



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

KALİTE POLİTİKASI

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

1. GİRİŞ

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı, gıda sektörünün bölgesel ve ulusal ihtiyaçlarına yönelik nitelikli ara kademe elemanlar yetiştirmeyi temel misyonu olarak benimsemiştir. Bu kalite politikası, programın eğitim-öğretim süreçlerini ISO 9001:2015 standartlarına uygun olarak yönetmek, sürekli iyileştirmeyi sağlamak ve paydaş memnuniyetini en üst seviyeye çıkarmak amacıyla hazırlanmıştır. Politikamız, ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartları (örneğin, HACCP, ISO 22000) ile uyumlu olarak geliştirilmiş olup, programın resmi web sitesinde belirtilen vizyon ve misyon ilkelerine dayalıdır.

2. VİZYON VE MİSYON

Programımızın vizyonu ve misyonu, kalite politikasının temelini oluşturur:

- Vizyon:** Bölgesel ve ulusal alanda gereksinim duyulan, bilimsel ve teknolojik konularına hâkim, inovatif, kendini sürekli geliştiren, meslek ahlakı olan, gıda teknikeri yetiştiren ve mezunları gıda sektörü tarafından öncelikle tercih edilen öncü bir program olmak.
- Misyon:** Yetiştirdiği bölgesel ve ulusal ekonominin 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 sunmak.

3. KALİTE POLİTİKASININ TEMEL İLKELERİ

Programımız, vizyon ve misyonumuz doğrultusunda aşağıdaki ilkeleri rehber edinerek faaliyetlerini sürdürür:

- Müşteri Odaklılık:** Öğrencilerimizi, mezunlarımızı, işverenleri ve gıda sanayi paydaşlarımızı "iç ve dış müşteriler" olarak görür; onların ihtiyaç, beklenti ve geri bildirimlerini ön planda tutarız.
- Sürekli İyileştirme:** Eğitim programlarımızı düzenli olarak gözden geçirerek, teknolojik gelişmeler, sektörel trendler (örneğin, biyoteknolojik gıdalar) ve paydaş önerileri doğrultusunda güncelleriz.

- **Çalışan ve Öğrenci Katılımı:** Akademik personel, idari personel ve öğrencilerimizi kalite yönetim sürecine aktif olarak dahil eder; yetkinliklerini artırmak için eğitim ve gelişim fırsatları sağlarız.
- **Süreç Yaklaşımı:** Tüm eğitim, araştırma ve uygulama süreçlerini entegre bir sistemle yönetir; verimliliği ve etkinliği artırmak için riskleri minimize ederiz.
- **Karar Verme Temelli Yaklaşım:** Verilere, analizlere ve paydaş geri bildirimlerine dayalı kararlar alır; şeffaflık ve hesap verebilirlik ilkelerini benimseriz.
- **Tedarikçi İlişkileri:** Staj yerleri, laboratuvar ekipmanları ve eğitim materyalleri sağlayan tedarikçilerle güçlü iş birlikleri kurar; onların kalite standartlarımıza uyumunu sağlarız.

4. KALİTE HEDEFLERİ

Programımızın kısa ve uzun vadeli kalite hedefleri, misyonumuzdaki gıda güvenliği ve kalite odaklı yaklaşıma göre belirlenmiştir:

Hedef Alanı	Kısa Vadeli Hedef (1-3 Yıl)	Uzun Vadeli Hedef (3-5 Yıl)	Ölçüm Yöntemi
Öğrenci Başarısı	%85 öğrenci memnuniyeti oranı	%90 mezun istihdam oranı (gıda sektöründe öncelikli tercih)	Anketler ve mezun takip sistemi
Eğitim Kalitesi	Yıllık program güncellemesi (gıda teknolojisi ve güvenliği vurgusu)	Akreditasyon (MEDEK)	İç denetimler ve dış değerlendirmeler
Araştırma ve Uygulama	2 adet sektör işbirliği projesi (gerçekçi araştırma projeleri)	1 adet patent/yarışma ödülü (gıda bilimine katkı)	Proje raporları ve yayın sayıları
Gıda Güvenliği Bilinci	Tüm öğrenciler için zorunlu HACCP eğitimi	Sektörel sertifika programları (güvenli ve kaliteli ürün odaklı)	Eğitim katılımı ve sertifika oranları
Sürdürülebilirlik	%100 laboratuvar atık yönetimi	Yeşil kampüs entegrasyonu (topluma fayda odaklı)	Çevre denetim raporları

Bu hedefler, yıllık kalite planlarında detaylandırılır ve performans göstergeleriyle takip edilir.

5. UYGULAMA VE İZLEME

- **Geri Bildirim Mekanizmaları:** Öğrenci anketleri, mezun görüşmeleri, işveren panelleri ve yıllık raporlama ile sürekli geri bildirim toplanır.
- **Sorumluluklar:** Bölüm Başkanı kalite yönetiminden genel sorumlu olup, Kalite Koordinatörü günlük operasyonları yönetir. Tüm personel ve öğrenciler, kalite politikasına uymakla yükümlüdür.
- **Gözden Geçirme:** Bu politika, her akademik yıl sonunda gözden geçirilir ve gerektiğinde revize edilir.

6. SONUÇ

Gıda Teknolojisi Programı olarak, "Güvenli, Sağlıklı ve Kaliteli Gıda Üretimi için Öncü Eğitim" vizyonu ile hareket ederiz. Bu politika, programımızın tüm paydaşlarına olan taahhüdümüzü yansıtmaktadır. Kalite, her birimizin sorumluluğudur.

Onay:

Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Gökhan CEYHAN