



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

PROĞRAM ÇIKTILARI

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, 2 yıllık önlisans düzeyinde olup, TYÇ (Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi) Seviye 5'e uygun program çıktıları tanımlamıştır. Bu belge, programın öğrenci kazanımlarını (AYÇ) detaylı olarak açıklamakta; MEDEK akreditasyon hazırlık süreci ve Bologna Süreci ile uyumlu olarak hazırlanmıştır.

Program çıktıları, gıda sektörünün ihtiyaçlarına yönelik olarak belirlenmiş olup, toplam 12 temel kazanımdan oluşur. Bu çıktılar, teorik bilgi, pratik beceri ve mesleki yetkinlikleri kapsar.

2. PROGRAM ÇIKTILARI (AYÇ)

Programın temel çıktıları aşağıda numaralandırılmış olarak listelenmiştir. Her çıktı, mezunların edineceği bilgi, beceri ve tutumları tanımlamaktadır:

- P1:** Matematik, kimya ve biyoloji bilgilerini gıda teknolojisi alanında kullanabilme becerisi kazanma.
- P2:** Gıda bilimi ve teknolojisi alanlarında temel bilgilere sahip olabilme.
- P3:** Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilme.
- P4:** Gıda teknolojisi alanındaki teknoloji problemlerini tanımlama ve çözme becerisini geliştirebilme.
- P5:** Gıda teknolojisi uygulamaları için çağdaş teknikleri ve hesaplama araçlarını kullanabilme.
- P6:** Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilme.
- P7:** Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme.
- P8:** Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerilerinin kazanılması.
- P9:** Bireysel ve ekip halinde çalışabilme.

P10: Yenilikçi ve sorgulayıcı düşünüp özgün yollar bulabilmek.

P11: Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme.

P12: Etkin bir biçimde iletişim kurabilme.

P13: Bilgi ve iletişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanabilme.

P14: Hayat boyu öğrenmenin önemini ve gerekliliğini anlama.

P15: Güncel meseleler hakkında bilgi sahibi olma.

3. ÇIKTILARIN DERSLERE İLİŞKİLENDİRİLMESİ

Program çıktıları, müfredat dersleri ile ilişkilendirilmiştir. Aşağıdaki tablo, 2020-2021 müfredatı temel alınarak hazırlanmıştır.

Program Çıktısı (PÇ)	İlgili Dersler	Katkı Seviyesi (Yüksek/Orta/Düşük)
P1	Matematik (92117), Genel Kimya (23109), Genel Mikrobiyoloji (23101), Gıda Kimyası (23105), Gıda Mikrobiyolojisi (23104), İstatistik (23114 - Seçmeli)	Yüksek
P2	Gıdalarda Temel İşlemler I (23103), Gıdalarda Temel İşlemler II (23108), Gıda Kimyası (23105), Genel Mikrobiyoloji (23101), Gıda Mikrobiyolojisi (23104), Özel Gıdalar Teknolojisi (23106)	Yüksek
P3	Tahıl Teknolojisi (23102), Et ve Et Ürünleri Teknolojisi I/II (23201/23208), Meyve Sebze İşleme Teknolojisi I/II (23203/23204), Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi (23205), Bitkisel Yağ Teknolojisi (23207), Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi I/II (23209/23210), Fermente Gıdalar Teknolojisi (23112 - Seçmeli), Yöresel Ürünler Teknolojisi (23124 - Seçmeli), Hazır Gıda Teknolojisi (23229 - Seçmeli), Gıda Biyoteknolojisi (23230 - Seçmeli), Dondurma Üretimi (23239 - Seçmeli), Tarhana Üretimi (23241 - Seçmeli), Biber Üretimi (23242 - Seçmeli)	Yüksek
P4	Gıda Mikrobiyolojisi (23104), Projelendirme ve Ürün Geliştirme (23227 - Seçmeli), Bitirme Projesi (23238 - Seçmeli), Araştırma Yöntem ve Teknikleri (23237 - Seçmeli), Gıdalarda Temel İşlemler I/II (23103/23108), Kalite Güvencesi ve Standartları (23202)	Yüksek
P5	Enstrümental Analizler (23126 - Seçmeli), Gıda Analizleri (23240 - Seçmeli), Duyusal Analiz Teknikleri (23122 - Seçmeli), Gıdaların Ambalajlanması (23118 - Seçmeli), Gıda Muhafaza Yöntemleri (23120 - Seçmeli), Temel Bilgi Teknolojisi (23115 - Seçmeli), Gıda İşletmeciliği (23117 - Seçmeli)	Orta
P6	Hijyen ve Sanitasyon (23206), Laboratuvar Tekniği (23107), İş Sağlığı ve Güvenliği (23116 - Seçmeli), Gıda Hijyeni ve Güvenliği (23206 - Genişletilmiş), Gıda Mevzuatı (23111 - Seçmeli), Starter Kültür (23228 - Seçmeli)	Yüksek
P7	Gıda Katkı Maddeleri (23212), Beslenme İlkeleri (23113 - Seçmeli), Fonksiyonel Gıdalar (23222 - Seçmeli), Gıda Kimyası (23105), Gıdaların fiziksel/kimyasal özellikleri (Gıdalarda Temel İşlemler I/II - 23103/23108)	Yüksek
P8	Bitirme Projesi (23238 - Seçmeli), Projelendirme ve Ürün Geliştirme (23227 - Seçmeli), Araştırma Yöntem ve Teknikleri (23237 - Seçmeli), Gıda Analizleri (23240 - Seçmeli), Endüstriye Dayalı Eğitim (95104), Laboratuvar Tekniği (23107)	Yüksek
P9	Endüstriye Dayalı Eğitim (95104), Projelendirme ve Ürün Geliştirme (23227 - Seçmeli), Grup projeleri (tüm uygulamalı)	Orta

Program Çıktısı (PÇ)	İlgili Dersler	Katkı Seviyesi (Yüksek/Orta/Düşük)
P10	dersler: Gıdalarda Temel İşlemler I/II - 23103/23108, Süt Teknolojisi - 23209/23210 vb.) Fermente Gıdalar Teknolojisi (23112 - Seçmeli), Gıda Biyoteknolojisi (23230 - Seçmeli), Fonksiyonel Gıdalar (23222 - Seçmeli), Yöresel Ürünler Teknolojisi (23124 - Seçmeli), Girişimcilik (Seçmeli)	Orta
P11	Gıda Mevzuatı (23111 - Seçmeli), Meslek Etiği (23123 - Seçmeli), İş Sağlığı ve Güvenliği (23116 - Seçmeli), Kalite Güvencesi ve Standartları (23202), İlk Yardım (23119 - Seçmeli)	Yüksek
P12	Türk Dili I/II (91101/91102), Atatürk İlk. ve İnk. Tarihi I/II (91103/91104), Yabancı Dil I/II (91125/91126), Mesleki Yabancı Dil (23223 - Seçmeli)	Orta
P13	Temel Bilgi Teknolojisi (23115 - Seçmeli), Enstrümental Analizler (23126 - Seçmeli), İstatistik (23114 - Seçmeli), Gıda Ürünleri Pazarlama Yöntemleri (23224 - Seçmeli)	Yüksek
P14	Girişimcilik (Seçmeli), Mesleki Yabancı Dil (23223 - Seçmeli), Çevre Koruma (23121 - Seçmeli), Gıda Endüstrisi Atıkları (23221 - Seçmeli), Hayat boyu öğrenme vurgusu (tüm seçmeli dersler)	Düşük
P15	Kalite Güvencesi ve Standartları (23202), Gıda Mevzuatı (23111 - Seçmeli), Güncel meseleler (Hijyen ve Sanitasyon - 23206, Araştırma Yöntem ve Teknikleri - 23237 - Seçmeli)	Orta

*Not: Katkı seviyesi, dersin çıktıya ne kadar odaklandığını belirtir.

4. ÇIKTILARIN ÖLÇÜMÜ VE DEĞERLENDİRME

Çıktılar, çıktı odaklı değerlendirme ile ölçülür:

- **Yöntemler:** Sınavlar (Vize %40, Final %60). Derslere göre; varsa laboratuvar raporları (%20), proje/ödevler (%20), staj raporu (%10).
- **İzleme:** Yıllık paydaş anketleri ve MEDEK hazırlık raporları ile sürekli iyileştirme.

5. SONUÇ

Gıda Teknolojisi Programı'nın çıktıları, mezunların gıda sektöründe rekabetçi ve etik bir şekilde rol almasını sağlar. Bu belge, programın kalite yönetiminin temelini oluşturur.

Onay:

Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Gökhan CEYHAN