



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi
Teknik Bilimler MYO, Gıda İşleme Bölümü /Gıda Teknolojisi Programı

PROGRAM EĞİTİM VE AMAÇLARI

Tarih: 15 Ekim 2024 **Versiyon:** 1.0 **Onaylayan:** Bölüm Başkanı

1. GİRİŞ

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı, gıda sektörünün bölgesel ve ulusal ihtiyaçlarına yönelik nitelikli ara kademe elemanlar (Gıda Teknikeri) yetiştirmeyi amaçlayan 2 yıllık önlisans programıdır. Program, Bologna Süreci'ne uyumlu olarak tasarlanmış olup, toplam 120 AKTS kredisi gerektirir ve 4 yarıyıldan oluşur. Eğitim-öğretim faaliyetleri, YÖK standartları, TYÇ (Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi) ve ulusal/uluslararası gıda güvenliği standartları (HACCP, ISO 22000) ile uyumlu olmayı amaçlamaktadır. Bu belge, programın amaçlarını, hedeflerini ve eğitim süreçlerini tanımlamakta olup, MEDEK akreditasyon hazırlık çalışmalarının bir parçasıdır.

Program, teorik bilgi, laboratuvar uygulamaları ve endüstriyel stajı entegre ederek, mezunların gıda üretim zincirinde (hammaddeden tüketiciye) güvenli, sağlıklı ve kaliteli ürün elde etme becerisi kazandırmayı hedefler.

2. PROGRAMIN AMACI

Programın temel amacı, gıda sanayisinin ihtiyaç duyduğu, bilimsel ve teknolojik bilgiyle donanmış, inovatif, kendini sürekli geliştiren ve meslek ahlakına sahip gıda teknikerleri yetiştirmektir. Bu kapsamda:

- Hammaddeden tüketime kadar gıdaların üretim aşamalarında güvenli, sağlıklı ve kaliteli ürünler elde etmek için gerekli yetkinlikleri kazandırmak.
- Gerçekçi araştırma projeleriyle gıda bilimi, teknolojisi ve güvenliğinin gelişmesine katkıda bulunmak.
- Elde edilen bilgi birikimini gıda sanayi ve toplumun faydasına sunmak üzere mezunları sektöre entegre etmek.

Bu amaçlar, programın vizyonu ("Bölgesel ve ulusal alanda öncü bir program olmak, mezunlarını gıda sektörü tarafından öncelikle tercih edilen hale getirmek") ve misyonu ("Yetiştirdiği ara kademe elemanlarla gıda üretiminde kaliteyi sağlamak, araştırma ve yayınlarla sektöre katkı sunmak") ile doğrudan bağlantılıdır.

3. PROGRAMIN HEDEFLERİ

Program, kısa ve uzun vadeli hedeflerle eğitim kalitesini artırmayı amaçlar. Bu hedefler, paydaş (öğrenci, mezun, işveren) geri bildirimleri ve sektörel ihtiyaç analizlerine dayalı olarak belirlenmiştir:

Hedef Alanı	Kısa Vadeli Hedef (1-2 Yıl)	Uzun Vadeli Hedef (3-5 Yıl)	Ölçüm Yöntemi
Öğrenci Başarısı	%85 öğrenci memnuniyeti ve başarı oranı	%85 mezun istihdam oranı	Anketler ve mezun takip sistemi
Eğitim Kalitesi	Yıllık müfredat güncellemesi	MEDEK akreditasyonu ve uluslararası tanınırlık	İç denetimler ve dış değerlendirmeler
Araştırma ve Uygulama	2 adet sektör işbirliği	1 adet patent/yarışma ödülü	Proje raporları ve yayın sayıları
Gıda Güvenliği Bilinci	Tüm öğrenciler için HACCP eğitimi	Sektörel sertifika programları	Eğitim katılımı ve sertifika oranları
Sürdürülebilirlik	%100 laboratuvar atık yönetimi	Yeşil üretim entegrasyonu	Çevre denetim raporları

Bu hedefler, yıllık kalite planlarında takip edilir ve sürekli iyileştirme döngüsüyle revize edilir.

4. PROGRAM ÇIKTILARI (ÖĞRENCİ KAZANIMLARI - AYÇ)

Program, TYÇ Seviye 5'e (Ön lisans) uygun olarak 12 temel program çıktısı tanımlamıştır. Bu çıktılar, mezunların mesleki yeterliliklerini ölçülebilir hale getirir ve MEDEK standartlarıyla uyumludur:

1. Matematik, fen bilimleri ve gıda teknolojisi temel prensiplerini kavrama.
2. Gıda hammaddeleri ve bileşimlerini analiz etme.
3. Gıda işleme teknolojilerini uygulama.
4. Mikrobiyolojik ve kimyasal analizler yapma.
5. Kalite yönetim sistemlerini (HACCP, ISO) uygulama.
6. Laboratuvar ve üretim güvenliği kurallarına uyma.
7. Sürdürülebilir gıda üretimi ilkelerini benimseme.
8. Takım çalışması ve iletişim becerileri geliştirme.
9. Mesleki etik ve yasal düzenlemeleri bilme.
10. Güncel teknolojik gelişmeleri takip etme.
11. Problem çözme ve yenilikçi yaklaşımlar geliştirme.
12. Staj ve sektör deneyimiyle pratik beceri kazanma.

5. EĞİTİM-ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ

Program, öğrenci merkezli yaklaşımla yürütülür:

- **Teorik Dersler (%40):** Anlatım, tartışma ve vaka çalışmaları.
- **Uygulamalı Dersler (%30):** Laboratuvar çalışmaları (mikrobiyoloji, analiz yöntemleri).
- **Staj ve Saha Uygulamaları (%20):** II. yarıyılıda zorunlu Endüstriye Dayalı Eğitim (8 AKTS, 40 iş günü).
- **Proje ve Seçmeli Dersler (%10):** Araştırma projeleri, seçmeli havuz (örneğin, Fonksiyonel Gıdalar).

Eğitim, hibrit modellerle desteklenir; kaynaklar arasında laboratuvar ekipmanları, kütüphane veri tabanları ve sektör iş birlikleri yer alır.

6. DEĞERLENDİRME YÖNTEMLERİ

Öğrenci başarısı, çıktı odaklı olarak ölçülür:

- Vize ve Final Sınavları (%50).
- Ödev, Proje ve Laboratuvar Raporları (%20).
- Katılım ve Uygulama Performansı (%20).
- Staj Değerlendirmesi (%10).

Yıllık anketler ve mezun takip sistemiyle programın etkinliği izlenir; %85 başarı hedeflenir.

7. SONUÇ

Gıda Teknolojisi Programı, "Güvenli, Sağlıklı ve Kaliteli Gıda Üretimi için Öncü Eğitim" vizyonu ile, sektöre nitelikli teknikerler kazandırmayı taahhüt eder. Bu belge, programın eğitim ve amaçlarını şeffaf bir şekilde yansıtmaktadır. Kalite, tüm paydaşların ortak sorumluluğudur.

Onay:

Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Gökhan CEYHAN