERİNİN

Ünvanı:
Adresi:
Telefonu:
Yetkili Kişinin:
Ünvanı:
Adı Soyadı:

Staj raporu gün süre ile yapılan staja uygun olarak yukarıda adı geçen öğrenciniz tarafından
..... ile tarihleri arasında ve işgününde hazırlanmıştır.

EKLER:

- 1....
- 2....
- 3....

Onay
Kurum/ Kuruluş Yetkilisi
(Adı Soyadı, Kurum/Kuruluş Adı, Tarih ve İmza)

A



T.C.
MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ
SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU

GÜNLÜK STAJ DEVAM ÇİZELGESİ

Sıra	Tarih	Yapılan İş
1	...	...
2	...	...
3	...	...
4	...	...
5	...	...
6	...	...
7	...	...
8	...	...
9	...	...
10	...	...
11	...	...
12	...	...
13	...	...
14	...	...
15	...	...
16	...	...
17	...	...
18	...	...
19	...	...
20	...	...

Not
Eğer staj süresi 40
gün ise bu çizelgeden
bir adet daha
alınacaktır.

Onay
Kurum/ Kuruluş Yetkilisi
(Adı Soyadı, Kurum/Kuruluş Adı, Tarih ve İmza)

B

Ek 10: Kalite Elçileri Toplantı Örnekleri

**MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ SARUHANLI MESLEK
YÜKSEKOKULU**

Öğrenci Kalite Elçisi Komisyonu Toplantı Tutanağı

Konu: Öğrenci Kalite Elçisi Komisyonu Aralık Ayı Toplantısı

28.12.2022

Okulumuz Öğrenci Kalite Elçisi Komisyonu aralık ayı toplantısı gerçekleştirilmiştir. Toplantıda 2022 yılı için planlanan faaliyetlerin gerçekleşme durumu ele alınmıştır. Gerçekleştirilemeyen faaliyetlerin 2023 yılı için yeniden programlanması görüşülmüştür. Ocak 2023 toplantısında tüm faaliyetlerin planlanması ve raporlanması kararlaştırılmıştır.


Komisyon Başkanı
 Öğr. Gör. Dr. Ahmet ALATAŞ


Komisyon Üyesi
 Öğr. Gör. Dr. Mithine KARADAĞ


Komisyon Üyesi
 Öğr. Gör. Dr. Sinem Taşlık Çınarlı


Komisyon Üyesi (Öğrenci)
 Melisa Sayal

**MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ SARUHANLI MESLEK
YÜKSEKOKULU**

Öğrenci Kalite Elçisi Komisyonu Ekim Ayı Toplantı Tutanağı

Konu: Öğrenci Kalite Elçisi Komisyonu Ekim Ayı Toplantısı

03.10.2022

Kalite güvencesi çalışmaları kapsamında yürütülen Saruhanlı Meslek Yüksekokulu Öğrenci Kalite Komisyonu Ekim ayı toplantısı gerçekleştirilmiştir. Toplantıda alınan kararların konu başlıkları şöyledir;

Konu Başlıkları	Sorumlu Personel	Planlanan Tarih
2022/2023 Kalite Elçisi Öğrenci Temsilcisi Seçimi	Dr. Öğr. Gör. Ahmet ALATAŞ	12.10.2022
Akademik Danışmanlık Öğrenci Bilgilendirme Toplantısı -İşletme 1. Sınıf	Dr. Öğr. Gör. Mithine KARADAĞ	03.10.2022
Akademik Danışmanlık Öğrenci Bilgilendirme Toplantısı -İşletme 2. Sınıf	Öğr. Gör. Aysegül Sözer	05.10.2022
Akademik Danışmanlık Öğrenci Bilgilendirme Toplantısı -Gıda 1. Sınıf	Öğr. Gör. Sinem Taşlık Çınarlı	05.10.2022
Akademik Danışmanlık Öğrenci Bilgilendirme Toplantısı -Gıda 2. Sınıf	Dr. Öğr. Üyesi A. Zeki Hepçimen	10.10.2022


Komisyon Başkanı
 Dr. Öğr. Gör. Ahmet ALATAŞ


Komisyon Üyesi
 Dr. Öğr. Gör. Mithine KARADAĞ


Komisyon Üyesi
 Öğr. Gör. Sinem Taşlık Çınarlı


Komisyon Üyesi (Öğrenci)
 Melisa Sayal

**MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ SARUHANLI MESLEK
YÜKSEKOKULU**

Öğrenci Kalite Elçisi Komisyonu Toplantı Tutanağı

Konu: Öğrenci Kalite Elçisi Komisyonu 2022/2023 Kalite Elçisi Öğrenci Temsilcisi Seçimi

07.10.2022

Saruhanlı Meslek Yüksekokulu Öğrenci Kalite Komisyonu tarafından 2022/2023 Kalite Elçisi Öğrenci Temsilcisi seçimi gerçekleştirilmiştir. Buna göre gönüllü olarak aday olan 211905001 numaralı İşletme 2. Sınıf öğrencisi MELİSA SAYAL Kalite elçisi seçilmiştir.


Komisyon Üyesi
 Dr. Öğr. Gör. Mithine KARADAĞ


Komisyon Başkanı
 Dr. Öğr. Gör. Ahmet ALATAŞ


Komisyon Üyesi (Öğrenci)
 Melisa Sayal

Ek 11: Gıda Teknolojisi Programı Ders Planı Değişikliği Kararı

T.C.
MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ
SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU
YÜKSEKOKUL KURULU KARARI ÖRNEĞİ

Toplantı Tarihi :16.08.2021
Toplantı Sayısı :2021/06
Karar Sayısı :02

KARAR 1: Yönetim ve Organizasyon Bölümü İşletme Yönetimi Programı Ders Planı Değişikliği konusu görüşüldü.
Görüşmeler sonucunda;
Yönetim ve Organizasyon Bölümü Başkanlığı tarafından önerilen Yönetim ve Organizasyon Bölümü İşletme Yönetimi Programı Ders Planı Değişikliğinin 2021-2022 Eğitim Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Başından itibaren ekte belirtilen tablodaki gibi olmasına ve Üniversitemiz senatosunu sunulmasına oy birliği ile karar verildi.

KARAR 2: Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı Ders Planı Değişikliği konusu görüşüldü.
Görüşmeler sonucunda;
Gıda İşleme Bölümü Başkanlığı tarafından önerilen Gıda Teknolojisi Programı Ders Planı değişikliğinin 2021-2022 Eğitim Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Başından itibaren ekte belirtilen tablodaki gibi olmasına ve Üniversitemiz senatosunu sunulmasına oy birliği ile karar verildi.

Prof.Dr. Mehmet Sabih ÖZER
Başkan
İmza

Öğr.Gör. Fettullah DURAK
Üye
İmza

Öğr.Gör.Ahmet ALATAŞ
Üye
İmza

Prof.Dr. Necla ÇAĞLARIRMAK
Üye
İmza

Dr.Öğr.Üyesi Mert SOYSAL
Üye (İznilî)
İmza

Suat MENTEŞ
Raportör
İmza

ASL GİBİDİR
SUAT MENTEŞ
YÜKSEKOKUL SEKRETERİ

SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ																	
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS PLANI																	
1.SINIF 1.YARIYILI								ÖNERİLEN									
Dersin Kodu	DERS ADI	E	T	U	K	AKTS ECTS		Dersin Kodu	DERS ADI	E	T	U	K	AKTS ECTS	Öğr.Dr.	Uygun Etkilenen	
AİT1101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. FAHİHİ	2	2	0	2	2		AİT1101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. FAHİHİ	2	2	0	2	2	Tr.		
TÖL1111	TÜRK DİLİ I	2	2	0	2	2		TÖL1111	TÜRK DİLİ I	2	2	0	2	2	Tr.		
YÖL1121	YABANCI DİL I	2	2	0	2	2		YÖL1121	YABANCI DİL I	2	2	0	2	2	Tr.		
GTP1113	MATEMATİK I	2	2	0	2	3		GTP1113	MATEMATİK I	2	2	0	2	3	Tr.		
GTP1115	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2	2	2	3	5		GTP1115	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2	2	2	3	5	Tr.		
GTP1117	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	2	2	2	3	5										2.sınıf 3. yy. seçmeli dersleri öğrenciler seçti ders planına listede olacak.	
GTP1119	BİYO VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	2	2	0	2	3										Öğr. haberi ile öğrenciler seçti ders planına listede olacak.	
GTP1121	KİMYA I	2	2	0	2	3		GTP1121	KİMYA I	2	2	0	2	3	Tr.		
GTP1123	STAJ I	50	0	0	0	2										Öğr. haberi ile öğrenciler seçti ders planına listede olacak.	
GTP1101	SEÇMELİ DERSLER-101	5	2	0	2	3										Seçmeli Dersler Kurulunda öğrenciler seçti ders planına listede olacak.	
															</		

SARUHANLI MESLEK YÜKSEKOKULU GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS PLANI

1. SINIF 2. YARIYIL							1. SINIF 2. YARIYIL						
Dersin Kodu	MEVCUT DERİS ADI	Ders Tipi	T	U	KRD	AKTS ECTS	Dersin Kodu	ÖNERİLEN DERİS ADI	Ders Tipi	T	U	KRD	AKTS ECTS
AİT1102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ II	Z	2	0	2	2	AİT1102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ II	Z	2	0	2	2
TDL1112	TÜRK DİLİ II	Z	2	0	2	2	TDL1112	TÜRK DİLİ II	Z	2	0	2	2
YDI1122	YABANCI DİL II	Z	2	0	2	2	YDI1122	YABANCI DİL II	Z	2	0	2	2
GTP1116	TEMEL HESAPLAMA TEKNİKLERİ	Z	3	0	3	4	GTP1116	TEMEL HESAPLAMA TEKNİKLERİ	Z	3	0	3	4
GTP1118	MATEMATİK II	Z	3	0	2	3	GTP1118	MATEMATİK II	Z	2	0	2	3
GTP1120	GIDA KİMYASI	Z	2	2	3	5	GTP1120	GIDA KİMYASI	Z	2	2	3	5
GTP1122	LABORATUVAR TEKNİĞİ	Z	1	2	2	4							
GTP1124	KİMYA II	Z	2	0	2	3	GTP1124	KİMYA II	Z	2	1	2.5	4
GTP1126	STAJ 2	SE	0	0	0	2							
GTP 1002	SEÇMELİ DERSLER-02	S	2	0	2	3	GTP 1004	SEÇMELİ DERS-02	S	2	0	2	3
							GTP1112	HÜYEN ve SANİTASYON	Z	2	0	2	2
							GTP1130	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	Z	2	0	2	3
TOPLAM						30	TOPLAM						30
SEÇMELİ DERSLER							SEÇMELİ DERSLER						
Dersin Kodu	Dersin Adı	Ders Tipi	T	U	K	AKTS	Dersin Kodu	Dersin Adı	Ders Tipi	T	U	K	AKTS
GTP1204	MESLEK ETİĞİ	S	2	0	2	3	GTP1204	MESLEK ETİĞİ	S	2	0	2	3
GTP1206	KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	S	2	0	2	3	GTP1206	KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	S	2	0	2	3
GTP1202	HÜYEN ve SANİTASYON	S	2	0	2	3							
GTP1208	ÖZEL GIDA ÜRÜNLERİ	S	2	0	2	3							
GTP1210	ORGANİK GIDA ÜRETİMİ VE İŞLENMESİ	S	2	0	2	3							
							GTP1212	İNNOVASYON YÖNETİMİ	S	2	0	2	3

2. SINIF 3. YARIYIL							2. SINIF 3. YARIYIL						
Dersin Kodu	MEVCUT DERİS ADI	Ders Tipi	T	U	KRD	AKTS ECTS	Dersin Kodu	ÖNERİLEN DERİS ADI	Ders Tipi	T	U	KRD	AKTS ECTS
GTP2109	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Z	2	2	3	4	GTP2109	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Z	2	2	3	4
GTP2115	SÜT ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Z	2	1	2.5	4	GTP2115	SÜT ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Z	2	1	2.5	4
GTP2117	TAHİL TEKNOLOJİSİ	Z	2	1	2.5	4	GTP2117	TAHİL TEKNOLOJİSİ	Z	2	1	2.5	4
GTP2119	ET ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Z	2	1	2.5	4	GTP2119	ET ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Z	2	1	2.5	4
GTP2121	MEYVE ve SEBZE ÜRÜNLERİ ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	Z	2	1	2.5	4	GTP2121	MEYVE ve SEBZE ÜRÜNLERİ ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	Z	2	1	2.5	4
GTP2123	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	Z	2	0	2	3							
GTP2125	STAJ 3	SE	0	0	0	2							
GTP2001	SEÇMELİ DERSLER-03	S	4	0	4	5	GTP2003	SEÇMELİ DERS-03	S	2	0	2	2
							GTP2127	GIDA DEPOLAMA TEKNİKLERİ	Z	2	0	2	3
							GTP2129	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	Z	2	2	3	5
							GTP2131	ANALİTİK KİMYA	Z	2	1	2.5	4
TOPLAM						30	TOPLAM						34
SEÇMELİ DERSLER							SEÇMELİ DERSLER						
Dersin Kodu	DERİS ADI	Ders Tipi	T	U	KRD	AKTS ECTS	Dersin Kodu	DERİS ADI	Ders Tipi	T	U	KRD	AKTS ECTS
GTP2211	ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	S	4	0	4	5							
GRU2401	GİRİŞİMCİLİK	S	4	0	4	5	GRU2403	GİRİŞİMCİLİK	S	2	0	2	2
							GTP2203	HUZUR YERİNE SİSTEMLERİ	S	2	0	2	2



Teknik Gezi - Manisa İl Sağlık Müdürlüğü Halk Sağlığı Laboratuvarı



Teknik Gezi – Pagmat Kuru Üzüm İşletmesi



Ek 14: Öğretim Elemanları Ders Yüğü Tablosu

2022 Güz Dönemi Ders Yüğü Tablosu	
ÖĞRETİM ELEMANI	Haftalık Ders Yüğü
Prof. Dr. Necla Çağlarırırak	6
Prof. Dr. Mehmet Sabih Özer	5
Dr. Öğretim Üyesi A. Zeki Hepçimen	14
Öğr. Gör. Fettullah Durak	12
Öğr. Gör. Dr. Sinem Taşlık Çınarlı	14

Ek 15: Danışmanlık Öğrenci Listeleri

DANIŞMANLIK - ÖĞRENCİ LİSTESİ (Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Zeki Hepçimen)

Öğrenci Numarası	Adı	Soyadı	Bölüm	Program Adı	Öğrencinin Durumu
171902001	AYŞE	BAYRAM	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
191902026	HALİLCAN	ÇETİN	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
191902028	AHMET	KARAGÜL	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
201902045	HATİCE	KARAAĞAÇ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
201902076	ALAATTİN	ŞENTÜRK	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
201902079	MAHMUT ABDULLAH	SAĞDIÇ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902011	Ayşe	DAĞLI	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902021	Kadriye	ACAR	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902027	Selin	TAŞ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902034	İmren	KAVÇAK	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902039	Veysi	DİNLER	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902040	GÜLBEN	KARABEY	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902042	Müberra	KENDİRCİ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902044	Öykü	KOÇ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902046	İrem	FİLİZ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902047	Beyza	GERENKAYA	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902049	Sümeyra	ŞEN	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902050	Seval Selin	UZUNGET	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902051	Ceren	UZ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902052	Hanife Esra	SAVAŞCI	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902054	Zeynep Nur	KOCAGA	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902056	Melisa	DALKILIÇ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902057	Beydanur	ÇEÇEN	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902058	Huriye	ÇINAR	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902062	Ayşe Saliye	GÜZEL	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902063	Eren	KALINDAMAR	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902065	GÖKSU	SÜRMELİLER	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902066	Nurhayat	PALAZ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902067	Elçin	GÜÇLÜ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902068	ÖZGE	ERDOĞAN	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902071	Melike	YAZICI	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902073	Nurcan Nermin	SAİM	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902074	Mehmet	KAPAR	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902077	SILA	AKAR	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
211902079	AYSUN	DOĞAN	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif

DANIŞMANLIK - ÖĞRENCİ LİSTESİ (Öğr. Gör. Sinem Taşlık Çınarlı)

Öğrenci Numarası	Adı	Soyadı	Bölüm	Program Adı	Detay Durumu
211902075	Gülbahar	KIZILTAŞ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Kayıt Dondurmuş
221902018	Aslıgül	İKİZ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902022	MERYEM	KIZILCIK	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902025	BERKAN	İNER	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902027	DERYA	POYRAZ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902031	EMİNE BEYZA	BAĞIRICIOĞLU	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902040	ESRA	SAKIN	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902042	AYŞE	ÇAKMAK	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902043	ARAS	AKYEL	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902044	MİNA NAZLI	ÖZGÜN	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902045	İSMAİL	SEZER	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902046	HALİME	AĞIRTAŞ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902049	ECEM	GERMEN	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902050	BELKIS	DERE	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902052	NEFİSE	YAŞAR	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902054	AYBERK	KIRKIN	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902055	MÜNTEHA SULTAN	GÖNCÜOĞLU	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Kayıt Dondurmuş
221902058	BEYZA	YÜCEL	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902059	SELİN SİMGE	PESENER	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902060	HASAN	AKTAŞ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902061	KADER	ÇINAR	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902063	ESRA	GÜLER	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902064	RÜMEYSA	DOĞANGÖZ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902067	AZRA	GÜNEY	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902068	NURDAN	YILMAZ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902070	DİLAN	MENENGİÇ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902071	Dani Deniz	GÜLEÇ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902072	PETEK	ONAÇ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
141903020	Seda	ÇİÇEK	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902077	NEŞE BEGÜM	BENLİ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902079	MERT	FİLİZ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902081	ELİF	ÇİÇEK	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902082	EBRU	KULU	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Kayıt Dondurmuş
221902084	HATİCE	ÜLGEN	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902085	AHMET	KIŞ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902086	Beyza Nur	TAŞCI	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
141902030	Gözde	TOĞAN	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
9819020007	Özlem	TOKTAŞ	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
181902028	SEDA	DEDE	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif
221902087	İrem	TAN	Gıda Teknolojisi	ÖnLisans - I.Öğretim	Aktif

Ek 16: Envanter Listesi

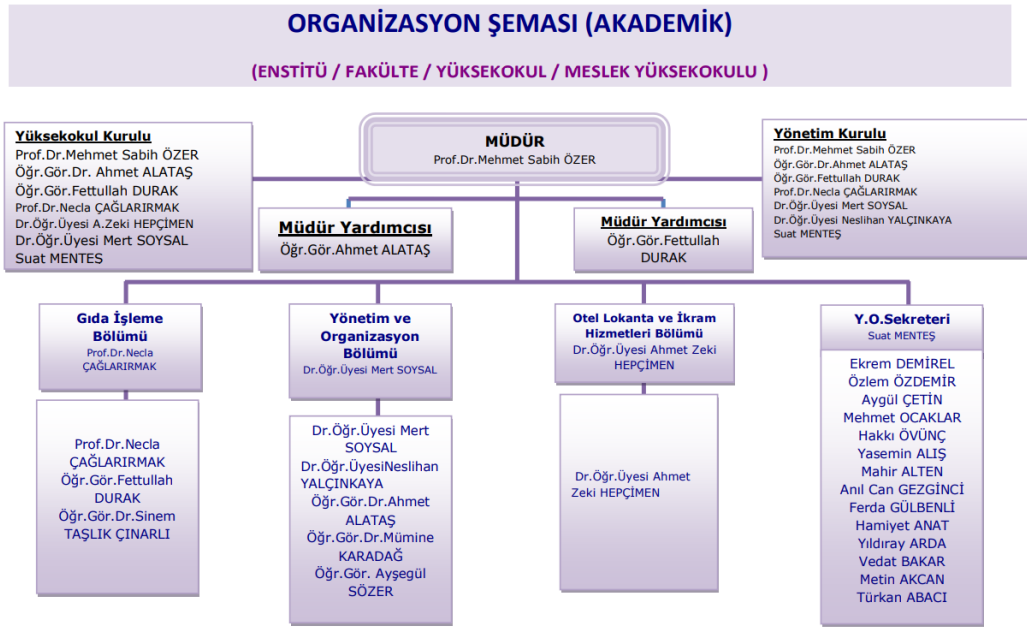
Cinsi	İdari Amaçlı (adet)	Eğitim Amaçlı (adet)	Araştırma Amaçlı (adet)
Projeksiyon		7	
Tepegöz		1	
Baskı makinesi			
Fotokopi makinesi	1	1	
Faks	1	1	
Yazıcı	5	5	
Fotoğraf Makinesi			
Kamera		1	
Televizyon		1	
Tarayıcı	1	1	
Mikroskop		9	
Manyetik Güvenlik Kapısı			
Optik Okuyucu			
Faks-fotokopi-yazıcı (Tek Makine)			
Barkod yazıcı			
Yükleme-boşaltma cihazı			
Diğer			

Ek 17: Eğitim Alanları Derslikler

1.1- Eğitim Alanları Derslikler

Eğitim Alanı	Kapasitesi 0-50	Kapasitesi 51-75	Kapasitesi 76-100	Kapasitesi 101-150	Kapasitesi 151-250	Kapasitesi 251-üzeri
Amfi						
Sınıf	1	2				
Bilgisayar Lab.	1					
Diğer Lab.	3					
TOPLAM	5	2				

Ek 18: Organizasyon Şeması



Ek 19: Komisyonlar

Endüstri İlişkileri ve Staj Komisyonu

Gıda Teknolojisi Programı

Prof. Dr. Necla ÇAĞLARIRMAK (Başkan)

Dr. Öğr. Üyesi A. Zeki HEPÇİMEN (Üye)

Öğr. Gör. Fettullah DURAK (Üye)

Öğr. Gör. Dr. Sinem TAŞLIK ÇINARLI (Üye)

Öğrenci İşleri ve İntibak Komisyonu

Gıda Teknolojisi Programı

Dr. Öğr. Üyesi A. Zeki HEPÇİMEN (Başkan)

Öğr. Gör. Dr. Sinem TAŞLIK ÇINARLI (Üye)

Öğr. Gör. Fettullah DURAK (Üye)

Kariyer ve Mezunlar Komisyonu

Dr. Öğr. Üyesi Neslihan YALÇINKAYA (Başkan)

Öğr. Gör. Dr. Sinem TAŞLIK ÇINARLI (Üye)

Öğr. Gör. Dr. Mümine KARADAĞ (Üye)

Mehmet OCAKLAR (Üye)

Hamiyet ANAT (Üye)

Önlisan/Lisans Eğitim ve AKTS Komisyonu

Öğr. Gör. Fettullah DURAK (Başkan)

Dr. Öğr. Üyesi A. Zeki HEPÇİMEN (Üye)

Dr. Öğr. Üyesi Mert SOYSAL (Üye)

Mehmet OCAKLAR (Üye)

Hamiyet ANAT (Üye)

Kalite Elçileri Komisyonu

Gıda Teknolojisi Programı

Öğr.Gör.Dr.Sinem TAŞLIK ÇINARLI

Kadiye ACAR

Emine Beyza BAĞRICIOĞLU

Derya BOYRAZ