



**Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi
Gıda İşleme Bölümü/Gıda Teknolojisi Programı
2024 Kurum İç Değerlendirme Raporu**

KURUM HAKKINDA BİLGİLER

Birim/Bölüm/Program a ait tarihsel gelişimi, misyonu, vizyonu, değerleri, hedefleri, organizasyon yapısı ve iyileştirme alanları hakkında bilgi verilmeli ve aşağıdaki hususları içerecek şekilde düzenlenmelidir.

1. İletişim Bilgileri

Bölüm Başkanı:	Doç. Dr. Gökhan CEYHAN	
Adres:	Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Karacasu Yerleşkesi 46100 Kahramanmaraş	
Telefon:	(344) 300 18 61	
E-posta:	gceyhan@ksu.edu.tr	
Bölüm Başkan Yardımcısı:	Dr. Öğr. Üyesi Tuğba KARABEKMEZ ERDEM	
Adres:	Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Karacasu Yerleşkesi 46100 Kahramanmaraş	
Telefon:	(344) 300 24 79	
E-posta:	tkarabekmez@ksu.edu.tr	

2. Tarihsel Gelişimi

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü 2012-2013 yılında eğitim ve öğretime başlamıştır. Bölümümüz; Gıda Teknolojisi ve Dondurma Teknolojisi olmak üzere iki alt programdan oluşmaktadır. Gıda Teknolojisi Programı, 2012 – 2013 eğitim-öğretim yılında ilk kez öğrenci almıştır. Dondurma Teknolojisi Programı ise 2019 yılında açılmış olup henüz öğrenci almamıştır.

Gıda İşleme Bölümünde, Bölüm Başkanı olarak Doç. Dr. Gökhan CEYHAN, Bölüm Başkan Yardımcılığını Dr. Öğr. Gör. Tuğba KARABEKMEZ ERDEM yapmaktadır. Bölüm öğretim elemanlarımız Dr. Öğr. Üyesi Elife KAYA, Öğr. Gör. Fatma Betül TEKİN SAKALLI, Öğr. Gör. Tuğberk ANÇEL, Öğr. Gör. Muhammet ÇELİK olmak üzere altı akademik personelimiz bulunmaktadır.

Programımızın amacı olarak; Temel bilimler olan kimya ve biyolojinin yanı sıra gıda bilimi ve teknolojisi konusunda yeterli bilgi ile donanımlı, elde ettiği bilgileri ve pratikleri; gıda üretimi, kalite güvence, araştırma ve geliştirme çalışmaları ve gıda kontrolü gibi alanlarda etkili kullanabilen, Üretim işlemlerinde becerili, gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilecek, Çağdaş üretim teknolojilerini bilen, Ekip çalışmasına yatkın, Meslek ahlakına uyan gıda teknikerleri yetiştirmektir.

Öğrencilerimize temel bilim dersleri ile birlikte mesleki (teorik ve uygulamalı) dersler verilmektedir. Bu sayede öğrencilerimizin mesleki anlamda detaylı ve ileri düzeyde bilgi ve beceri edinmesi sağlanmaktadır. Uygulamalı dersler ile laboratuvar çalışma koşullarını ve prensiplerini öğrenmeleri, laboratuvar ekipmanlarını aktif bir şekilde kullanabilmeleri sağlanmaktadır. Bunların yanı sıra programımızda öğrencilere girişimcilik dersi de verilerek mezunlarımızın niteliklerinin artırılması da amaçlanmaktadır. Ayrıca teorik olarak öğrenilen üretim proseslerini yerinde görmeleri için teknik geziler düzenlenmektedir.

Bölümümüzde 2023 yılı öğrenci sayıları aşağıdaki tablo 1’de sunulmaktadır.

Tablo 1. Gıda Teknolojisi programı öğrenci dağılımı

Gıda Teknolojisi Programı	Öğrenci Sayısı		
	Kız Öğrenci	Erkek Öğrenci	Toplam
Birinci Sınıf	56	14	70
İkinci Sınıf	39	17	56
Toplam	95	31	126

Bölümümüz Avşar Yerleşkesi'nde Teknik bilimler Meslek Yüksek Okulu derslik ve labortuvarlarında eğitim ve öğretime devam etmektedir. Bölümümüz, Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulunda 1 adet 60 kişilik sınıfın yanı sıra fiziksel ve kimyasal analiz laboratuvarı, genel mikrobiyoloji laboratuvarı, akademik ArGe laboratuvarı ile dondurma ve tarhana üretim birimi bulunmaktadır. Bunun yanında 3 adet öğretim elemanı odası bulunmaktadır.

Gıda Teknoloji programı mezunlarına ön lisans diploması ve Gıda Teknikeri meslek ünvanı verilmektedir. Gıda Teknolojisi programından ön lisans derecesi elde edebilmek için öğrencilerin programda alması gereken zorunlu ve seçmeli derslerin (toplam 120 AKTS karşılığı) tümünü başarıyla tamamlaması, genel ağırlıklı not ortalamasının 4.00 üzerinden en az 2.0 olması ve 30 iş günü zorunlu stajını yapması gerekmektedir.

Gıda Teknolojisi Programı mezunları, Gıda Teknikeri olarak ilgili kamu kuruluşları ve özel sektör (meyve ve sebze ürünleri, et ve süt ürünleri, bitkisel yağ ve tahıl ürünleri, fermente ürünlerin üretildiği işletmeler, hazır yemek sanayi ve özel laboratuvarlar) kuruluşlarında çalışabilmektedirler.

Gıda Teknolojisi Programını başarı ile bitirenler ÖSYM tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavı (DGS)'nda başarılı oldukları takdirde aşağıda belirtilen lisans programlarına dikey geçiş yapabilirler. Beslenme ve Diyetetik, Bitki Koruma, Bitkisel Üretim ve Teknolojileri, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Kimya, Tarımsal Genetik Mühendisliği, Tarımsal Biyoteknoloji bölümleridir.

3. Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri

VİZYON

Gıda İşleme bölümü olarak vizyonumuz; Bölgesel ve ulusal alanda gereksinim duyulan, bilimsel ve teknolojik konulara hâkim, inovatif, kendini sürekli geliştiren, meslek ahlakı olan, gıda teknikeri yetiştiren ve mezunları gıda sektörü tarafından öncelikle tercih edilen öncü bir program olmaktır.

MİSYON

Misyonumuz; Yetiştirdiği, bölgesel ve ulusal ekonomi açısından kritik öneme sahip, ara kademe elemanları ile hammaddeden tüketime kadar gıdaların üretim aşamalarında güvenli, sağlıklı ve kaliteli ürünler elde etmek, yürüttüğü ve yayınladığı gerçekçi araştırma projeleri ile gıda biliminin, gıda teknolojisinin ve gıda güvenliğinin gelişmesine katkıda bulunmak; elde edilen bilgi birikimini gıda sanayi ve toplumun faydasına sunmaktır.

HEDEFLER

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme Bölümü, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunun 12. Maddesinde belirtilen görev ve sorumlulukları eksiksiz yerine getirmeyi benimsemiştir. Yükseköğretim kurumlarının teşkilat, işleyiş, görev, yetki ve sorumluluklarını düzenleyen diğer mevzuat kapsamında ve Yükseköğretim Kalite Güvencesi Yönetmeliği çerçevesinde eğitimöğretim, araştırma, topluma hizmet ve stratejik yönetim faaliyetlerinin kalitesini geliştirmekte ve paydaşlarından gelen talep ve öneriler doğrultusunda gerekli önlemleri alarak kaliteyi güvence altına alma gayreti göstermektedir.

Gıda İşleme bölümü, akademik bir birim olma kültürünün gereği olarak aşağıda belirtilen kavramları benimsemekte ve onlara değer vermektedir:

- Yenilikçi olmak
- Özgür düşünebilmek
- Disiplinler arası yaklaşıma sahip olmak
- Yaşam boyu eğitimi desteklemek
- Nitelikli insan gücü yetiştirmek
- Öğrenci merkezli eğitimi benimsemek
- Katılımcı bir yönetim anlayışına sahip olmak
- Toplumun her kesimi ile iletişim içinde olmak
- Farklı düşüncelere karşı hoşgörülü ve etik kurallara saygılı olmak
- Gıda sektöründe teknolojileri bilen, verimli ve etkili kullanan, mesleğinin gereklerini yerine getirebilen, alanındaki sorumlulukları algılayan, çözümler üretebilen, analitik düşünme yeteneğine ve sorumluluk duygusuna sahip teknikerler mezun edebilmektir.

A. LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE

A.1. Liderlik ve Kalite

Kurum, kurumsal dönüşümünü sağlayacak yönetim modeline sahip olmalı, liderlik yaklaşımları uygulamalı, iç kalite güvence mekanizmalarını oluşturmalı ve kalite güvence kültürünü içselleştirmelidir.

AÇIKLAMALAR:

Düzey: 3

A.1.1. Yönetim modeli ve idari yapı

Kurumdaki yönetim modeli ve idari yapı (yasal düzenlemeler çerçevesinde kurumsal yaklaşım, gelenekler, tercihler); karar verme mekanizmaları, kontrol ve denge unsurları; kurulların çok sesliliği ve bağımsız hareket kabiliyeti, paydaşların temsil edilmesi; öngörülen yönetim modeli ile gerçekleşmenin karşılaştırılması, modelin kurumsallığı ve sürekliliği yerleşmiş ve benimsenmiştir. Vakıf yükseköğretim kurumlarında mütevelli heyet, devlet yükseköğretim kurumlarında rektör yardımcısı ve danışmanlarının (üst yönetimin) çalışma tarzı, yetki ve sorumlulukları, kurumun akademik camiasıyla iletişimi; üst yönetim tarzının hedeflenen kurum kimliği ile uyumu yerleşmiş ve benimsenmiştir. Organizasyon şeması ve bağlı olma/rapor verme ilişkileri; görev tanımları, iş akış süreçleri vardır ve gerçeği yansıtmaktadır; ayrıca bunlar yayımlanmış ve işleyişin paydaşlarca bilinirliği sağlanmıştır.

1. Birimimizdeki yönetim modeli ve idari yapı yasal düzenlemeler, 2547 sayılı YÖK kanunu ve diğer kanun ve yönetmelikler uyarınca tamamen resmi bir yapıda kendi dinamik ve özgün yönetim modelini benimsemiş ve bunu internet sitesinde tüm paydaşlarına ilan etmiştir.
2. Birimimizde demokratik ve katılımcı bir yaklaşım benimsenmiştir. Bölümümüz bölüm başkanlığı olarak üst yönetimi olan Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü'ne bağlıdır. Bölüm kurulunu gerekli gördüğü durumlarda toplayarak fikirlerini almak suretiyle müdürlüğe rapor vermektedir.
3. Birimimizde gerek akademik teşvik komisyonu olsun yönetim Kurulları, Etik Kurulu, Stratejik Planlama ve Kalite Komisyonu, Yayın Komisyonu gibi tüm kurullar işler durumdadır. Bu kurulların üyeleri şeffaf bir yaklaşımla, yetkinlikleri göz önünde bulundurularak belirlenmekte ve yine internet sitesinde şeffaf biçimde ilan edilmektedir.
4. Birimimiz tarafından hazırlanan formlar, projeler, resmi evraklar gerek öğretim elemanlarından bölüm başkanına gerekse bölüm başkanlığından direkt olarak Müdürlüğe Elektronik bilgi yönetim sistemi (EBYS) üzerinden tebliğ edilmektedir. Gelen talimatlar doğrultusunda yayımlanması istenen veriler, bölüm web sayfamızda ilan edilmektedir.

Kanıtlar:

1. 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu
2. Gıda İşleme bölümü WEB sayfası "<https://gidateknolojisi.ksu.edu.tr/>"
3. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi , Teknik bilimler MYO, "<https://teknikmyo.ksu.edu.tr/>"
4. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci işleri Daire başkanlığı internet sayfası "<https://obs.ksu.edu.tr/oibs/>"

A. LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE**A.1. Liderlik ve Kalite****Düzyey: 3****A.1.2. Liderlik**

Kurumda rektörün ve süreç liderlerinin yükseköğretim ekosistemindeki değişim, belirsizlik ve karmaşıklıkla dikkate alan bir kalite güvencesi sistemi ve kültürü oluşturma konusunda sahipliği ve motivasyonu yüksektir. Bu süreçler çevik bir liderlik yaklaşımıyla yönetilmektedir. Birimlerde liderlik anlayışı ve koordinasyon kültürü yerleşmiştir. Liderler kurumun değerleri ve hedefleri doğrultusunda stratejilerinin yanı sıra; yetki paylaşımını, ilişkileri, zamanı, kurumsal motivasyon ve stresi de etkin ve dengeli biçimde yönetmektedir. Akademik ve idari birimler ile yönetim arasında etkin bir iletişim ağı oluşturulmuştur. Liderlik süreçleri ve kalite güvencesi kültürünün içselleştirilmesi sürekli değerlendirilmektedir.

1. Kurumumuz insan kaynakları politikası gereği alanında etkin yöneticilik tecrübesi olan ve vizyoner kişileri yönetici olarak tercih etmektedir. Akademik kadrolar için Personel Daire Başkanlığı idari kadrolar içinde İnsan Kaynakları Müdürlüğü etkin bir şekilde yürütmektedir. Aynı zamandan hem belirli branşlarda hem de yöneticilik ve liderlik kabiliyetini geliştirici alanlarda oryantasyon faaliyetleri verilmektedir.
2. Gıda İşleme Bölümünde liderlik anlayışı ve koordinasyon kültürü yerleşiktir. Her öğretim elemanı verdiği dersler konusunda gerek bireysel gerekse kurumsal disiplin anlayışı ile hareket etmektedir. Bu durum neticesinde resmi statüde alınacak kararlarda bölüm başkanı ve bölüm başkan yardımcısının dikkate alınmasını gayri-resmi statüde alınacak kararlarda ise bölüm öğretim elemanının bireysel karar mekanizmasını kullanması gerektiği neticesini doğurmaktadır. Böylece kurumsal motivasyon artırılmakta ve stress faktörleri dengeli şekilde yönetilmektedir.
3. Akademik ve idari birimler ile yönetim arasında mevcut bir iletişim ağı bulunmakta ancak bunun yeterlilik düzeyinin etkinliği yada tanımlanması konusunda herhangi bir değerlendirme tabi kriter bulunmamaktadır.

Kanıtlar:

1. 2023 yılı Eğitim Öğretim yılı açılış Oryantasyon eğitimi;
<https://gidateknolojisi.ksu.edu.tr/>
2. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü web sayfası "<https://gidateknolojisi.ksu.edu.tr/>"
3. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire başkanlığı internet sayfası "<https://obs.ksu.edu.tr/oibs/>"

A. LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE**A.1. Liderlik ve Kalite****Düzy: 3****A.1.3. Kurumsal dönüşüm kapasitesi**

Yükseköğretim ekosistemi içerisindeki değişimleri, küresel eğilimleri, ulusal hedefleri ve paydaş beklentilerini dikkate alarak kurumun geleceğe hazır olmasını sağlayan çevik yönetim yetkinliği vardır. Geleceğe uyum için amaç, misyon ve hedefler doğrultusunda kurumu dönüştürmek üzere değişim yönetimi, kıyaslama, yenilik yönetimi gibi yaklaşımları kullanır ve kurumsal özgünlüğü güçlendirir.

1. 2023 yılında özellikle gelişen teknolojiye uyum sağlamak amacıyla, gerek sektör gerekse diğer paydaş beklentileri ve yüksek öğretim sistemine adaptasyonu sağlamak amacıyla geçmiş dönemdeki ders müfredatında yer alan seçmeli ders havuzunda bir takım düzenlemeler gerçekleştirildi.
2. Son iki yıldır yaşadığımız pandemi süreci ve deprem sonrası beraberinde getirdiği uzaktan eğitim sistemi ve bize sunduğu olanaklar neticesinde güncellenen ders müfredatı güz dönemi itibarıyla hayata geçirilmiştir.
3. Eğitim öğretim döneminin ilk yarısında öğrencilerden gelen geri dönüşler dikkate alındığında günümüz güncel yaklaşımlarına ilgilerinin olduğu ve gıda işleme tekniklerinde kullanılan ileri üretim metodlarını yerinde ve uygulamalı olarak görmek istedikleri konusunda yapılan oryantasyon toplantıları ve bireysel olarak sözlü talepler bölüm başkanlığımıza gelmiştir. Yapılan oryantasyon toplantısı sonucu hazırlanan beş soruluk anket sunularak memnuniyet düzeyleri belirlenmiştir. Bunun yanında bölümümüz tarafından öğrencilerimiz için talep ve şikayet formları oluşturulmuş ve web sayfamız belgeler kısmında mevcuttur. Elde ettiğimiz bulgular bize planlanan ve hayata geçirilen müfredat değişikliğinin verimli olduğunu göstermiştir.

	Kanıtlar: 1. Form GT 001. Gıda İşleme Bölümü Müfredatı, “https://gidateknolojisi.ksu.edu.tr/” 2. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi web sayfası, ders içerikleri, 3. Form GT 0013. Gıda İşleme Bölümü Oryantasyon, Form GT 0014. Öğrenci Talep ve Şikayet formu,
--	--

A. LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE	
A.1. Liderlik ve Kalite	
	Düzey: 2
A.1.4. İç kalite güvencesi mekanizmaları PUKÖ çevrimleri itibarı ile takvim yılı temelinde hangi işlem, süreç, mekanizmaların devreye gireceği planlanmış, akış şemaları belirlidir. Sorumluluklar ve yetkiler tanımlanmıştır. Gerçekleşen uygulamalar değerlendirilmektedir. Takvim yılı temelinde tasarlanmayan diğer kalite döngülerinin ise tüm katmanları içerdiği kanıtları ile belirtilmiştir, gerçekleşen uygulamalar değerlendirilmektedir. Kuruma ait kalite güvencesi rehberi gibi, politika ayrıntılarının yer aldığı erişilebilen ve güncellenen bir doküman bulunmaktadır.	1. Birimimizde tüm alanları ve süreçleri kapsayacak şekilde iç kalite güvencesi mekanizmaları (süreçler, PUKÖ çevrimleri, görevler, yetki ve sorumluluklar, kalite araçları) bulunmakta olup; bu iç kalite güvencesi mekanizmalarından bazı uygulama sonuçları elde edilmiştir. Ancak bu mekanizmalar kurumdaki bütüncül kalite yönetimi kapsamında yürütülmemektedir ve uygulamaların sonuçları izlenmemektedir.

	Kanıtlar: 1. Kanıt bulunmamaktadır
--	--

A. LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE	
A.1. Liderlik ve Kalite	
	Düzey: 3
A.1.5. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik Kamuoyunu bilgilendirme ilkesel olarak benimsenmiştir, hangi kanalların nasıl kullanılacağı tasarlanmıştır, erişilebilir olarak ilan edilmiştir ve tüm bilgilendirme adımları sistematik olarak atılmaktadır. Kurum web sayfası doğru, güncel, ilgili ve kolayca erişilebilir bilgiyi vermektedir; bunun sağlanması için gerekli mekanizma mevcuttur. Kurumsal özerklik ile hesap verebilirlik kavramlarının birbirini tamamladığına ilişkin bulgular mevcuttur. İç ve dış hesap verme yöntemleri kurgulanmıştır ve uygulanmaktadır. Sistematiktir, ilan edilen takvim çerçevesinde gerçekleştirilir, sorumluları nettir. Alınan geri beslemeler ile etkinliği değerlendirilmektedir. Kurumun bölgesindeki dış paydaşları, ilişkili olduğu yerel yönetimler, diğer üniversiteler, kamu kurumu kuruluşları, sivil toplum kuruluşları, sanayi ve yerel halk ile ilişkileri değerlendirilmektedir.	1. Gıda İşleme Bölümünde Eğitim öğretim dönemi boyunca sınav takvimleri, dönem ders programları, dönem içi staj bilgilendirmeleri ve evrakları bölümümüz ve meslek yüksekokulumuz web sayfasında düzenli olarak yayınlanmaktadır. 2. Bölümümüz Web sayfasının güncelliği ve erişilebilirliği aktiftir. Bunun yanında yapılan duyurular whatsapp öğrenci gruplarında paylaşılmaktadır. Öğrencilerimizin gerek WEB sayfasını gereksede whatsapp yazışmalarını düzenli takip etmesi sağlanmaktadır. 3. Genel anlamda diğer kamu kuruluşları, özel sektör yada üniversitelerden gelen çeşitli etkinlik duyuruları yada afiş ve ilanlar Teknik Bilimler MYO Müdürlüğünden onay alındıktan sonra ve sınav dönemlerinde takip edilecek programlar bölümümüzdeki ilan panolarında paylaşılmaktadır 4. Bölüm web sayfası içerikleri, bölümümüz öğretim elemanlarından Öğr. Gör. Muhammet ÇELİK tarafından hazırlanarak sisteme yüklenmektedir. 5. Teknik Bilimler MYO bünyesinde olmamız hasebiyle öğrencilerimizin 2. Yarı yıl sonunda yapacakları yaz staj başvurularını entegre tesislerde yapabilmeleri ve mevcut istihdamı sağlayacak öğrenci portföyü oluşturmak için dış paydaşlar ile ilişkilerin geliştirilmesine yönelik adımlar atılmaya çalışılmaktadır. Yerel halk ile ilişkilerin, yapılan defileler neticesinde geliştirilmesi ve bu sayede kurumsal tanıtımın da pekiştirilmesi istenmektedir.

	Kanıtlar: 1. Gıda İşleme bölümü WEB sayfası “https://gidateknolojisi.ksu.edu.tr/” 2. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi , Teknik bilimler MYO, “https://teknikmyo.ksu.edu.tr/”
--	--

A. LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE

A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar

Kurum; vizyon, misyon ve amacını gerçekleştirmek üzere politikaları doğrultusunda oluşturduğu stratejik amaçlarını ve hedeflerini planlayarak uygulamalı, performans yönetimi kapsamında sonuçlarını izleyerek değerlendirmeli ve kamuoyuyla paylaşmalıdır.

AÇIKLAMALAR:

Gıda İşleme Bölümü olarak vizyon ve misyonumuz çağın gereksinimlerine göre tanımlanmıştır. Gıda İşleme bölümü olarak bölgesel ve ulusal alanda gereksinim duyulan, bilimsel ve teknolojik konulara hâkim, inovatif, kendini sürekli geliştiren, meslek ahlakı olan, gıda teknikeri yetiştiren ve mezunları gıda sektörü tarafından öncelikle tercih edilen öncü bir program olmaktır. Yetiştirdiği, bölgesel ve ulusal ekonomi açısından kritik öneme sahip, ara kademe elemanları ile hammaddeden tüketime kadar gıdaların üretim aşamalarında güvenli, sağlıklı ve kaliteli ürünler elde etmek, yürüttüğü ve yayınladığı gerçekçi araştırma projeleri ile gıda biliminin, gıda teknolojisinin ve gıda güvenliğinin gelişmesine katkıda bulunmak; elde edilen bilgi birikimini gıda sanayi ve toplumun faydasına sunmaktır. Sektör temsilcileri ile yapılan görüşmeler neticesinde piyasada verimli şekilde hizmet veren yardımcı eleman ihtiyacını karşıladığımız şeklinde geri dönüşler alınmıştır. Mezun durumunda öğrencilerimizin şehir dışı yada şehir içi küçük yada büyük ölçekli işletmelerde çalıştıkları yada kendi işletmelerini açtıkları bilinmektedir.Sadece öğrenci gruplarından ve mezun öğrenci bilgi sisteminde takibi yapılmakta fakat sayısal açıdan düzenli takip yapılmakta ve kayıt tutulmamaktadır.

Düzey: 2

A.2.1. Misyon, vizyon ve politikalar Misyon ve vizyon ifadesi tanımlanmıştır, kurum çalışanlarınca bilinir ve paylaşılr. Kuruma özeldir, sürdürülebilir bir gelecek yaratmak için yol göstericidir. Kalite güvencesi politikası vardır, paydaşların görüşü alınarak hazırlanmıştır. Politika kurum çalışanlarınca bilinir ve paylaşılr. Politika belgesi yalın, somut, gerçekçidir. Sürdürülebilir kalite güvencesi sistemini ana hatlarıyla tarif etmektedir. Kalite güvencesinin yönetim şekli, yapılanması, temel mekanizmaları, merkezi kurgu ve birimlere erişimi açıklanmıştır. Aynı şekilde eğitim ve öğretim (uzaktan eğitimi de kapsayacak şekilde), araştırma ve geliştirme, toplumsal katkı, yönetim sistemi ve uluslararasılaşma politikaları vardır ve kalite güvencesi politikası için sayılan özellikler taşıır. Bu politika ifadelerinin somut sonuçları, uygulamalara yansıyan etkileri vardır; örnekleri sunulabilir.	1. Bölümümüz misyon ve vizyonu tanımlanmıştır. Sürdürülebilir bir gelecek sağlamak için çağın gereklilikleri dikkate alınarak raporlanmıştır. 2. Bölümümüzde birimsel bir kalite güvencesi polikası mevcut değildir. Üniversitemizin belirlediği kurumsal politika birimlerde uygulanmaktadır ve mevcut kurum politikası erişime açıktır. Kanıtlar: 1. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü web sayfası “https://gidateknolojisi.ksu.edu.tr/Default.aspx?SId=21937”
--	--

A. LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE	
A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar	
	Düzyey: 2
A.2.2. Stratejik amaç ve hedefler Stratejik Plan* kültürü ve geleneği vardır, mevcut dönemi kapsayan, kısa/orta uzun vadeli amaçlar, hedefler, alt hedefler, eylemler ve bunların zamanlaması, önceliklendirilmesi, sorumluları, mali kaynakları bulunmaktadır, tüm paydaşların görüşü alınarak (özellikle stratejik paydaşlar) hazırlanmıştır. Mevcut stratejik plan hazırlanırken bir öncekinin ayrıntılı değerlendirilmesi yapılmış ve kullanılmıştır; yıllık gerçekleşme takip edilerek ilgili kurullarda tartışılmakta ve gerekli önlemler alınmaktadır.	1. Üniversitemiz stratejik planı 2008 yılından bu yana her 4 yılda bir hazırlanmaktadır. Mevcut plan hazırlanırken bir önceki yılın ayrıntılı değerlendirmesi belirlenen komisyonlar tarafından yapılmaktadır. Bölümümüz, üniversitemizin kurumsal stratejik planının hazırlanmasında yer alan bir paydaştır ve bölüm içi stratejik plan değerlendirmesini sunmakla yükümlüdür. Buna istinaden bölümümüz mevcut sürecin planlama ve tanımlanmasında kısmen rol almaktadır.

	Kanıtlar: 1. Kalite prosedürü, “https://kalite.ksu.edu.tr/Default.aspx?SId=21387”
--	---

A. LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE

A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar

	Düzyey: 2
A.2.3. Performans yönetimi Kurumda performans yönetim sistemleri bütünsel bir yaklaşımla ele alınmaktadır. Bu sistemler kurumun stratejik amaçları doğrultusunda sürekli iyileşmesine ve geleceğe hazırlanmasına yardımcı olur. Bilişim sistemleriyle desteklenerek performans yönetiminin doğru ve güvenilir olması sağlanmaktadır. Kurumun stratejik bakış açısını yansıtan performans yönetimi süreç odaklı ve paydaş katılımıyla sürdürülmektedir. Tüm temel etkinlikleri kapsayan kurumsal (genel, anahtar, uzaktan eğitim vb.) performans göstergeleri tanımlanmış ve paylaşılmıştır. Performans göstergelerinin iç kalite güvencesi sistemi ile nasıl ilişkilendirildiği tanımlanmış ve yazılıdır. Kararlara yansıma örnekleri mevcuttur. Yıllar içinde nasıl değiştiği takip	1. Üniversitemiz bünyesinde bulunan kalite koordinasyon birimi tarafından, performans yönetimi ve iç kalite güvencesi sistemi ilişkilendirilmiştir. Kurumsal bazda değerlendirmeler ve izlemler mevcuttur. Ancak bölümümüz bazında birimsel bir değerlendirme ve ilişkilendirme söz konusu değildir. 2. Bölümümüz stratejik amaçları doğrultusunda müfredat güncellemesi yaparak eğitim sürecinin iyileştirilmesini sağlamıştır. Ancak güncelleme kısa süre önce hayata geçirildiğinden henüz herhangi bir değerlendirme yapılamadığından birim performans yönetimi açısından belirleyici bir sonuç elde edilememiştir.

edilmektedir, bu izlemenin sonuçları yazılıdır ve gerektiği şekilde kullanıldığına dair kanıtlar mevcuttur.

Kanıtlar:

1. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü
“<https://kalite.ksu.edu.tr/Default.aspx?SId=29545>”

A. LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE

A.3. Yönetim Sistemleri

Kurum, stratejik hedeflerine ulaşmayı nitelik ve nicelik olarak güvence altına almak amacıyla mali, beşerî ve bilgi kaynakları ile süreçlerini yönetmek üzere bir sisteme sahip olmalıdır.

AÇIKLAMALAR:

Birimimizde kurum içi ve kurum dışı yazışmaları yürütebilmek amacıyla;

1. Elektronik Belge Yönetimi Sistemi (EBYS) kullanılmaktadır <https://ebys.ksu.edu.tr/enVision/>
2. Eğitim ve öğretim faaliyetlerine yönelik olarak Öğrenci Bilgi Sistemi <https://obs.ksu.edu.tr/>
3. Akademik Bilgi Sistemi, "<https://obs.ksu.edu.tr/>" kullanılmaktadır.

Kullanılan sistemlerin güvenliği ve gizliliği Bilgi İşlem Daire Başkanlığı tarafından sağlanmaktadır. Toplanan verilerin güvenliği ve gizliliği (kişisel bilgiler gibi gizlilik gerektiren verilerin güvenliği ve üçüncü şahıslarla paylaşılması), konu hakkında eğitilmiş ve ehliyetli personelle ve şifreli sistemle sağlanmaktadır. Gizlilik arz eden birimlerde çalışan personele bilgilerin paylaşılması, mahremiyete özen gösterilmesi konusunda gerekli bilgilendirmeler yapılmaktadır.

Düzey: 4

A.3.1. Bilgi yönetim sistemi

Kurumun önemli etkinlikleri ve süreçlerine ilişkin veriler toplanmakta, analiz edilmekte, raporlanmakta ve stratejik yönetim için kullanılmaktadır. Akademik ve idari birimlerin kullandıkları Bilgi Yönetim Sistemi entegredir ve kalite yönetim süreçlerini beslemektedir.

1. Bölümümüz üniversitemiz tarafından sunulan entegre bilgi yönetim sistemlerini kullanmaktadır. Birim bazında harici bir bilgi yönetim sistemi bulunmamaktadır.
2. Sunulan entegre bilgi yönetim sistemlerindeki bilgi güvenliği ve kişisel verilerin korunması sağlanmaktadır.
3. Olası bir problem yaşanması halinde, gerekli birimler ile iletişime geçilerek sorunlar hızlıca çözüme ulaştırılmakta ve gerek öğrenci gerekse öğretim elemanı yada idari kadronun mağduriyet yaşamasının önüne geçilmektedir.

	Kanıtlar: 1. Elektronik Belge Yönetimi Sistemi (EBYS) kullanılmaktadır https://ebys.ksu.edu.tr/enVision/ 2. Eğitim ve öğretim faaliyetlerine yönelik olarak Öğrenci Bilgi Sistemi https://obs.ksu.edu.tr/ 3. Akademik Bilgi Sistemi, "https://obs.ksu.edu.tr/ " 4. Personel e-posta
--	--

A. LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE

A.3. Yönetim Sistemleri

	Düzey: 4
A.3.2. İnsan kaynakları yönetimi İnsan kaynakları yönetimine ilişkin kurallar ve süreçler bulunmaktadır. Şeffaf şekilde yürütülen bu süreçler kurumda herkes tarafından bilinmektedir. Eğitim ve liyakat öncelikli kriter olup, yetkinliklerin artırılması temel hedeftir. Çalışan (akademik-idari) memnuniyet, şikayet ve önerilerini belirlemek ve izlemek amacıyla geliştirilmiş olan yöntem ve mekanizmalar uygulanmakta ve sonuçları değerlendirilerek iyileştirilmektedir.	Birimizde insan kaynakları öncelikle bir üst yönetime EBYS üzerinden talep yazısıyla iletilir. Müdürlük ise personel daire başkanlığına bunu iletir. Kurumumuz ilgili yönetimi 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu ve 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu başta olmak üzere ilgili yasal düzenlemeler uyarınca Personel Daire Başkanlığı, hizmet alımı yönetimiyle temin edilen insan kaynağı ise Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı ile Döner Sermaye İşletme Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilmektedir. Akademik personelin işe alımı, atanma ve yükseltme süreci 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu başta olmak üzere, Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönetmeliği, Öğretim Üyesi Dışındaki Öğretim Elemanı Kadrolarına Yapılacak Atamalarda Uygulanacak Merkezi Sınav ile Giriş Sınavlarına İlişkin Usul ve Esaslar Hakkındaki Yönetmelik hükümlerine göre yapılmaktadır.

Kanıtlar:

1. EBYS yazışmaları,
2. <https://personel.ksu.edu.tr/>

A. LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE

A.3. Yönetim Sistemleri

Düzy:

A.3.3. Finansal yönetim

Temel gelir ve gider kalemleri tanımlanmıştır ve yıllar içinde izlenmektedir.

Toplam Cari Bütçe (gelir) = Devlet eğitim katkısı (merkezi bütçeden gelen ve araştırma-geliştirme kategorisindeki faaliyetlere ait olmayan tüm gelirler) + öğrenci gelirleri (kaynağı öğrenci olan tüm gelirler: 1. ve 2. öğretim, tezsiz yüksek lisans, yaz okulu, hizmetler/harçlar, yemek-barınma ücreti vb.) + araştırma gelirleri (devletten merkezi bütçe içinde gelen + ulusal tahsis -yarışmasız projeler-) + ulusal yarışmacı araştırma destekleri + uluslararası araştırma destekleri [özel hesap, döner sermaye, vakıftan gelen veya başkaca muhasebeleştirilen] + toplumsal katkı gelirleri (tıp, dişçilik vb.) fakültelerin sağlık hizmeti geliri [döner sermaye veya başkaca muhasebeleştirilen] + mühendislik, mimarlık vb fakültelerinin bilgi ve teknoloji transferi/projeler/uygulamalar geliri [döner sermaye veya başkaca muhasebeleştirilen] + erişkin eğitimi/yaşam boyu eğitim gelirleri + kira gelirleri + laboratuvar/deney/ölçüm vb gelirler [özel hesap, döner sermaye, vakıftan gelen veya başkaca muhasebeleştirilen] + bağışlar (devlet dışı, şartlı veya şartsız olarak üniversiteye aktarılan kaynak) ayrıntısında izlenmektedir ve kurum profiliyle ilişkilendirilmektedir.

Mali kaynakların yönetimi Merkezi Yönetim Bütçe Kanunu ilgili yönetmelik ve tebliğ hükümleri dikkate alınarak birimizin ihtiyaçları doğrultusunda yapılmaktadır. Finansal kaynakların kullanımı 5018 Sayılı Kanunun 8. maddesinde yer alan hesap verme sorumluluğu çerçevesinde şeffaf ve hesap verebilirlik ilkesine uygun olarak yine aynı kanunun 30. Maddesi gereğince Kurumsal Mali Durum ve Beklentiler Raporu ile kamuoyuna sunulmaktadır.

Kanıtlar:

1. KSÜ 2021 Yılı Hizmet İçi Eğitim Planı

A. LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE**A.3. Yönetim Sistemleri****Düzey: 3****A.3.4. Süreç yönetimi**

Tüm etkinliklere ait süreçler ve alt süreçler (uzaktan eğitim dahil) tanımlıdır. Süreçlerdeki sorumlular, iş akışı, yönetim, sahiplenme yazılıdır ve kurumca içselleştirilmiştir. Süreç yönetiminin başarılı olduğunun kanıtları vardır. Sürekli süreç iyileştirme döngüsü kurulmuştur.

1. Birimizde ilgili konularda süreçlerdeki sorumlular, iş akışı ve yönetim organizasyon şeması gerek üniversitemiz gerekse birimimiz bazında tanımlıdır.
2. Birimimizde süreç yönetiminin başarılı olup olmadığına dair herhangi bir veri mevcut değildir.
3. Süreçlerde yaşanan sorunların hızlı çözümü ve cevaplandırılması ilgili yetkililerce yapılmaktadır.
4. Sürekli bir iyileştirmeden ve koordinasyondan bahsedilebilir.

Kanıtlar:

1. KSU Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi web sayfası
2. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi web sayfası
3. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu web sayfası

A. LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE

A.4. Paydaş Katılımı

AÇIKLAMALAR:

Kalite güvence sisteminin etkinliğinin sağlanmasında en büyük role sahip olan paydaşların kurumsal süreçlere katılımları iç ve dış paydaş olma durumlarına göre farklı ortamlarda gerçekleşmektedir.

	Düzey: 4
A.4.1. İç ve dış paydaş katılımı İç ve dış paydaşların karar alma, yönetim ve iyileştirme süreçlerine katılım mekanizmaları tanımlanmıştır. Gerçekleşen katılımın etkinliği, kurumsallığı ve sürekliliği irdelenmektedir. Uygulama örnekleri, iç kalite güvencesi sisteminde özellikle öğrenci ve dış paydaş katılımı ve etkinliği mevcuttur. Sonuçlar değerlendirilmekte ve bağlı iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir.	1. Kurumumuzda iç ve dış paydaşların katılım mekanizmaları tanımlanmıştır. 2. Gıda işleme bölümü olarak iyileştirme süreçlerine katkı sağlamakla yükümlüdür ve katılıma esas raporlarını sunmakla sorumludur. 3. Gıda İşleme Bölümü olarak sonuçların değerlendirilmesi aşamasında yada nihai karar alma sürecinde aktif olarak rol almamaktadır. Üniversitemiz bünyesinde bulunan kalite koordinasyon birimi tarafından değerlendirmeler yapılmakta ve nihai sonuçlar açıklanmaktadır. Kanıtlar: 1. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire başkanlığı internet sayfası 2. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü internet sayfası

A. LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE

A.4. Paydaş Katılımı

	Düzey:
--	--------

A.4.2. Öğrenci geri bildirimleri

Öğrenci görüşü (ders, dersin öğretim elemanı, diploma programı, hizmet ve genel memnuniyet seviyesi, vb) sistematik olarak ve çeşitli yollarla alınmakta, etkin kullanılmakta ve sonuçları paylaşılmaktadır. Kullanılan yöntemlerin geçerli ve güvenilir olması, verilerin tutarlı ve temsil eder olması sağlanmıştır. Öğrenci şikayetleri ve/veya önerileri için muhtelif kanallar vardır, öğrencilerce bilinir, bunların adil ve etkin çalıştığı denetlenmektedir.

1. Bölümüz Öğrencilerinin geri bildirimleri (şikayetleri ve talepleri) için talep ettikleri konularda mağduriyetlerinin giderilmesi için bölümümüzde talep ve şikayet formları web sayfamızda mevcuttur. (F.TBMYO-GT. P.06.01 Öğrenci Şikayet takip formu)
2. Üniversitemiz bünyesinde whats app danışma hattı gibi muhtelif kanallar mevcuttur ve iletişim bu kanallar vasıtasıyla sağlanmaktadır.
3. Her dönem sonunda öğrenci otomasyonundan dersi veren öğretim elemanlarının değerlendirilmesi, memnuniyet düzeyi ve hizmet/kalite oranına dair görüş alınmaktadır.
4. İlgili kanallar vasıtasıyla elde edilen dataların güvenilirliği yada doğruluğunun tespiti için herhangi bir denetleme yapılmamaktadır.
5. Öğrenciler tarafından ilgili kanalların aktif ve adil çalıştığı sözel olarak ifade edilmektedir. Bunun için herhangi yazılı bir evrak bulunmamaktadır.

Kanıtlar:

1. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik bilimler MYO, Gıda İşleme Bölümü internet sayfası;
<https://gidateknolojisi.ksu.edu.tr/Default.aspx?Sid=21937>
2. KSU Uzaktan Eğitim ve Uygulama Araştırma Merkezi
3. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi internet sayfası

A. LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE

A.4. Paydaş Katılımı

Düzyey:

A.4.3. Mezun ilişkileri yönetimi

Mezunların işe yerleşme, eğitime devam, gelir düzeyi, işveren/ mezun memnuniyeti gibi istihdam bilgileri sistematik ve kapsamlı olarak toplanmakta, değerlendirilmekte, kurum gelişme stratejilerinde kullanılmaktadır.

1. Üniversitemiz bünyesinde öğrenci işleri daire başkanlığı tarafından mezun izleme sistemi hayata geçirilmiştir. Ancak ilgili sistemde sadece birim bazında mezun öğrenci sayısı verilmektedir. Bölümümüzden mezun olan öğrencilere dair veriler de bu sistemde bulunmaktadır.
2. Detaylı verilerin bulunmaması (istihdam düzeyi, gelir seviyesi vb gibi) bu sistemden, kurum yada birim geliştirme stratejilerinin hazırlanmasında önemli oranda faydalanılamamasına neden olmaktadır.
3. Bölümümüzde mezun ilişkileri için mobil öğrenci grupları aktif ve güncel olarak tutulmaktadır.

Kanıtlar:

1. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire başkanlığı
2. Mezun Bilgi Sistemi (<https://obs.ksu.edu.tr/oibs/kariyer/>)
3. BİP Gıda 2024 Mezun Öğrenci Grubu

A. LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE

A.5. Uluslararasılaşma

Kurum, uluslararasılaşma stratejisi ve hedefleri doğrultusunda süreçlerini yönetmeli, organizasyonel yapılanmasını oluşturmali ve sonuçlarını periyodik olarak izleyerek değerlendirmelidir.

AÇIKLAMALAR:

Üniversitemizde uluslararasılaşma faaliyetleri 4 Mayıs 2018 tarih ve 2018/102 sayılı Üniversite Yönetim Kurulu kararı ile kabul edilen “KSÜ Uluslararasılaşma Politikası” ile 2018-2022 Dönemi Stratejik Planında yer alan Stratejik Amaç 1 (Eğitim ve öğretimin niteliğini geliştirmek) ve Stratejik Amaç 2’yi (Bilgi, teknoloji ve sanat eserleri üretimini ve kalitesini arttırmak.) gerçekleştirmek üzere belirlenen hedefler çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Uluslararasılaşma hedeflerine ulaşma performanslarının değerlendirildiği diğer bir alan ise dünya genelinde, üniversitelerin performanslarının değerlendirildiği sıralama sistemleridir.

Düzy: 2

A.5.1. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi

Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısı kurumsallaşmıştır. Kurumun uluslararasılaşma politikası ile uyumludur. Yönetim ve organizasyonel yapının işleyişi ve etkinliği irdelenmektedir.

1. Bölümümüzde uluslararası ilişkilerle ilgili bir kurul bulunmamaktadır. Fakat üniversitemizde bu organizasyonu sağlayacak kurumlar bulunmakta ve faaliyetlerine devam etmektedir.

Kanıtlar:

1. KSÜ Dış İlişkiler birimi, “<https://internationalstudents.ksu.edu.tr/>”

A. LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE**A.5. Uluslararasılaşma****Düzey: 1****A.5.2. Uluslararasılaşma kaynakları**

Uluslararasılaşmaya ayrılan kaynaklar (mali, fiziksel, insan gücü) belirlenmiş, paylaşılmış, kurumsallaşmıştır, bu kaynaklar nicelik ve nitelik bağlamında izlenmekte ve değerlendirilmektedir.

Kanıtlar:

A. LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE

A.5. Uluslararasılaşma

Düzey: 1

A.5.3. Uluslararasılaşma performansı

Uluslararasılaşma performansı izlenmektedir. İzlenme mekanizma ve süreçleri yerleşiktir, sürdürülebilirdir, iyileştirme adımlarının kanıtları vardır.

Kanıtlar:

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

Kurum, öğretim programlarını Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikleri Çerçevesi ile uyumlu; öğretim amaçlarına ve öğrenme çıktılarına uygun olarak tasarlamalı, öğrencilerin ve toplumun ihtiyaçlarına cevap verdiğiinden emin olmak için periyodik olarak değerlendirmeli ve güncellemelidir.

AÇIKLAMALAR:

Üniversitemizde önlisans düzeyinde açılmasına karar verilen programlar yerel, bölgesel ve ulusal ihtiyaçlar ve talepler doğrultusunda belirlenmektedir. YÖK Eğitim Öğretim Daire Başkanlığı tarafından belirlenen program açma ölçütlerine uygun olarak hazırlanan program açma başvurusu, kurum içi karar alma organlarının (sırasıyla ilgili bölüm kurulu, fakülte/yüksekokul/enstitü kurulu, Eğitim Komisyonu ve Senato) onayını takiben Yükseköğretim Kurulu'na gönderilmekte ve Yükseköğretim Kurulu'nun kararı ile de açılış süreci tamamlanmaktadır.

Eğitim ve öğretim faaliyetlerinin devam ettiği programların sektörel gelişmeler doğrultusunda güncelliğini sağlayabilmek amacıyla Kalite Komisyonu'nun 14.02.2017 tarih ve 2017/45 ile 17.01.2018 tarih ve 2018/7 sayılı kararları gereği yüksekokul bünyelerindeki bölümlerde "Program ve Müfredat Geliştirme Komisyonları" oluşturulmuş, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Kalite Güvencesi Yönergesi'ne eklenen Ek Madde 2 ile de bu komisyonların üye yapısı ve görevleri belirlenerek süreç güvence altına alınmıştır.

2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu'nun 44. Maddesi hükümleri ve Bologna Süreci şartları gereğince Üniversitedeki aktif ve yarı pasif (kapatılma kararı verilmiş ancak kayıtlı öğrencileri programla ilişkisi kesilene kadar öğretim faaliyetleri devam eden) durumundaki tüm programların müfredatlarında yer alan dersler için dersin adı, kodu, amacı, içeriği, kazanımları, haftalık ders programı ile anlatım yöntem ve teknikleri, ölçme ve değerlendirme şekli ile iş yükünü içeren ders içerikleri tüm zorunlu ve seçmeli dersler için hazırlanmış, ders bilgi paketleri içerisinde her dersin öğrenim çıktıları program çıktıları ile eşleştirilmiş olup bu çıktılar da Yükseköğretim Kurulu tarafından hazırlanan Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Temel Alan ve Eğitim Öğretim Alt Alanları Yeterlilikleri ile ilişkilendirilerek programdan mezun olan öğrenciye kazandırılan bilgi, beceri ve yetkinliklerin bilinmesine olanak sağlamıştır.

Düzey: 3

B.1.1. Programların tasarımı ve onayı

Programların amaçları ve öğrenme çıktıları (kazanımları) oluşturulmuş, TYYÇ ile uyumu belirtilmiş, kamuoyuna ilan edilmiştir. Program yeterlilikleri belirlenirken kurumun misyon-vizyonu göz önünde bulundurulmuştur. Ders bilgi paketleri varsa ulusal çekirdek programı, varsa ölçütler (örneğin akreditasyon ölçütleri vb.) dikkate alınarak hazırlanmıştır. Kazanımların ifade şekli öngörülen bilişsel, duyuşsal ve devinimsel seviyeyi açıkça belirtmektedir. Program çıktılarının gerçekleştiğinin nasıl izleneceğine dair planlama yapılmıştır, özellikle kurumun ortak (generic) çıktıların irdelenme yöntem ve süreci ayrıntılı belirtilmektedir. Öğrenme çıktılarının ve gerekli öğretim süreçlerinin yapılandırılmasında bölüm bazında ilke ve

kurallar bulunmaktadır. Program düzeyinde yeterliliklerin hangi eylemlerle kazandırılacağı (yeterlilik-ders-öğretim yöntemi matrisleri) belirlenmiştir. Alan farklılıklarına göre yeterliliklerin hangi eğitim türlerinde (örgün, karma, uzaktan) kazandırılacağı tanımlıdır. Programların tasarımında, fiziksel ve teknolojik olanaklar dikkate alınmaktadır (erişim, sosyal mesafe vb.)

Kanıtlar:

1. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire başkanlığı Bologna Bilgi Sistemi internet sayfası
2. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire başkanlığı internet sayfası <https://obs.ksu.edu.tr/oibs/>
3. Türkiye Yüksek Öğretim Yeterlilikleri internet sayfası
4. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü web sayfası

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

Düzey: 3

B.1.2. Programın ders dağılım dengesi

Programın ders dağılımına ilişkin ilke, kural ve yöntemler tanımlıdır. Öğretim programı (müfredat) yapısı zorunlu-seçmeli ders, alan-alan dışı ders dengesini gözetmekte, kültürel derinlik ve farklı disiplinleri tanıma imkânı vermektedir. Ders sayısı ve haftalık ders saati öğrencinin akademik olmayan etkinliklere de zaman ayırabileceği şekilde düzenlenmiştir. Bu kapsamda geliştirilen ders bilgi paketlerinin amaca uygunluğu ve işlerliği izlenmekte ve bağlı iyileştirmeler yapılmaktadır.

1. Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi programında ders dağılımı, öğretim elemanlarının uzmanlık alanlarına uygun derslere girmelerine özen göstererek yapılmaktadır. Bu sayede öğretim elemanı/öğrenci etkileşimli ve verimli bir ders akışı sağlanması hedeflenmektedir.
2. Ders Müfredatımızda bulunan derslerin genelde içeriklerinden ve bazılarının ise interdisipliner statüde olmalarından dolayı, öğrencilerin eğitim gördükleri alan ile ilgili olan diğer sektörleri öğrenmeleri ve araştırma odaklı düşünmeye sevk edilmeleri sağlanmaktadır.
3. Gıda İşleme Bölümündeki ders dağılımları belirlenen ilke ve kurallar çerçevesinde yapılmaktadır.
4. Ders bilgi paketlerinin işlenirliği ve uygunluğu izlenmekte ancak herhangi bir iyileştirme yapılmamaktadır.

	Kanıtlar: 1. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire başkanlığı Bologna Bilgi Sistemi internet sayfası 2. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire başkanlığı internet sayfası 3. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü web sayfası
--	---

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

	Düzey: 2
B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu Derslerin öğrenme kazanımları (karma ve uzaktan eğitim de dahil) tanımlanmış ve program çıktıları ile ders kazanımları eşleştirmesi oluşturulmuştur. Kazanımların ifade şekli öngörülen bilişsel, duyuşsal ve devinimsel seviyeyi açıkça belirtmektedir. Ders öğrenme kazanımlarının gerçekleştiğinin nasıl izleneceğine dair planlama yapılmıştır, özellikle alana özgü olmayan (genel) kazanımların irdelenme yöntem ve süreci ayrıntılı belirtilmektedir.	1. Program Tasarımı, Değerlendirilmesi ve Güncellenmesi başlığı altında bölümümüz Ders öğrenme kazanımları, her ders bazında ilgili dersi veren öğretim elemanlarının ölçme/değerlendirme şekline göre belirlenmektedir. Bu nedenle kazanımların ifade şekli açısından kişiye has salt kriterler dizisi bulunmaktadır. 2. Öğrenme kazanımlarının gerçekleşip gerçekleşmediği ise yine ölçme/değerlendirme şekline göre öğrenci bazlı notlandırma ve bu notlandırmaların sınav dönemleri sonrasında ilgili mercilere tebliğ edilmesi sayesinde takip edilmektedir. 3. Gerek diğer kamu kuruluşları gerek sanayi paydaşlar ile yapılan görüşmelerde, mezun öğrencilerin bölüm dersleri sonucunda edindikleri kazanımları kullandıkları ve ihtiyaca cevap veren eleman temininin bölümümüzce sağlandığı tespit edilmiştir.

	Kanıtlar: 1. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire başkanlığı Bologna Bilgi Sistemi internet sayfası 2. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire başkanlığı internet sayfası
--	--

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

	Düzey: 3
B.1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı Tüm derslerin AKTS değeri web sayfası üzerinden paylaşılmakta, öğrenci iş yükü takibi ile doğrulanmaktadır. Staj ve mesleğe ait uygulamalı öğrenme fırsatları mevcuttur ve yeterince öğrenci iş yükü ve kredi çerçevesinde değerlendirilmektedir. Gerçekleşen uygulamanın niteliği irdelenmektedir. Öğrenci iş yüküne dayalı tasarımda uzaktan eğitimle ortaya çıkan çeşitlilikler de göz önünde bulundurulmaktadır.	1. Gıda İşleme Bölümümüzde güncel müfredatı, bölüm web sayfasında paylaşılmıştır. Bölümümüzde eğitim gören öğrencilerin her dönem bazında 30 AKTS olmak üzere 4 dönem boyunca toplamda 120 AKTS alması gerektiği ve ders bazındaki AKTS dağılımları ilgili belgede beyan edilmiştir. 2. Bölümümüzden mezun olabilmesi için bir öğrencinin endüstriye dayalı eğitim adı altında geçen yaz staj uygulamasından yeterli not olması gerekmektedir. 2. Ders dönemi sonunda yer alan bu uygulamanın öğrenci tarafından ilgili dönemde yapılamaması yada yapması halinde yetersiz sayılması durumunda takip edilecek prosedürler 1. Sınıf öğrenci danışmanı tarafından bilinmekte ve bu doğrultuda öğrencilerin yönlendirilmesi sağlanmaktadır. 3. Uzaktan eğitim sürecinde öğrencilerin iş yüküne dayalı tasarımlarında ortaya çıkan çeşitlilikler gözlenmemiş ve takip edilmemiştir.

	Kanıtlar: 1. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire başkanlığı Bologna Bilgi Sistemi internet sayfası 2. Türkiye Yüksek Öğretim Yeterlilikleri internet sayfası 3. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü web sayfası
--	---

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

	Düzey: 2
B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi Her program ve ders için (örgün, uzaktan, karma, açıktan) program amaçlarının ve öğrenme çıktılarının izlenmesi planlandığı şekilde gerçekleştirilmektedir. Bu sürecin işleyişi ve sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilmektedir. Eğitim ve öğretim ile ilgili istatistiki göstergeler (her yarıyıl açılan dersler, öğrenci sayıları, başarı durumları, geri besleme sonuçları, ders çeşitliliği, lab uygulama, lisans/lisansüstü dengeleri, ilişki kesme sayıları/nedenleri, vb) periyodik ve sistematik şekilde izlenmekte, tartışılmakta, değerlendirilmekte, karşılaştırılmakta ve kaliteli eğitim yönündeki gelişim sürdürülmektedir. Program akreditasyonu planlaması, teşviki ve uygulaması vardır; kurumun akreditasyon stratejisi belirtilmiş ve sonuçları tartışılmıştır. Akreditasyonun getirileri, iç kalite güvence sistemine katkısı değerlendirilmektedir.	1. Bölümümüzdeki her ders için, ön görülen amaçların ve elde edilen çıktıların izlenmesi ve takibi plandığı şekilde yapılmakta ve bu planlamaya uyulup uyulmadığının kontrolü için bölüm içerisinde başta bölüm başkanı ve bölüm başkan yardımcısı olmak üzere dersi veren öğretim elemanları tarafından yapılmaktadır. 2. Üniversitemiz akreditasyon stratejisi bulunmaktadır ve birkaç merkezde başarıyla uygulanmaktadır. Fakat bölüm bazında böyle bir strateji geliştirilmemiştir. Üniversitemiz mevcut stratejisinin bölüm bazındaki getirileri, etkileri ve çıktılarını değerlendirmek üzere belirlenmiş herhangi bir kriter bulunmamaktadır. 3. Her dönem açılacak dersler, bölüm kurulu toplanarak kararlaştırılmakta ve dönemsel eğitim şekline istinaden kritikler yapılmaktadır.

	Kanıtlar: 1. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü web sayfası 2. KSU 2023-2027 Stratejik Planı 3. Türkiye Yüksek Öğretim Yeterlilikleri internet sayfası
--	--

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

	Düzy: 4
B.1.6. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi Kurum, eğitim ve öğretim süreçlerini bütüncül olarak yönetmek üzere; organizasyonel yapılanma (üniversite eğitim ve öğretim komisyonu, öğrenme ve öğretme merkezi, vb.), bilgi yönetim sistemi ve uzman insan kaynağına sahiptir. Eğitim ve öğretim süreçleri üst yönetimin koordinasyonunda yürütülmekte olup; bu süreçlere ilişkin görev ve sorumluluklar tanımlanmıştır. Eğitim ve öğretim programlarının tasarlanması, yürütülmesi, değerlendirilmesi ve güncellenmesi faaliyetlerine ilişkin kurum genelinde ilke, esaslar ile takvim belirlidir. Programlarda öğrenme kazanımı, öğretim programı (müfredat), eğitim hizmetinin verilme biçimi (öğün, uzaktan, karma, açıktan), öğretim yöntemi ve ölçme-değerlendirme uyumu ve tüm bu süreçlerin koordinasyonu üst yönetim tarafından takip edilmektedir.	1. Gıda İşleme Bölümünde eğitim öğretim süreçleri akademik takvime göre planlamakta ve planlamaların uygulaması belirtilen tarih aralıklarında yapılmaktadır. 2. Birim için iş akışının kontrolü bölüm başkanı ve bölüm başkan yardımcısı tarafından takip edilmektedir. Kontrole esas veriler, belirlenen iş akışı şemaları ve bölüm içi görevlendirmeler, üst birim olan yüksekokul müdürlüğüne istenilen süre zarfında tebliğ edilmektedir. 3. Birimimizde verilen eğitim sonucunda ders bazında elde edilen kazanımlar, periyodik olarak bologna bilgi sistemine girilmektedir. Bu süreçlerin takib ve koordinasyonu müdürlüğümüz tarafından kontrol edilmektedir.

	Kanıtlar: 1. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü web sayfası
--	---

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme)

Kurum, hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak amacıyla öğrenci merkezli ve yetkinlik temelli öğretim, ölçme ve değerlendirme yöntemlerini uygulamalıdır. Kurum, öğrenci kabulleri, diploma, derece ve diğer yeterliliklerin tanınması ve sertifikalandırılmasına yönelik açık kriterler belirlemeli; önceden tanımlanmış ve ilan edilmiş kuralları tutarlı şekilde uygulamalıdır.

AÇIKLAMALAR:

Üniversite’de öğrenci merkezli öğrenme (aktif) konusunda ilan edilmiş bir politika ve strateji bulunmamakla birlikte, bazı programlarda gerek programın gerekse de kimi derslerin niteliği gereği öğrenci merkezli öğrenme uygulanmaları bulunmaktadır

	Düzyey: 2
B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri Öğretim yöntemi öğrenciyi aktif hale getiren ve etkileşimli öğrenme odaklıdır. Tüm eğitim türleri içerisinde (öğün, uzaktan, karma) o eğitim türünün doğasına uygun; öğrenci merkezli, yetkinlik temelli, süreç ve performans odaklı disiplinlerarası, bütünlüyci, vaka/uygulama temelinde öğrenmeyi önceleyen yaklaşımlara yer verilir. Bilgi aktarımından çok derin öğrenmeye, öğrenci ilgi, motivasyon ve bağlılığına odaklanılmıştır. Öğün eğitim süreçleri ön lisans, lisans ve yüksek lisans öğrencilerini kapsayan; teknolojinin sunduğu olanaklar ve ters yüz öğrenme, proje temelli öğrenme gibi yaklaşımlarla zenginleştirilmektedir. Öğrencilerinin araştırma süreçlerine katılımı müfredat, yöntem ve yaklaşımlarla desteklenmektedir. Tüm bu süreçlerin uygulanması, kontrol edilmesi ve gereken önlemlerin alınması sistematik olarak değerlendirilmektedir.	1. Bölümümüzdeki gıda laboratuvarında mevcut teknolojik cihaz altyapısı ve güncel analiz ve üretim metodları literatürden taranarak reçete ve formülasyonlar hazırlama ve üretim dersleri verilmektedir. Bir gıda maddesinin topraktan sofraya kadar olan yolculuğundaki her adımı gerek proses bazında gereksede analiz bazında başarıyla yürütülmektedir. Özellikle yardımcı eleman yetiştirme misyonu açısından oldukça önemlidir derslerin uygulamalı olması. Yeni ürün üretim süreçleri için mevcut teknik donanımlar ile de gıda üretimi için gerekli aşamalar uygulamalı olarak gösterilmektedir. Bu sayede öğrencinin sahip olduğu bilgi birikim bireysel uygulamaları sayesinde sunması gerekmektedir. Ancak öğrenci sayısı/malzeme sayısı oranının istikrarsız olması derslerin verimliliğini düşürmektedir bu nedenle motivasyon düşüklüğü söz konusudur. 2. Klasik yüz yüze eğitimde verdiğimiz teorik derslerde kullandığımız sınıfların teknolojik ve fiziki altyapısı pek uygun değildir. Bu durum da derslerin verimli şekilde işlenmesine engel teşkil etmektedir. Teknolojinin sunduğu imkanlardan bölüm olarak faydalanamadığımız görülmektedir. Bu da proje temelli öğrenme yaklaşımlarında zenginleşmenin önüne geçilmesine neden olmaktadır. 3. Öğrencilerin araştırma süreçlerine katılımı müfredat güncellemesi sonucu seçmeli ders gruplarına eklenen yeni dersler ile sağlanmıştır. Ancak gerekli yöntem ve yaklaşımlarla desteklenememektedir.

	Kanıtlar: 1. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire başkanlığı internet sayfası 2. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü web sayfası
--	---

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme)

	Düzy: 4
B.2.2. Ölçme ve değerlendirme Öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirme, yetkinlik ve performans temelinde yürütölmekte ve öğrencilerin kendini ifade etme olanakları mümkün olduğunca çeşitlendirilmektedir. Ölçme ve değerlendirmenin sürekliliğı çoklu sınav olanakları ve bazıları süreç odaklı (formatif) ödev, proje, portfolyo gibi yöntemlerle sağlanmaktadır. Ders kazanımlarına ve eğitim türlerine (örgün, uzaktan, karma) uygun sınav yöntemleri planlamakta ve uygulanmaktadır. Sınav uygulama ve güvenliği (örgün/çevrimiçi sınavlar, dezavantajlı gruplara yönelik sınavlar) mekanizmaları bulunmaktadır. Ölçme ve değerlendirme uygulamalarının zaman ve kişiler arasında tutarlılığı ve güvenilirliği sağlanmaktadır. Kurum, ölçme-değerlendirme yaklaşım ve olanaklarını öğrenci-öğretim elemanı geri bildirimine dayalı biçimde iyileştirmektedir. Bu iyileştirmelerin duyurulması, uygulanması, kontrolü, hedeflerle uyumu ve alınan önlemler irdelenmektedir.	1. Gıda işleme bölümü olarak teorik ve uygulamalı derler yapmaktayız. Seçmeli ders havuzumuzda ise öğrencilerin teknik ve uygulamalı birikimlerine değer katacak şekilde düzenlenmiş ve öğrencinin ilgi alanına göre tercih edeceği ders çeşitliliğı sunulmuştur. 2. Mesleki yeterlilik ve performans düzeyinin öğrenci bazlı değerlendirmesi çoklu sınav olanakları ile tespit edilmektedir. Dersi veren öğretim elemanı ders içeriğini ve dönemsel aktiviteleri dikkate alarak sınav tipini belirlemektedir. 3. Gerektiğinde ders kazanımlarına, eğitim türlerine ve öğrencinin dezavantajlı grupta olup olmasına göre mevcut koşullar dikkate alınarak uygun sınav yöntemine öğrenci ve öğretim elemanının adaptasyonu sağlanmaktadır. 4. Öğretim elemanı verdiği derslerin ölçme/değerlendirme tipine göre her sınav dönemi sonunda öğrenci bilgi sistemi üzerinden öğrencilere sınav sonuçlarını ilan etmekte ve başarı durumlarını öğrencilere bildirmektedir. Bu bildirimlere esas hazırlanan sınav başarı çıktıları, öğretim elemanları tarafından gerekli birimlere teslim edilmektedir.

	Kanıtlar: 1. KSÜ Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği 2. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü web sayfası 3. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire başkanlığı internet sayfası
--	---

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme)

	Düzey: 3
B.2.3. Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesi* Öğrenci kabulüne ilişkin ilke ve kuralları tanımlanmış ve ilan edilmiştir. Bu ilke ve kurallar birbiri ile tutarlı olup, uygulamalar şeffaftır. Diploma, sertifika gibi belge talepleri titizlikle takip edilmektedir. Önceki öğrenmenin (örgün, yaygın, uzaktan/karma eğitim ve serbest öğrenme yoluyla edinilen bilgi ve becerilerin) tanınması ve kredilendirilmesi yapılmaktadır. Uluslararasılaşma politikasına paralel hareketlilik destekleri, öğrenciyi teşvik, kolaylaştırıcı önlemler bulunmaktadır ve hareketlilikte kredi kaybı olmaması yönünde uygulamalar vardır.	1. Gıda işleme bölümü olarak TYT puan türüne ve bu puan türündeki yerleştirme aralığına göre öğrenci kabulü yapmaktadır. 2. Uluslararasılaşma politikalarına göre bologna bilgi sistemi üzerinden gerekli güncellemeler yapılmaktadır. Erasmusi farabi ve mevlana değişim programlarında belirlenen kriterlere istinaden öğrenci değişimine açık hareket desteği vermektedir. 3. Bölüm müfredatında yer alan derslerin AKTS değerleri kurumlar arası işbirliğini kolaylaştırmak adına kriter teşkil edecek verileri sunmaktadır.

	Kanıtlar: 1. Yükseköğretim Sınavı (YKS) Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu 2. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Dış İlişkiler Birimi 3. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire başkanlığı internet sayfası 4. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire başkanlığı Bologna Bilgi Sistemi internet sayfası
--	--

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme)

	Düzey: 3
B.2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma Yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları, mezuniyet karar süreçleri açık, anlaşılır, kapsamlı ve tutarlı şekilde tanımlanmış ve kamuoyu ile paylaşılmıştır. Sertifikalandırma ve diploma işlemleri bu tanımlı sürece uygun olarak yürütülmekte, izlenmekte ve gerekli önlemler alınmaktadır.	1. Gıda İşleme bölümümüzde eğitim gören öğrencilerin yeterlilik kazanması ve mezun olabilmesi için, 4 dönemde toplam 120 AKTS ders almaları, bu dersleri başarılı şekilde geçerek genel not ortalamalarını 2.00 nin altına düşürmemeleri ve dönem içi staj uygulamalarından yeterli not almaları gerekmektedir. Bu koşullar net şekilde tanımlanmış ve sorumlu birimlerce ilan edilmiştir. 2. Gıda İşleme Bölüm öğrencilerinin bazı erslerden başarısız olmaları halinde, mezun olma potansiyeline erişebilmeleri için gerekli uyarılar ve yönlendirmeler bölümümüzde görevli öğrenci danışmanları tarafından yapılmaktadır.

	Kanıtlar: 1. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci Rehberi 2. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire başkanlığı internet sayfası 3. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci otomasyonu
--	---

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

Kurum, hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak ve eğitim- öğretim faaliyetlerini yürütmek için uygun altyapıya, kaynaklara ve ortamlara sahip olmalı ve öğrenme olanaklarının tüm öğrenciler için yeterli ve erişilebilir olmasını güvence altına almalıdır. Kurum öğrencilerin akademik gelişimi ve kariyer planlamasına yönelik destek hizmetleri sağlamalıdır.

AÇIKLAMALAR:

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik bilimler MYO bünyesinde yer alan Gıda işleme bölümü olarak eğitim- öğretim faaliyetlerinin etkin bir şekilde yürütülebilmesine olanak sağlayan yeterli sayıda ve uygun donanımına sahip derslik, kütüphane, toplantı salonu, laboratuvar, bireysel çalışma alanı vb. ortamlar bulunmakla birlikte ihtiyaçlar ve talepler doğrultusunda gelişme ve iyileştirme faaliyetleri devam etmektedir.

Üniversite yerleşkeleri içinde; açık ve kapalı spor salonları, konferans salonları, konser salonları, sergi alanları bulunmaktadır. Sinema günleri, oda müziği dinletileri, bahar şenlikleri, sergiler, yarışmalar düzenlenmekte ve öğrenciler tarafından yapılan düzenlemeler desteklenmektedir. İsteyen tüm öğrencilere istedikleri dalda spor takımları kurmaları, toplulukların şehir dışı kültürel ve sportif aktiviteleri desteklenmektedir.

	Düzey: 2
B.3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları Sınıf, laboratuvar, kütüphane, stüdyo; ders kitapları, çevrimiçi (online) kitaplar/belgeler/videolar vb. kaynaklar uygun nitelik ve niceliktedir, erişilebilirdir ve öğrencilerin bilgisine/kullanımına sunulmuştur. Öğrenme ortamı ve kaynaklarının kullanımı izlenmekte ve iyileştirilmektedir. Kurumda eğitim-öğretim ihtiyaçlarına tümüyle cevap verebilen, kullanıcı dostu, ergonomik, eş zamanlı ve eş zamansız öğrenme, zenginleştirilmiş içerik geliştirme ayrıca ölçme ve değerlendirme ve hizmetiçi eğitim olanaklarına sahip bir	1. Gıda İşleme Bölümü olarak öğrenme ortamı ve mevcut alt yapı mesai saatleri içerisinde bir öğretim elemanı takibinde öğrencilerimize erişilebilir durumdadır. 2. Öğrenme ortamı ve mevcut altyapının geliştirilmesi zorunluluğu üst birime iletilmiştir. Ağırlıklı olarak uygulamalı derslerin verildiği bir bölüm olmamız nedeniyle öğrenci-öğretim elemanı etkileşimli öğrenme performansının artırılması ve geliştirilmesi zorunluluk arz etmektedir.

öğrenme yönetim sistemi bulunmaktadır. Öğrenme ortamı ve kaynakları öğrenci-öğrenci, öğrenci-öğretim elemanı ve öğrenci-materyal etkileşimini geliştirmeye yönelmektedir.

Kanıtlar:

1. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü web sayfası
“<https://gidateknolojisi.ksu.edu.tr/>”

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

B.3.2. Akademik destek hizmetleri

Öğrencinin akademik gelişimini takip eden, yön gösteren, akademik sorunlarına ve kariyer planlamasına destek olan bir danışman öğretim üyesi bulunmaktadır. Danışmanlık sistemi öğrenci portfolyosu gibi yöntemlerle takip edilmekte ve iyileştirilmektedir. Öğrencilerin danışmanlarına erişimi kolaydır ve çeşitli erişimi olanakları (yüz yüze, çevrimiçi) bulunmaktadır. Psikolojik danışmanlık ve kariyer merkezi hizmetleri vardır, erişilebilirdir (yüz yüze ve çevrimiçi) ve öğrencilerin bilgisine sunulmuştur. Hizmetlerin yeterliliği takip edilmektedir.

Düzey: 2

1. Gıda işleme bölümümüzde öğrencinin olası eğitim ve akademik sorunlarına çözüm önerisi sunmak ve bu sorunların çözümü için yol göstermek amacıyla öğrenci danışmanları görevlendirilmektedir. Dönem başında belirlenen danışmanlık görevleri, gerek öğrenci otomasyonundan gerekse çeşitli iletişim kanalları ile öğrencilere duyurulmaktadır. Öğrencilerin danışmanlarına erişimi yine aynı kanallar vasıtasıyla yada mesai saatleri içerisinde yüz yüze erişimle mümkündür.
2. Bölümümüzde görevli danışmanlar, psikolojik ve kariyer danışmanlığı hizmeti vermemekte; böyle bir ihtiyaç olması durumunda üniversitemiz tarafından sunulan merkezi psikolojik danışmanlık birimlerine öğrencileri yönlendirmektedirler.

	Kanıtlar: 1. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü web sayfası “https://gidekteknolojisi.ksu.edu.tr/” 2. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci Bilgi Sistemi 3. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Psikolojik Danışmanlık ve Rehberlik Birimi web sayfası
--	---

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

	Düzyey: 1
B.3.3. Tesis ve altyapılar Tesis ve altyapılar (yemekhane, yurt, teknoloji donanımlı çalışma alanları; sağlık, ulaşım, bilişim hizmetleri, uzaktan eğitim altyapısı) ihtiyaca uygun nitelik ve niceliktedir, erişilebilirdir ve öğrencilerin bilgisine/kullanımına sunulmuştur. Tesis ve altyapıların kullanımı irdelenmektedir.	

	Kanıtlar:
--	-----------

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

Düzey: 2

B.3.4. Dezavantajlı gruplar

Dezavantajlı, kırılgan ve az temsil edilen grupların (engelli, yoksul, azınlık, göçmen vb.) eğitim olanaklarına erişimi eşitlik, hakkaniyet, çeşitlilik ve kapsayıcılık gözetilerek sağlanmaktadır. Uzaktan eğitim alt yapısı bu grupların ihtiyacı dikkate alınarak oluşturulmuştur. Üniversite yerleşkelerinde ihtiyaçlar doğrultusunda engelsiz üniversite uygulamaları bulunmaktadır. Bu grupların eğitim olanaklarına erişimi izlenmekte ve geri bildirimleri doğrultusunda iyileştirilmektedir.

1. Bölümümüzde dezavantajlı grup statüsünde değerlendirmeye alınacak öğrenci bulunmamaktadır. Bu yüzden bu grupların eğitim olanaklarına erişebilirlikleri yada bu olanaklardan memnuniyet düzeylerine dair herhangi bir geri bildirim bulunmamaktadır.
2. Üniversitemiz uzaktan eğitim alt yapısı sayesinde eğitimde eşitlik sağlanmakta ve EBYS üzerinden bölüm başkanlıklarına gönderilen resmi statüdeki direktifler doğrultusunda dezavantajlı gruplara tanınacak kolaylıklar ve uygulanacak prosedürler nettir.

	Kanıtlar: 1. KSU Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi web sayfası 2. Engelsiz Üniversite Bayrak ve Nişanı
--	--

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM	
B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri	
	Düzey: 2
B.3.5. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler Öğrenci toplulukları ve bu toplulukların etkinlikleri, sosyal, kültürel ve sportif faaliyetlerine yönelik mekân, bütçe ve rehberlik desteği vardır. Ayrıca sosyal, kültürel, sportif faaliyetleri yürüten ve yöneten idari örgütlenme mevcuttur. Gerçekleştirilen faaliyetler izlenmekte, ihtiyaçlar doğrultusunda iyileştirilmektedir.	1. Bölüm öğrencileri, üniversitemiz öğrenci toplulukları yönergesinde belirtildiği üzere çeşitli faaliyetlere katılma haklarını kullanmaktadırlar. 2. Bölüm bazında öğrenci topluluğuna özgü mekan, bütçe yada rehberlik desteği sunulması söz konusu değildir.

	Kanıtlar: 1. KSÜ Öğrenci Toplulukları Yönergesi
--	---

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.4. Öğretim Kadrosu

Kurum, öğretim elemanlarının işe alınması, atanması, yükseltilmesi ve ders görevlendirmesi ile ilgili tüm süreçlerde adil ve açık olmalıdır. Hedeflenen nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak amacıyla, öğretim elemanlarının eğitim-öğretim yetkinliklerini sürekli geliştirmek için olanaklar sunmalıdır.

AÇIKLAMALAR:

	Düzey: 3
B.4.1. Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri Öğretim elemanı atama, yükseltme ve görevlendirme süreç ve kriterleri belirlenmiş ve kamuoyuna açıktır. İlgili süreç ve kriterler akademik liyakati gözetip, fırsat eşitliğini sağlayacak niteliktedir. Uygulamanın kriterlere uygun olduğu kanıtlanmaktadır. Öğretim elemanı ders yükü ve dağılım dengesi şeffaf olarak paylaşılır. Kurumun öğretim üyesinden beklentisi bireylerce bilinir. Kadrolu olmayan öğretim elemanı seçimi ve yarıyıl sonunda performanslarının değerlendirilmesi şeffaf, etkin ve adildir; kurumda eğitim-öğretim ilkelerine ve	1. Gıda işleme bölümü olarak bölüm içi ders görevlendirmeleri öğretim elemanlarının mezun olduğu lisans ve lisansüstü programlar dikkate alınarak yapılmaktadır. Her dönem başında bölüm ders dağılımı için bölüm kurulu toplanmakta, alınan kararlar neticesinde hazırlanan ders programı bir üst birime ve öğretim elemanlarına EBYS üzerinden gönderilmektedir. 2. Bölüm öğretim görevlileri her iki yılda bir, bölüm öğretim üyesi ise her üç yılda bir performans değerlendirmelerini gösteren faaliyet raporlarını bölüm başkanlığına sunmaktadır. Bölüm başkanı, görevlendirmeye dair görüşünü müdürlüğe bildirmektedir. Öğretim elemanlarının kadro süresinin uzatılıp uzatılmayacağı ölçütler ve esaslarda belirlenen dpğrultularda gerçekleştirilmektedir.

kültürüne uyum gözetilmektedir.	Kanıtlar: “2547” sayılı Yükseköğretim Kanunu “2914” sayılı Yükseköğretim Personel Kanunu - KSÜ Öğretim Üyeliğine Atama, Yükseltme Ölçütleri ve Uygulama Esasları - Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü web sayfası
---------------------------------	---

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM	
B.4. Öğretim Kadrosu	
	Düzey: 3
B.4.2. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi Tüm öğretim elemanlarının etkileşimli-aktif ders verme yöntemlerini ve uzaktan eğitim süreçlerini öğrenmeleri ve kullanmaları için sistematik eğitimcilerin eğitimi etkinlikleri (kurs, çalıştay, ders, seminer vb) ve bunu üstlenecek/gerçekleştirecek öğretim-öğrenme merkezi yapılanması vardır. Öğretim elemanlarının pedagojik ve teknolojik yeterlilikleri artırılmaktadır. Kurumun öğretim yetkinliği geliştirme performansı değerlendirilmektedir.	- Gıda İşleme bölüm öğretim elemanları lisansüstü uzmanlık alanlarına uygun gerek teorik gerekse uygulamalı derslerde aktif şekilde rol almaktadırlar. - Üniversitemiz, uzaktan eğitim süresince web sayfasında ilan ettiği duyurular vasıtasıyla gerek öğrencilerin gerekse öğretim elemanlarının süreci öğrenme ve verimli şekilde yürütmesine büyük katkı sağlamıştır. Bölüm içi uzaktan eğitim sürecine dair uygulanabilir bir politika bulunmamakta kurumsal dirkstifler sayesinde öğretim yetkinliği sorumlu kişilere kazandırılmıştır.

	Kanıtlar: 1. Eğitcilerin eğitim uygulamalarına ilişkin kanıtlar (lisans/lisansüstü mezuniyetini aldığı anabilim dalı) 2. KSU Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi web sayfası 3. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü web sayfası
--	---

B. EğİTİM ve ÖğRETİM

B.4. Öğretim Kadrosu

	Düzeý: 1
B.4.3. Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme Öğretim elemanları için “yaratıcı/yenilikçi eğitim fonu”; yarışma ve rekabeti arttırmak üzere “iyi eğitim ödülü” gibi teşvik uygulamaları vardır. Eğitim ve öğretimi önceliklendirmek üzere yükseltme kriterlerinde yaratıcı eğitim faaliyetlerine yer verilir.	

	Kanıtlar:
--	-----------

C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME	
C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları	
Kurum, araştırma faaliyetlerini stratejik planı çerçevesinde belirlenen akademik öncelikleri ile yerel, bölgesel ve ulusal kalkınma hedefleriyle uyumlu, değer üretebilen ve toplumsal faydaya dönüştürülebilen biçimde yönetmelidir. Bu faaliyetler için uygun fiziki altyapı ve mali kaynaklar oluşturmali ve bunların etkin şekilde kullanımını sağlamalıdır.	
AÇIKLAMALAR:	
	Düzey: 1
C.1.1. Araştırma süreçlerinin yönetimi	
Araştırma süreçlerin yönetimine ilişkin benimsenen yaklaşımlar, motivasyon ve yönlendirme işlevinin nasıl tasarlandığı, kısa ve uzun vadeli hedeflerin net ve kesin nasıl tanımlandığı, araştırma yönetimi ekibi ve görev tanımları belirlenmiştir; uygulamalar bu kurumsal tercihler yönünde gelişmektedir. Bilimsel araştırma ve sanatsal süreçlerin yönetiminin etkinliği ve başarısı izlenmekte ve iyileştirilmektedir.	
Sanat alanları bulunan birimlerde sanat	

faaliyetleri de bu kapsamda değerlendirilmelidir.	Kanıtlar:
---	-----------

C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME	
C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları	
	Düzey: 1

C.1.2. İ ve dış kaynaklar

Kurumun fiziki, teknik ve mali araştırma kaynakları misyon, hedef ve stratejileriyle uyumlu ve yeterlidir. Kaynakların eşitliliği ve yeterliliği izlenmekte ve iyileştirilmektedir.

Araştırmaya yeni başlayanlar için niversite içi çekirdek fonlar vardır ve erişimi kolaydır. Araştırma potansiyelini geliştirmek üzere proje, konferans katılımı, seyahat, uzman daveti destekleri, kişisel fonlar, motivasyonu arttırmak üzere ödül ve rekabetçi yükseltme kriterleri vardır. Üniversite içi kaynakların yıllar içindeki değişimi; bu imkanların etkinliği, yeterliliği, gelişime açık yanları, beklentileri karşılama düzeyi değerlendirilmektedir.

Misyon ve hedeflerle uyumlu olarak niversite dışı kaynaklara yönelme desteklenmektedir. Bu amaçla çalışan destek birimleri ve yöntemleri tanımlıdır ve araştırmacılarca iyi bilinir.

Kanıtlar:

C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

	Düzey: 1
C.1.3. Doktora programları ve doktora sonrası imkanlar Doktora programlarının başvuru süreçleri, kayıtlı öğrencileri ve mezun sayıları ile gelişme eğilimleri izlenmektedir. Kurumda doktora sonrası (post-doc) imkanları bulunmaktadır ve kurumun kendi mezunlarını işe alma (inbreeding) politikası açıktır.	
	Kanıtlar:

C. ARAşTIRMA VE GELİşTİRME

C.2. Araştırma Yetkinliği, İş birlikleri ve Destekler

Kurum, öğretim elemanları ve araştırmacıların bilimsel araştırma ve sanat yetkinliğini sürdürmek ve iyileştirmek için olanaklar (eğitim, iş birlikleri, destekler vb.) sunmalıdır.

AÇIKLAMALAR:

Bölüm öğretim üyesinin bilimsel araştırma yetkinliğini sürmesi için gerekli altyapı bölümümüzde mevcut değildir. Fakat Üniversitemiz Araştırma merkezi olan ÜSKİM’de akademik çalışmalarımızı yürütebilecek altyapı mevcuttur.

	Düzey: 2
C.2.1. Araştırma yetkinlikleri ve gelişimi Doktora derecesine sahip araştırmacı oranı, doktora derecesinin alındığı kurumların dağılımı; kümelenme/ uzmanlık birikimi, araştırma hedefleri ile örtüşme konularının analizi, hedeflerle uyumu irdelenmektedir. Akademik personelin araştırma ve geliştirme yetkinliğini geliştirmek üzere eğitim, çalıştay, proje pazarları vb. gibi sistematik faaliyetler gerçekleştirilmektedir.	1. Gıda İşleme bölümü olarak alanında bir doçent, 2 adet doktora derecesine sahip , 2 adet doktora aşamasında faaliyet gösteren araştırmacı bulunmaktadır. Birimimizde araştırma alanlarıyla ilgili gerek BAP gerekse de TÜBİTAK projeleri yürütülmektedir. Bunun yanında bir avrupa birliği projesi çalışmalarında devam etmektedir. Öğretim üyesinin araştırma konuları ile verdiği derslerin örtüştüğü ve çeşitli proje çalışmalarını yürüttüğü görülmektedir. Ancak araştırmacının yetkinliğini geliştirmek ve projelerini verimi şekilde uygulamaya dökebilmesi için bölüm içi herhangi bir altyapı bulunmamakta, üniversitemiz diğer öğretim üyeleri ile kurduğu diyaloglar sayesinde projelerini sonuçlandırabilmektedir. Kanıtlar: 1. Yüksek Öğretim Bilgi Sistemi, “https://yoksis.yok.gov.tr/” 2. KSU Bilimsel araştırmalar ve Koordinasyon Birimi web sayfası 3. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü web sayfası

C.2. Araştırma Yetkinliği, İş birlikleri ve Destekler

C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

C.3. Araştırma Performansı

Kurum, araştırma faaliyetlerini verilere dayalı ve periyodik olarak ölçmeli, değerlendirmeli ve sonuçlarını yayımlamalıdır. Elde edilen bulgular, kurumun araştırma ve geliştirme performansının periyodik olarak gözden geçirilmesi ve sürekli iyileştirilmesi için kullanılmalıdır.

AÇIKLAMALAR:

Birim içi araştırma faaliyetleri yıl bazında VERİSİS veri sistemine girilmektedir. Verilere göre, birim performans değerlendirmesinin yapılması ve iyileştirilmesi söz konusu değildir.

Düzey: 2

C.3.1. Araştırma performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

Kurum araştırma faaliyetleri yıllık bazda izlenir, değerlendirilir, hedeflerle karşılaştırılır ve sapmaların nedenleri irdelenir. Kurumun odak alanlarının üniversite içi bilinirliği, üniversite dışı bilinirliği; uluslararası görünürlük, uzmanlık iddiası konularının analizi, hedeflerle uyumu sistematik olarak analiz edilir. Performans temelinde teşvik ve takdir mekanizmaları kullanılır. Rakiplerle rekabet, seçilmiş kurumlarla kıyaslama (benchmarking) takip edilir. Performans değerlendirmelerinin sistematik ve kalıcı olması sağlanmaktadır.

1. Birim araştırma faaliyetleri yıllık bazda VERİSİS sistemine girilmektedir ancak uluslararası görünürlük ve yurtiçi/yurtdışı bilinirliğin sistematik olarak analiz edildiğine dair herhangi bir geri dönüş bulunmamaktadır.

Kanıtlar:

1. Kalite Ve Strateji Veri Sistemi, “<https://versis.ksu.edu.tr/login.aspx>”

C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

C.3. Araştırma Performansı

	Düzey: 3
C.3.2. Öğretim elemanı/araştırmacı performansının değerlendirilmesi Öğretim elemanlarının araştırma performansını paylaşması beklenir; bunu düzenleyen tanımlı süreçler vardır ve bunlar ilgili paydaşlarca bilinir. Araştırma performansı yıl bazında izlenir, değerlendirilir ve kurumsal politikalar doğrultusunda kullanılır. Çıktılar, grubun ortalama değerleri ve saçılım şeffaf olarak paylaşılır. Performans değerlendirmelerinin sistematik ve kalıcı olması sağlanmıştır.	1. Gıda İşlemi bölümü öğretim elemanlarımızın araştırma performansını değerlendirmek üzere Akademik Teşvik Yönetmeliği gereği Birim Akademik Teşvik Komisyonu kurulmuştur. Birim Akademik Teşvik Komisyonu her yıl yapılan başvurular neticesinde komisyon karar tutanağını hazırlayarak bir üst birime göndermekle yükümlüdür. Üst birim tarafından yapılan değerlendirmeler sonucunda üniversitenin tüm birimlerini kapsayacak şekilde elde edilen çıktılar, üniversite web sayfasında ilan edilir. Bölümümüz bu süreçteki ön değerlendirme aşamasında görevlidir ancak nihai karar verme sürecinde aktif rol almamaktadır. 2. Öğretim üeleri ve öğretim görevlileri, sözleşme süreleri dolmadan 3 ay önce faaliyet raporlarını bölüm başkanlığına sunmakta ve bölüm başkanlığı tarafından müdürlüğe görüş bildirilmektedir. Öğretim görevlileri için her iki yılda bir, öğretim üeleri için her üç yılda bir kadro devamlılığının sağlanıp sağlanamayacağı öğretim elemanı performans göstergelerine bağlı kalınarak belirlenmektedir. 3. Her bir öğretim elemanı tarafından yapılan faaliyetler KASVES veri sistemine girilmekte ve kayıtlar sayesinde sistematik kalıcılık sağlanmaktadır.
	Kanıtlar: 1. Kalite Ve Strateji Veri Sistemi, “https://kasves.ksu.edu.tr/login.aspx” 2. KSU Atama Yükseltme Ölçütleri ve Uygulama Esasları 3. Akademik Teşvik Yönetmeliği

D. TOPLUMSAL KATKI

D.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi ve Toplumsal Katkı Kaynakları

Kurum, toplumsal katkı faaliyetlerini stratejik amaçları ve hedefleri doğrultusunda yönetmelidir. Bu faaliyetler için uygun fiziki altyapı ve mali kaynaklar oluşturmali ve bunların etkin şekilde kullanımını sağlamalıdır.

AÇIKLAMALAR:

Düzey: 1

D.1.1. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi

Kurumun toplumsal katkı politikası kurumun toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısı kurumsallaşmıştır. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetim ve organizasyonel yapısı kurumun toplumsal katkı politikası ile uyumludur, görev tanımları belirlenmiştir. Yapının işlerliği izlenmekte ve bağlı iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar:

D.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi ve Toplumsal Katkı Kaynakları

Düzey: 1

D.1.2. Kaynaklar

Toplumsal katkı etkinliklerine ayrılan kaynaklar (mali, fiziksel, insan gücü) belirlenmiş, paylaşılmış ve kurumsallaşmış olup, bunlar izlenmekte ve değerlendirilmektedir.

Kanıtlar:

D.2. Toplumsal Katkı Performansı

Kurum, toplumsal katkı stratejisi ve hedefleri doğrultusunda yürüttüğü faaliyetleri periyodik olarak izlemeli ve sürekli iyileştirmelidir.

AÇIKLAMALAR:

D.2.1.Toplumsal katkı performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

Kurum, Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları ile uyumlu, dezavantajlı gruplar dahil toplumun ve çevrenin ihtiyaçlarına cevap verebilen ve değer yaratan toplumsal katkı faaliyetlerinde bulunmaktadır. Ulusal ve uluslararası düzeyde kurumsal iş birlikleri, çeşitli kamu kurum ve kuruluşlarına yapılan görevlendirmeler ile kurumun bünyesinde yer alan birimler aracılığıyla yürütülen eğitim, hizmet, araştırma, danışmanlık vb. toplumsal katkı faaliyetleri izlenmektedir. İzleme mekanizma ve süreçleri yerleşik ve sürdürülebilirdir. İyileştirme adımlarının kanıtları vardır.

Düzy: 3

1. Gıda İşleme Bölümü Öğretim elemanları olarak, Üniversitemiz bünyesinde yeralan Üniversite-Snayı-Kamu İşbirliği, Araştırma Merkezinde düzenlenen eğitimlere ve oryantasyonlara hem katılıp hemde katkıda bulunmuşlardır. Verilen eğitimler sayesinde ilimiz ve ülkemiz açısından önemli gıda maddelerinin üretimi ve analiz yöntemleri için metod geliştirme ihtiyacını karşılamaktadır.
2. Bölümümüz öğretim elemanları gerek sanayi gereksede eğitim gören bölüm öğrencilerimize danışmanlık hizmeti vermekte ve zaman zaman mezun öğrencilerimizin yönlendirmeleri sayesinde çalıştıkları kurumun teknik ve prosedür açısından ihtiyaç duyulan bilgi akışına gayri resmi statüde katkı sağlamaktadır.

Kanıtlar:

1. KSÜ, Üniversite-Snayı-Kamu İşbirliği, Araştırma Merkezi
<https://uskim.ksu.edu.tr/>
2. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire başkanlığı internet sayfası <https://obs.ksu.edu.tr/oibs/>

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Birimin/Bölümün kalite güvence süreçleri açısından güçlü yönleri ile iyileşmeye açık yönlerinin Liderlik, Yönetim ve

A. BÖLÜMÜN GÜÇLÜ YÖNLERİ

1. Eğitim ve Öğretim Yönünden: Gıda işleme Bölümü olarak bölümümüzde 5 adet öğretim üyesi ve 3 adet öğretim görevlisinden oluşan akademik kadro bulunmaktadır. Akademik kadromuzda bulunan bölüm hocalarımız uzmanlık alanlarına göre derslere girmekte ve öğrencilerimizin ilgili hocalarımızın teknik ve uygulamalı donanımlarından üst düzeyde faydalanmaları sağlanmaktadır. Bölümümüzden mezun olan öğrencilerin aldığı diploma, derece ve diğer yeterliliklerin tanınması ve sertifikalandırılması kriterleri ve süreçleri KSÜ öğrenci rehberinde tanımlanmıştır ancak bu uygulamaların sonuçlarının izlenmesi yapılmamaktadır. Aktif ve etkileşimli öğretim yöntemlerine ilişkin uygulamalar incelendiğinde, resmi kurum ya da özel sektörler dahilinde yapılabilecek 30 iş günü süren yaz stajı uygulamaları ve laboratuvar ve uygulama laboratuvarlarımızda verilen mesleki uygulama dersleri başta gelmektedir. Dönem içinde öğrencilerin önceki mezunlar ya da sanayide meke vermiş alanında uzman kişiler ile iletişimini sağlamak ile söyleşiler düzenlenmektedir. Diğer yandan Mühendislik fakültesi bünyesinde bulunan Gıda Mühendisliği bölümüyle koordineli çalışarak öğrencilerimizin fakülteye geçmeleri için gerekli oryantasyonlar sağlanmaktadır. Bu anlamda eğitim esnasında ve mezuniyet sonrasında iş bulma olanakları açısından dikkat etmeleri gereken konular hususunda bilgi akışı sağlanması istenmektedir. Diğer yandan kurumsal anlaşmalar sayesinde öğrenci değişim programlarından birim/bölüm bazında öğrencilerimizin faydalanması söz konusudur. Konu ile ilgili bölüm başkanlığımız, öğrenci danışmanlarımız ve bölümdeki akademisyenler ile öğrenme ve öğretme ihtiyaçlarına cevap verilmektedir. Öğrenci başarısını ölçme ve değerlendirmede kullanılan tanımlı süreçler dikkate alındığında KSÜ Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ve ilgili yönergeler çerçevesinde yürütülmektedir. Her ders için yapılan ara ve dönem sonu sınavları, ödevler ve defileler ile derslerin ölçme ve değerlendirme yapılmaktadır. Notlandırma işlemleri dersi veren ilgili öğretim elemanı tarafından öğrenci bilgi sistemi üzerinden yapılmaktadır. Öğrencilerin derslere ve sınavlara katılabilmeleri için ders ve sınav programları bölüm web sayfalarında ilan edilmekte ve yasal devamsızlık hakları konusunda öğrenciler bilgilendirilmektedir. Geçerli mazeretleri sonucu ara sınavlara giremeyen öğrencilerin mazeretlerini yazılı beyan etmeleri kaydıyla ek sınav hakkı tanınmakta ve öğrencilere duyurularak mazeret sınav hakkı verilmektedir. Başarı ölçme ve değerlendirme yöntemi, dersin öğretim elemanı tarafından hem geleneksel ölçme araçları (yazılı, çoktan seçmeli vb.) hem de alternatif ölçme ve değerlendirme teknikleriyle (projeler, ödevler vb.) belirlenmektedir.
2. Toplumsal Katkı Yönünden: Bölümümüzde bölüm öğretim elemanları ve dönem öğrencilerinin çalışmaları sonucunda etkinlikler düzenlenerek toplumsal farkındalık artırılmaya çalışılmaktadır. Bölüm öğretim elemanları çeşitli dergi ve kongrelere katılarak kurum ve bölüm adının tanıtımına katkı sağlamaktadır. Şehrimizde bulunan Meslek liseleri ile bölüm tanıtımları gerçekleştirilmektedir.
3. Yönetim Sistemi Yönünden: Bölümümüz yönetim sisteminde yönetim ve yapısal görevlendirme, tüm birimlerde olduğu gibi Yüksek Öğretim Kanunu kapsamında düzenlenen verilere göre yapılmaktadır. Akademik hiyerarşik sistem dikkate alınarak yönetimde yer alan öğretim elemanları belirlenmiştir. Bölümümüz web sitesinden düzenli olarak açık erişimli bilgilendirme yapılmaktadır.

B. BÖLÜMÜN İYİLEŞTİRMEYE AÇIK YÖNLERİ

1. Altyapı Yönünden: Uygulamalı eğitimin birebir olarak verilebilmesi için Gıda laboratuvarı (Etüv, kül Fırını, deney düzenekleri, santrifüj, karıştırıcılar) ve Mikrobiyoloji Laboratuvarı (Ekim kabini, 6 adet mikroskoplar, 1 adet otoklov cihazı, 1 adet Etüv, kimyasallar) olmak üzere 2 adet laboratuvar, dondurma teknolojisi bölümü için bir pilot dondurma üretim atölyesi ve Tarhana üretim atölyesi, öğrencilere öğretilmesi açısından 1 adet laboratuvar tipi dondurma makinesi, teknik derslerin görsel teknikler ile anlatılabilmesi için 2 adet projeksiyonlu sınıf (42 ve 45 öğrenci kapasiteli) bulunmaktadır. Ancak 60 öğrenci kapasiteli bölümümüzde eğitim öğretim dönemi boyunca derslerin verimli anlatılması için mevcut donanımın yetersiz kaldığı görülmektedir. Sınıfların öğrenci kapasitesini artırmak, bilgisayar laboratuvarı, öğrenme alanları ve atölyelerdeki mevcut donanım sayısını artırmak yada yenilemek, teçhizatların düzenli bakımının yapılmasını sağlamak, enstrümental gıda analizlerinin yapılabilmesi için çeşitli cihazların alınması suretiyle iyileştirmeye yönelik adımlar atılması gerektiği düşünülmektedir.
2. Eğitim ve Öğretim Yönünden: Bölümümüz, yürüttüğü programların tasarımını, öğretim programının amaçlarına ve öğrenme çıktılarına uygun olarak yapmaktadır. Ancak program tasarım ve onayı için tanımlı süreçler doğrultusunda gerçekleştirilen uygulamalardan elde edilen sonuçlarının izlenmesi yapılmamaktadır. Gıda işleme bölümü Gıda Teknoloji ve Dondurma Teknolojisi programının amaçları, çıktıları ve TYYÇ uyumları tanımlanmış ancak bu uygulamaların sonuçlarının izlenmesine dair bir planlama yapılmamaktadır. Programın ders kazanımları ile program çıktıları eşleştirilmiş ancak bu uygulamaların sonuçlarının izlenmesi yapılmamaktadır. Müfredat

düzenlemelerinde programın yapısı ve ders dağılım dengesi dikkate alınmıştır. Programların yapısı ve ders dağılım dengesine ilişkin planlamalar bulunmaktadır ancak bu uygulamaların sonuçlarının izlenmesi yapılmamaktadır. Programımızda öğrenci iş yüküne dayalı çalışmalarda bulunmaktadır. Öğrenci iş yükü kredisinde mesleki uygulama, staj ve projeler üretebilecekleri bitirme çalışması bulunmaktadır. Bunun yanı sıra Erasmus, Farabi ve Mevlana değişim programları bulunmaktadır ancak öğrenci iş yükü ve bununla ilgili uygulamaların sonuçlarının izlenmesi yapılmamaktadır. Bölümümüz Yükseköğretim Sınavı (YKS) Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu'nda belirtilen şartlara ve YKS sonucuna göre öğrenci kabul edilmektedir. Kurumda öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin kriterler ve süreçler tanımlanmış ancak bu uygulamaların sonuçlarının izlenmesi Öğrenme kaynakları başlığı altında irdelenen parametrelerden bazılarının iyileştirilmeye açık yönleri bulunmaktadır. Öğrenci ve öğretim elemanları için sosyal, kültürel, sportif faaliyetlerin yapılması, öğrencinin yaşamsal faaliyetlerinin geliştirilmesi ve gelecek kaygısının giderilmesi için rehberlik, psikolojik danışmanlık ve kariyer hizmetleri iyileştirilmesi ve tesis ve alt yapı çalışmalarına ağırlık verilmesi gerektiği düşünülmektedir.

3. Kalite Güvencesi Yönünden: Misyon ve stratejik amaçlar yönünden; Üniversitemiz geneline hitap eden 2018-2024 yılı stratejik plan ve hedefler mevcuttur ancak Gıda İşleme bölümü, Gıda Teknolojisi programına ait stratejik plan bulunmamaktadır. Bölümümüze ait misyon, vizyon ve stratejik amaç ve hedefleri bölüm web sayfamızda ilan edilmiştir. Bölümümüze ait eğitim-öğretim, toplumsal katkı ve yönetim sistemi gibi temel alanlarda tanımlı politikaları bulunmakta ancak bu politikalar herhangi bir karar alma sürecinde kullanılmamaktadır. Kurumumuza ait tüm alanları içeren performans programı ortak olarak yayınlanmaktadır. İç kalite güvencesi yönünden; bölümümüze ait kalite komisyonu, iç kalite güvencesi mekanizmaları, liderlik yaklaşımı ve kalite güvencesi kültürü bulunmamaktadır. Paydaş katılımı yönünden; bölümümüzde yürütülen süreçlere paydaş katılımını sağlayacak mekanizmalar bulunmamaktadır. Uluslararasılaşma yönünden; tanımlı bir politika, yönetim organizasyonu, kaynak ayrımı ve performans izlenmesi ve geliştirilmesine dair veriler mevcut değildir.

GÖSTERGELER

1. Kuruma Ait Bilgiler	
1- Ön Lisans/Lisans Program Sayısı	2
2- Yüksek Lisans Program Sayısı (Enstitülerden)	0
3- Doktora Program Sayısı (Enstitülerden)	0
4- Sanatta Yeterlilik Program Sayısı (Enstitülerden)	0

5- Eğitim + Araştırma Alanlarının Toplam Miktarı (m2)	45 m ²
6- Ön Lisans/Lisans Programlarındaki Öğrenci Sayısı	126
7- Yabancı Uyruklu Öğrenci Sayısı	6
8- Tezli Yüksek Lisans Öğrenci Sayısı (Enstitülerden)	0
9- Tezsiz Yüksek Lisans Öğrenci Sayısı (Enstitülerden)	0
10- Toplam Yüksek Lisans Öğrenci Sayısı (Enstitülerden)	0
11- Doktora Öğrenci Sayısı (Enstitülerden)	0
12- Ön Lisans/Lisans Mezun Sayısı (2023 takvim yılı içerisinde)	46
13- Yüksek Lisans Mezun Sayısı (2023 takvim yılı içerisinde) (Enstitülerden)	0
14- Doktora Mezun Sayısı(2021 takvim yılı içerisinde) (Enstitülerden)	0
15- Ayrılan Öğrenci Sayısı (Mezunlar Hariç)	8
16- Yabancı Uyruklu Öğretim Elemanı Sayısı	0
17- Öğretim Üyesi Sayısı	5
18- Öğretim Elemanı Sayısı	3
19- İdari Personel Sayısı	0
20- (Eğitim + Araştırma Alanlarının Toplam Miktarı) / (Toplam Öğrenci Sayısı) Oranı	45 m ² /0.65m ²

2. Kalite Güvence Sistemi	
1- Birim/Bölümün Stratejik Planında Yer Alan Eğitim Ve Öğretim Faaliyetlerine İlişkin Hedefleri Gerçekleştirme Yüzdesi (% Olarak)	%0
2- Birim/Bölümün Stratejik Planında Yer Alan Araştırma Faaliyetlerine İlişkin Hedefleri Gerçekleştirme Yüzdesi (% Olarak)	%0
3- Birim/Bölümün Stratejik Planında Yer Alan İdari Faaliyetlerine İlişkin Hedefleri Gerçekleştirme Yüzdesi (% Olarak)	%0
4- Birim/Bölümün Stratejik Planında Yer Alan Toplumsal Hizmet Faaliyetlerine İlişkin Hedefleri Gerçekleştirme Yüzdesi (% Olarak)	%0
5- SCIMAGO Sıralaması (Birim/Bölümün akranları içerisindeki durumu, varsa)	0
6- Round University Ranking (RUR) Sıralaması (Birim/Bölümün akranları içerisindeki durumu, varsa)	0
7- URAP Dünya Sıralaması (Birim/Bölümün akranları içerisindeki durumu, varsa)	0
8- URAP Türkiye Sıralaması (Birim/Bölümün akranları içerisindeki durumu, varsa)	0
9- Webometrics Sıralaması (Birim/Bölümün akranları içerisindeki durumu, varsa)	0
10- Times Higher Education (THE) Sıralaması (Birim/Bölümün akranları içerisindeki durumu, varsa)	0
11- QS Sıralaması (Birim/Bölümün akranları içerisindeki durumu, varsa)	0
12-QS Avrupa ve Orta Asya Sıralaması (Birim/Bölümün akranları içerisindeki durumu, varsa)	0
13- USNEWS Sıralaması (Birim/Bölümün akranları içerisindeki durumu, varsa)	0
14- NTU Sıralaması (Birim/Bölümün akranları içerisindeki durumu, varsa)	0
15- ARWU Sıralaması (Birim/Bölümün akranları içerisindeki durumu, varsa)	0
16- TUBİTAK Alan Bazlı Yetkinlik Analizindeki Yeri	0
17- Kalite Kültürünü Yaygınlaştırma Amacıyla Kurumunuzca Düzenlenen Faaliyet (Toplantı, Çalıştay vb.) Sayısı	0
18- Birim/Bölümün İç Paydaşları İle Kalite Süreçleri Kapsamında Gerçekleştirdiği Geribildirim Ve Değerlendirme Toplantılarının Sayısı	0
19- Birim/Bölümün Dış Paydaşları İle Kalite Süreçleri Kapsamında Gerçekleştirdiği Geribildirim Ve Değerlendirme Toplantılarının Sayısı	0
20- Akademik Personel Memnuniyet Oranı (% Olarak)	%0
21- İdari Personel Memnuniyet Oranı (% Olarak)	%0
22- Öğrenci Memnuniyet Oranı (% Olarak)	%0
23- Öğrenci Değişim Programları İle Gelen Öğrenci Sayısı	0
24- Öğrenci Değişim Programları İle Giden Öğrenci Sayısı	0
25- Öğretim Elemanı Değişim Programları İle Gelen Öğretim Elemanı Sayısı	0
26- Öğretim Elemanı Değişim Programları İle Giden Öğretim Elemanı Sayısı	0

3. Eğitim Ve Öğretim	
1- Birim/Bölümün Web Sayfasından İzlenebilen, Program Bilgi Paketi Tamamlanmış Ön Program Sayısı	1
2- Öğrencilerin Kayıtlı Oldukları Programdan Memnuniyet Oranı (% Olarak)	%
3- Çift Ana Dal Yapan Lisans Öğrenci Sayısı	0
4- Yan Dal Yapan Lisans Öğrenci Sayısı	0
5- Çift Anadal Yapan Lisans Öğrenci Oranı	0
6- Yan Dal Yapan Lisans Öğrenci Oranı	0
7- Disiplinlerarası Tezli Yüksek Lisans Program Sayısı (Enstitüler)	0
8- Disiplinlerarası Tezsiz Yüksek Lisans Program Sayısı (Enstitüler)	0
9- Disiplinlerarası Doktora Program Sayısı (Enstitüler)	0
10- Eğitimcilerin Eğitimi Programı Kapsamında Eğitim Alan Öğretim Elemanı Sayısı	0
11- Ders Veren Kadrolu Öğretim Elemanlarının Haftalık Ders Saati Sayısının İki Dönemlik Ortalaması	28
12- Birim/Bölüm Kütüphanesinde Mevcut (Basılı) Kaynak Sayısı	3
13- E-Kaynak Sayısı	0
14- YKS Yükseköğretim Programları Ve Kontenjanları Kılavuzunda Akredite Olduğu Belirtilen Lisans Programı Sayısı	0
15- Akran Değerlendirilmesi Yapılan Program Sayısı (Akredite Olmayan Programlar Arasında)	0
16- Öz Değerlendirme Yapılan Program Sayısı	0
17- İş Dünyasının, Mezunların Yeterlilikleri İle İlgili Memnuniyet Oranı (% Olarak)	%
18- (TUS Sınavında Yerleşen Mezun Sayısı)/(TUS Sınavına Giren Mezun Sayısı) Oranı ?	0
19- (DUS Sınavında Yerleşen Mezun Sayısı)/(DUS Sınavına Giren Mezun Sayısı) Oranı ?	0
20- İşe Yerleşmiş Mezun Sayısı	41
21- (Öğrenci Sayısı) / (Öğretim Elemanı Sayısı) Oranı	126/5:25.2
22- (Yabancı Uyruklu Öğrenci Sayısı) / (Toplam Öğrenci Sayısı) Oranı	8/126:0.06
23- (Yabancı Uyruklu Öğretim Elemanı Sayısı) / (Toplam Öğretim Elemanı Sayısı) Oranı	0
24- (İdari Personel Sayısı) / (Toplam Öğrenci Sayısı) Oranı	0
25- (İdari Personel Sayısı) / (Öğretim Elemanı Sayısı) Oranı	0

4- Araştırma Ve Geliştirme	
1- SCI, SSCI VE A&HCI Endeksli Dergilerdeki Yıllık Yayın Sayısı (WOS)	6
2- Öğretim Üyesi Başına SCI, SSCI VE A&HCI Endeksli Dergilerdeki Yıllık Yayın Sayısı	1.5
3- Atıf Sayısı (WOS)(Son 3 yıla ait ilgili endeksli dergilerdeki yayınlara yapılan atıf sayılarının aritmetik ortalamasını ifade etmektedir (2021 Atıf Sayısı + 2020 Atıf Sayısı + 2019 Atıf Sayısı)/3)	113
4- Atıf Puanı (WOS) (Atıf Sayısının öğretim üyesi sayısına bölümü ile hesaplanan atıf puanını ifade etmektedir.)	18/3:3.3
5- Q1 Yayın Sayısı (WOS)	1
6- Q1 Yayın Oranı (WOS)	2
7- Toplam Yayın (Döküman) Sayısı (Scopus) (01 Ocak - 31 Aralık tarihleri arasında (uluslararası indekslerde geçen) tüm yayınların (makale, derleme, mektup, kitap, kitap bölümü, konferans vb.) sayısını ifade etmektedir. (Scopus veri kaynağından alınmıştır.))	3
8- Toplam Yayın (Döküman) Sayısının Öğretim Üyesi Sayısına Oranı	2
9- Uluslararası İşbirliği ile Yapılmış Yayın Sayısı (Scopus)	1
10- Üniversite Sanayi İşbirliği İle Yapılan Yayın Sayısı (Scopus)	3
11- Tamamlanan Dış Destekli Proje Sayısı	1
12- Öğretim Üyesi Başına Tamamlanan Dış Destekli Proje Sayısı	1
13- Tamamlanan Dış Destekli Projelerin Toplam Bütçesi	681400 TL
14- Sonuçlanan Patent, Faydalı Model Veya Tasarım Sayısı	2
15- Faal Olan Öğretim Üyesi Teknoloji Şirketi Sayısı	0

16- TÜBA ve TÜBİTAK Ödüllü Öğretim Üyesi Sayısı (TÜBA Çeviri Ödülü Hariç)	0
17- Uluslararası Ödüller	1

5- Toplumsal Katkı	
1- Birim/Bölümün Kendi Yürüttüğü Sosyal Sorumluluk Projelerinin Sayısı (31 Aralık 2023 itibari ile ilgili yılda Bütçesi olan ya da olmayan Kurumun Kendi Yürüttüğü Sosyal Sorumluluk Projelerinin Sayısını ifade etmektedir)	0
2- Birim/Bölümün kurum dışına verdiği hizmet sayısı (danışmanlık, analiz, eğitim, seminer vb)	7
3- Toplumsal Katkıdan elde edilen gelir miktarı	0



Sürekli öğrenmenin,
değişimin ve geleceğin adresi