

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
KARACABEY MESLEK YÜKSEKOKULU

SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ
PROGRAMI

2026

REV.2025V1.1

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

Meslek Yüksekokulu (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	: Karacabey Meslek Yüksekokulu
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 1995-1996
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	: 1996-1997
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	: Prof. Dr. Önder Canbolat
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Dr. Öğr. Üyesi Sevin Teoman Duran
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Öğr. Gör. Koray Coşkun
Programla ilgili bilgiler	
Bölüm Adı	: Gıda İşleme Bölümü
Program Adı	: Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 1995-1996
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	: 1996-1997
Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	: Dr. Öğr. Üyesi Gamze Düven
Program öğretim türü	: Örgün
Eğitim dili	: Türkçe
Programa öğrenci kabul şekli	: ÖSYM-YKS (Yükseköğretim Kurumları Sınavı)
Diplomada yazılan derecenin adı	: Ön Lisans
Program akredite mi?	: Hayır
MYO'da akredite programların adları	: Laborant ve Veteriner Sağlık Programı
Program değerlendirici tarafından iletişim kurulacak kişi bilgileri	
Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan)	: Dr. Öğr. Üyesi Gamze Düven
Cep telefonu	: 0536 281 03 61
Elektronik posta	: gamzeduven@uludag.edu.tr

Programın kısa tarihçesi ve değişiklikler

Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu; Yükseköğretim Kurumları Teşkilatı Hakkındaki 41 sayılı Kanun Hükmünde Kararname'nin değişik 2809 Sayılı Kanun ile 78 ve 190 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamelerde değişiklik yapılması hakkında kanunu değiştiren 3837 sayılı Kanunun 11. Maddesi uyarınca 3.7.1992 tarihinde kurulmuştur. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı yürütme kurulunun 18.04.1995 tarihli toplantısında yükseköğretim kurumları bünyesinde Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının temeli olan Gıda Teknolojisi Programlarına 20 öğrenci alınmasını 2547 sayılı kanunu 2880 sayılı kanunla değişik 7/h maddesi uyarınca uygun görülmüş ve **1995-1996** eğitim-öğretim yılında eğitim-öğretime başlamıştır.

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı yürütme kurulunun **16.02.1996** tarihli toplantısında 2547 sayılı kanunu 2880 sayılı kanunla değişik 7/d-2 ve 3843 sayılı kanunu 4. maddesi uyarınca MYO'da **Süt ve Ürünleri Programı**, Hayvan Yetiştiriciliği ve Sağlığı Programı ve Su Ürünleri Programları açılması uygun görülerek açılmıştır.

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Yükseköğretim Genel Kurulunun **15.05.2009** tarihli toplantısında 2547 sayılı kanunu 2880 sayılı kanunla değişik 7/d-2 ve 7/h maddeleri ile 3843 sayılı kanunun 4. Maddesi uyarınca Gıda İşleme Bölümü opsiyonunda **Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı** açılmıştır. Açılmış olduğu yılın **2009-2010** eğitim-öğretim döneminde **30 öğrenci** kontenjanı verilerek eğitim-öğretime başlamıştır.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'nın iki yıllık eğitim-öğretiminde verilen teorik ve uygulamalı derslerden başarılı olan öğrencilere "Önlisans Diploması" verilir ve bu diplomaya sahip olanlar "Tekniker" unvanı alırlar.

Yüksekokulu 9752 m² bina yerleşkesi, 33.752,00 m² alanda hizmet vermektedir. Bu alanda 1 adet yüksekokul binası ve 392 öğrenci kapasiteli yurt binası bulunmaktadır. Meslek yüksekokulu bünyesinde yer alan Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında eğitim-öğretim ve araştırmalar için 2 Dr. Öğr. Üyesi ve 1 Öğr. Gör. olmak üzere 3 adet öğretim elemanı ile 1 sekreter görev almaktadır. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programından ilk öğrenci alımından günümüze kadar 232 öğrenci mezun olmuş ve halen 132 öğrencinin eğitim-öğretimi sürmektedir.

Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, çağdaş eğitim ve öğretim ilkelerini esas alarak ülkemizdeki süt ve ürünlerinin güvenli ve kaliteli üretimlerini sağlayacak, sektörünün ihtiyacı olan nitelikli ve donanımlı Süt Teknikerlerini yetiştirmek amacıyla YÖK Başkanlığının Yükseköğretim Genel Kurulunun 15.05.2009 tarihli toplantısında 2547 sayılı kanunu 2880 sayılı kanunla değişik 7/d-2 ve 7/h maddeleri ile 3843 sayılı kanunun 4. Maddesi uyarınca Gıda İşleme Bölümü

opsiyonunda kurulmuştur. Programımız yukarıda belirtilen şekilde önce Süt ve Ürünleri Programı adıyla 1996-1997 yılında eğitim-öğretim faaliyetlerine örgün ve ikinci öğretim olmak üzere başlamış ve 2006-2007 eğitim öğretim yılına kadar faaliyetlerini sürdürmüştür. Sonrasında 2009-2010 yılında bugünkü adı olan Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı adını alarak 17 yıldır örgün eğitim-öğretimine devam etmektedir. 2009-2010 yılında ikinci öğretim programı da açılmış ve 2013-2014 yılında ikinci öğretim programı sonlandırılmıştır.

Programımız eğitim öğretim faaliyetlerine 2019-2020 Eğitim-Öğretim yılı Bahar dönemine kadar yüz yüze devam etmiştir ancak Mart 2020 Covid-19 Pandemisinin başlamasıyla birlikte çevrimiçi online eğitim-öğretime geçilmiştir. Salgın sebebiyle 2020-2021 Eğitim-Öğretim yılı çevrimiçi eğitim ile sürdürülmüştür. 2021-2022 eğitim-öğretim yılında yüz yüze eğitim-öğretime tekrar başlanmıştır. 2022-2023 eğitim-öğretim yılında 6 Şubat depremlerinin yaşanması sebebiyle Bahar yarıyılı çevrim içi eğitim-öğretim ile tamamlanarak, 2023-2024 eğitim-öğretim yılı itibariyle tekrar yüz yüze eğitim öğretime dönülmüştür.

Önceki Değerlendirmede Raporlanan yetersizliklerin ve gözlemlerin giderilmesi amacıyla alınan önlemler

Program MEDEK tarafından ilk kez değerlendirilecektir.

B. Değerlendirme Özeti

Ölçüt 1. Öğrenciler

1.1.1. Programa hangi süreç/ler ile öğrenci kabul edildiğini açıklayınız.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programına Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS), Kurumlar Arası Yatay Geçiş, Kurum İçi Yatay Geçiş, Merkezi Yerleştirme Puanı ile (Ek Madde 1) Yatay Geçiş, ÖSYM tarafından yapılan “Türkiye Yurt Dışından Öğrenci Kabul Sınavı (TR-YÖS) yöntemleri ile öğrenci kabul edilmektedir.

-ÖSYM tarafından yapılan YKS sınavı ile öğrenci kabulü:

Yüksek Öğretim Kurumları Sınavı (YKS) ile Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programına öğrenci kayıt kabul süreci aşağıda yer almaktadır.

Ön lisans öğretimine alınacak öğrenci sayıları ve giriş koşulları, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Bölüm Kurulu kararıyla kontenjan önerilerinin belirlenerek Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kuruluna bildirilmesi, sonrasında Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulunun önerisi ve Bursa Uludağ Üniversitesi Senatosunun kararı doğrultusunda Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından belirlenmektedir.

Program kontenjanının belirlenme süreci aşağıdaki gibi olmaktadır:

- ✓ İlgili program için YÖK tarafından öğrenci kontenjan taleplerinin üniversitelere bildirilmesi
- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından kontenjan talep değişikliklerine ilişkin tabloların birimlerden istenmesi](#)
- ✓ [Karacabey Meslek Yüksekokulu yönetiminin programlardan kontenjan taleplerini istemesi](#)
- ✓ [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı’ndan Gıda İşleme Bölüm Kurulu kararıyla kontenjan önerilerinin belirlenerek Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kuruluna bildirilmesi](#)
- ✓ Öğrenci kontenjan talep ve değişikliklerinin Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu Kararı ile belirlenip Bursa Uludağ Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına iletilmesi
- ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulu tarafından iletilen kontenjan taleplerinin, Bursa Uludağ Üniversitesi Öğrenci İşleri ve Eğitimi Yürütme Kurulu (ÖYÜK) / Bursa Uludağ Üniversitesi Senatosunda görüşülmesi
- ✓ Bursa Uludağ Üniversitesi tarafından alınan kararların ÖSYM’ye bildirilmesi ve ÖSYM kılavuzunda kontenjanların yayınlanması.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı ile ilgili öğrenci kontenjanının belirlenmesinin ardından ÖSYM tarafında YKS gerçekleştirilmektedir. [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programına Temel Yeterlilik Testi \(TYT\)](#) puan türü ile öğrenci alımı yapılmaktadır. Öğrencilerin Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programına kabulü için YKS sınavına girerek TYT puanına sahip olmaları, YKS tercih dönemi sürecinde Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programını tercih etmiş olmaları ve kayıt sırasında başka bir yükseköğretim kurumunda örgün veya ikinci öğretim ön lisans programına kayıtlı olmamaları gerekmektedir.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programına girmeye hak kazanan öğrenciler Yüksek Öğretim Kurumu (YÖK), ÖSYM ve Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü tarafından 2547 sayılı kanun kapsamında Yükseköğretim Kanunun Eğitim ve Öğretim ile İlgili Yükseköğretime Giriş Maddeleri uyarınca belirlenmiş, istenen gerekli belgeler ile her yıl belirlenen ve ilan edilen tarihlerde kayıtlarını yaptırmaktadır. Bu süreç Bursa Uludağ Üniversitesi’nde [“Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği”](#)ndeki “Kayıt, Kabul, Kayıt Yenileme ve Katkı Payı ile İlgili Esaslar’a” göre yürütülmektedir.

-Yatay Geçiş Yöntemleri (Kurumlar Arası Yatay Geçiş, Kurum İçi Yatay Geçiş, Merkezi Yerleştirme Puanı ile (Ek Madde 1) Yatay Geçiş) ile öğrenci kabulü:

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programına YKS sınavı haricinde Yatay Geçiş ile öğrenci kabul edilmektedir. Bu çerçevede [“Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal İle Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik”](#) ilkeleri kapsamında Kurumlar Arası Yatay Geçiş, Kurum İçi Yatay Geçiş, Merkezi Yerleştirme Puanı ile (Ek Madde 1) Yatay Geçiş yöntemleri ile Yatay Geçiş kabulü gerçekleştirilmektedir.

Bursa Uludağ Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire Başkanlığının birimlerden kontenjan talep etmesi ile Yatay Geçiş süreci başlamaktadır. Karacabey Meslek Yüksekokulu tarafından iletilen kontenjan sayıları, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından güz ve bahar yarıyılı öncesinde Yatay Geçiş başvuru koşulları, başvuru ve değerlendirme takvimi bilgilerini içerecek şekilde Bursa Uludağ Üniversitesi [web sitesinde](#) yayınlanmaktadır. Başvurular “[Bursa Uludağ Üniversitesi Yatay Geçiş Başvuru Sistemi](#)” üzerinden alınarak değerlendirilmektedir. Başvuru takviminin sona ermesinden sonra Karacabey Meslek Yüksekokulu Öğrenci İşleri Birimi başvuru yapan adayların sisteme yüklemiş oldukları belgeleri ve bilgileri kontrol ederek, mevcut durumuna göre onay veya ret vererek adayın değerlendirmesini [Karacabey Meslek Yüksekokulu Yatay Geçiş ve İntibak Komisyonuna](#) iletmektedir. Yatay Geçiş ve İntibak komisyonu üyeleri, aday ile ilgili bilgi ve belgeleri kontrol ederek, adayın TYT puanının YKS sınavına girdiği yıl itibarıyla Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı taban puanından yüksek olması ve yatay geçiş yapılabilecek süreler içerisinde olmasına dikkat ederek onay veya ret vermektedirler. Eğer başvuru sayısı kontenjan sayısının üzerinde ise adaylar TYT puanlarına göre sıralanmaktadır. Yatay geçiş ile kabul edilmeye hak kazanan adaylar Karacabey Meslek Yüksekokulu [web sitesinde ilan](#) edilmektedir. Öncesinde duyurulmuş olan tarihler arasında kayıt yaptıran adayların daha önce almış oldukları dersler ve kazanılmış kredileri Karacabey Meslek Yüksekokulu Yatay Geçiş ve İntibak Komisyonu tarafından değerlendirilmektedir. İlgili değerlendirme süreci Ölçüt 1.3. altında aktarılmaktadır.

-Yurtdışından öğrenci kabulü:

Programımıza yurt dışından öğrenci kabul kontenjanlarına başvurular kapsamında kabul edilen sınav sonuçlarından biri de Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan “Türkiye Yurt Dışından Öğrenci Kabul Sınavı (TR-YÖS)”dır.

Sınava ilişkin ayrıntılı bilgiler, başvuru kılavuzu, başvuru koşulları ve önemli tarihlere ÖSYM’nin <https://tryos.osym.gov.tr/> internet adresinde ve Bursa Uludağ Üniversitesi [ULUYÖS web sayfasından](#) ulaşılabilmektedir. Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi programına yurtdışından öğrenci kabulü [Bursa Uludağ Üniversitesi Yurt Dışından veya Yabancı Uyruklu Öğrenci Kabulü Hakkında Yönerge](#)’si doğrultusunda ve ULUYÖS web sitesindeki [başvuru kılavuzu](#) esas alınarak gerçekleştirilmektedir.

-Çift Anadal ve Yan Dal İle Öğrenci Kabulü:

Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, öğrencilerinin akademik gelişimlerini desteklemek ve disiplinler arası eğitim olanaklarını artırmak amacıyla çift anadal ve yandal programlarına önem vermektedir. Bu kapsamda programda gerekli düzenlemeler yapılmıştır.

Çift Anadal:

Karacabey Meslek Yüksekokulunda Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı ile Gıda Teknolojisi Programı arasında [Çift Anadal](#) programından yararlanmak isteyen öğrenciler için 2026-2027 Eğitim Öğretim yılından itibaren geçerli olmak üzere [Bölüm Kararları ve Yönetim Kurulu kararları](#) alınmıştır.

Yandal

Karacabey Meslek Yüksekokulunda Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı ile Gıda Teknolojisi Programı arasında [Yandal](#) programından yararlanmak isteyen öğrenciler için 2026-2027 Eğitim Öğretim yılından itibaren geçerli olmak üzere [Bölüm Kararları ve Yönetim Kurulu kararları](#) alınmıştır.

Ölçüt 1.1.1 için gerekli kanıtlar:

- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından kontenjan talep değişikliklerine ilişkin tabloların birimlerden istenmesi](#)
- ✓ [Karacabey Meslek Yüksekokulu yönetiminin programlardan kontenjan taleplerini istemesi](#)
- ✓ [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı’ndan Gıda İşleme Bölüm Kurulu kararıyla kontenjan önerileri](#)

- ✓ [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programına Temel Yeterlilik Testi \(TYT\)](#)
- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği](#)
- ✓ [Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik](#)
- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi web sitesi](#)
- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Yatay Geçiş Başvuru Sistemi](#)
- ✓ [Karacabey Meslek Yüksekokulu web sitesi](#)
- ✓ [Karacabey Meslek Yüksekokulu Yatay Geçiş ve İntibak Komisyonu](#)
- ✓ [ÖSYM'nin https://tryos.osym.gov.tr/](#)
- ✓ [ULUYÖS web sayfasından](#)
- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Yurt Dışından veya Yabancı Uyruklu Öğrenci Kabulü Hakkında Yönerge](#)
- ✓ [ULUYÖS web sitesindeki başvuru kılavuzu](#)
- ✓ [Çift Anadal ve yandal koşulları](#)
- ✓ [Çift anadal ve yandal Bölüm Kararları ve Yönetim Kurulu kararları](#)

1.1.2. Tablo 1.1'i son iki yıl için doldurunuz. (Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümünü takım üyelerine sunulmalıdır.)

Tablo 1.1. Öğrencilerin Üniversite Giriş Sınav Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl	Öğrenci sayısı		Yerleşme puanı		Sınav başarı sırası	
	Kontenjan	Kayıt yaptıran	En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
Geçerli Yıl (2025-2026)	31	30*	323.03464	261.23922	606759	1378109
Bir önceki yıl (2024-2025)	31	28**	274.07503	245.08915	1253924	1738744
*24 öğrenci ÖSS sınavı ile kayıt, 6 öğrenci ise ÖSS ek kontenjan ile kayıt yaptırmıştır.						
**23 öğrenci ÖSS sınavı ile kayıt, 5 öğrenci ise ÖSS ek kontenjan ile kayıt yaptırmıştır.						

Programımıza yerleşme puanı ve programa yerleşen öğrencilerin sınav başarı sırası yıllara göre artış göstermiştir. Veriler incelendiğinde 2025-2026 yılında bir önceki yıla kıyasla en yüksek yerleşme puanı 48,95961 puan, en düşük yerleşme puanı 16,15007 puan artmıştır. Bu artış öğrencilerin sınav başarı sıralarına da yansımıştır. 2025-2026 yılında programa kayıt yaptıran en yüksek puanlı öğrencinin başarı sırası 647.165 kişi, programa kayıt yaptıran son öğrencinin sınav başarı sırası 360.635 kişi daha öndedir. Ayrıca programımız [2024 YKS](#) yerleştirme sonuçlarına göre Türkiye'deki toplam 13 program arasında 4. sırada, [2025 YKS](#) sonuçlarına göre ise toplam 14 program arasında 2. sıra yer alarak bir önceki yıla göre 2 sıra birden yükselmiştir. Bu veriler YKS sınavında önceki yıllara göre programımızın daha başarılı öğrenciler tarafından tercih edilmeye başlandığını göstermektedir. Bunun nedenleri arasında güçlü akademik kadromuz, Türkiye'de ön lisans düzeyinde süt ve süt hayvancılığı alanında uluslararası kongreler düzenleyen tek program olmamız, programın kurulduğu günden itibaren geliştirdiğimiz güçlü üniversite-sanayi iş birliklerimizin başarıyla sürdürülmesinin etkili olduğu düşünülmektedir. Tüm bu gerçekleştirdiğimiz kongre, üniversite-sanayi iş birliklerimiz vb. faaliyetlerimiz Karacabey Meslek Yüksekokulunun sosyal medya hesaplarında ([LinkedIn](#), [Facebook](#), [Instagram](#), [X](#) ve [TikTok](#)) duyurulmakta ve potansiyel aday öğrencilerimizin de dikkatini çekmektedir.

Bunlara ilave olarak, bu başarının sebeplerini araştırmak ve 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Güz döneminde programa kesin kayıt yaptıran öğrencilerin (n=29) sosyodemografik özelliklerini, eğitim geçmişlerini, programa yerleşme şekillerini, programdan beklentilerini ve destek ihtiyaçlarını belirlemek amacıyla "[yeni öğrenci tanıma anketi](#)" yapılmasına karar verilmiştir. Bu amaçla anket, program 1. sınıf öğrencilerine (katılım sayısı n=14, katılım oranı= %48,27) yönelik uygulanmıştır. Anket sonuçlarına göre ilgili dönemde %78,6 kadın, %21,4 erkek öğrenci programa kayıt yaptırmıştır. Bu öğrencilerin %85,7'si 18-20 yaş aralığında, %7,1'i 21-23 yaş aralığında, %7,1'i 24-26 yaş aralığındadır. Öğrenciler Bursa (%42,86), İzmir (%14,3), Balıkesir (%7,1), Tekirdağ (%7,1), Konya (%7,1), Gaziantep (%7,1), Mardin (%7,1) ve Kars (%7,1) illerinden gelmiştir. Öğrencilerimizin hiçbirinin özel gereksinimi bulunmamaktadır.

Programa kayıt %92,9 YKS genel kontenjan ile, %7,1 kurum içi yatay geçiş yöntemi ile gerçekleşmiştir. Özel gereksinim, 34 yaş üstü kadın, şehit/gazi yakını, depremzede ve yabancı uyruklu kontenjanlarını kullanarak programa kayıt yaptıran öğrenci bulunmamaktadır. Programa yeni kayıt yaptıran öğrencilerimizin %64,9'u Anadolu lisesi, %35,7'si meslek lisesi (gıda/tarım/hayvancılık) mezunudur. Anketin uygulandığı öğrenci grubu lise bilgi düzeylerine göre, Temel Matematik, Kimya, Biyoloji/Mikrobiyoloji alanlarında kendilerini “kısmen yeterli”, Laboratuvar Uygulamaları alanında ise “yeterli” görmektedir. Öğrencilerimizin %14,3'ü (n=2) daha önce bir yükseköğretim kurumunda öğrenim gördüğünü beyan etmiş, bunların 1'inin ön lisans (kayıt sildirme), 1'inin lisans (mezun) olduğu belirlenmiştir. Gıda sektörüne ilgi, süt ve süt ürünleri sanayisinin yaygınlığı, mezuniyet sonrası iş olanaklarının öğrencilerin programı tercih etme sebeplerinin başında geldiği belirlenmiştir. Öğrencilerimizin mezuniyet sonrası hedefleri sorulduğunda %64,3'ünün süt ve süt ürünleri işletmelerinde çalışmak, %14,3'ünün kendi işletmesini kurmak, %7,1'inin aile işletmesini geliştirmek/çalışmaya devam etmek, %7,1'inin gıda sektöründe farklı bir alanda çalışmak olduğu ve %7,1'inin ise kararsız olduğu görülmüştür. Öğrenciler eğitim sürecinde en çok staj ve iş yeri bulma desteğine (%50) ihtiyaç duymaktadır. Ayrıca öğrencilerin %21,4'ü burs ve maddi desteğe, %7,1'i akademik danışmanlığa, %7,1'i laboratuvar uygulamalarında ek desteğe ihtiyaç duyabileceklerini belirtmişlerdir. Öğrencilerin %14,3'ü destek ihtiyacı olmadığını belirtmiştir. Öğrencilerin programdan mezun olduktan sonra en önemli beklentileri istihdam edilmek ve süt sektöründe kendileri geliştirmiş olmaktır. Öğrenci geri bildirimlerine göre, program genel olarak yeterli ve başarılı bulunmakla birlikte, özellikle laboratuvar olanaklarının ve ders içi etkileşimin artırılması, uygulamalı eğitimlerin güçlendirilmesi, daha fazla teknik gezi ve seminer düzenlenmesi ve derslerin daha disiplinli yönetilmesi yönünde geliştirme önerileri öne çıkmıştır.

Ölçüt 1.1.2 için Kanıtlar:

- ✓ [Tablo 1.1. Öğrencilerin Üniversite Giriş Sınav Derecelerine İlişkin Bilgi](#)
- ✓ Programımız [2024 YKS](#) yerleştirme sonuçları
- ✓ Programımız [2025 YKS](#) sonuçları
- ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulunun sosyal medya hesapları ([LinkedIn](#), [Facebook](#), [Instagram](#), [X](#) ve [TikTok](#))
- ✓ [Yeni öğrenci tanıma anketi](#)

- 1.2. **Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayılarıyla, bu öğrenciler ile ilgili göstergelerin (YKS puanı, kontenjan doluluk oranı, taban tavan puanlar, özel koşullar vb.) yıllara göre değişiminin bir değerlendirmesini veriniz. Tablo 1.2'yi son iki yıl için doldurunuz. (Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.)**

Tablo 1.2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl	Kayıtlı Öğrenci		Mezun Öğrenci Sayısı
	1.Sınıf	2.Sınıf	
Geçerli Yıl (2025-2026)	29	81	3*
Bir önceki Yıl (2024-2025)	28	51	10

*ÖDR'nin sisteme yüklenmesi sırasında henüz 2025-2026 yılı mezunlarının netleşmemesi nedeniyle Güz döneminden itibaren ara dönemde mezun olanların sayısı işlenmiştir.

Bursa'nın Karacabey ilçesi, ülkemizdeki tarım ve hayvancılık alanında sektörünün kalbinde yer alan bir konumdadır. Süttaş, Nestle, Eker, Sek, Teksüt, Feyz Çiftliği, Sarten gibi süt ürünleri sektöründe öncü firmaların fabrika merkezleri Karacabey ve civarında bulunmaktadır. Bu durum bölgeyi sektörel istihdam açısından cazip hale getirmektedir. Bölgedeki firmalar ile programımızın üniversite-sanayi iş birliği çerçevesinde protokolleri bulunmaktadır (Ölçüt 1.6'da ayrıntılı verilmiştir). SÜTAŞ ile uzun yıllardır süren protokolümüz sayesinde mezunlarımıza istihdam garantisi, özel staj ve iş yeri eğitimi kontenjanı, başarı bursu gibi imkanlar sunulmaktadır. Bu protokolün ayrıcalıkları [Bologna bilgi paketinde program olanakları kısmında](#) ve [yüksekokul web-sitesinde sektör ilişkileri sekmesi altındaki burs sekmesinde](#) anlatılmaktadır. Programımızın güçlü üniversite-sanayi iş birlikleri, YKS tercih sürecinde aday öğrencilerimiz için tercih sebebi olmakta ve kontenjanlarımıza %90'ın üzerinde doluluk ile kayıt gerçekleşmektedir.

Başarılı öğrencilerimiz (GANO 2,5 ve üzeri) 2. sınıfın güz döneminden itibaren iş yeri eğitimi dersi kapsamında haftada 2 gün (perşembe ve cuma günleri) [program staj kriterlerine uygun işletmelerde](#) çalışmaktadır. İş yeri ve öğrencinin memnuniyetine göre aynı işletmede öğrenciler yaz stajlarına da devam etmektedir. Bu nedenle 2. sınıfın sonunda staj öğrenimi gördükleri için mezun sayılarımızda düşüş görülmüştür. Bu durumu düzeltmek için 2025-2026 eğitim öğretim yılından itibaren öğrencileri 1. sınıfın sonunda staj yapmaları için teşvik etmek ve bilgilendirmek amacıyla periyodik olarak staj danışmanlık toplantıları gerçekleştirilmeye başlanmıştır. [Sürekli İyileştirme formu](#) doldurularak iyileştirmenin gerçekleşmesi takip edilmektedir.

Programımız Ölçüt 1.1’de de belirtildiği gibi YKS TYT puan türü ile öğrenci kabul etmektedir. Bu durum alan ayrımı yapılmaksızın (eşit ağırlık, sözel, sayısal) lise düzeyinde farklı alanlarda eğitim görmüş öğrencilerin programa kayıt yaptırmasına yol açmaktadır. Bu da özellikle zorunlu dersler arasında yer alan Temel Matematik dersinde başarısızlık oranlarının artmasına ve buna bağlı olarak mezun öğrenci sayısının olumsuz etkilenmesine neden olmaktadır. Öğrencilerden alınan geri bildirimler (1.11’de anlatılmıştır) ve elde edilen gözlemler doğrultusunda sorunun çözümü için düzeltici faaliyet olarak, dersin müfredatının ve kapsamının güncellenmesi düşünülmüştür. Ayrıca, [09.01.2026 ve 14.01.2026 tarihlerinde yapılan danışma komiteleri toplantılarında](#) dış paydaşlarımızdan gelen önerilerin de bu yönde olduğu görülmüştür. Bu durumun düzeltilmesi için öğrencilerin mesleki hayatlarında daha sık karşılaştıkları problemlerin, matematiksel işlemlerin anlatıldığı Mesleki Matematik adı altında bir ders açılmasının uygun olacağına karar verilmiştir.

Ölçüt 1.2 için Kanıtlar:

- ✓ [Tablo 1.2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun Sayıları](#)
- ✓ [Bologna bilgi paketi program olanakları kısmı](#)
- ✓ [Yüksekokul web-sitesi sektör ilişkileri sekmesi altındaki burs sekmesi](#)
- ✓ [Program staj kriterleri](#)
- ✓ [Sürekli İyileştirme formu](#)
- ✓ [09.01.2026 ve 14.01.2026 tarihli danışma komiteleri toplantıları](#)

- 1.3. **Öğrenci kabul süreçlerine ilişkin (özel yetenek sınavı, yatay geçiş, çift anadal, yandal ve uluslararası öğrenci kabulü vb.) uygulamalar ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikaları özetleyiniz ve bu politikaların nasıl uygulandığını açıklayınız. Tablo 1.3’ü son iki yıl için doldurunuz. (Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.)**

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programına Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS), Kurumlar Arası Yatay Geçiş, Kurum İçi Yatay Geçiş, Merkezi Yerleştirme Puanı ile (Ek Madde 1) Yatay Geçiş, [ÖSYM tarafından yapılan “Türkiye Yurt Dışından Öğrenci Kabul Sınavı \(TR-YÖS\)”](#) yöntemleri ile öğrenci kabul edilmektedir. Programımıza öğrenci kabulü [“Yükseköğretim Kurumlarında Ön Lisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yandal ile Kurumlar arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik”](#) hükümlerine göre olmaktadır. Programımıza özel yetenek sınavı ile öğrenci kabulü edilmemektedir. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı ön lisans programı olması sebebiyle dikey geçiş (DGS) ile öğrenci almamaktadır.

Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulundan mezun olan ve Dikey Geçiş Sınavı (DGS) ile bir lisans programını kazanan öğrenciler, önlisans eğitim-öğretimi sırasında almış oldukları derslerden muafiyet elde etmek amacıyla başvuruda bulunabilmektedir. Başvuruda bulunan öğrencilere transkriptlerinde yer alan derslerin içerikleri basılı olarak imzalı ve mühürlü şekilde teslim edilmektedir.

Programımız mezunlarının Dikey Geçiş Sınavı (DGS) ile lisans programlarına geçiş durumlarının izlenmesi amacıyla çalışmalar yürütülmektedir. Mezun iletişimi kapsamında [Meslek Yüksekokulları Mezun Takip Sistemi](#) de Haziran 2024 itibariyle devreye alınmıştır. Mezun takip sisteminin yakın zamanda aktif hale getirilmiş olması nedeniyle geçmiş yıllara ait DGS yerleşme verilerine henüz sistematik olarak ulaşılamamıştır. Mevcut durumda 24 mezunumuz sisteme kayıtlıdır ve bu mezunlardan bir tanesi lisans eğitimine devam ettiğini beyan etmiştir. Bu kapsamda [mezun iletişim anketi](#) uygulanmıştır. Ankete şu ana kadar [14 öğrenci katılmış](#) ve katılanlar arasında DGS ile bir lisans programına devam ettiğini beyan eden

bulunmamaktadır. Ayrıca geçmiş dönem mezunlarına ulaşılabilmesi amacıyla çeşitli iletişim kanalları kullanılarak mezun veri tabanının güncellenmesine yönelik çalışmalar sürdürülmektedir. Elde edilecek veriler doğrultusunda mezunların lisans eğitimine geçiş oranları, tercih ettikleri programlar ve kariyer gelişimleri düzenli olarak izlenerek programın iyileştirme süreçlerinde kullanılacaktır.

Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, diğer kurumlardan alınmış olan dersleri, [Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal İle Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik](#) hükümlerine, [Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönerge](#) ve Bursa [Uludağ Üniversitesi Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesi](#) hükümlerine göre değerlendirmektedir. İlgili yönetmelik ve yönergeler göre, Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi programına yapılan başvurulara istinaden öğrencilerin diğer kurumlardan almış oldukları dersler [Yatay Geçiş, Muafiyet ve İntibak Komisyonu](#) tarafından incelenmektedir. AKTS, ders adı ve ders içeriği açısından uygun olan dersler, mevcut ders planındaki dersler ile eşleştirilmekte ve öğrenci uygun görülen derslerden muaf olmaktadır.

Yatay geçiş ile öğrenci kabul süreci:

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Kurumlar Arası Yatay Geçiş, Kurum İçi Yatay Geçiş, Merkezi Yerleştirme Puanı ile (Ek Madde 1) Yatay Geçiş ile öğrenci kabul etmektedir.

Bursa Uludağ Üniversitesi [Öğrenci İşleri Daire Başkanlığının birimlerden kontenjan talep etmesi](#) ile Yatay Geçiş süreci başlamaktadır. [Karacabey Meslek Yüksekokulu bölümlerden kontenjan önerilerini](#) istemekte ve [bölüm kurulları tarafından iletilen kontenjan sayıları](#) Karacabey Meslek Yüksekokulu yönetim kurulu kararıyla Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına gönderilmektedir. Bursa Uludağ Üniversitesi senatosu tarafından onaylanan kontenjanlar ([Ek Madde 1, Kurumlar arası, Kurumiçi yatay geçiş](#)), güz ve bahar yarıyılı öncesinde Yatay Geçiş başvuru koşulları, başvuru ve değerlendirme takvimi bilgilerini içerecek şekilde Bursa Uludağ Üniversitesi web sitesinde yayınlanmaktadır. Başvurular “[Bursa Uludağ Üniversitesi Yatay Geçiş Başvuru Sistemi](#)” üzerinden alınarak değerlendirilmektedir. Başvuru takviminin sona ermesinden sonra Karacabey Meslek Yüksekokulu Öğrenci İşleri Birimi başvuru yapan adayların sisteme yüklemiş oldukları belgeleri ve bilgileri kontrol ederek, mevcut durumuna göre onay veya ret vererek adayın değerlendirmesini Karacabey Meslek Yüksekokulu Yatay Geçiş ve İntibak Komisyonuna iletmektedir. Yatay Geçiş ve İntibak komisyonu üyeleri, aday ile ilgili bilgi ve belgeleri kontrol ederek, adayın TYT puanının YKS sınavına girdiği yıl itibarıyla Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı taban puanından yüksek olması ve yatay geçiş yapılabilecek süreler içerisinde olmasına dikkat ederek onay veya ret vermektedirler. Eğer başvuru sayısı kontenjan sayısının üzerinde ise adaylar TYT puanlarına göre sıralanmaktadır. Yatay geçiş ile kabul edilmeye hak kazanan adaylar [Karacabey Meslek Yüksekokulu web sitesinde](#) ilan edilmektedir. Öncesinde duyurulmuş olan tarihler arasında kayıt yaptıran adayların daha önce almış oldukları dersler ve kazanılmış kredileri [Karacabey Meslek Yüksekokulu Yatay Geçiş ve İntibak Komisyonu](#) tarafından değerlendirilmektedir. Programımıza yatay geçiş ile gelen bir öğrenciye ait [örnek süreç](#) kanıtlarda sunulmuştur.

Çift anadal, yandal ile öğrenci kabul süreci:

Programda okulumuzdaki Gıda Teknolojisi Programıyla ortak olarak çift anadal ve yandal uygulamaları ile ilgili [Bölüm Kurulu kararı](#) 07.04.2026 tarihinde alınarak Müdürlüğe bildirilmiş ve [08.05.2026 tarihinde İç Paydaş toplantısında](#) karar alınarak bu uygulamalar ile ilgili süreç [23.06.2026 tarihli senato kararı](#) ile kesinleşerek yürürlüğe girmiştir.

Tablo 1.3 Yatay Geçiş, Çift Anadal, Yandal Yapan Öğrenci Sayıları¹

Akademik Yıl	Yatay Geçiş	Çift Anadal	Yandal
Geçerli yıl (2025-2026)	1	-	-
Bir önceki yıl (2024-2025)	3	-	-

¹ Gelen ve giden öğrencilerin sayıları toplam olarak verilecektir.

Üniversitemiz MEYOK koordinatörlüğünce alınan kararlar ve [süreçe ilişkin kurallar](#) aşağıda belirtildiği gibidir:

Çift anadal programı ve başvuru şartları

- ✓ Çift anadal, başarı şartını ve diğer koşulları sağlayan öğrencilerin aynı yükseköğretim kurumunun iki diploma programından eş zamanlı olarak ders alıp, iki ayrı diploma alabilmesini sağlayan programdır.
- ✓ "[Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ve Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılmasına İlişkin Yönergesi](#)"nde belirtilen koşulları yerine getiren başarılı lisans öğrencilerine ikinci anadalda Çift Anadal Lisans Diploması verilir. Çift Anadal Programı önlisans programlarında 120 AKTS, lisans programlarında ise 240 AKTS'den oluşur.
- ✓ Her eğitim-öğretim yılı başında belirlenen Çift Anadal kontenjanları ve kayıt tarihleri BUÜ internet sayfasında ilan edilir. Öğrenciler Çift Anadal Programına aşağıdaki şartlar kapsamında başvuru yapabilir:
 - ✓ Öğrenci ikinci anadal diploma programına, anadal lisans diploma programında en erken üçüncü yarıyılın başında, en geç ise dört yıllık programlarda beşinci yarıyılın başında, beş yıllık programlarda yedinci yarıyılın başında, altı yıllık programlarda ise dokuzuncu yarıyılın başında, **anadal önlisans diploma programında en erken ikinci yarıyılın başında, en geç ise üçüncü yarıyılın başında başvurabilir.**
 - ✓ Başvuru anında anadal diploma programındaki GANO'su 4.00 üzerinden en az 2.72 olan ve anadal diploma programının ilgili sınıfında başarı sıralaması itibari ile ilk %20'sinde bulunan öğrenciler çift anadal diploma programına başvurabilirler.
 - ✓ Anadal diploma programındaki GANO'su 4.00 üzerinden en az 2.72 olan ancak anadal diploma programının ilgili sınıfında başarı sıralaması itibari ile ilk %20'sinde yer almayan öğrencilerden çift anadal yapılacak programın ilgili yıldaki taban puanından az olmamak üzere puana sahip olanlar da çift anadal programına başvurabilirler.
 - ✓ Öğrencinin çift anadal diploma programına başvurabilmesi için başvuru yaptığı yarıyıla kadar anadal diploma programında sorumlu olduğu tüm dersleri başarmış olması gerekir.
 - ✓ Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen diploma programlarına kaydolan öğrenciler, talepte bulunmaları halinde yine Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenecek programlarda çift anadal eğitimi yapabilir. Bu programlar arasında yapılacak çift anadal eğitim ve öğretiminde a, b, c ve ç fıkralarında yer alan kısıtlamalar uygulanmaz.
 - ✓ Kısmen veya tamamen yabancı dille eğitim veren ve zorunlu yabancı dil hazırlık sınıfı uygulayan programlara yapılacak başvurularda öğrencinin ilgili yabancı dilde hazırlık sınıfını başarmış veya [Bursa Uludağ Üniversitesi Yabancı Diller Yüksekokulu Yabancı Dil Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinde](#) belirlenen sınavlardan istenen puanları almış olması gerekir.
 - ✓ Özel Yetenek sınavı ile öğrenci alan diploma programlarına yapılacak başvurularda, yetenek sınavından başarılı olma şartı aranır.
 - ✓ Öğrencinin başvurduğu yarıyıla kadar herhangi bir disiplin cezası almamış olması gerekir.
 - ✓ Öğrencilerin Çift Anadal Programına kabul işlemleri, belirlenen kontenjanlar dâhilinde oluşturulacak GANO sıralamasına göre ilgili bölümün önerisi üzerine, birim yönetim kurulu onayı ile yapılır.
 - ✓ Çift Anadal Programından kaydı silinen öğrenci, aynı programa çift anadal eğitimi kapsamında tekrar başvuru ve kayıt yaptıramaz.

Başarı ve mezuniyet

- ✓ Çift Anadal Programına kayıtlı öğrencinin programı tamamlayabilmesi için en az 240 AKTS ders karşılığına denk gelen İkinci Anadal Müfredatında sorumlu olduğu tüm dersleri başarmış olması gerekir.
- ✓ Kayıtlı olduğu Anadal Programından mezun olan ve İkinci Anadal Programını da 4.00 üzerinden en az 2.00 genel not ortalaması ile tamamlayan öğrenciye İkinci Anadal Lisans Programının diploması verilir.
- ✓ Kayıtlı olduğu Anadal Programından mezuniyet hakkını elde etmeyen öğrenci İkinci Anadal Programından mezun sayılmaz ve lisans diploması verilmez.
- ✓ Çift Anadal öğrencileri İkinci Anadal Programında başarı sıralamasına dâhil edilir.

Kayıt silme ve ayrılma

- ✓ Öğrenci İkinci Anadal Programından kendi isteği ile kaydını sildirebilir.
- ✓ İkinci Anadal Programından mezuniyet koşullarını sağlayamadıkları için ilişkisi kesilen ancak bu yönergenin Yan Dal Başarı ve Mezuniyet koşullarını sağlayan öğrencilere anadal programındaki öğrenim süresi içinde talep etmeleri üzerine Yan Dal Programı Sertifikası verilir.
- ✓ Tüm çift anadal öğrenimi süresince öğrencinin anadal programındaki genel not ortalaması mahsus olmak üzere 4.00 üzerinden 2.50'ye kadar düşebilir. Anadal programındaki genel not ortalaması ikinci kez 4.00 üzerinden 2.72'nin altına düşen öğrencinin ikinci anadal diploma programından kaydı silinir.
- ✓ Dönemlik eğitim veren programlarda üst üste iki yarıyıl, yıllık eğitim veren programlarda ise bir yıl kayıt yenilemeyen öğrencinin ikinci anadal diploma programından kaydı silinir.
- ✓ Anadal diploma programından mezuniyet hakkını elde eden ancak ikinci anadal diploma programını bitiremeyen öğrencilerin [Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliğinin](#) ilgili maddelerinde belirtilen koşulları sağlamamaları halinde Üniversite ile ilişkisi kesilir.
- ✓ Çift anadal programından kaydı silinen öğrencilerin ikinci anadal programında başarılı oldukları ancak anadal programında yer almayan dersler, ilgili birim yönetim kurulu onayı ile genel not ortalamasına dâhil edilmeksizin not çizelgesinde ve diploma ekinde yer alır.

Yandal

Karacabey Meslek Yüksekokulunda Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı ile Gıda Teknolojisi Programı ve Süt ve Besi Hayvancılığı Programı arasında [Yandal](#) programından yararlanmak isteyen öğrenciler için 2026-2027 Eğitim Öğretim yılından itibaren geçerli olmak üzere [Bölüm Kararları ve Yönetim Kurulu kararları](#) alınmıştır. Üniversitemiz MEYOK koordinatörlüğünce alınan kararlar ve [süreçe ilişkin kurallar](#) aşağıda belirtildiği gibidir:

Yan dal programı ve başvuru şartları

- ✓ Yandal programı, bir diploma programına kayıtlı öğrencinin öngörülen şartları taşıması kaydıyla, aynı yükseköğretim kurumu içinde başka bir diploma programı kapsamında belirli bir konuya yönelik sınırlı sayıda dersi almak suretiyle, diploma yerine geçmeyen bir belge (yandal sertifikası) alabilmelerini sağlayan programdır.
- ✓ "Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ve Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılmasına İlişkin Yönergesi"nde belirtilen koşulları yerine getiren başarılı olan öğrencilerin ilgi duydukları bir yan alanda da bilgilendirilmelerini sağlamak amacıyla yan alan lisans sertifikası verilir.
- ✓ Yıllık eğitim veren programlarda dördüncü ve altıncı yarıyıllara kontenjan verilmez.
- ✓ **Önlisans programları için en az 20 AKTS, en fazla 30 AKTS' den,** lisans programları için ise en az 40 AKTS, en fazla 60 AKTS'den oluşur.
- ✓ Anadal programındaki GANO'su 4.00 üzerinden en az 2.50 olan öğrenciler yan dal programına başvurabilir.
- ✓ Öğrencinin yan dal programına başvurabilmesi için başvuru yaptığı yarıyıla kadar anadal diploma programında sorumlu olduğu tüm dersleri başarmış olması gerekir.
- ✓ Önlisans programlarında kayıtlı öğrenciler lisans programlarında açılan yan dal programlarına başvuru yapamaz.
- ✓ Öğrenci, yan dal programına, **anadal önlisans programının en erken üçüncü,** lisans programının ise en erken üçüncü, en geç altıncı yarıyılı başında başvurabilir.
- ✓ Özel Yetenek sınavı ile öğrenci alan diploma programlarına yapılacak başvurularda, yetenek sınavından başarılı olma şartı aranır.
- ✓ Kısmen veya tamamen yabancı dille eğitim veren ve zorunlu yabancı dil hazırlık sınıfı uygulayan programlara yapılacak başvurularda öğrencinin ilgili yabancı dilde hazırlık sınıfını başarmış veya Bursa Uludağ Üniversitesi Yabancı Diller Yüksekokulu Yabancı Dil Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinde belirlenen sınavlardan istenen puanları almış olması gerekir.
- ✓ Öğrencilerin Yan Dal Programına kabul işlemleri, belirlenen kontenjanlar dâhilinde oluşturulacak GANO sıralamasına göre ilgili bölümün önerisi üzerine, birim yönetim kurulu onayı ile yapılır.

Yan dal programının uygulanması

- ✓ Öğrencinin yan dal programında alması gereken dersler ve kredileri Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen Yükseköğretim Alan Yeterlilikleri dikkate alınarak ilgili bölümlerin ve birim

kurullarının önerisi üzerine senatonun onayı ile belirlenir. Senato tarafından onaylanan ders planları dışında ders alınamaz, alınması halinde iptal edilir.

- ✓ Yan Dal Programı öğrencisi yaz öğretiminden yararlanabilir.
- ✓ Yan Dal Programını yürüten bölüm tarafından gerekli görüldüğünde öğrenciye uygulamalı eğitim ve benzeri uygulamalar yaptırılabilir.
- ✓ Yan Dal Programı öğrencisi ek sınav haklarından yararlanamaz.

Başarı, mezuniyet ve kayıt silme

- ✓ Yan Dal Programı, öğrencinin kayıtlı olduğu Anadal Programındaki başarı durumunu etkilemez.
- ✓ Yan Dal Programı için ayrı transkript belgesi düzenlenir.
- ✓ Yan Dal programına devam edebilmesi için öğrencinin anadal programındaki GANO'sunun 4,00 üzerinden en az 2,50 olması şarttır. Bu koşulu yerine getiremeyen öğrencinin Yan Dal Programından kaydı silinir.
- ✓ Anadal Programından mezun olan ve Yan Dal Programını da en az 2,00 GANO ile tamamlayan öğrenciye Yan Dal Sertifikası verilir. Bu sertifika ile önlisans/lisans diploması için verilen hak ve yetkilerden yararlanılamaz.
- ✓ Yan Dal Programından ilişkisi kesilen öğrenci, aynı Yan Dal Programına tekrar kayıt yaptıramaz.
- ✓ Yan Dal Programı öğrencileri için başarı sıralaması uygulanmaz.
- ✓ Anadal Programından mezuniyet hakkını elde eden fakat Yan Dal Programını bitiremeyen öğrencilere, programı tamamlamaları için yan dal öğrenimi görülen birimin birim yönetim kurulu tarafından mezuniyetini takip eden eğitim-öğretim yılında dönemlik eğitim veren programlarda en fazla iki yarıyıl, yıllık eğitim veren programlarda ise bir yıl ek süre verilir. Verilen ek süre sonunda Yan Dal Programını tamamlayamayan öğrencinin Yan Dal Programından ilişkisi kesilir. Kullanılan ek sürede öğrenci, önlisans/lisans programlarında geçirdiği toplam süre göz önüne alınarak, Yan Dal Programının yürütüldüğü bölüm için belirlenen öğrenci katkı payını/öğrenim ücretini ödemeye devam eder.
- ✓ Yan dal programından dönemlik eğitim veren programlarda iki yarıyıl üst üste, yıllık eğitim veren programlarda ise bir yıl ders almayan öğrencinin bu programdan kaydı silinir.
- ✓ Yan dal programından kaydı silinen öğrencilerin başarılı oldukları ancak anadal programında yer almayan dersler, ilgili birim yönetim kurulu onayı ile genel not ortalamasına dâhil edilmeksizin not çizelgesinde ve diploma ekinde yer alır.

Uluslararası Öğrenci Kabul Süreci:

Programımıza yurt dışından öğrenci kabul kontenjanlarına başvurular kapsamında kabul edilen sınav sonuçlarından biri de Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan “Türkiye Yurt Dışından Öğrenci Kabul Sınavı (TR-YÖS)”dır.

Sınava ilişkin ayrıntılı bilgiler, başvuru kılavuzu, başvuru koşulları ve önemli tarihlere ÖSYM'nin <https://tryos.osym.gov.tr/> internet adresinde ve Bursa Uludağ Üniversitesi [ULUYÖS web sayfasından](#) ulaşılabilmektedir. Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi programına yurtdışından öğrenci kabulü [Bursa Uludağ Üniversitesi Yurt Dışından veya Yabancı Uyruklu Öğrenci Kabulü Hakkında Yönerge](#)'si doğrultusunda ve ULUYÖS web sitesindeki [başvuru kılavuzu](#) esas alınarak gerçekleştirilmektedir.

Programımızda 2025-2026 Eğitim-Öğretim yılında uluslararası öğrenci bulunmamaktadır.

Erasmus ve Orhun Öğrenci Değişim Programları ile öğrenci kabulü:

Erasmus+ Öğrenim ve Staj Hareketliliği:

Erasmus+ öğrenim ve staj hareketliliği yükseköğretim kurumunda kayıtlı öğrencinin, öğreniminin/stajının bir bölümünü kurumlararası anlaşma ile ortak olunan yurtdışındaki yükseköğretim kurumunda gerçekleştirmesidir. Faaliyet süresi her bir öğrenim kademesi için ayrı ayrı geçerli olmak üzere aynı akademik yıl içerisinde tamamlanabilecek 2 ile 12 ay (en az 60 en fazla 360 takvim günü) arasında bir süre olabilir. Öğrenim kademesi ön lisans, lisans, yüksek lisans ve doktora düzeylerini ifade eder.

Bursa Uludağ Üniversitesi'ne Erasmus+ öğrenim hareketliliği kapsamında **kabul edilecek öğrenciler için** başvuru süreci belirli dönemler arasında çevrimiçi olarak yürütülmektedir. Güz dönemi ve tam yıl başvuruları 15 Nisan–15 Haziran, bahar dönemi başvuruları ise 01 Eylül–30 Kasım tarihleri arasında UKEY sistemi üzerinden yapılır. Adayların başvuru yapabilmeleri için öncelikle kendi üniversiteleri tarafından resmi olarak aday gösterilmeleri (nomination) zorunludur; aday gösterilmeyen başvurular değerlendirilmeye alınmaz. Başvuru sürecinde adayların sisteme kaydolarak ilgili programı seçmeleri, gerekli bilgileri eksiksiz doldurmaları ve başvuru formunu imzalayıp sisteme yüklemeleri gerekmektedir. Ayrıca transkript, öğrenim anlaşması (Learning Agreement), pasaport kopyası ve dil yeterlilik belgesi gibi belgelerin eksiksiz şekilde sisteme yüklenmesi zorunludur. Ders seçimleri yapılırken üniversitenin sunduğu ders katalogları dikkate alınmalı ve gerekli durumlarda bölüm koordinatörleri ile iletişime geçilmelidir. Kabul edilen öğrencilerin Türkiye'ye giriş öncesinde uygun öğrenci vizesi almaları gerekmekte olup, vize ve yasal süreçlere ilişkin sorumluluk tamamen öğrencilere aittir. Bu kapsamda tüm başvuru, değerlendirme ve kabul işlemleri belirlenen takvim ve kurallar çerçevesinde yürütülmektedir. Program detayları Erasmus koordinatörlüğü [web sitesinde](#) verilmiştir.

Orhun Değişim Programı: Türk Devletleri Teşkilatı üyesi ve gözlemci ülkelerdeki yükseköğretim kurumları arasında öğrenci ve öğretim elemanı hareketliliğini teşvik eden bir değişim programıdır. Program, Türk dünyası üniversiteleri arasındaki akademik iş birliğini güçlendirmeyi, ortak kültürel bağları geliştirmeyi ve öğrencilerin farklı akademik ortamlarda eğitim deneyimi kazanmalarını amaçlamaktadır.

Programımızda 2025-2026 Eğitim-Öğretim yılı itibarıyla **Erasmus ve Orhun değişim programı kapsamında gelen öğrenci bulunmamaktadır.**

Ölçüt 1.3. için Kanıtlar:

- ✓ [ÖSYM tarafından yapılan Türkiye Yurt Dışından Öğrenci Kabul Sınavı \(TR-YÖS\)](#)
- ✓ [Yükseköğretim Kurumlarında Ön Lisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yandal ile Kurumlar arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik](#)
- ✓ [Meslek Yüksekokulları Mezun Takip Sistemi](#)
- ✓ [Mezun iletişim anketi](#)
- ✓ [Mezun İletişim Anketi sonuçları](#)
- ✓ [Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönerge](#)
- ✓ [Uludağ Üniversitesi Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesi](#)
- ✓ [Yatay Geçiş, Muafiyet ve İntibak Komisyonu](#)
- ✓ [Öğrenci İşleri Daire Başkanlığının yatay geçiş kontenjan talep yazısı](#)
- ✓ [Karacabey MYO yatay geçiş kontenjan talep yazısı](#)
- ✓ [Gıda İşleme bölüm kurulu kararı yatay geçiş kontenjanları](#)
- ✓ [BUÜ Senatosu tarafından onaylanmış Ek Madde 1 kontenjanları](#)
- ✓ [BUÜ Senatosu tarafından onaylanmış Kurumlar arası ve kurumiçi yatay geçiş kontenjanları](#)
- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Yatay Geçiş Başvuru Sistemi](#)
- ✓ [Karacabey Meslek Yüksekokulu web sitesi](#)
- ✓ [Yatay geçiş ile gelen örnek öğrenci süreci](#)
- ✓ [Çift anadal ve yandal kontenjanı için alınan 07.04.2026 tarihli Bölüm Kurulu kararı](#)
- ✓ [08.05.2026 tarihli İç Paydaş toplantı tutanağı](#)
- ✓ [23.06.2026 tarihli senato kararı](#)
- ✓ [Tablo 1.3 Yatay Geçiş, Çift Anadal, Yandal Yapan Öğrenci Sayıları](#)
- ✓ [Çift anadal ve yandal süreci kabul kuralları](#)
- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Yabancı Diller Yüksekokulu Yabancı Dil Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)
- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği](#)
- ✓ <https://tryos.osym.gov.tr/>
- ✓ [ULUYÖS web sayfası](#)
- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Yurt Dışından veya Yabancı Uyruklu Öğrenci Kabulü Hakkında Yönerge](#)
- ✓ [ULUYÖS web sitesindeki başvuru kılavuzu](#)

1.4. Önceki öğrenimlerin kredilendirilmesi ile ilgili süreçlerin nasıl işletildiğini açıklayınız.

Bursa Uludağ Üniversitesinde önceki öğrenimlerin kredilendirilmesi ile ilgili süreçler ["Uludağ Üniversitesi Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesi"](#) hükümlerine göre gerçekleştirilmektedir. Daha önce bir ön lisans veya lisans programını bitirmiş olan veya öğrenimini yarıda bırakmış olan öğrencilerin önceki öğrenimleri, Karacabey Meslek Yüksekokuluna sunmuş oldukları [dilekçe ve belgeler](#) ile değerlendirme sürecine alınmaktadır. Başvurunun yapılmasının ardından ilgili dilekçe ve belgeler [Karacabey Meslek Yüksekokulu Yatay Geçiş ve İntibak Komisyonuna](#) sunulmakta ve değerlendirmesi yapılmaktadır. Yatay Geçiş ve İntibak Komisyonu ilgili yönergedeki maddelere göre AKTS sayıları ve ders içeriklerini göre önceki öğrenimlerini değerlendirmektedir. Önceki öğrenim ile getirilen dersin AKTS sayısı [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Ders Planında](#) yer alan derslerden AKTS sayısı olarak eşit veya altında olanlar ve ders içeriği uygun olanlar ile eşleştirilmektedir. Yatay Geçiş ve İntibak Komisyonunca yapılan değerlendirmenin ardından muafiyet/intibak işlemleri ile ilişkili komisyon kararı Gıda İşleme Bölüm Başkanlığına iletilir. Gıda İşleme Bölüm Başkanlığı tarafından ["Bursa Uludağ Üniversitesi Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesi"](#) hükümlerine göre yapılan değerlendirme ve alınan [bölüm kurulu kararı](#) Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kuruluna sunulmakta ve karara bağlanmaktadır. [Yönetim kurulu kararının](#) alınmasının ardından ilgili önceki öğrenim bilgileri Öğrenci İşleri Birimi tarafından Öğrenci Otomasyonuna kaydedilmektedir.

Ölçüt 1.1.2’de anlatılan yeni öğrenci tanıma anketi sonuçlarının değerlendirilmesi sonucunda, yeni kayıt yaptıran öğrencilerimizden birinin lisans mezunu olduğu görülmüştür. Yapılan incelemede [öğrencinin](#), yüksekokulumuz web sitesinde yer alan duyurular doğrultusunda muafiyet ve intibak işlemleri için gerekli başvuruları zamanında gerçekleştirdiği ve daha önce almış olduğu Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II, Türk Dili I-II ve Yabancı Dil I-II derslerinden muaf tutulduğu tespit edilmiştir. Anket sonuçları, öğrencilerin muafiyet ve intibak süreçlerine ilişkin bilgilendirmelere erişebildiğini ve ilgili süreçleri etkin şekilde yürütebildiğini göstermiştir.

Ölçüt 1.4. için Kanıtlar:

- ✓ Bursa [Uludağ Üniversitesi Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesi](#)
- ✓ Muafiyet ve İntibak Gıda işleme [bölüm kurulu kararı](#)
- ✓ [Karacabey Meslek Yüksekokulu Yatay Geçiş ve İntibak Komisyonu](#)
- ✓ [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Ders Planı](#)
- ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulu Muafiyet ve İntibak [Yönetim kurulu kararı](#)
- ✓ [Örnek bir öğrencinin önceki döneme ait derslerinin kredilendirme süreci](#)

1.5. Öğretim süreçleri, öğrencinin aktif katılımını, farklı öğrenme stillerini ve bireysel gelişim ihtiyaçlarını dikkate alan öğrenci merkezli bir yaklaşım süreçlerini uygulamaları ile açıklayınız.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı ders planında yer alan ve yüz yüze işlenen dersler ile teorik ve uygulamalı eğitim harmanlanmaktadır. Programımız 2025-2026 Eğitim-Öğretim yılı Ders Planındaki aşağıda örnek olarak verilen dersler içerisinde yer alan uygulamalar ile öğrencilerin yetkinliklerinin artırılması hedeflenmiş, bahsi geçen derslerde uygulanan farklı öğrenme stilleri (vaka analizleri, grup çalışmaları, laboratuvar uygulamaları, üretim odaklı teknik geziler) ve sanal öğrenme platformları ([kahoot](#), [mentimeter](#) gibi) ile öğrencinin aktif katılımını ve bireysel gelişim ihtiyaçlarını dikkate alan öğrenci merkezli bir yaklaşım süreci amaçlanmıştır.

[Laboratuvar Teknikleri-I](#) dersinde gerçekleştirilen grup çalışmaları ile öğrencilerin ekip çalışması, iletişim ve problem çözme becerilerinin geliştirilmesi hedeflenmektedir. [Genel Mikrobiyoloji](#) dersinde Gıda Analiz Laboratuvarında yürütülen deneysel uygulamalar, grup çalışmaları ve uygulama süreçleri öğrencilerin aktif öğrenme süreçlerine katılımını göstermektedir. [Fermente Süt Ürünleri I](#) ve [II](#) derslerinde öğrenciler çeşitli fermente süt ürünlerinin üretimlerini uygulamalı olarak gerçekleştirmekte, öğrenme süreci uygulama föyleri ile desteklenmektedir. [Süt Mikrobiyolojisi](#) dersinde süt ve süt ürünlerine yönelik mikrobiyolojik analiz uygulamaları gerçekleştirilerek öğrencilerin teorik bilgileri laboratuvar ortamında pekiştirmeleri sağlanmaktadır. [Peynir Teknolojisi](#) dersinde peynir çeşitlerinin üretimi uygulamalı olarak gerçekleştirilmekte olup öğrencilerin süreç yönetimi ve üretim becerileri izlenmektedir. [Süt Ürünleri Analizleri](#) dersinde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerin yanı sıra duyu analizi uygulamaları

gerçekleştirilmekte, öğrencilerin analiz sonuçlarını yorumlama ve değerlendirme becerileri geliştirilmektedir. [Süt Kimyası](#) dersinde ise grup çalışmaları ve tartışma temelli etkinlikler aracılığıyla öğrencilerin analitik düşünme becerileri desteklenmektedir. [Çiğ Süt Analizleri](#), derslerinde yürütülen uygulamalar aracılığıyla öğrencilerin çiğ süt kalite kontrol uygulamaları ve analiz yöntemleri konularındaki mesleki yeterlilikleri güçlendirilmektedir. [Duyusal Analiz Teknikleri](#) dersi kapsamında öğrenciler, farklı süt ve süt ürünlerini belirlenen değerlendirme kriterleri doğrultusunda analiz ederek sonuçları yorumlamakta, grup tartışmaları yoluyla ürün kalitesi ve tüketici tercihleri hakkında değerlendirmelerde bulunmaktadır. Ayrıca, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencileri dersler kapsamında gerçekleştirilen teknik geziler aracılığıyla iş dünyasını yerinde görme ve analiz etme imkânı bulmaktadır. Bu amaçla, [Yöresel Peynir Teknolojisi](#) dersi kapsamında Ali Gümüş Süt Mamülleri Ltd. Şti.'ye Öğr. Gör. Cumhuriyet Berberoğlu eşliğinde 11 Mayıs 2026 tarihinde [teknik gezi](#) düzenlenmiştir. [Özel Gıdalar Teknolojisi](#), [Araştırma Yöntem Teknikleri ve Süt Yan Ürünleri](#) derslerinde öğrencilerin sunum yapabilme ve topluluk önünde konuşma becerilerinin gelişmesi için çeşitli araştırma ve sunum ödevleri verilmiştir. Bu uygulamalar, [vaka analizleri](#), [grup çalışmaları](#), sunumlar, laboratuvar çalışmaları ve teknik geziler sayesinde öğrenciler öğrenme sürecinin aktif bir paydaşı olmakta ve mesleki yeterliliklerini uygulama temelli öğrenme ortamlarında geliştirme fırsatı bulmaktadır.

Bologna Süreci kapsamında zorunlu ve seçmeli derslerin tamamında öğrencinin hem ders içinde hem de ders dışında çeşitli çalışmalar ile akademik gelişimini sürdürmesi sağlanmaktadır. Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi koordinatörlüğünde yürütülen ve Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı I. Yarıyıl Ders Planında yer alan Kariyer Planlama dersinde hem dersin kendi haftalık işleyişi ile öğrenciler aydınlatılmakta hem de sektörden profesyonellerin vermiş oldukları seminerler ile öğrencilere iş dünyasının beklentileri ve kariyer imkânları aktarılmaktadır. Bu amaçla Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencileri 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılında Kariyer Planlama dersi kapsamında Gıda İşleme Bölümü'nün öncülüğünde düzenlenen Kariyer Günü Etkinliklerine katılım sağlamıştır. Ders kapsamında, öğrenciler [Nestle](#), [Eker](#) ve [Yankı Yemek ve Catering](#) firmasından gelen konuşmacıların verdikleri seminerlere katılmıştır.

2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Yarıyılında Gıda İşleme Bölümü'nün öncülüğünde Kariyer Günleri etkinliğini ikinci serisi düzenlenmiştir. Bu kapsamda birinci gün Gıda Teknolojisi programı mezunlarımızdan [Partner Danışmanlık](#) 360 kurucu ortağı Timuçin İçöz tarafından 2 Mart 2026 tarihinde “Gıda Güvenliğinde Güncel Yaklaşımlar” konulu seminer verilmiştir. Etkinliğin ikinci gününde 03 Mart 2026 tarihinde [SÜTAŞ](#) Üretim mühendisi Melis Zengin “Süt Alım ve Ön İşleme Süreçleri” başlıklı semineri vermiştir. Etkinliğin son günü olan 4 Mart 2026 tarihinde Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı mezunlarımızdan [Çesi Süt](#) Genel Müdürü Üzeyir ÇIRAK “Mezunumuz Anlatıyor: Bir Girişimcilik Hikayesi” konulu bir söyleşi gerçekleştirmiştir.

Ayrıca öğretim elemanlarımızın farklı öğrenim stillerini benimseyebilmesi ve öğrencilerin öğrenme sürecinde profesyonel yaklaşımlarla destek olabilmesi amacıyla üniversite yönetimi tarafından [düzenlenen eğitimlere](#) katılımı teşvik edilmektedir. Bu amaçla Bursa Uludağ Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi tarafından 21/11/2025 -01/12/2025 tarihleri arasında gerçekleştirilen 18 saatlik [Eğitimde İnovasyon ve Etkileşim Programına katılım](#) sağlanmıştır. Eğitimin çıktısı olarak öğrencilere çeşitli derslerde (Genel Mikrobiyoloji, Süt Kimyası, Fermente Süt Ürünleri-II, Laboratuvar Teknikleri-I gibi) sanal öğrenme platformlarında ([kahoot](#), [mentimeter](#) gibi) farklı öğrenme stilleri uygulanmakta, sınıflarda [grup çalışmaları](#) ve [vaka analizleri](#) gerçekleştirilmektedir.

Bunlara ilaveten, öğrencilerimize 2025-2026 Eğitim-Öğretim Güz yarıyılı içerisinde [SÜTAŞ'da oryantasyon eğitimi](#) verilmiştir. Oryantasyon kapsamında, üniversite-sanayi iş birliği protokolü, SÜTAŞ Bursa, işyeri eğitimi ve staj imkanları hakkında bilgi verilmiş, fabrikanın genel tanıtımı yapılmış, üretim süreçleri ve ürün portföyü hakkında bilgilendirme sağlanmış ve ardından tesis gezisi gerçekleştirilmiştir.

Yükseköğretim alanında son yıllarda ortaya çıkan değişimler, Avrupa'da Bologna Süreci kapsamında hızlanan yeniden yapılanma çalışmaları ve bunlara paralel olarak ülkemizde yaşanan gelişmeler, öğretimde de uyum ve sürekli güncelleme çalışmalarını zorunlu hale getirmiştir. Bu değişiklikler, genel olarak öğrenciyi ve gereksinimlerini ön plana çıkaran yeterliliklere bağlı çıktı temelli bir anlayışı kapsamaktadır.

Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, bu anlayışı hayata geçirebilmek adına öğrencilerin değişen ve gelişen teknolojilere, farklılaşan sektör

beklentilerine ayak uydurabilmelerini sağlamayı amaçlamaktadır. Bu amaçla yıl içinde öğrencilerimiz çeşitli çalıştay, kongre, seminer vb. aktivitelere katılmaya teşvik edilmekte veya bu etkinlikleri düzenleme aşamasında aktif rol alarak kariyer gelişimlerine katkı sağlanmaktadır. Bunlara ilişkin birkaç örnek aşağıda sıralanmıştır:

Programımız 2010 yılından beri Türkiye’de öncü ve alanında tek olan ön lisans düzeyinde gerçekleştirilen geleneksel bir öğrenci kongresi düzenlemektedir. Geleneksel kongremiz bu yıl, 13 Mayıs 2025 tarihinde Karacabey Ticaret Borsası Konferans Salonu’nda [8. Ulusal Ve Uluslararası Süt Ve Süt Hayvancılığı Öğrenci Kongresi](#) adıyla ve yüz yüze olarak düzenlenmiştir. Kongremizin amacı, ülkemizde ve Avrupa’da eğitim gören, geleceğe yön veren öğrencilerimizin süt ve süt hayvancılığı alanlarında multidisipliner bir bakış açısıyla güncel bilgi alışverişlerinde bulunmasına fırsat yaratmaktır. SÜTAŞ sponsorluğunda ve AEDIL Dairy CoVE-Erasmus+KA2 “European Excellence in Dairy Learning” projesi kapsamında gerçekleştirilen kongremizin ana teması, “*Sıfır Açlık (Zero Hunger)*” olarak belirlenmiştir. Kongremizde, açlığı sona erdirmek, gıda güvenliğini sağlamak, beslenmeyi iyileştirmek ve sürdürülebilir tarımı teşvik etmek hedeflerine yönelik olarak farkındalık oluşturmak, bu yönde yapılan çalışmaları paylaşmak ve bilgi alışverişinde bulunmak üzere Türkiye’deki ve Avrupa’daki meslek yüksekokullarında eğitim görmekte olan değerli öğrencilerimiz, akademisyenlerimiz ve sektör paydaşlarımızı bir araya getirmek hedeflenmiştir. Kongremize 4 farklı ülkeden, 3 farklı üniversitenin 6 farklı yüksekokul/bölümünden, [300’e yakın öğrenci, akademisyen ve araştırmacı katılım](#) sağlamıştır. Yüksekokulumuzun birçok programındaki öğrencilerimizin de katılımıyla gerçekleşen kongremiz 1 gün sürmüş, toplam [24 sözlü ve 14 poster sunum](#) gerçekleştirilmiştir. Bu etkinlik programımız öğrencileri öncülüğünde gerçekleştirilmiş, 1. ve 2. sınıfta eğitim gören öğrencimizin tamamına yakını sözlü ve poster bildiriyle konuşmacı olarak, organizasyondan sorumlu görevli olarak veya dinleyici olarak katılım sağlamıştır. Kongremiz Karacabey yerel basınında da dikkat çekmiş ve [haber](#) yapılmıştır.

Bursa Uludağ Üniversitesi’nin Türkiye’deki yürütücüsü olduğu ve program başkanı Dr. Öğr. Üyesi Gamze Düven’in araştırmacı olarak görev aldığı AEDIL Dairy CoVE KA2 “European Excellence in Dairy Learning” adlı Süt Sektöründe Mesleki Mükemmeliyet Merkezleri konulu projenin Güneydoğu Avrupa Küme Toplantısı ve [Peynir Çalıştayı](#) 9-10 Nisan 2025 tarihlerinde OTAT Gıda, Havza, Samsun’da gerçekleştirilmiştir. Etkinlik Hollanda, Romanya, Türkiye, Sırbistan, Makedonya ve Yunanistan olmak üzere 6 farklı ülkeden 30 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Süt ve Ürünleri Teknolojisi program başkanı Dr. Öğr. Üyesi Gamze DÜVEN ve programımız da eğitim gören 4 öğrenci etkinliğe katılım sağlamıştır. Çalıştay, Türkiye CoVE proje koordinatörü Prof. Dr. Metin Gültaş’ın açılış konuşması ile başlamış ve proje yöneticisi Han Zuidema’nın “Süt Sektöründe Hayat Boyu Öğrenme” adlı konuşmasıyla devam etmiştir. Sonrasında, Bursa Uludağ Üniversitesi’nden Prof. Dr. Metin Gültaş ve Karacabey MYO Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Gamze Düven’in öncülüğünde 5 farklı ülkeden gelen 6 farklı peynirle duyu analizi çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Program fabrika gezisi, Sırbistan Belgrad Üniversitesi’nden Prof. Dr. Jelena Miocinovic ve Prof. Dr. Nada Smigic’in liderliğini üstlendiği Gıda Güvenliği Vaka Analizi çalışması ve Romanya Galati Üniversitesi’nden Prof. Dr. Daniela Borda ve Prof. Dr. Iulia Bleoanca’nın liderliğini üstlendiği Süt Sektöründe Sürdürülebilirlik-Dondurma ve Peynir ilişkisi konulu vaka analizi çalışması ile devam etmiştir. Çalıştayı tamamlanmasının ardından tüm katılımcılara OTAT Gıda Fabrika Müdürü Hatice Özkan, Üretim Müdürü Ogün Başaran ve Prof. Dr. Metin Gültaş tarafından katılım sertifikaları ve hediyeleri takdim edilmiştir. Yüksekokulumuzu temsilen Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencileri Çiğdem Deniz, Rümeyza Erdoğan, Melih Ferik ve Necmi Alper Çakır çalıştaya katılım sağlamıştır ve gösterdikleri üstün performans sayesinde sertifika almaya hak kazanmışlardır.

Ayrıca, öğrencilerimiz Dr. Öğr. Üyesi Gamze DÜVEN’in araştırmacı olarak yer aldığı ERASMUS-EDU-2021-PEX-COVE-101055548 kodlu European Excellence in Dairy Learning projesi kapsamında 3-8 Kasım 2025 tarihinde hibrit olarak düzenlenen [Süt Sektörü Ar-Ge personeli eğitim programına katılım](#) sağlamış ve [AB uyumlu sertifika](#) almaya hak kazanmıştır.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencileri, geri bildirim mekanizmaları ile eğitim-öğretim süreçlerinin iyileştirilmesine doğrudan katkıda bulunabilmeleri amacıyla “[Karacabey Meslek Yüksekokulu Ders Değerlendirme Anketi](#)” hazırlanmış, 2025-2026 eğitim-öğretim yılı güz döneminden itibaren her ders için uygulanmaya başlanmıştır. Anket aracılığıyla öğrenciler hem dersin işlenişini hem de öğretim elemanını değerlendirme imkanı bulmaktadır. Gerçekleştirilen değerlendirmelerin sonucunda hayata geçirilecek iyileştirmeler ile derslerin öğrenci odaklı olması sağlanması hedeflenmiştir.

Ölçüt 1.5. için Kanıtlar:

- ✓ [Kahoot](#)
- ✓ [Mentimeter](#)
- ✓ [Laboratuvar Teknikleri-I](#) ders kanıtları
- ✓ [Genel Mikrobiyoloji](#) ders kanıtları
- ✓ [Fermente Süt Ürünleri I](#) ders kanıtları
- ✓ [Fermente Süt Ürünleri II](#) ders kanıtları
- ✓ [Süt Mikrobiyolojisi](#) ders kanıtları
- ✓ [Peynir Teknolojisi](#) ders kanıtları
- ✓ [Süt Ürünleri Analizleri](#) ders kanıtları
- ✓ [Süt Kimyası](#) ders kanıtları
- ✓ [Çiğ Süt Analizleri](#) ders kanıtları
- ✓ [Duyusal Analiz Teknikleri](#) ders kanıtları
- ✓ [Yöresel Peynir Teknolojisi](#) ders kanıtları
- ✓ [Teknik gezi \(Ali Gümüş Süt Ürünleri\)](#)
- ✓ [Özel Gıdalar Teknolojisi](#) ders kanıtları
- ✓ [Araştırma Yöntem Teknikleri ve Süt Yan Ürünleri](#) ders kanıtları
- ✓ Ders kapsamında gerçekleştirilen [vaka analizleri](#)
- ✓ Ders kapsamında gerçekleştirilen [grup çalışmaları](#)
- ✓ [Nestle](#) semineri
- ✓ [Eker](#) semineri
- ✓ [Yankı Yemek ve Catering](#) semineri
- ✓ [Partner Danışmanlık](#) semineri
- ✓ [SÜTAŞ](#) semineri
- ✓ [Çesi Süt](#) semineri
- ✓ [Sürekli Eğitim Merkezi tarafından düzenlenen eğitim üst yazısı](#)
- ✓ [Eğitimde İnovasyon ve Etkileşim Programına katılım belgeleri](#)
- ✓ [SÜTAŞ'da oryantasyon eğitimi](#)
- ✓ [8. Ulusal ve Uluslararası Süt ve Süt Hayvancılığı Öğrenci Kongresi](#)
- ✓ [Kongre katılımcı listesi ve fotoğraflar](#)
- ✓ [24 sözlü ve 14 poster sunumu içeren kongre programı](#)
- ✓ [Kongre gazete haberi](#)
- ✓ [Peynir Çalıştayı](#)
- ✓ [Süt Sektörü Ar-Ge personeli eğitim programına katılım](#) fotoğrafları
- ✓ [AB uyumlu sertifika](#)
- ✓ [Karacabey Meslek Yüksekokulu Ders Değerlendirme Anketi](#)

1.6. Kurum ve/veya program tarafından **diğer kurum veya kuruluşlarla gerçekleştirilen iş birlikleri**, kurulan ortaklıkları ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu, farklı kurumlar ile protokol anlaşmalarına ve ortaklıklara sahiptir. Öğrencilerin hem eğitim-öğretim sırasındaki gelişimlerini desteklemek hem de mezuniyet sonrasında istihdama kolay katılımlarını sağlamak amacıyla gerçekleştirilen protokoller aşağıda sunulmaktadır.

Programımızın öğrenci odaklı eğitim anlayışını ve sektörle kurduğu güçlü iş birliklerini yansıtan protokol, en önemli dış paydaşlarımızdan birisi [SÜTAŞ A.Ş.](#) ile imzalanan iş birliği protokolüdür. Bu protokol, başarılı öğrencilerin eğitim hayatları boyunca desteklenmesini ve mezuniyet sonrasında istihdama erişimlerinin kolaylaştırılmasını amaçlamaktadır. Protokol kapsamında, YKS'de en yüksek puanla programımıza yerleşerek kayıt yaptıran ilk üç öğrenciye, şartları ve devam koşulları protokolda ayrıntılı olarak belirlenen [“SÜTAŞ Mesleki Eğitim Bursu”](#) verilmektedir. Bunun yanı sıra burs almaya hak kazanan öğrenciler, burs süresi olan dokuz ay boyunca Sadık Yılmaz Yurdu'nda ücretsiz konaklama imkanından yararlanmakta; yurt ücretleri SÜTAŞ tarafından karşılanmaktadır.

SÜTAŞ A.Ş. tarafından sağlanan bu destekler, öğrencilerin eğitim süreçlerine ekonomik katkı sunmanın ötesinde, onların akademik başarılarını teşvik eden ve motivasyonlarını artıran önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca protokol kapsamında, genel akademik not ortalaması (GANO) 2,50 ve üzerinde olan öğrencilerin mezuniyet sonrasında **SÜTAŞ bünyesinde istihdam** edilmesine yönelik **garanti** sunulmaktadır. Bunlara ilaveten, protokol haricinde, program öğrencilerimizin öncelikli olarak staj ve iş yeri eğitimi kontenjanı bulunmaktadır. Böylece öğrencilerimiz daha eğitimlerinin başlangıcında burs, barınma ve kariyer olanaklarıyla desteklenmekte; üniversite-sanayi iş birliğinin somut çıktılarından doğrudan yararlanabilmektedir. Bu yönüyle protokol ve 30 yıllık süregelen üniversite-sanayi iş birliği, nitelikli insan kaynağı yetiştirilmesine katkı sağlayan ve öğrencilerin mesleki geleceklerini güçlendiren örnek bir uygulama niteliği taşımaktadır.

Programımız ile [Nestle A.Ş.](#), [Papirüs A.Ş.](#) ve [RUMELİSİAD](#) ve arasında öğrencilerimizin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmelerine katkı sağlamak amacıyla iş yeri eğitimi ve staj iş birliği protokolü imzalanmıştır. Bu protokol kapsamında öğrencilerimiz, eğitim süreçlerinde edindikleri teorik bilgileri gerçek iş ortamında uygulama fırsatı bulmakta, sektör deneyimi kazanarak mesleki yeterliliklerini artırmaktadır.

Bu protokoller, öğrencilerimize staj ve iş yeri eğitimi imkânı sunarak onların profesyonel çalışma ortamını tanımalarına, ekip çalışması, problem çözme ve proje geliştirme becerilerini güçlendirmelerine katkı sağlamaktadır. İş birliği kapsamında öğrencilerin performansları alanında uzman personel tarafından değerlendirilmekte ve geri bildirimlerle desteklenmektedir.

Söz konusu protokoller, üniversite-sanayi iş birliğinin geliştirilmesine katkı sağlamakta, öğrencilerin istihdam edilebilirliklerini artırmakta ve sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli insan kaynağının yetiştirilmesine destek olmaktadır. Programımız tarafından uygulanan Yeni Öğrenci Tanıma Anketi sonuçları da öğrencilerin ihtiyaç ve beklentilerinin söz konusu desteklerle örtüştüğünü göstermektedir. Ölçüt 1.1.2’de anlatılan anket sonuçlarına göre öğrencilerin %50’si eğitim sürecinde en fazla staj ve iş yeri bulma desteğine ihtiyaç duyduğunu belirtirken, %21,4’ü burs ve maddi desteğe ihtiyaç duyduğunu ifade etmiştir. Bu doğrultuda, programımızın sektör iş birlikleri aracılığıyla sunduğu staj, istihdam ve burs olanakları öğrencilerin akademik ve mesleki gelişimlerini desteklemenin yanı sıra, eğitim süreçlerinde karşılaştıkları temel ihtiyaçların karşılanmasına da önemli katkı sağlamaktadır.

Programımızın 3+1 İşletmede Mesleki Eğitim Modeline geçiş hazırlıkları kapsamında sektör iş birliklerinin geliştirilmesine yönelik çalışmalar başlatılmıştır. Bu doğrultuda mevcut iş birliği protokollerinin yeni eğitim modelinin gereklilikleri çerçevesinde güncellenmesi ve yeni sektör paydaşları ile protokol süreçlerinin yürütülmesi için gerekli girişimler gerçekleştirilmiştir. İlgili kurum ve kuruluşlarla görüşmeler tamamlanmış olup protokollerin hazırlanması ve resmi onay süreçleri devam etmektedir. Ancak, söz konusu iş birliklerine ilişkin protokollerin üniversite ve paydaş kurumlar nezdindeki resmi onay ve imza süreçleri, ÖDR’nin sisteme yüklenme takvimi içerisinde tamamlanamadığından güncel protokoller ve bunlara ilişkin kanıtlar rapora eklenememiştir. Protokol süreçlerinin tamamlanmasını takiben ilgili belgeler ve kanıtlar MEDEK saha ziyareti/değerlendirme sürecinde sunulacaktır.

Ölçüt 1.6. için Kanıtlar:

- ✓ [SÜTAŞ AŞ protokol](#)
- ✓ [SÜTAŞ Mesleki Eğitim Bursu”](#) alan öğrenci listesi (2025-2026)
- ✓ [Papirüs A.Ş. protokol](#)
- ✓ [Nestle A.Ş. protokol](#)
- ✓ [RUMELİSİAD protokol](#)

1.7. Öğrenci hareketliliğini teşvik eden düzenlemeleri (prosedür ve uygulamaları) açıklayınız.

Programımız, öğrencilerin uluslararası ve kültürlerarası deneyim kazanmalarını desteklemek amacıyla çeşitli öğrenci değişim programlarından yararlanabilmektedir. Bu kapsamda öğrenciler, Erasmus Öğrenim ve Staj Hareketliliği ile Avrupa’daki yükseköğretim kurumlarında eğitim alma veya işletmelerde staj yapma imkânına sahip olurken, Orhun Değişim Programı aracılığıyla Türk dünyasındaki üniversiteler arasında akademik hareketlilik gerçekleştirebilmektedir. Bu programlar öğrencilerin akademik, mesleki ve kişisel gelişimlerine katkı sağlayarak uluslararası deneyim kazanmalarını desteklemektedir.

Erasmus+ ve Orhun Değişim Programları

Erasmus+ Programı, Avrupa Birliği tarafından eğitim ve gençlik alanında 2007-2013 yılları arasında uygulanmış olan Hayat boyu Öğrenme ve Gençlik Programlarının yerine uygulanmakta olan yeni programdır. Ağırlıklı olarak proje faaliyetlerine dayanmakla birlikte bireysel faaliyetleri de içermektedir. Erasmus + programı, 2 ila 12 ay arasında bir süre için başka bir Avrupa ülkesinde yurtdışında eğitim görme imkânı sunmaktadır. Erasmus+ Programına katılabilmek için öğrencilerin yükseköğretim düzeyindeki bir kurumda bir derece veya diploma için eğitim alıyor olmaları ve birinci yıllarını tamamlamış olmaları gerekmektedir. Erasmus+ ile ilgili ayrıntılı bilgi [Bursa Uludağ Üniversitesi Erasmus](#) sayfasında sunulmaktadır.

Bursa Uludağ Üniversitesi Orhun Değişim Programı'na 2021 yılında dahil olmuştur. Program 2022-2023 eğitim dönemi itibarıyla aktif hale gelmiştir. Üniversitemiz üye üniversitelerden toplam 15 öğrenci kabul etmektedir. Orhun Değişim Programı Türk Keneşi (Türk Devletleri Teşkilatı) Türk Üniversiteler Birliği (TÜRKÜNİB) üyesi üniversiteler arasında yürütülen öğrenci değişim sistemidir. Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi'nin koordinatörlüğünde yürütülen Orhun Değişim Programı ile lisans, yüksek lisans ve doktora seviyelerindeki öğrenciler, TÜRKÜNİB üyesi üniversitelerde bir dönemlik değişimden yararlanabilmektedir. Orhun Değişim programı ile ilgili ayrıntılı bilgi [Bursa Uludağ Üniversitesi Orhun Koordinatörlüğü](#) sayfasında sunulmaktadır.

Erasmus+ ve Orhun değişim hareketliliğiyle ilgili öğrencilerimize resmi sosyal medya hesapları ([LinkedIn](#), [Facebook](#), [Instagram](#)) üzerinden duyurular yapılmıştır. Erasmus + öğrenim ve staj hareketliliği hem güz hem de bahar dönemlerinde, Orhun değişim hareketliliği yılda bir defa gerçekleştirilebilmekte olup, öğrenciler ilgili dönemlerde açılan başvuru ve değerlendirme süreçleri doğrultusunda programa yönlendirilmektedir. Bu kapsamda Karacabey MYO Erasmus Koordinatörlüğü tarafından [güz](#) ve [bahar](#) yarıyıllarında, Orhun Koordinatörlüğü tarafından [bahar](#) yarıyılında bilgilendirme gerçekleştirilmiş ve sınav süreçlerine öğrencilerin katılımı teşvik edilmiş, başvuru ve değerlendirme aşamalarına ilişkin yönlendirmeler yapılmıştır. Ayrıca, Karacabey Meslek Yüksekokulu öğrencilerine, [2025- 2026 Eğitim Öğretim dönemi güz yarıyılında](#) 24.12.2025 tarihinde Erasmus Koordinatörlüğü tarafından eğitim verilmiştir. Ayrıca Finlandiya'da bulunan [Häme Vocational Institute](#) ile 19.05.2025 tarihinde yüz yüze iletişime geçilmiştir. Erasmus staj ve öğrenim hareketliliği çerçevesinde ilgili yüksekokul ile [görüşmeler](#) devam etmektedir.

Erasmus ve Orhun değişim programı kapsamında 2025-2026 Eğitim-Öğretim yılında programımıza yurtdışından başvuran öğrenci ve programımızdan yurtdışına giden öğrenci bulunmamaktadır. Ancak, Bursa Uludağ Üniversitesi Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü (MEYOK) koordinasyonunda, yurt dışında Süt ve Ürünleri Teknolojisi alanında eğitim veren ve programımızla eşdeğer düzeydeki yükseköğretim kurumlarıyla Orhun ve Erasmus+ kapsamında öğrenci hareketliliğinin sağlanmasına yönelik çalışmalar başlatılmıştır. Bu kapsamda potansiyel iş birliklerinin geliştirilmesi ve ikili anlaşmaların oluşturulmasına yönelik girişimler sürdürülmektedir. Ayrıca programın uluslararası düzeyde tanıtımını desteklemek amacıyla İngilizce [tanıtım sunumu](#) hazırlanmış ve ilgili paydaşların kullanımına sunulmuştur.

Ölçüt 1.7. için Kanıtlar:

- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Erasmus](#) Koordinatörlüğü
- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Orhun Koordinatörlüğü](#)
- ✓ Karacabey MYO [LinkedIn](#)
- ✓ Karacabey MYO [Facebook](#)
- ✓ Karacabey MYO [Instagram](#)
- ✓ [2025-2026 yılı güz dönemi Erasmus toplantısı](#) (Yüksekokul)
- ✓ [2025-2026 yılı bahar dönemi Erasmus toplantısı](#) (Yüksekokul)
- ✓ [2025-2026 yılı Erasmus koordinatörlüğü bilgilendirme toplantıları](#)
- ✓ [Häme Vocational Institute](#)
- ✓ [Erasmus görüşmeleri mail kanıtları](#)
- ✓ [Erasmus ve Orhun programları için hazırlanan tanıtım sunumu](#)

1.8. Program hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak amacıyla öğrenci merkezli ve yetkinlik temelli öğretim, ölçme ve değerlendirme yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, MEDEK Akreditasyon Süreci vasıtasıyla eğitim-öğretim, ölçme ve değerlendirme yöntemleri konusunda öğrenci merkezli ve yetkinlik temelli yöntemlerin güçlendirilmesini amaçlamaktadır.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı eğitim-öğretimde aşağıdaki yöntemleri uygulamaktadır:

- ✓ Mesleki eğitim-öğretimin sağlanması ve yetkinliklerin kazandırılması adına Ders Planları, teorik altyapıyı sağlayacak derslerin yanı sıra uygulamalı eğitimi kapsayacak şekilde düzenlenmektedir.
 - ✓ Ders Planlarında III. ve IV. Yarıyılarda yer alan ve öğrenciler tarafından seçilebilen İşyeri Eğitimi I ve İşyeri Eğitimi II dersleri ile öğrencilerin bir yarıyıldaki toplam 28 gün işyerinde eğitim alması sağlamaktadır.
 - ✓ İşyeri Eğitimi I ve İşyeri Eğitimi II derslerinin yanı sıra Ders Planlarında yer alan ve her öğrencinin mezuniyet koşulu olarak tamamlaması gereken 30 günlük staj ile öğrenciler, dersler aracılığıyla almış oldukları bilgileri işyerlerinde uygulamalı olarak gerçekleştirmektedirler.
 - ✓ Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencileri, Karacabey Meslek Yüksekokulu tarafından gerçekleştirilen ve Ölçüt 1.6’da bahsedilen protokoller kapsamındaki fabrikalarda ve [program staj kriterlerini](#) taşıyan iş yerlerinde İşyeri Eğitimi I, İşyeri Eğitimi II ve 30 günlük stajlarını gerçekleştirebilmektedir.
- ✓ Ders Planlarında uygulamalı eğitime yönelik olarak yer alan İşyeri Eğitimi I, İşyeri Eğitimi II ve 30 günlük stajlarının yanı sıra okulda ve yüz yüze işlenen derslerde de yetkinlik temelliliği esas alınmaktadır. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı ders planında yer alan ve yüz yüze işlenen dersler ile teorik ve uygulamalı eğitim harmanlanmaktadır. 2025-2026 Eğitim-Öğretim yılı Ders Planındaki Laboratuvar Teknikleri-I, Genel Mikrobiyoloji, Çiğ Süt Analizleri, Fermente Süt Ürünleri I, Fermente Süt Ürünleri II, Süt mikrobiyolojisi, Peynir Teknolojisi, Tereyağ Teknolojisi, Dondurma Teknolojisi, Süt Ürünleri Analizleri, Yöresel Peynir Teknolojisi gibi dersler içerisinde yer alan uygulamalar ile öğrencilerin yetkinliklerinin artırılması amaçlanmaktadır. Bu derslerdeki uygulamalara yönelik ayrıntılar Ölçüt 1.5’te ayrıntılı verilmiştir. Ölçüt 5 içerisinde de ilgili derslerin teorik, laboratuvar ve uygulama oranları aktarılmaktadır.

Karacabey Meslek Yüksekokulu, 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı içerisinde Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programına kayıtlı özel gereksinimli öğrenci bulunmamaktadır. Ancak özel gereksinimli öğrenci bulunabilme ihtimali göz önünde bulundurulduğunda ilgili öğrencilerin derslerde yaşayabileceği dezavantajları ortadan kaldırmak adına [Engelli Öğrenci Birimi Koordinatörlüğü](#)’nden destek alınmaktadır. Üniversitemizde özel gereksinimli öğrencilere yönelik olarak bulunan [Engelli Öğrenci Birimi Yönergesi](#)’nde 29.05.2025 tarihinde iyileştirme amaçlı [senato kararı](#) ile değişiklikler yapılmıştır. Bu değişikliklerle beraber üniversitede bulunan her birimde [Engelli Öğrenci Akademik Birim Temsilcisi](#) bulunması ve temsilcinin Engelli Öğrenci Birimi Koordinatörlüğü’ne üç yıl boyunca sorumlu olması kararı alınmıştır. Özel gereksinimli öğrencilere yönelik yüksekokulumuzda [Engelli Birey Komisyonu](#) kurulmuştur. Ayrıca 8 Mayıs 2025 tarihinde alınan [senato kararı](#) ile [Engelli Öğrenciler için Sınav Uygulamaları Yönergesi](#) oluşturulmuştur.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, ölçme ve değerlendirmede öğrenci merkezlilik ve yetkinlik temellilik adına aşağıdaki yöntemleri uygulamaktadır:

- ✓ Öğrenciler, her yarıyılın ilk haftasında almış oldukları dersin öğretim elemanı tarafından ders içeriği ile ilgili bilgilendirilmektedir. Ders içerisinde ve [UKEY](#) aracılığıyla öğrenciye iletilen ders içeriği ile öğrenci, dersin 14 haftalık işleniş planı, ders ile elde edilebileceği öğrenim kazanımları, dersin hangi yöntemlerle ve ağırlıklarla değerlendirileceği hakkında bilgilenmektedir.
- ✓ Derslerin ölçme ve değerlendirme noktası olan ara sınavlar, yarıyıl sonu sınavları ve bütünleme sınavları, [Karacabey Meslek Yüksekokulu web sitesinde](#) öğrencilere duyurulmaktadır.
- ✓ Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılında uygulanmak üzere yeni Ders Planını MEDEK ölçütlerine ve 3+1 modeline uygun olarak oluşturmuştur. Bu kapsamda ölçme ve değerlendirme noktaları olan ara sınavlar, yarıyıl sonu sınavları ve bütünleme sınavları ile ödev, proje vb. yarıyıl içi çalışmalarının tamamının dersler için belirlenmiş olan Öğrenim Kazanımları ile ilişkilendirilmesi amaçlanmaktadır. Bu yöntemle daha sonraki bölümlerde ayrıntıları açıklanmış olan [Program Çıktıları-Öğrenim Kazanımları Ağırlıklandırma Sisteminin](#) uygulanması ve mesleki

yetkinliklerin öğrencilere sistematik bir yöntem ile kazandırılması, ölçülmesi ve değerlendirilmesi amaçlanmaktadır.

- ✓ Ara sınavlar esnasında geçerli bir gerekçesi olan, Karacabey Meslek Yüksekokulu web sitesindeki [duyuru](#) içerisinde yer alan [Mazeret Talep Formu](#) ile başvuru yapan ve [Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu Kararı](#) ile gerekçesi kabul edilen öğrencilere Mazeret Sınav Hakkı tanınmaktadır. Mazeret Sınav Hakkı ile öğrencinin ölçme ve değerlendirme noktası olan ara sınava katılamaması durumunda ortaya çıkan dezavantaj bertaraf edilmektedir. [Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliğinin](#) 30. Maddesi 5. Fıkrasına göre yarıyıl sonu sınavlarına ve bütünleme sınavlarına mazeret sınav hakkı tanınmamaktadır.
- ✓ Ölçme ve değerlendirmeye ilişkin tüm ağırlıklandırmalar ve puanlar, [UNİSİS](#) Otomasyon Sistemi içerisinde tanımlanabilmekte ve kaydedilip saklanabilmektedir. Otomasyon Sistemi içerisinde yer alan ve sınıf mevcudu 20'nin üzerinde olan derslerde Bağlı Değerlendirme Sistemi devreye girmekte ve başarı durumuna göre ölçme ve değerlendirmenin adil olması sağlanmaktadır. Sınıf mevcudunun 20'nin altında olduğu durumlarda, öğretim elemanı başarı ile ilgili limitlere uyarak harf notlarını manuel olarak sisteme girmektedir.
- ✓ Bursa Uludağ Üniversitesi, öğrenci merkezliliği arttırmak adına her yıl Kasım ayı içerisinde [Öğrenci Memnuniyet Anketlerini](#) yayınlamaktadır. Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetimi tarafından iletilen anket aracılığıyla öğrenciler Öğrencilere Sunulan Hizmetler, Yönetmelik Hizmetler, Eğitim Programı, Ders Veren Öğretim Elemanları, Kurumsal Bağlılık, Uzaktan Eğitim boyutları açısından değerlendirme yapabilmektedir. Değerlendirme sonuçlarının analiz edilmesinin ardından öğrencilere geri bildirimlerine dayalı olarak [Sürekli İyileştirme Formu](#) oluşturulmakta ve aksiyonlar alınmaktadır.
- ✓ Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencileri, her yarıyıl sonunda uygulanan [Ders Değerlendirme Anketleri](#) ile dersin işlenişini ve öğretim elemanını değerlendirmektedir. Öğrencilerin Ders Değerlendirme Anketleri aracılığıyla iletmış olduğu geri bildirimlere istinaden iyileştirmeler yapılmaktadır. İlgili süreç 1.11. içerisinde aktarılmaktadır.

Ölçüt 1.8. için Kanıtlar:

- ✓ [Program staj kriterleri](#)
- ✓ [Engelli Öğrenci Birimi Koordinatörlüğü](#)
- ✓ [Engelli Öğrenci Birimi Yönergesi](#)
- ✓ [Engelli öğrenci Senato kararı](#) (Yönetmelik değişiklik)
- ✓ [Engelli Öğrenci Akademik Birim Temsilcisi](#)
- ✓ [Engelli Birey Komisyonu](#)
- ✓ [Engelli öğrenciler için sınav uygulamaları yönergesi senato kararı](#)
- ✓ [Engelli Öğrenciler için Sınav Uygulamaları Yönergesi](#)
- ✓ [UKEY](#)
- ✓ [Karacabey Meslek Yüksekokulu web sitesi](#)
- ✓ [Program Çıktıları-Öğrenim Kazanımları Ağırlıklandırma Sistemi](#)
- ✓ [Mazeret sınav duyuru](#)
- ✓ [Mazeret Talep Formu](#)
- ✓ [Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu Kararı](#)
- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği](#)
- ✓ [UNİSİS](#)
- ✓ [Öğrenci Memnuniyet Anketleri](#)
- ✓ [Sürekli İyileştirme Formu](#)
- ✓ [Ders Değerlendirme Anketleri](#)

1.9. Öğrencileri akademik gelişimi ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz.

Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, MEDEK Akreditasyon Süreci öncesinde danışmanlık hizmetlerini yalnızca kayıt yenileme ve ders seçimi konusunda yürütmüş, danışmanlık hizmetleri ile öğrencilere akademik gelişim ve kariyer planlaması konusunda kısıtlı destek sağlamıştır. Yüksekokulumuz Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının MEDEK Akreditasyon Süreciyle birlikte bu konudaki eksiklik tüm programlarımızda görülmüş ve [10.06.2026 tarihli Karacabey Meslek](#)

[Yüksekokulu Yönetim Kurulunda](#) alınan kararlar ile Danışmanlık İşlemleri Süreci tüm programlar için oluşturulmuştur. Ayrıca bu amaçla [BUÜ Danışmanlık Yönergesi](#) rehber olarak kullanılmıştır.

Her öğrenciye kayıt aşamasından itibaren bir akademik danışman atanmakta ve öğrencilerin eğitim süreçleri danışmanları tarafından takip edilmektedir (Tablo 1.4). Karacabey Meslek yüksekokulu Müdürlüğü her dönemin başında bölüm başkanlıklarına gönderdiği bir yazı ile ilgili bölüm/programdaki öğretim elemanlarının [danışmanlık saatlerini talep](#) eder. Danışmanlar, danışmanlık saatleri formunu doldurur ve [bölüm başkanlığı üst yazı ile](#) formları her bir öğretim elemanı için müdürlüğe iletilir.

Danışmanlar; [ders seçimi](#), [kayıt yenileme işlemleri](#), akademik başarı durumu, [staj](#) ve [iş yeri eğitimi süreçleri](#), yatay geçiş, Erasmus+ hareketliliği ve mezuniyet koşulları gibi konularda öğrencilere rehberlik etmektedir.

Tablo 1.4. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Danışmanlarına Göre Öğrenci Sayıları (2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılı)

Danışman Öğretim Elemanı	Öğrenci Sayısı
Dr. Öğr. Üyesi Gamze DÜVEN	36
Dr. Öğr. Üyesi Özge ARDIÇLI	37
Öğr. Gör. Cumhur BERBEROĞLU	37

- ✓ Her yarıyıl öncesinde Kayıt Yenileme ve Ders Seçimi Takvimi başlamadan her bir programdaki öğrenciler, [program öğretim elemanlarına adil bir şekilde dağıtılır](#) ve danışman atama işlemi gerçekleştirilir. Atanan danışmanlara yarıyıl boyunca sorumlu oldukları öğrenciler, [UDOS aracılığıyla](#) resmi yazı ile tebliğ edilir.
- ✓ Kayıt Yenileme ve Ders Seçim Takviminin başlamasının ardından ilgili tarihler içerisinde öğrencilerin kayıt durumları ve ders seçimleri Öğrenci Otomasyonu aracılığıyla danışman tarafından takip edilir, değişiklik ve düzenlemeler otomasyon içerisinde gerçekleştirilir.
- ✓ Kayıt Yenileme ve Ders Seçim Takviminin tamamlanmasının ardından yarıyılın başlamasıyla birlikte danışman öğretim elemanı tarafından ilgili öğrencilere danışmanlık günü ve saati [UNISIS](#) ve Bilgilendirme Panoları aracılığıyla duyurulur. Ayrıca danışman öğretim elemanı danışmanı olduğu öğrencilere kayıt yenileme haftasında süreç ile ilgili bir bilgilendirme [maili](#) gönderir.
- ✓ Danışman ve ilgili öğrenciler, [danışman tarafından duyurulan gün ve saatlerde toplantı](#) gerçekleştirir. Toplantılarda danışman tarafından akademik ve mesleki anlamda yönlendirmeler yapılır, öğrencilerin önerileri ve soruları alınır, akademik gelişimleri takip edilir.
- ✓ Danışman ve ilgili öğrenciler ile gerçekleştirilen her bir toplantı [KİKSİS](#)'te yer alan [Toplantı Tutanağı Formu](#) aracılığıyla kayıt altına alınır.
- ✓ Danışmanlık faaliyeti yarıyıl boyunca sürdürülür.
- ✓ Yarıyıl sonunda danışmanlık toplantı tutanakları Meslek Yüksekokulu Yönetimine teslim edilir ve süreç tamamlanır.
- ✓ Danışmanlık işlemleri süreci her yarıyıl baştan tekrarlanır.
- ✓ Ayrıca programa yeni kayıt yaptıran öğrencilerimize her yıl güz yarıyılı başlangıcında yüksekokulumuz toplantı salonunda Bölüm Başkanımız Öğr. Gör. Dr. Kader ÇETİN tarafında [oryantasyon](#) eğitimi verilmektedir.

Ölçüt 1.9. için Kanıtlar:

- ✓ [10.06.2026 tarihli Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulunda alınan kararlar](#)
- ✓ [BUÜ Danışmanlık Yönergesi](#)
- ✓ [Danışmanlık saatleri talebi](#)
- ✓ [Bölüm öğretim elemanları danışmanlık saatleri](#)
- ✓ Danışman tarafında [ders seçimi, kayıt yenileme işlemleri](#) sırasında verilen hizmete ait kanıtlar
- ✓ [Staj bilgilendirme toplantısı](#)
- ✓ [Staj ve iş yeri eğitimi süreçlerinde](#) verilen hizmetlere ait kanıtlar
- ✓ [Tablo 1.4. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Danışmanlarına Göre Öğrenci Sayıları \(2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılı\)](#)
- ✓ [Danışmanlık ataması yönetim kurulu kararı](#)

- ✓ [UDOS aracılığıyla](#) danışmanlık tebliğ yazısı
- ✓ [UNISIS](#) danışmanlık saatleri duyurusu
- ✓ [Danışmanlık toplantısı](#)
- ✓ [KİKSİS](#)
- ✓ [Toplantı Tutanağı Formu](#)
- ✓ Programa yeni kayıtlanan öğrencilere [oryantasyon](#) eğitimi

1.10. Öğrencilerin derslerdeki başarı durumunu izleyecek ve onları ders planlaması konularında yönlendirecek rehberlik eden danışmanlık hizmetlerini, sayısal ve niteliksel olarak açıklayınız.

Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, 1.9.'da bahsedildiği üzere danışmanlık hizmetlerini yalnızca kayıt yenileme ve ders seçimi konusunda yürütmüş, MEDEK Akreditasyon Süreci ile birlikte bu konudaki eksikliği belirlemiş ve 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılından başlamak üzere [10.06.2026 tarihli Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulunda alınan kararlar](#) ile Danışmanlık İşlemleri Süreci tüm programlar için oluşturulmuştur. Danışmanlık İşlemleri Süreci ile öğrencilere katkı sağlanması amaçlanan unsurlar aşağıda aktarılmaktadır:

- ✓ Öğrenciler ile [ders seçimi, kayıt yenileme işlemleri](#) öncesinde iletişime geçilerek takvim ve yapılması gereken işlemler hususunda bilgilendirilme sağlanması,
- ✓ Kayıt yenileme ve ders seçimi esnasında ortaya çıkabilecek eksik veya yanlış ders seçimi işlemlerinin öğrencilere ulaşarak düzeltilmesi,
- ✓ Kayıt yenileme ve ders seçimi esnasında öğrencilerin seçmeli dersler konusunda bilgilendirilmesi ve ilgi alanlarına göre yönlendirilmesi,
- ✓ Kayıt yenileme ve ders seçimi sonrasında, yarıyılın başlamasıyla birlikte haftalık görüşme saatlerinin [UNISIS](#) ve Bilgilendirme Panoları aracılığıyla öğrencilere duyurulması,
- ✓ Güz Yarıyılı başında gerçekleştirilen [oryantasyon](#) günlerine öğrencilerin yönlendirilmesi,
- ✓ Öğrencilerin Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetimi tarafından gerçekleştirilen etkinlikler (kongreler, kariyer fuarları, kariyer günleri, sosyal ve kültürel etkinlikler vb.) hususunda bilgilendirilmesi,
- ✓ Öğrencilerin [uygulamalı eğitimleri konusunda](#) bilgilendirilmesi ve koşulların uygun olması halinde uygulamalı eğitimlerini yapabilecek [işyerlerine](#) yönlendirilmesi,
- ✓ Öğrencilerin maddi imkânsızlık, özel gereksinim, fiziksel veya ruhsal rahatsızlık vb. durumları bulunması halinde Bursa Uludağ Üniversitesinin ve Karacabey Meslek Yüksekokulunun ilgili idari birimlerine yönlendirilmesi,
- ✓ Öğrencilerin [ulusal ve uluslararası değişim programları](#) konusunda bilgilendirilmesi,
- ✓ Öğrencilerin [kariyer planlamaları](#) konusunda yönlendirilmesi, mezuniyet sonrası çalışılabilecek meslekler konusunda bilgilendirilmesi, eğitimine devam etmek isteyen öğrencilere [DGS](#) ile ilgili bilgilerin aktarılması,
- ✓ Danışmanlık ile ilgili yukarıda bahsedilmiş hususların haricinde kalan durumlarda da öğrencinin takip edilmesi ve yönlendirilmesi.

Ölçüt 1.10. için Kanıtlar:

- ✓ [10.06.2026 tarihli Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulunda alınan kararlar](#)
- ✓ Öğrencilere [ders seçimi, kayıt yenileme işlemleri](#) öncesi ve sırasında verilen danışmanlık hizmetleri
- ✓ Haftalık görüşme saatleri [UNISIS](#) duyurusu
- ✓ Öğrencilerin [uygulamalı eğitimleri konusunda bilgilendirilmesi](#) ve [işyerlerine](#) yönlendirilmesi ile ilgili kanıtlar
- ✓ Öğrencilerin [ulusal ve uluslararası değişim programları](#) konusunda bilgilendirilmesiyle ilgili kanıtlar,
- ✓ Öğrencilerin [kariyer planlamaları](#) konusunda yönlendirilmesi ve [DGS](#) ile ilgili bilgilerin aktarılmasına ilişkin kanıtlar

1.11. Öğrenci geri bildirimlerine yönelik mekanizmaları belirtiniz, sürekli iyileştirme çalışmaları örnek uygulamaları belirtiniz.

Karacabey Meslek Yüksekokulu, kalite yönetim standartlarının üniversite faaliyetlerinde etkinliğini artırmak, hatalı veya eksik uygulamalara yönelik gerekli tedbirleri alabilmek için öğrenci geri bildirimlerini fırsat olarak değerlendirmeyi ve öğrenci memnuniyet düzeyini belirleyerek hizmet kalitesini sürekli iyileştirmeyi amaçlamaktadır. Bu doğrultuda tüm öğrencilerine karşı eşitlik ilkesini esas alan, öğrenci geri bildirimlerini önemseyen, öğrenci şikâyetlerini şeffaf ve objektif değerlendiren, gizlilik çerçevesinde yöneten ve çözümleyen bir yönetim anlayışını benimsemektedir.

Karacabey Meslek Yüksekokulu yönetimi, [‘TS EN ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi’](#) güncel standardının gereklerini karşılayan düzeyde bir kalite yönetim sistemini, mevzuata ve standartlara uygun olarak, stratejik amaçları ve politikaları doğrultusunda işletmeyi taahhüt etmektedir. Öğrenci geri bildirimleri BUÜ Karacabey Meslek Yüksekokulu’na aşağıdaki kanallar aracılığı ile iletilmektedir:

Elektronik Posta: Öğrenciler, kmyoduyuru@uludag.edu.tr e-posta adresinin yanı sıra öğretim elemanlarına ait olan ve [Karacabey Meslek Yüksekokulu web sitesinde](#) paylaşılan e-posta adreslerine geri bildirimde bulunabilmektedir.

Telefon: Öğrenciler, Karacabey Meslek Yüksekokulu santralinden (0224 294 26 62) iletişime geçerek geri bildirimde bulunabilmektedir.

Faks: Öğrenciler; dilekçe ve form gibi çeşitli belgeleri Karacabey dışında oldukları durumlarda faks numarası (0 224 294 26 63) ile iletebilmektedir.

Şikâyet Kutusu: Öğrenciler, okul binası içerisinde yer alan öneri, şikâyet ve istek kutusu aracılığıyla geri bildirimde bulunabilmektedir. Kalite Koordinatörlüğü tarafından oluşturulmuş olan [Öneri, Şikâyet ve İstek Formu](#) aracılığıyla iletilen geri bildirimler, Meslek Yüksekokulu Yönetimi tarafından düzenli aralıklarla kontrol edilmekte, [geri bildirimlere çeşitli aksiyonlar ile yanıt verilmektedir](#).

Sosyal Medya: Öğrenciler, Karacabey Meslek Yüksekokulu [LinkedIn](#), [X](#), [Facebook](#), [Instagram](#) ve [TikTok](#) hesabı aracılığıyla geri bildirimde bulunabilmektedir.

Memnuniyet Anketleri: Bursa Uludağ Üniversitesi, gerçekleştirdiği faaliyetlerle ilgili öğrenci algısının belirlenmesi amacıyla memnuniyet ölçümleri yapmaktadır. Bu amaçla Kalite Koordinatörlüğü tarafından oluşturulmuş olan Öğrenci Memnuniyet Anketi ve Ders Değerlendirme Anketini gerçekleştirmektedir.

Öğrenci Memnuniyet Anketi: [Öğrenci Memnuniyet Anketi \(Tablo 1.4.1\)](#), Kalite Koordinatörlüğü tarafından çevrimiçi olarak oluşturulmakta ve her Kasım ayında [UDOS yazısı](#) ile Bursa Uludağ Üniversitesinin tüm birimlerine iletilmektedir. Karacabey Meslek Yüksekokulu, bildirilen tarihe uygun olarak Öğrenci Memnuniyet Anketini web sitesi, UKEY, [LinkedIn](#), [Facebook](#), [Instagram](#) hesapları ve program WhatsApp grupları üzerinden çevrimiçi yolla öğrencileri ile paylaşmaktadır. Öğretim elemanları, öğrencilere dersler içerisinde ayrıca Öğrenci Memnuniyet Anketi hususunda bilgilendirme yapmaktadır. Öğrenciler, Karacabey Meslek Yüksekokulunu Öğrenci Memnuniyet Anketi aracılığıyla ‘‘Öğrencilere Sunulan Hizmetler, Yönetmelik Hizmetler, Eğitim Programı, Ders Veren Öğretim Elemanları, Kurumsal Bağlılık, Uzaktan Eğitim’ boyutları açısından değerlendirmekte, görüş ve öneri kısmı ile geri bildirimde bulunabilmektedir. Anket yanıtlama sayısı, anketlerin sonuçlarına ilişkin kontrolün Kalite Koordinatörlüğünde olması nedeniyle ilgili birimle görüşülerek takip edilmektedir. Analize tabi tutulması için gerekli olan yüksekokul toplamında 50 yanıt sayısının yakalanamaması halinde öğrenciler tekrar bilgilendirilmekte ve anketin yanıtlanmasına yönelik olarak teşvik edilmektedir.

Tablo 1.4.1. Öğrenci Memnuniyet Anketi

KAMPÜS OLANAKLARI		
S1	Öğrenim gördüğüm Kampüste öğrencilere yönelik sosyal, kültürel etkinlikler yeterlidir.	2.09
S2	Öğrenim gördüğüm Kampüste öğrencilere yönelik sportif etkinlikler yeterlidir.	1.95
S3	Öğrenim gördüğüm Kampüste öğrencilere yönelik bütün faaliyetlerle ilgili duyurular yeterlidir.	2.92
S4	Üniversitemizin sağladığı burs olanakları yeterlidir.	2.51
S5	Merkez kütüphanede sunulan hizmetler yeterlidir.	3.24
S6	Öğrenim gördüğüm Kampüs yemekhanesinde sunulan hizmetler genel olarak yeterlidir.	3.15
S7	Öğrenim gördüğüm Kampüs yemekhanesinde sunulan yemeğin niteliği yeterlidir.	3.15
S8	Öğrenim gördüğüm Kampüsün sosyal mekânları (kantin, kafeterya, büfe, v.b.) yeterlidir.	2.54
S9	Öğrenim gördüğüm Kampüsün spor tesisleri ihtiyacı karşılayacak yeterlidir.	1.89

S10	Üniversitemiz tarafından sunulan sağlık hizmetleri yeterlidir.	2.44
S11	Gençlik Danışma Merkezinde verilen hizmetler yeterlidir.	2.62
S12	Öğrenci otomasyon sistemi etkin ve yeterli çalışmaktadır.	3.58
S13	Üniversitemizin web sayfasından gerekli bilgilere ulaşılabilmektedir.	4.06
S14	Öğrenim gördüğüm Kampüste sağlanan güvenlik hizmetleri yeterlidir.	3.13
S15	Öğrenim gördüğüm Kampüste genel kullanıma açık alanlar (bahçe, park yerleri, spor alanları, tuvaletler vb.) temiz ve bakımlıdır.	3.16
S16	Öğrenim gördüğüm kampüse dışarıdan ulaşım olanakları yeterlidir.	3.30
S17	Öğrenim gördüğüm kampüs içindeki düzenlemeler (yol, trafik levhaları, otopark, yeşil alan, peyzaj vb.) yeterlidir.	3.37
S18	Öğrenim gördüğüm kampüste ya da yakın çevresinde fotokopi, kırtasiye vb. genel ihtiyacı karşılayacak nitelikte hizmetler yeterlidir.	2.44
S19	Merkez yerleşke (yurt, okul, yemekhane vb) içindeki ulaşım olanakları yeterlidir.	3.57
S20	Üniversitemizde öğrenci toplulukları etkin olarak çalışmaktadır.	2.65
S21	Öğrenim gördüğüm okulda mezuniyet sonrası iş seçenekleri konusunda yeterli bilgilendirme yapılmaktadır.	3.37
S22	Üniversitemizde öğrencilere yönelik Kariyer Merkezi tarafından gerçekleştirilen etkinlikler yeterlidir.	3.09
S23	Genel olarak öğrencilere sunduğu hizmetlerden memnunum.	3.01
YÖNETİMSEL FAALİYETLER		
S1	Üniversitemizde öğrencileri ilgilendiren yasa ve yönetmelikler hakkında yeterli bilgilendirme yapılır.	3.38
S2	Üniversitemizde öğrencileri ilgilendiren konularda öğrenci temsilcilerinin karar süreçlerine katılmaları sağlanır.	3.45
S3	Üniversitemizde öğrencilerin sorun ve önerilerini iletebileceği kanallar etkin çalışmaktadır.	3.24
S4	Üniversitemiz üst yönetimi öğrenci sorunlarının çözümü için çaba gösterir.	3.15
S5	Fakülte/yüksekokul yönetimi öğrenci sorunlarının çözümü için çaba gösterir.	3.13
S6	Öğrencisi olduğum fakülte/yüksekokulda "öğrenci işleri / not işleri " tarafından sağlanan hizmetler yeterlidir.	2.92
S7	Öğrencisi olduğum fakülte / yüksekokulda idari personelin öğrencilere karşı tutum ve davranışları olumludur.	3.43
S8	Öğrencisi olduğum fakülte / yüksekokulda ders ve sınav programları zamanında duyurulmaktadır.	4.09
S9	Öğrencisi olduğum fakülte / yüksekokulda tüm resmi işlemler kısa sürede bitirilir.	3.35
S10	Genel anlamda sunulan yönetsel hizmetlerden memnunum.	3.34
EĞİTİM FAALİYETLERİ		
S1	Dersler düzenli olarak yapılmaktadır.	4.24
S2	Dersler UKEY bilgi paketine göre işlenir.	4.30
S3	Dersler güncel bilgileri içermektedir.	4.31
S4	Dersler için sunulan temel ve yardımcı kaynaklar günceldir.	4.12
S5	Derslerin kuramsal ve uygulama ağırlığı uygun / dengeli dağıtılmıştır.	3.97
S6	Dersler alanımla ilgili yeterlik kazandırmaktadır.	4.05
S7	Dersler mesleki becerilerimin gelişmesi için yeterlidir.	3.81
S8	Dersler bizi çalışma hayatına hazırlamaktadır.	3.80
S9	Öğrenciler isteği ve ilgisi doğrultusunda seçmeli dersler alabilmektedir.	3.80
S10	Ders geçme sisteminin adil olduğunu düşünüyorum.	3.70
S11	Sınav soruları dersin içeriği ile uyumlu ve kapsamlıdır.	4.14
S12	Eğitimin yapıldığı derslikler fiziksel açıdan (temizlik, aydınlatma, klima, oturma düzeni vb.) yeterlidir.	3.37

S13	Eğitimin yapıldığı derslikler teknik donanım (bilgisayar, internet, projeksiyon cihazı vb.) açısından yeterlidir.	3.37
S14	Uygulamalı eğitim programlarının yapıldığı ortamlar (laboratuvar, atölye, sera, işletme, vb.) yeterlidir.	3.33
S15	Üniversitemizde öğrencilere yönelik yürütülen yurtdışı eğitim programları (ERASMUS, SECONDOS, staj vb.) hakkında yeterli bilgilendirme yapılmaktadır.	3.39
S16	Üniversitemizde öğrencilere yönelik yürütülen yurtiçi eğitim programları (FARABİ) hakkında yeterli bilgilendirme yapılmaktadır.	3.12
S17	Üniversitemizde yandal olanakları hakkında yeterli bilgilendirme yapılmaktadır.	3.25
S18	Üniversitemizde çift anadal olanakları hakkında yeterli bilgilendirme yapılmaktadır.	3.24
S19	Öğretim elemanları, öğrencileri staj süreçlerinde bilgilendirir ve destekler.	3.93
S20	Genel anlamda eğitim programından memnunuz.	3.74
AKADEMİK PERSONEL		
S1	Öğretim elemanları, öğrencilerden neler beklenildiğini (derse devam, ödev, okuma listesi/ kaynaklar ve değerlendirme süreci vb...) dönemin başında internet üzerinden veya basılı olarak açık bir şekilde belirtir.	3.90
S2	Öğretim elemanları dersin içeriğine uygun öğretim yöntemleri kullanmaktadır.	4.01
S3	Öğretim elemanları dersleri işlerken (yüzyüze/uzaktan) dersin gerektirdiği eğitim teknolojilerinden (projeksiyon, web ortamı, vb.) yararlanır.	4.09
S4	Çevrimiçi ders sırasında dersi anlatan öğretim üyesi ile etkin iletişim kurabiliyorum	3.81
S5	Derslerin uygulama/laboratuvar bölümü araştırma görevlileri (asistanlar) tarafından yapılmaktadır.	3.18
S6	Derslere, öğretim üyelerinin yerine düzenli olarak araştırma görevlileri (asistanlar) girmektedir.	2.64
S7	Öğretim elemanları öğrencilerin sınav, ödev, proje vb. değerlendirmelerinde adil davranır.	3.82
S8	Öğretim elemanları öğrencileri araştırma yapmaya yönlendirir.	3.84
S9	Öğretim elemanlarına ders dışında da ulaşılabilir.	3.93
S10	Öğretim Elemanları öğrencilerin sosyal etkinliklere ve öğrenci topluluklarına katılımını destekler.	3.79
GENEL MEMNUNİYET		
S1	Bursa Uludağ Üniversitesi öğrencisi olmaktan memnunuz.	3.90
S2	Arkadaşıma ve yakınlarıma bu üniversiteyi tercih etmelerini tavsiye ederim.	3.58
S3	Tekrar tercih yapabilseydim yine bu üniversiteyi tercih ederdim.	3.48
S4	Tekrar tercih yapabilseydim yine bu üniversitenin aynı bölümünü tercih ederdim.	3.31

Ders Değerlendirme Anketi: [Ders Değerlendirme Anketi Formu](#), Kalite Koordinatörlüğü tarafından matbu bir form olarak oluşturulmuştur. İlgili formun matbu olması sebebiyle basımı, öğrencilere iletilmesi, öğrenciler tarafından yanıtlanması açısından güçlükler yaşanmaktadır. Karacabey Meslek Yüksekokulu bu güçlükleri aşmak adına Ders Değerlendirme Anketini çevrimiçi form haline dönüştürmüştür.

MEDEK öncesinde yalnızca bir kez uygulanmış olan, yazılı bir sürece dayanmayan Ders Değerlendirme Süreci, akreditasyon süreci ile birlikte sürekli iyileştirmenin öneminin anlaşılması nedeniyle yazılı hale getirilmiş ve [10.06.2026 tarihli Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulunda alınan kararlar](#) ile kayıt altına alınmıştır. Karacabey Meslek Yüksekokulu tarafından uygulanmakta olan Ders Değerlendirme Süreci aşağıda aktarılmaktadır:

- ✓ Ders değerlendirme süreci, Meslek Yüksekokulu Yönetimi tarafından her bir yarıyılın son Eğitim-Öğretim haftasında ders değerlendirme anketlerinin oluşturulması ve öğretim elemanlarına [UDOS](#) aracılığıyla tebliğ edilmesi ile başlatılır.
- ✓ Her bir UDOS yazısında yer alan, öğretim elemanı ve derse özgü olan [ders değerlendirme anketleri](#), öğretim elemanı tarafından [UKEY](#) üzerinden öğrencilerle paylaşılır. Güz/Bahar dönemi eğitim öğretiminin son haftasında ders içerisinde öğrencilere sözlü olarak ve program sınıf temsilcileri üzerinden WhatsApp gruplarında yazılı olarak duyurulur.

- ✓ Ders değerlendirme anketlerinin doldurulması için tanınan 1 haftalık sürenin ardından ders değerlendirme anketleri Meslek Yüksekokulu Yönetimi tarafından kontrol edilir. Ders değerlendirme anketi yanıtlama oranı (Yanıt sayısı/Dersi alan öğrenci sayısı) %40'nin altında olan dersler belirlenir. İlgili derslerin öğretim elemanlarına UDOS aracılığıyla tebliğ edilen resmi yazılar ile yanıtlama oranının %40 ve üzerine çıkarılması için ders değerlendirme anketlerinin yeniden paylaşılması ve duyurulması talep edilir.
- ✓ %40 yanıtlama oranının altında kalan derslerin ders değerlendirme anketleri öğretim elemanı tarafından UKEY üzerinden tekrar paylaşılır ve dersin Yarıyıl Sonu Sınavı esnasında öğrencilere sözlü olarak tekrar duyurulur.
- ✓ Bütün derslerde yanıtlama oranının %40 ve üzerine çıkmasının ardından ders değerlendirme anketleri Meslek Yüksekokulu Yönetimi tarafından analiz edilir.
- ✓ Analizler sonucunda ankette yer alan ifadelerden ortalaması %40'nin altında kalan dersler ve öğretim elemanları belirlenir.
- ✓ Her bir öğretim elemanı ile kendi dersleri ile ilgili ders değerlendirme sonuçlarının tamamı paylaşılır. Sonuçların yanı sıra %40'nin altında yer alan ifadeler hususunda öğretim elemanı ayrıca bilgilendirilir.
- ✓ Bilgilendirme sonrasında öğretim elemanlarından başta %40'nin altında yer alan ifade ortalamaları olmak üzere iyileştirilme önerileri alınır.
- ✓ Öğretim elemanlarından gelen bütün iyileştirme önerileri Meslek Yüksekokulu Yönetimi tarafından birleştirilir ve [KİKSİS](#)'te yer alan [Sürekli İyileştirme Formu](#) aracılığıyla kayıt altına alınır.
- ✓ Ders değerlendirme anketleri, analiz sonuçları ve Sürekli İyileştirme Formu ile ilgili rapor hazırlanır ve Meslek Yüksekokulu Yönetimi tarafından saklanır.
- ✓ Dersin yer aldığı bir sonraki yarıyılta sürekli iyileştirmenin gerçekleşip gerçekleşmediği ve ilgili ifadenin %40 ve üzerine çıkıp çıkmadığı ders değerlendirme anketleri ve analizleri aracılığıyla kontrol edilir.
- ✓ Sürekli iyileştirmenin gerçekleşmemesi ve ilgili ifade ortalamalarının %40 ve üzerine çıkmaması halinde Meslek Yüksekokulu Yönetimi öğretim elemanını bilgilendirir. Sürekli iyileştirmenin sağlanabilmesi adına gerekli durumlarda öğretim elemanı eğitim, konferans, seminer vb. desteklerin yanı sıra malzeme, materyal, destek hizmet vb. yardımcı unsurlar ile desteklenir.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı kapsamında verilen dersleri iyileştirmeye yönelik olarak öğrencilere 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı güz yarıyılından itibaren her yarıyıl sonunda ders değerlendirme anketi gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda hazırlanan anketin soruları [Tablo 1.5](#)'de verilmiştir. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında her bir ders için ilgili anket öğrencilere Karacabey MYO web sayfası üzerinden ve UKEY sistemi üzerinden ulaştırılmaktadır. Her bir ders için anketlerin en az %40 doldurulması sağlanmaktadır.

Tablo 1.5. Ders Değerlendirme Anketi Soruları

S1	Ders içerik, kapsam ve amaç yönü ile dönem başında ayrıntılı olarak verilmesi	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S2	Ders ile ilgili kaynak ve dokümanların yeterliliği	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S3	Ders içeriği ile bu ders için ayrılan zamanın uygunluğu	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S4	Önceden alınan derslerin bu derse olan katkısı	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S5	Dersin, önceden ilan edilen programa uygun olarak yürütülmesi	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S6	Dersin yeterli örnek, uygulamalar ve laboratuvarlarla anlatılması	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S7	Dersin öğretiminde kullanılan yöntemlerin yeterliliği	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S8	Dersin sunumuna kullanılan ekipmanların yeterliliği (Projeksiyon, bilgisayar, hoparlör vb.)	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S9	Dersin verilmesinde öğrencinin motive edilmesi	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S10	Sınavlarda sorulan soruların ders içeriğine uygunluğu	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S11	Sınavların, ders konusundaki bilgilerinizi ölçmedeki yeterliliği	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S12	Bu dersin meslek gerekliliğindeki problemleri algılama ve çözmedeki katkısı	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S13	Dersin öğretim elemanının öğrencilere karşı davranışı	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S14	Öğrencinin sorduğu sorulara yeterince cevap alabilmesi	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S15	Sınav için verilen sürenin yeterliliği	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S16	Dersin dışında öğretim elemanına ulaşabilme	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S17	Öğretim elemanının derse hazırlığı	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok

S18	Öğretim elemanının derse hâkimiyeti	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S19	Öğretim elemanının öğrencinin seviyesine inebilmesi	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S20	Öğretim elemanının derse gösterdiği özen ve önem	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S21	Sınav sonrası sınav sorularına ve cevaplarına ulaşabilme	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S22	Derslerde verilen ödevlerin katkısı	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S23	Ölçme ve değerlendirmede öğretim elemanının objektifliği	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S24	Sınavlar dışında öğrencilere quiz, proje, ödev, derse katılım, fikir beyan etme gibi çalışmalara verilen önem	Çok iyi	İyi	Orta	Zayıf	Fikrim yok
S25	Derse hazırlık ve pekiştirme için (okuma, ödev, proje, sınava hazırlık vb.) ayırdığınız ders dışındaki zaman haftada kaç saatiniz almaktadır?	0-2 saat	3-4 saat	5-6 saat	7-8 saat	9 saat ve üzeri
S26	Ders için ayırdığınız toplam zaman (iş yükü), bu ders ile ilgili belirlenen toplam iş yükü* (ders, ödev, okuma, proje, sınav vb.) ve kredisi ile yanda belirttiğim oranda uyumludur.	20%	40%	60%	80%	100%
S27	Ders için ifade edilmiş olan öğrenme kazanımlarını (çıktılarını) yanda belirttiğim oranda kazandım.	20%	40%	60%	80%	100%

Anket sorularına göre 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Ders Değerlendirme Anket Sonuçları [Tablo 1.6](#)'de ve 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Öğretim Elemanı Değerlendirme Anket Sonuçları [Tablo 1.7](#)'de gösterilmiştir. Ders değerlendirme anket soruları, soru 1 ve soru 12 arasını kapsamaktadır. Dersin öğretim elemanının değerlendirildiği anket soruları ise soru 13 ve soru 24 arasını kapsamaktadır. Ders değerlendirme ve ders öğretim elemanı değerlendirme anket sonuçlarında her bir ders için soru bazında alınan ortalamalar gösterilmektedir. Ayrıca, tüm dersler için de soru bazında alınan toplam ortalamalar gösterilmektedir.

Ders değerlendirme ve ders öğretim elemanı değerlendirme anket sorularına verilen cevaplarda “çok iyi” 4, “iyi” 3, “orta” 2 ve “zayıf” 1 olarak ele alınmıştır. Bu doğrultuda, sınır değeri 2,00 olarak belirlenmiştir. Ders değerlendirme ve ders öğretim elemanı değerlendirme anket sonuçlarına göre alınan puanlar ayrı ayrı değerlendirilmektedir.

Tablo 1.6. Ders Değerlendirme Anketi Sonuçları (2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılı)

Dersin Adı	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10	S11	S12
1.yarıyıl dersleri												
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	3,12	3,17	3,11	3,24	3,24	3,06	3,12	3,24	3,18	3,18	3,29	3,06
Türk Dili I	3,55	3,36	3,17	3,50	3,45	3,60	3,50	3,36	3,40	3,36	3,50	3,40
İngilizce I	3,25	3,31	3,38	3,15	3,25	3,25	3,08	3,31	3,25	3,38	3,23	3,08
Temel Matematik	2,63	2,60	2,76	2,40	2,79	2,52	2,24	2,36	2,32	2,64	2,36	2,32
Laboratuvar Teknikleri-I	3,40	3,06	3,25	3,40	3,38	3,06	3,13	3,33	3,25	3,44	3,38	3,25
Hijyen ve Sanitasyon	3,33	3,13	3,33	3,29	3,07	3,00	3,00	2,93	2,93	3,33	3,27	3,14
Süt İşletmelerinde Temel İşlemler	3,27	3,27	3,36	3,64	3,55	3,18	3,18	3,10	3,18	3,55	3,45	3,45
Süt Kimyası	3,12	3,11	2,78	2,94	3,00	3,06	2,83	2,76	2,78	3,22	3,06	3,29
Genel Mikrobiyoloji	3,30	3,25	3,25	3,33	3,15	3,15	3,15	3,21	3,15	3,15	3,05	3,42
Çiğ Süt Analizleri	3,18	3,09	3,18	3,36	3,09	2,91	3,09	3,00	3,00	3,09	3,00	3,00
Kariyer Planlama	3,54	3,62	3,62	3,15	3,62	3,38	3,54	3,54	3,54	3,69	3,58	3,75
3.yarıyıl dersleri												
Gıda Endüstri Makinaları	3,55	3,55	3,55	3,36	3,45	3,45	3,55	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45
Gıda Güvenliği	3,67	3,67	3,67	3,67	3,67	3,67	3,67	3,67	3,67	3,67	3,67	3,67
Özel Süt Ürünleri	3,50	3,43	3,43	3,21	3,29	3,38	3,43	3,29	3,36	3,50	3,43	3,50
Gıda Katkı Maddeleri	3,50	3,42	3,50	3,33	3,50	3,58	3,58	3,42	3,50	3,50	3,50	3,42
Peynir Teknolojisi	3,56	3,56	3,56	3,56	3,56	3,33	3,56	3,33	3,56	3,56	3,56	3,56

Tereyağ Teknolojisi	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,40	3,60	3,60	3,60	3,60
İş Yeri Eğitimi I	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Fermente Süt Ürünleri-II	3,47	3,47	3,47	3,53	3,47	3,47	3,40	3,20	3,40	3,53	3,47	3,40
Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat	3,44	3,56	3,56	3,56	3,56	3,25	3,44	3,38	3,56	3,56	3,56	3,56

Anket sonuçlarına göre MEDEK ölçütleri de dikkate alınarak [sürekli iyileştirme çalışmaları](#) kapsamında ders planında değişiklikler yapılabileceği düşünülmüş ve iç ve dış paydaş toplantılarında da görüşülmüştür. [Tablo 1.6](#)'da genel puanlamaya bakıldığında en düşük puanlar Temel Matematik dersinde görülmüştür. Bu ders ile ilgili öğrencilerin yaşadığı sorunlar fark edilmiş, programdaki öğrenci mezuniyet sayılarına da yansıdığı için Ölçüt 1.2'de tartışılmıştır. Anket sonuçları da göz önüne alınarak bu dersin ders planında kaldırılarak yerine [Mesleki Matematik](#) dersinin getirilmesi uygun görülmüştür.

Tablo 1.7. Ders Öğretim Elemanı Değerlendirme Anket Sonuçları
(2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılı)

Dersin Adı	S13	S14	S15	S16	S17	S18	S19	S20	S21	S22	S23	S24
1.yarıyıl dersleri												
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	3,29	3,18	3,19	3,31	3,31	3,44	3,31	3,38	3,44	3,29	3,29	3,38
Türk Dili I	3,45	3,40	3,45	3,50	3,36	3,40	3,18	3,36	3,36	3,40	3,60	3,50
İngilizce I	3,54	3,46	3,54	3,58	3,50	3,42	3,42	3,38	3,31	3,25	3,50	3,33
Temel Matematik	2,48	2,56	2,64	2,55	2,54	2,64	2,38	2,52	2,58	2,48	2,50	2,36
Laboratuvar Teknikleri-I	3,38	3,25	3,63	3,50	3,53	3,38	3,20	3,31	3,21	3,20	3,40	3,33
Hijyen ve Sanitasyon	3,20	3,07	3,33	3,29	3,13	3,33	3,13	3,20	2,86	2,85	3,23	3,08
Süt İşletmelerinde Temel İşlemler	2,91	3,18	3,18	3,44	3,45	3,36	3,27	3,27	3,45	3,10	3,44	2,91
Süt Kimyası	3,17	2,94	3,11	3,41	3,00	3,22	3,00	3,06	2,76	3,00	3,13	3,17
Genel Mikrobiyoloji	3,30	3,25	3,10	3,50	3,20	3,45	3,05	3,37	3,00	3,05	3,28	3,26
Çiğ Süt Analizleri	3,09	3,00	2,91	3,09	3,09	3,18	3,00	3,09	2,90	3,10	3,20	2,91
Kariyer Planlama	3,69	3,62	3,69	3,75	3,69	3,62	3,50	3,69	3,73	3,64	3,67	3,82
3.yarıyıl dersleri												
Gıda Endüstri Makinaları	3,55	3,45	3,36	3,55	3,45	3,55	3,55	3,64	3,60	3,55	3,45	3,36
Gıda Güvenliği	3,78	3,67	3,44	3,56	3,67	3,67	3,56	3,67	3,44	3,56	3,67	3,56
Özel Süt Ürünleri	3,57	3,57	3,36	3,50	3,57	3,64	3,43	3,57	3,50	3,36	3,57	3,46
Gıda Katkı Maddeleri	3,58	3,42	3,42	3,50	3,50	3,50	3,58	3,58	3,33	3,58	3,50	3,58
Peynir Teknolojisi	3,67	3,56	3,44	3,56	3,56	3,67	3,67	3,56	3,11	3,50	3,56	3,56
Tereyağ Teknolojisi	3,70	3,70	3,50	3,60	3,60	3,70	3,70	3,60	3,40	3,60	3,60	3,60
İş Yeri Eğitimi I	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Fermente Süt Ürünleri-II	3,60	3,53	3,07	3,33	3,53	3,60	3,40	3,53	3,33	3,47	3,33	3,47
Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat	3,67	3,56	3,44	3,56	3,56	3,67	3,56	3,56	3,56	3,56	3,56	3,56

[Tablo 1.6](#) ve [Tablo 1.7](#) 'de öğrencilerin dersi veren öğretim elemanları ile ilgili olarak görüşleri genel olarak iyi olmakla beraber, Temel Matematik dersi ile ilgili olarak anket sonuçları öğretim üyesi ile paylaşarak gerekli bilgilendirmeler yapılmıştır.

2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Yarıyılı Ders Değerlendirme Anket Sonuçları [Tablo 1.8](#)'de ve 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Yarıyılı Öğretim Elemanı Değerlendirme Anket Sonuçları [Tablo 1.9](#)'da gösterilmiştir.

**Tablo 1.8. Ders Değerlendirme Anketi Sonuçları
(2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Yarıyılı)**

Dersin Adı	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10	S11	S12
2.yarıyıl dersleri												
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	3,15	3,33	3,31	3,17	3,25	3,25	3,25	3,00	3,08	3,25	3,33	3,25
Türk Dili II	3,08	3,17	3,25	2,92	3,18	3,17	3,08	3,09	2,75	3,18	3,09	3,25
İngilizce II	3,20	3,40	3,30	3,00	3,22	3,50	3,10	3,10	3,00	3,33	3,20	3,30
Araştırma Yöntem ve Teknikleri	3,27	3,40	3,20	3,08	3,23	3,20	3,27	3,13	3,20	3,47	3,40	3,07
İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri	3,38	3,31	3,38	3,31	3,31	3,23	3,23	3,15	3,00	3,38	3,42	3,31
Starter Kültür	3,29	3,21	3,29	3,46	3,21	3,21	3,23	3,14	3,29	3,36	3,29	3,36
Beslenme İlkeleri	3,13	3,07	2,80	2,87	2,69	2,64	2,79	2,86	2,67	2,93	2,87	2,93
Fermente Süt Ürünleri-I	3,57	3,43	3,43	3,21	3,36	3,07	3,21	3,36	3,57	3,43	3,50	3,64
Süt Mikrobiyolojisi	3,25	3,00	3,13	3,27	3,07	3,27	3,13	3,13	3,13	3,13	3,27	3,20
İş Sağlığı ve Güvenliği	3,57	3,57	3,50	3,43	3,50	3,43	3,50	3,36	3,36	3,57	3,57	3,50
4.yarıyıl dersleri												
Yöresel Peynir Teknolojisi	3,54	3,54	3,62	3,62	3,54	3,46	3,54	3,46	3,54	3,69	3,62	3,54
Dondurma Teknolojisi	3,55	3,45	3,45	3,55	3,64	3,45	3,55	3,36	3,45	3,55	3,55	3,55
Süt Ürünleri Analizleri	3,46	3,46	3,46	3,54	3,54	3,54	3,54	3,46	3,46	3,54	3,54	3,46
Özel Gıdalar Teknolojisi	3,45	3,45	3,55	3,55	3,55	3,55	3,55	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45
Süt Yan Ürünleri	3,54	3,46	3,54	3,54	3,62	3,54	3,62	3,46	3,62	3,62	3,54	3,46
Duyusal Analiz Teknikleri	3,43	3,43	3,57	3,62	3,57	3,43	3,57	3,38	3,62	3,50	3,54	3,43
Endüstriyel Mikrobiyoloji	3,70	3,60	3,80	3,70	3,70	3,70	3,80	3,70	3,80	3,80	3,70	3,60
Çevre Koruma	3,45	3,45	3,55	3,55	3,55	3,45	3,45	3,45	3,45	3,55	3,55	3,36
İş Yeri Eğitimi-II	3,50	3,50	4,00	3,50	4,00	3,50	3,50	3,50	3,50	3,75	3,75	3,50

[Tablo 1.8](#) ve [Tablo 1.9](#)'da öğrencilerin dersi veren öğretim elemanları ile ilgili olarak görüşleri genel olarak iyi olmakla beraber, Türk Dili-II ve Beslenme İlkeleri dersi ile ilgili olarak anket sonuçları öğretim üyesi ile paylaşarak gerekli bilgilendirmeler yapılmıştır.

**Tablo 1.9. Ders Öğretim Elemanı Değerlendirme Anket Sonuçları
(2025-2026 Eğitim- Öğretim Yılı Bahar Yarıyılı)**

Dersin Adı	S13	S14	S15	S16	S17	S18	S19	S20	S21	S22	S23	S24
1.yarıyıl dersleri												
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	3,25	3,17	3,08	3,17	3,17	3,15	3,08	3,31	3,15	3,23	3,23	3,23
Türk Dili II	3,25	3,08	2,92	3,00	3,36	3,17	3,25	3,18	3,42	3,00	3,18	2,58
İngilizce II	3,10	3,22	3,20	3,40	3,20	3,22	3,40	3,20	3,10	3,20	3,33	3,30
Araştırma Yöntem ve Teknikleri	3,27	3,13	3,27	3,43	3,40	3,53	3,21	3,13	3,14	3,13	3,38	3,33
İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri	3,38	3,23	3,31	3,25	3,38	3,54	3,23	3,23	2,91	3,33	3,25	3,17

Starter Kültür	3,36	3,36	3,43	3,46	3,43	3,43	3,50	3,36	3,17	3,36	3,38	3,31
Beslenme İlkeleri	2,93	3,00	2,87	3,07	3,07	3,27	2,73	2,80	2,80	2,73	2,93	2,87
Fermente Süt Ürünleri-I	3,50	3,50	3,64	3,57	3,50	3,64	3,57	3,57	3,46	3,50	3,64	3,50
Süt Mikrobiyolojisi	3,13	3,27	3,36	3,27	3,40	3,40	3,20	3,20	3,00	3,33	3,29	3,13
İş Sağlığı ve Güvenliği	3,50	3,57	3,29	3,57	3,57	3,57	3,57	3,57	3,08	3,46	3,69	3,29
4.yarıyıl dersleri												
Yöresel Peynir Teknolojisi	3,69	3,69	3,62	3,69	3,62	3,69	3,62	3,62	3,69	3,62	3,62	3,46
Dondurma Teknolojisi	3,64	3,64	3,55	3,64	3,55	3,64	3,55	3,55	3,55	3,45	3,55	3,36
Süt Ürünleri Analizleri	3,62	3,62	3,54	3,62	3,54	3,54	3,54	3,54	3,54	3,46	3,62	3,54
Özel Gıdalar Teknolojisi	3,55	3,55	3,45	3,55	3,55	3,55	3,55	3,55	3,55	3,55	3,55	3,55
Süt Yan Ürünleri	3,62	3,62	3,54	3,54	3,62	3,62	3,54	3,62	3,54	3,54	3,54	3,54
Duyusal Analiz Teknikleri	3,62	3,43	3,50	3,50	3,57	3,64	3,54	3,64	3,54	3,57	3,54	3,57
Endüstriyel Mikrobiyoloji	3,80	3,70	3,70	3,80	3,80	3,80	3,70	3,80	3,80	3,70	3,70	3,70
Çevre Koruma	3,55	3,55	3,45	3,55	3,55	3,55	3,45	3,55	3,64	3,45	3,45	3,45
İş Yeri Eğitimi-II	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	3,50	3,50	4,00	4,00

Yapılan değerlendirmede öğrencilerimizin bölüm öğretim elemanlarından genel olarak memnun oldukları, Temel Matematik dersini veren öğretim üyesi ile ilgili tüm sorularda 2'ye yakın puanlar olduğu belirlenmiş ve bu konular hakkında dersi veren öğretim elemanı ile görüşmeler ve bilgilendirmeler yapılmıştır.

Ölçüt 1.11. için Kanıtlar:

- ✓ [TS EN ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi](#)
- ✓ [Karacabey Meslek Yüksekokulu web sitesi](#)
- ✓ [Öneri, Şikâyet ve İstek Formu](#)
- ✓ [Gelen bir dilek, istek veya şikâyetin nasıl yönetildiğine dair kanıtlar](#)
- ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulu [LinkedIn](#) hesabı
- ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulu [X](#) hesabı
- ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulu [Facebook](#) hesabı
- ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulu [Instagram](#) hesabı
- ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulu [TikTok](#) hesabı
- ✓ [Öğrenci Memnuniyet Anketi](#)
- ✓ Kalite Koordinatörlüğü memnuniyet anketleri [UDOS yazısı](#)
- ✓ [Tablo 1.4.1. Öğrenci Memnuniyet Anketi](#)
- ✓ [Ders Değerlendirme Anketi Formu](#)
- ✓ [10.06.2026 tarihli Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulunda alınan kararlar](#)
- ✓ [UDOS](#) sistemi
- ✓ [Derse özgü olan ders değerlendirme anketleri](#)
- ✓ [UKEY](#) sistemi
- ✓ [KİKSİS](#) sistemi
- ✓ [Sürekli İyileştirme Formu](#)
- ✓ [Tablo 1.5. Ders Değerlendirme Anketi Soruları](#)
- ✓ [Tablo 1.6. Ders Değerlendirme Anketi Sonuçları \(2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılı\)](#)
- ✓ [Sürekli iyileştirme çalışmaları kanıtları](#)
- ✓ [Mesleki Matematik dersinin ders planına eklenmesi](#)
- ✓ [Tablo 1.7. Ders Öğretim Elemanı Değerlendirme Anket Sonuçları \(2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılı\)](#)
- ✓ [Bahar yarıyılı ders değerlendirme anketleri](#)
- ✓ [Tablo 1.8. Ders Değerlendirme Anketi Sonuçları \(2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Yarıyılı\)](#)

- ✓ [Tablo 1.9. Ders Öğretim Elemanı Değerlendirme Anket Sonuçları \(2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Yarıyılı\)](#)

1.12. Öğrencilerin tüm dersleri başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz. Bu yöntemlerin **önceden ilan edilmiş**, şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

[Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği](#)'nin 21. maddesine göre dersler, zorunlu ve seçmeli olmak üzere iki türdür. Bölümler veya programlar tarafından zorunlu ve seçmeli dersler belirlenir. Bunlardan;

- a) Zorunlu dersler; öğrencinin almakla yükümlü olduğu,
- b) Seçmeli dersler; öğrencinin istekleri de göz önüne alınarak belirlenen, derslerdir. Bu dersler, meslekle ilgili formasyonu tamamlayan derslerden olabileceği gibi, genel kültür ya da değişik ilgi alanlarından dersler de olabilir. Ders planlarında seçmeli derslerin, mezuniyet için alınması gereken toplam AKTS'nin veya yerel kredinin en az %25'ini oluşturacak biçimde düzenlenmesi esastır. Seçmeli dersler aynı düzeydeki bir başka bölümün veya programın dersi de olabilir.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi programında okuyan öğrenciler için, bir dersin başarı değerlendirme süreci ilgili yönetmeliğe dayalı olarak yapılmaktadır. Zorunlu veya seçmeli tüm derslerin sınavları ve değerlendirmeleri ile ilgili kararlar [Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği](#)'nin 29., 30., 31. ve 32. maddeleri esas alınarak verilmektedir. İlgili maddelere göre sınavlar ve değerlendirmeler aşağıdaki hükümlere göre gerçekleştirilmektedir:

Sınavlar ve değerlendirmeler

Madde-29

- 1) Yarıyıl/yıl sonu ve bütünleme sınav programları akademik takvimde belirlenen tarihler arasında, bölüm veya birim tarafından programların ve ilân edilir. Ara sınav tarihleri, bölüm veya birim tarafından programlanır ve sınavların başlangıcından en az iki hafta önce ilan edilir.
- 2) Ders planında yer alan ve ilgili yarıyıl/yılsonu açılan dersler için en az bir ara sınav yapılır. Herhangi bir yarıyıl/yılsonu ders planında yer alan derslerin sınavları aynı anda olmayacak şekilde programlanır. Aynı günde; 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanununun 5. maddesinin 1. fıkrasının (ı) bendi kapsamında okutulan derslerin sınavları hariç, aynı yarıyıl/yılsonu ait en çok iki dersin sınavı yapılabilir.
- 3) Yapılması öngörülen en az bir ara sınava ek olarak; ödev, uygulama ve küçük sınavlar da yapılabilir. Yarıyıl/yılsonu içi çalışmalar ve tüm sınavlar 100 tam puan üzerinden verilen notlar ile değerlendirilir.
- 4) Sınavlar yazılı, sözlü veya hem yazılı hem sözlü ve/veya uygulamalı olarak yapılabilir.
- 5) Önlisans veya lisans eğitim-öğretimi tamamen ya da kısmen yabancı bir dilde yürütülen programlarda zorunlu ve seçmeli derslerin sınavları da yabancı dilde yapılır.
- 6) 42. madde hükmü saklı kalmak kaydıyla, bir dersin, 12. maddenin 3. fıkrasında yazılı eğitim-öğretim etkinliklerinin yarıyıl/yılsonu ham başarı notuna etkisi, toplamda % 40'ı aşmamak şartıyla ders yürütücüsü öğretim elemanı tarafından belirlenir. Yarıyıl/yılsonu veya bütünleme sınavının ham başarı notuna etkisi ise %60'tır.
- 7) Bir dersin yarıyıl/yılsonu veya bütünleme sınavına girmeyen veya girdiği halde sınavdan yarıyıl/yılsonu sınav limiti (YSSL) altında not alan öğrenciler başarısız kabul edilir ve başarı notu olarak doğrudan (FF) notu verilir.
- 8) Öğrencinin bir dersin ara ve/veya yılsonu sınavı da dâhil olmak üzere her türlü ölçme ve değerlendirme etkinliğine katılabilmesi için o derse kayıt yaptırarak, 18. maddenin 1. ve 3. fıkraları çerçevesinde devam şartını sağlamış ve varsa derse bağlı uygulamaları da başarmış olması gerekir. Devam şartını yerine getirmediği için ölçme ve değerlendirme etkinliğine alınmayacak öğrenciler, ders yürütücüsü öğretim elemanı tarafından etkinliğin yapılacağı tarihten en geç bir gün önce duyurulur. Aynı kod numarası verilen uygulamalarda, öğrencinin başarısı, yarıyıl/yılsonu içindeki sözlü, yazılı, uygulamalı veya farklı çalışmaların birlikte değerlendirilmesi ile yapılabilir.
- 9) Bütünleme sınavına ilişkin esaslar şunlardır:
 - a) Bütünleme sınavlarına, almış oldukları ders veya derslerin yarıyıl/yılsonu sınavına girme hakkı elde ettiği halde sınava giremeyen veya girdiği halde bu derslerden (FF), (FD) alarak başarısız olan öğrenciler girebilirler.

- b) Bütünleme sınavına giren öğrencilerin, ilgili derse ait başarı notu belirlenirken, yarıyıl/yılsonu notu yerine bütünleme sınav notu kullanılır.
 - c) Bütünleme sınav notları, o derse ait yarıyıl/yıl içi not ortalamaları göz önüne alınarak o derse ait yarıyıl/yılsonu sınav not cetvelindeki harf notu aralıkları dikkate alınarak harf notuna çevrilir. Bu durumda GANO hesabı ilgili yönetmeliğin 33. Maddesinin 2. Fıkrasına göre hesaplanır.
 - d) Dönem içi proje, bitirme çalışmaları, uygulamalı eğitimleri, öğretmenlik uygulamaları ile yaz öğretiminde alınan derslere bütünleme sınav hakkı verilmez.
- 10) Öğretim elemanı ara, yarıyıl/yılsonu ve bütünleme sınavlarının kâğıtlarını, soru ve cevaplarını, sınav tutanakları ile birlikte yarıyıl/yılsonunda tutanak karşılığında birim yönetimine teslim eder. Yazılı sınav kâğıtları sınav tarihinden itibaren önlisans programlarında 2, lisans programlarında 4 yıl süre ile saklanır.
- 11) Yarıyıl/yılsonu harf notları sınavların bitimini izleyen en geç 3 gün içinde ilân edilir Yukarıdaki hükümlerin yanı sıra çeşitli mazeretler ile ara sınavlara katılamayan öğrencilere ilgili yönetmeliğin 30. Maddesine göre birimdeki ilgili kurul tarafından mazeret sınav hakkı verilebilir.

Mazeret sınav hakkı

Madde 30

- 1) Ara sınavlara katılamayan öğrencilere (Değişik ibare:RG-18/8/2024-32636) birimin yönetim kurulu tarafından [mazeret sınav hakkı](#) verilebilir.
- 2) Öğrencinin, tam teşekküllü bir sağlık kurumu/kuruluşu tarafından düzenlenen sağlık kurulu raporu ile belgelediği sağlık sorunu veya Türkiye'yi, Üniversiteyi veya kayıtlı olduğu birimi temsil etmek üzere (Değişik ibare:RG-18/8/2024-32636) birim yönetim kurulu kararı ile görevlendirilmesi ya da yakalama, gözaltı, tutuklama gibi adli bir işleme muhatap olması veya ev, iş yahut trafik kazasına uğraması ya da bir yakınının vefatı veya öngörülemeyen ağır sağlık sorunu gibi haklı ve geçerli diğer bir nedenle ara sınava katılamamış olması, mazeret olarak kabul edilebilir.
- 3) İkinci fıkrada sayılan nedenlerden dolayı ara sınava giremeyen öğrencilerin mazeretin bitim tarihini izleyen en geç 5 iş günü içinde kayıtlı oldukları birime mazeretini ispata elverişli belgelerle birlikte yazılı olarak başvurması gerekir.
- 4) Bu maddeye göre [mazeret sınav hakkı tanınan öğrenciler](#) için her yarıyılın/yılın en geç son haftasına kadar mazeret ara sınavları yapılır. İlan edilen mazeret sınavı tarihinde de mazereti olduğunu beyan eden öğrenciye başka bir mazeret sınavı hakkı verilmez.
- 5) Sınav programdaki çakışmalar haklı ve geçerli neden kabul edilir. Çakışma nedeniyle mazeret sınavı yapılacak olması halinde sınav tarihleri ilgili birim/bölüm tarafından duyurulur.
- 6) Beşinci fıkra hükmü saklı kalmak kaydıyla yarıyıl/yıl sonu sınavları, bütünleme sınavları ve ek sınavlar için öğrenciye mazeret sınav hakkı verilmez.

Ek sınav

Madde 31

- 1) Lisans veya önlisans programındaki tüm dersleri alan, devam koşulunu yerine getirerek yarıyıl/yıl sonu sınavlarına giren öğrenciye, aşağıdaki koşullarda ek sınav hakkı verilir:
 - a) Not ortalamasına katılan en çok iki dersten (FF) veya (FD) notu alan veya bir dersten çok olmamak şartıyla, kredisiz dersinden (K) alan öğrenciye bir sonraki yarıyılın/yılın başına kadar ek sınav hakkı verilir. Zorunlu staj uygulaması olan birimlerde ek sınav hakkından yararlanılabilmesi için öğrencinin staj uygulamasına başlamış olması gerekli ve yeterlidir.
 - b) Mezun olmaları için gerekli 2.00 GANO'yu sağlayamayan öğrencilere, GANO'sunu yükseltebilmeleri için en çok iki dersten ek sınav hakkı verilir.
- 2) (2) Ek sınava giren öğrencinin ek sınav notu, ara sınav notları göz önüne alınmadan, o derse ait bir önceki sınavın not cetvelindeki harf notu aralıkları dikkate alınarak harf notuna çevrilir.
- 3) (3) Bu maddede belirtilen koşulları sağlayan öğrenci, ek sınav hakkından yararlanmak için, bütünleme sınavları veya yaz öğretimi sınav sonuçlarının açıklanmasını izleyen 2 iş günü içinde, dersin verildiği bölüm veya program başkanlığına bir dilekçe ile başvurur. Sınava katılmaları uygun görülen öğrenciler (Değişik ibare:RG-18/8/2024-32636) birim yönetim kurulu tarafından belirlenir.
- 4) (4) Öğrenci bu maddede düzenlenen ek sınav hakkından azami öğrenim süresi içinde sadece bir defa yararlanabilir.

Yarıyıl/yıl sonu başarı notları

Madde 32

- 1) Her eğitim-öğretim yılı başında; [bağlı değerlendirmeye katma sınırı \(BDKS\)](#), [ham başarı notu alt sınırı \(HBAS\)](#), [yarıyıl/yılsonu sınav limiti \(YSSL\)](#) ve [bağlı değerlendirme sistemiyle değerlendirilemeyecek özellikteki dersler senato tarafından belirlenir.](#)
- 2) Bağlı Değerlendirme Sistemi ile değerlendirilemeyecek dersler için dersi veren öğretim elemanı, HBAS ve YSSL sınırlarına bağlı kalarak harf notlarını belirler. HBAS ve YSSL sınırları altında not alan öğrenciler doğrudan başarısız sayılarak FF notu alırlar.
- 3) Başarı dereceleri, harf notları ve ağırlık katsayıları aşağıdaki gibidir:

Tablo 1.10. Başarı Dereceleri, Harf Notları ve Ağırlık Katsayıları

Başarı Derecesi	Harf Notu	Ağırlık Katsayısı
Mükemmel	AA	4.00
Pekiyi	BA	3.50
İyi	BB	3.00
Orta	CB	2.50
Geçer	CC	2.00
Koşullu Geçer	DC	1.50
Koşullu Geçer	DD	1.00
Başarısız	FD	0.50
Başarısız	FF	0.00

Öğrencinin bir dersten sağlayacağı başarının değerlendirilmesinde, derse ait yarıyıl içi çalışmaları ve yarıyıl sonu veya bütünleme sınavı dikkate alınmaktadır. Yarıyıl içi çalışmalar ara sınav, ödev, proje, kısa sınav, seminer, sunum, laboratuvar uygulaması vb. çalışmalardan oluşmaktadır. Öğrencinin başarı değerlendirmesinde yarıyıl içi çalışmaların ham başarı notuna etkisi en fazla %40 olabilmektedir. Yarıyıl sonu veya bütünleme sınavının ham başarı notuna etkisi %60'dır. Yarıyıl içi çalışmaların ve yarıyıl sonu veya bütünleme sınavının ham başarı notu üzerindeki etki oranı, öğretim elemanı tarafından dersin ilk haftalarında öğrencilere [Bologna bilgi paketi](#) ve [ders slaytları](#) aracılığıyla duyurulmaktadır.

Bir dersin başarı değerlendirmesi 100 tam not olarak kabul edilen ham başarı notu ile değerlendirilmektedir. Yarıyıl içi çalışmalar en fazla %40 oranında, yarıyıl sonu veya bütünleme sınavı ise %60 oranında ham başarı notuna etki etmektedir. Öğrencinin hem yarıyıl içi çalışmalar hem de yarıyıl sonu veya bütünleme sınavında almış olduğu notlar, ilgili ağırlık oranları ile çarpılmakta, bulunan ağırlıklı notlar toplanarak öğrencinin ham başarı notu belirlenmektedir. Derse devamı sağlamış öğrencinin başarı değerlendirmesinde iki koşul bulunmaktadır. İlk koşul ham başarı notunun en az 50 (ham başarı notu alt sınırı=HBAS) olmasıdır. İkinci koşul yarıyıl sonu sınavı veya bütünleme sınavının en az 50 (yarıyıl sonu sınav limiti=YSSL) olmasıdır. Her iki koşulu sağlayan öğrencinin harf notu bağlı değerlendirmeye tabi tutularak belirlenmektedir. Derse ait sınıf mevcudu veya ham başarı notu hesaplanabilen öğrenci sayısı 20'nin üzerinde olduğunda UNİSİS sistemi üzerinden otomatik olarak harf notları hesaplanmaktadır.

Sınıf mevcudu veya ham başarı notu hesaplanabilen öğrenci sayısı (devamsız öğrencilerin girişi yapıldıktan sonra kalan sınıf mevcudu sayısı) 20'nin altında olduğunda ders bağlı değerlendirme ile değerlendirilememektedir. Yönetmeliğin yukarıda bahsi geçen 32.maddesinin 2. fıkrasında bahsedilen “Bağlı Değerlendirme Sistemi ile değerlendirilemeyecek dersler için dersi veren öğretim elemanı, HBAS ve YSSL sınırlarına bağlı kalarak harf notlarını belirler. HBAS ve YSSL sınırları altında not alan öğrenciler doğrudan başarısız sayılarak FF notu alırlar.” ibaresi uyarınca harf notları dağılımının öğretim elemanları tarafından yapılması gerekmektedir.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı 2023-2024 Ders Planına göre İşyeri Eğitimi I ve İşyeri Eğitimi II dersleri bağlı değerlendirme sistemi ile değerlendirilmeyecek dersler olarak Bursa Uludağ Üniversitesi [Senatosu](#) tarafından [BUÜ Uygulamalı Eğitim Yönergesi](#) çerçevesinde kabul edilmiştir. Bu nedenle İşyeri Eğitimi I ve İşyeri Eğitimi II derslerinde de yukarıda anlatıldığı gibi harf notları, öğretim elemanı tarafından HBAS ve YSSL sınırlarına bağlı kalarak belirlenmektedir.

Öğrencilerin Akademik Not Ortalaması, ilgili yönetmeliğin 33. maddesine göre hesaplanmaktadır.

Buna göre;

- 1) Öğrencinin başarı durumu; her yarıyıl/yılsonunda hesaplanan Yarıyıl Akademik Not Ortalaması (YANO) ve Genel Akademik Not Ortalaması (GANO) ile belirlenir. YANO, öğrencinin kayıtlı

olduğu yarıyılın ağırlıklı not ortalamasıdır. GANO, öğrencinin üniversiteye girişinden itibaren, kayıtlı bulunduğu bölümün veya programın ders planındaki derslerinin tümü göz önüne alınarak ikinci yarıyıl/yılsonundan itibaren hesaplanan ağırlıklı not ortalamasıdır. Çeşitli sebeplerden dolayı kayıtlı bulunduğu akademik yılın güz ve/veya bahar yarıyılına devam etmeyen öğrencilerin devam edilen yarıyıl sonunda oluşan YANO'ları, bahar yarıyılı/yılsonunda GANO'ya dönüşür.

- 2) Ağırlıklı not ortalaması, alınan derslerin AKTS kredileriyle, derslerden alınan harf notlarının eşdeğeri ağırlık katsayılarının çarpımından elde edilen toplamın, toplam AKTS kredisine bölünmesiyle bulunur. Ağırlıklı not ortalaması virgülden sonra iki haneli olarak hesaplanır.
- 3) YANO ve GANO, öğrencinin kredili derslerden aldığı, (AA)'dan (FF)'ye kadar notların değerlendirmeye katılması ile belirlenir.
- 4) Öğrencinin bir yarıyıl/yılda öngörülen seçmeli ders sayısından fazla sayıda seçmeli ders alması durumunda, GANO hesabında harf notu daha yüksek olan dersler dikkate alınır.
- 5) Dikey geçiş ile lisans programlarına yerleşen öğrencilerin mezuniyet GANO'su, önlisans programında alarak lisans programında muafiyeti yapılan dersler ile lisans eğitimi sırasında aldığı dersler üzerinden hesaplanır.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında staj işlemleri, [Yükseköğretimde Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliği](#) ile Bursa Uludağ Üniversitesi Senatosunda kabul edilen ve yürürlüğe giren [Bursa Uludağ Üniversitesi Uygulamalı Eğitimler Yönergesi](#) çerçevesinde yürütülmektedir.

Staj, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında alınan teorik ve uygulamalı bilgileri pekiştirmek için öngörülmüş ve eğitim-öğretimin bir parçası sayılan; öğretim süreci içinde zamanı, süresi ve konusu belirlenen ilkeler doğrultusunda, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında ön lisans öğretiminin özelliklerine ve gereklerine göre özel ve kamu işyerlerinde yapılacak uygulama çalışmalarıdır.

Bursa Uludağ Üniversitesi ön lisans öğretiminde aranan stajın toplam süresi 30 (otuz) iş günüdür. Stajın kendisinin de eğitim-öğretim faaliyeti kabul edilmesi nedeniyle staj, örgün eğitim-öğretimin olmadığı tarihlerde yapılabilmektedir. Staj, toplam süresi 30 iş günü olmakla birlikte bir parçasının en az 10 iş günü olabileceği şekilde iki parça halinde yapılabilmektedir. Staj ile ilgili iş günleri, resmi tatil veya hafta sonu tatili olmayan ve pazartesten cuma gününe kadar olan iş günlerinden oluşmaktadır. Staj öncesinde Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetimi, staj başvuruları ile ilgili [duyuruyu](#) yayınlamakta ve staj başvurusunda bulunan öğrencilerin işyerlerinin kriterlere uygunluğunu denetlemektedir. Duyurulan tarihlerde stajın başlatılmasının ardından Yükseköğretimde Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliğine uygun olarak öğrenciler, öğretim elemanlarına dağıtılarak takip ve denetim mekanizması çalıştırılmaktadır. Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetimi tarafından [UDOS](#) yazısı ile [öğretim elemanlarına sorumlu oldukları öğrencilerin listesi](#) iletilmektedir. Öğrenciler, stajlarını tamamlamalarının ardından dosyalarını ıslak imzalı ve onaylı hale getirerek Karacabey Meslek Yüksekokuluna ulaştırmaktadır. Staj dosyalarının tamamlanmasının ardından gerçekleştirilen [duyuru](#) ile öğrenciler, staj komisyonu tarafından gerçekleştirilen sınava alınmaktadır. Staj sınavının sözlü olarak gerçekleştirilmesinin ardından öğrencinin hazırladığı staj raporu (%40), işveren raporu (%20) ve staj komisyonu değerlendirmesi (sözlü sınav-%40) ile öğrencinin başarı notu belirlenmektedir. Belirlenen başarı notunun en az 65 olması halinde öğrenci Geçer notu ile değerlendirilmekte, 65 altında olması halinde "Kalır" olarak değerlendirilmekte ve stajı tekrarlanmaktadır.

İşyeri Eğitimi I ve İşyeri Eğitimi II dersleri seçmeli ders olup güz ve bahar yarıyıllarında yer almaktadır. Kayıt yenileme ve ders seçimi esnasında dersi alan öğrenciler uygulamalı eğitim de uygulanmakta olan işyeri kriterlerine uyarak işyerlerini belirlemektedir. Belirlenen işyerleri Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetimi tarafından değerlendirilmektedir. İşyerleri uygun olan öğrenciler, haftada iki iş günü işyerlerine giderek İşyeri Eğitimi I ve İşyeri Eğitimi II derslerini gerçekleştirmektedir. İlgili öğrenciler, yarıyıl boyunca 14 hafta boyunca işyerlerine gitmekte ve bu süre boyunca Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetimi tarafından [UDOS yazısı](#) ile görevlendirilir. [İşyeri Eğitimi I](#) ve [İşyeri Eğitimi II](#) derslerine ilişkin dosyalar, tıpkı stajdaki gibi tamamlanmasının ardından Karacabey Meslek Yüksekokuluna ulaştırılmaktadır. Dosyaların tamamlanmasının ardından öğrenciler staj komisyonu tarafından gerçekleştirilen sınava alınmaktadır. Sınavın sözlü olarak gerçekleştirilmesinin ardından öğrencinin hazırladığı uygulamalı eğitim raporu (%40), işveren raporu (%20) ve staj komisyonu değerlendirmesi (sözlü sınav-%40) ile öğrencinin başarı notu belirlenmektedir. Belirlenen başarı notu, HBAS ve YSSL sınırlarına bağlı kalınarak öğretim elemanı tarafından harf notuna dönüştürülerek UNİSİS otomasyonuna kaydedilmekte ve duyurulmaktadır.

Karacabey Meslek Yüksekokulu, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı dâhil bütün programlarında gerçekleştirilen sınavların adil ve şeffaf olmasını sağlamak amacıyla aşağıdaki kuralları uygulamaktadır. Sınav kuralları aynı zamanda sınavların gerçekleştirildiği salonların kapılarına asılarak öğrencilere duyurulmaktadır.

- ✓ Sınavlarda kimlik kontrolleri yapılacaktır. Bu nedenle sınavlara gelirken öğrenci kimliği veya öğrenci belgenizin yanınızda olması zorunludur.
- ✓ Her ne sebeple olursa olsun öğrenci kimliği veya öğrenci belgesi yanında olmayan öğrenciler sınava kesinlikle alınmayacaktır. Sınava girmişse bile sınavı geçersiz sayılacaktır.
- ✓ Öğrenci kimlik kartında veya öğrenci belgesinde fotoğrafı olmayan/tanınmayacak şekilde olan öğrencilerin mutlaka nüfus cüzdanı/kimlik kartı da yanında olmalıdır.
- ✓ Sınavlara gelirken cep telefonlarınızı getirmeyiniz veya cep telefonunuz yanınızdaysa kapatınız/kürsüye bırakınız. Sınav esnasında cep telefonu ile ilgilenen veya telefonu çalan öğrencinin sınavı geçersiz sayılacaktır. Tüm sorumluluk öğrenciye aittir.
- ✓ Sınav esnasında kitap, ders notu ve benzeri ders malzemesi kesinlikle sıraların üstünde, altında veya öğrencinin yakınında bulundurulmayacaktır.
- ✓ Sınavlara ilk 15 dakika içerisinde gelen öğrenciler sınıfa alınacak, 15 dakika geçtikten sonra gelen öğrenciler sınava alınmayacaktır.
- ✓ Sınavın ilk 20 dakikası geçmeden hiçbir öğrenci sınıfı terk etmeyecektir.
- ✓ Sınav esnasında diğer öğrenciler ile kalem, silgi vb. alışverişler yapılmayacak herhangi bir iletişimde bulunulmayacaktır. Bu nedenle sınav öncesinde eksiklerinizi gideriniz.
- ✓ Sınav başlangıcı veya süresince sınav görevlileri gerekli gördükleri durumlarda ilgili öğrencinin sınav yerini değiştirebilir.
- ✓ Sınav görevlilerinin öğrencinin kopyaya teşebbüs ettiği/çektığı kanaati hâsıl olması durumlarda, tüm sorumluluk öğrenciye aittir.
- ✓ Sınav esnasında, sınav düzeninden sorumlu olan sınav görevlisinin uyarılarına uymayan öğrencinin sınavı geçersiz sayılacaktır ve Önlisans/Lisans Öğretim Disiplin Yönetmeliği çerçevesinde işlem yapılacaktır.

Gerçekleştirilen ara sınav, yarıyıl sonu sınavı ve bütünleme sınavı gibi sınavların tamamının değerlendirmesinde cevap anahtarları kullanılmaktadır. Hazırlanan cevap anahtarları ders dosyasında sunulmakta ve saklı tutulmaktadır.

Öğrencilerin sınav, ödev, proje vb. çalışmaların tamamından almış olduğu notlar UNİSİS otomasyon sisteminde kaydedilmekte ve [Kişisel Verilen Korunması Kanunu](#) kapsamında saklanmakta, üçüncü kişiler ile paylaşılmamaktadır.

Ölçüt 1.12. için Kanıtlar:

- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği](#)
- ✓ [Mazeret sınav hakkı](#) web sitesi duyurusu
- ✓ [Mazeret sınav hakkı tanınan öğrencilerin](#) listesi
- ✓ [Bağıl değerlendirmeye katma sınırı \(BDKS\), ham başarı notu alt sınırı \(HBAS\), yarıyıl/yılsonu sınav limiti \(YSSL\) ve bağıl değerlendirme sistemiyle değerlendirilemeyecek özellikteki derslerin belirlendiği senato kararı](#)
- ✓ [Tablo 1.10. Başarı Dereceleri, Harf Notları ve Ağırlık Katsayıları](#)
- ✓ Örnek bir derse ait [Bologna bilgi paketi](#) ve [ders slaytları](#)
- ✓ [Uygulamalı Eğitim Yönergesi hakkında Bursa Uludağ Üniversitesi Senatosu kararı](#)
- ✓ [Yükseköğretimde Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliği](#)
- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Uygulamalı Eğitimler Yönergesi](#)
- ✓ Staj başvuruları ile ilgili [duyuru](#)
- ✓ Staj dersi için program danışman öğretim elemanı atanması ile ilgili [UDOS](#) yazısı
- ✓ Stajdan sorumlu [öğretim elemanları ve sorumlu oldukları öğrencilerin listesi](#)
- ✓ Staj Takvimi [Duyurusu](#)
- ✓ İş yeri eğitimi I ve II derslerini seçen öğrenciler ve sorumlu öğretim elemanları [UDOS yazısı](#)
- ✓ [İş yeri eğitimi I](#) dersini seçen öğrenciler ve sorumlu öğretim elemanları
- ✓ [İş yeri eğitimi II](#) dersini seçen öğrenciler ve sorumlu öğretim elemanları
- ✓ [Kişisel Verilen Korunması Kanunu](#)

- 1.13. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm akademik gerekliliklerin karşılandığını doğrulayan sistematik kontrol mekanizmaları bulunmalı ve uygulandığına yönelik süreçleri açıklayınız. Bu yöntem/yöntemlerin güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği'nin 37. maddesine göre Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programından ön lisans derecesi elde edebilmek için öğrencinin ilgili programda alması gereken en az 120 AKTS'yi tamamlaması ve genel akademik not ortalamasının (GANO) en az 2.00 olması gerekmektedir. Tamamlanması gereken 120 AKTS'nin içerisinde yer alan ve 8 AKTS'den oluşan stajın da 30 iş günü şeklinde yapılmış olması ve başarıyla tamamlanmış olması gerekmektedir.

MEDEK öncesinde de uygulanmakta olan ancak yazılı bir sürece dayanmayan Mezuniyet İşlemleri Süreci, akreditasyon süreci ile birlikte yazılı hale getirilmiş ve 10.06.2026 tarihli yönetim kurulu kararı ile kayıt altına alınmıştır. İlgili süreç aşağıda aktarılmaktadır:

- ✓ Mezuniyet koşullarını yerine getiren öğrenci Kalite Koordinatörlüğü tarafından oluşturulmuş olan Mezun Başvuru Formu aracılığıyla Karacabey Meslek Yüksekokulu Evrak Kayıt Birimine başvuru gerçekleştirir.
- ✓ Evrak kayıt birimi tarafından kayıt altına alınan dilekçe öğrenci işleri birimine iletilir. Mezuniyet koşullarını sağlamış olan öğrenci eğer bir dönem boyunca mezun öğrenci dilekçesini yüksekokula iletmemiş olursa takip eden yarıyıl başında yüksekokul öğrenci işleri mezuniyet işlemlerini otomatik olarak başlatır.
- ✓ Öğrenci işleri birimi, öğrencinin taslak mezuniyet transkripti aracılığıyla ilk incelemeyi yaparak 120 AKTS'nin tamamlanıp tamamlanmadığını, stajın yapılıp yapılmadığını ve 2.00 ortalamasının sağlanıp sağlanmadığını kontrol eder.
- ✓ Öğrenci işleri birimi ilk incelemenin ardından, mezun öğrenci dilekçesini ve taslak mezuniyet transkriptini Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Mezuniyet Komisyonu Başkanlığına iletir.
- ✓ Basılı olarak iletilen belgeler, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Mezuniyet Komisyonu Başkanlığı tarafından incelenir ve Kalite Koordinatörlüğü tarafından oluşturulmuş olan Mezun Komisyonu Kararı formu ile mezuniyetin gerçekleşip gerçekleşmediği kararına varılır.
- ✓ Mezun Komisyonu Kararının da eklendiği tüm belgeler, tekrardan Öğrenci İşleri Birimine sunulur. Öğrenci İşleri Birimi, bütün belgeleri ilgili mezuniyetin kontrol edilmesi ve mezuniyet kararının nihai olarak verilmesi amacıyla Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu gündemine sunar.
- ✓ Yönetim Kurulu, birim içerisindeki son kontrolü yaparak mezuniyet kararını verir ve Yönetim Kurulu Kararı ile kayıt altına alır.
- ✓ Kararın ardından mezun öğrencinin diplomasının hazırlanması amacıyla Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına UDOS yazısı gönderilir.
- ✓ Diplomaların hazırlanmasının ardından Öğrenci İşleri Daire Başkanlığından cevap yazısı birime iletilir. Hazırlanmış diplomalar imzaların tamamlanmasının ardından teslim alınarak öğrenciye sunmaya hazır şekilde birimde tutulur. Süreçten örnek bir öğrenciye ait mezuniyet aşamaları kanıtları da sunulmuştur.

Ölçüt 1.13. için Kanıtlar:

- ✓ Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği
- ✓ 10.06.2026 tarihli yönetim kurulu kararı
- ✓ Mezun Başvuru Formu
- ✓ Taslak mezuniyet transkripti incelenme istemi
- ✓ Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Mezuniyet Komisyonu Başkanlığı
- ✓ Mezun Komisyonu Kararı
- ✓ Hazırlanmış diplomalar
- ✓ Örnek bir öğrenci mezuniyeti

Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

2.1. Tanımlanmış olan Program Eğitim Amaç ve hedeflerini listeleyiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemini kanıtlayınız.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının Eğitim Amaçları (EA) [bölüm kurulu kararıyla](#) aşağıdaki gibi tanımlanmıştır:

PEA1- Başta küçük, orta ve büyük ölçekli işletmeler olmak üzere gıda sektöründe istihdam edilen mezunlar yetiştirmek.

PEA2- Süt teknikeri olarak meslekle ilgili işletmelerde (süt sektöründeki işletmeler, özel laboratuvarlar, mandıra ve çiftlikler) görev yapan mezunlar yetiştirmek.

PEA3- İnsan sağlığı ve gıda güvenliğini öncelikli olarak gözeten ve meslek etiğine sahip mezunlar yetiştirmek.

PEA4- Öğrenimine devam eden ve mesleki kariyerinde ilerleyen mezunlar yetiştirmek.

Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının eğitim amaçları ve bu amaçlara yönelik hedefleri Tablo 2.1’de ayrıntılı olarak verilmiştir. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının hedefleri aşağıdaki gibi tanımlanmıştır:

PH1.1-Süt ve gıda sektörü ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olmalarını sağlamak.

PH1.2-Gıda/süt bilimi ve teknolojisi ve bilişim teknolojileri alanında bilgi sahibi olmalarını ve bu kavramları ilişkilendirebilmelerini sağlamak.

PH1.3-Özel sektörde üretim, kalite, ar-ge, ham madde kontrol departmanlarının işleyişini öğretmek.

PH2.1-Süt sektörü ilgili işletmelerde kullanılan üretim ve analiz yöntemleri ile ilgili bilgi ve uygulama becerisi kazandırmak.

PH2.2-Uygulamalı eğitim kapsamında öğrencileri meslekle ilgili işletmelere yönlendirmek.

PH3.1-Süt Teknikerliği mesleğinde gıda güvenliği, gıda kodeksi ve yasal mevzuat, meslek etiği ilke ve kurallarını öğretmek.

PH3.2-İş sağlığı ve güvenliği, çevre konularında bilinçli olmasını sağlamak ve alanında karşılaşılan sorunları çözebilmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alabilmeyi öğretmek.

PH4.1-Öğrencileri Dikey Geçiş Sınavıyla lisans programlarına yönlendirmek.

PH4.2-Kariyer planlama, yaşam boyu öğrenme ve mesleki gelişim bilinci kazandırmak.

PH4.3-Türk Dili ve bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip etme ve iletişim kurma yeteneği kazandırmak.

Programının Eğitim Amaçları ve hedefleri Karacabey Meslek Yüksekokulu web sitesinde yer alan [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı MEDEK menüsü](#) altında kamuoyu ile paylaşılmaktadır.

Ölçüt 2.1 için Kanıtlar:

- ✓ [PEA için alınan bölüm kurulu kararı](#)
- ✓ [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı MEDEK menüsü](#)

2.2. Programın eğitim amaç ve hedeflerine yönelik ulaşma düzeyini ölçmek ve belgelemek için tanımlanmış anahtar performans göstergeleri belirtiniz.

Ölçüt 2.1.’de verilen Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Eğitim Amaçlarına yönelik anahtar performans göstergeleri oluşturulmuştur ve tanımlanmıştır. Anahtar performans göstergeleri ve program eğitim amaç ve hedeflerine ilişkin tablo aşağıda sunulmuştur:

Tablo 2.1. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Anahtar Performans Göstergeleri (2025-2026 yılı için)

Program Eğitim Amacı	Program Hedefi	Anahtar Performans Göstergesi
----------------------	----------------	-------------------------------

PEA1 Başta küçük, orta ve büyük ölçekli işletmeler olmak üzere gıda sektöründe istihdam edilen mezunlar yetiştirmek.	PH1.1 Süt ve gıda sektörü ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olmalarını sağlamak.	APG1.1.1 Öğrencilerin temel mesleki derslerine katılım oranının %60'ın üzerinde olması
		APG1.1.2 Öğrencilerin temel mesleki derslerini geçiş oranının %50'nin üzerinde olması
	PH1.2 Gıda/süt bilimi ve teknolojisi ve bilişim teknolojileri alanında bilgi sahibi olmalarını ve bu kavramları ilişkilendirebilmelerini sağlamak.	APG1.2.1 Öğrencilerin gıda/süt bilimi ve teknolojisi derslerini geçiş oranının %50'nin üzerinde olması
		APG1.2.2 Öğrencilerin bilişim teknolojileri derslerini geçiş oranının %50'nin üzerinde olması
	PH1.3 Özel sektörde üretim, kalite, ar-ge, ham madde kontrol departmanlarının işleyişini öğretmek.	APG1.3.1 Özel sektörde çalışan yönetici ve uzmanlar tarafından en az 2 seminer verilmesi
		APG1.3.2 Üretim, kalite, ar-ge, ham madde kontrol departmanı bulunan özel işletmelere en az 1 teknik gezi düzenlenmesi
PEA2 Süt teknikleri olarak meslekle ilgili işletmelerde (süt sektöründeki işletmeler, özel laboratuvarlar, mandıra ve çiftlikler) görev yapan mezunlar yetiştirmek.	PH2.1 Süt sektörü ilgili işletmelerde kullanılan üretim ve analiz yöntemleri ile ilgili bilgi ve uygulama becerisi kazandırmak.	APG2.1.1 Öğrencilerin süt teknolojileri ve uygulamalarının olduğu program derslerinden geçiş oranının %50'nin üzerinde olması
		APG2.1.2 Öğrencilerin süt teknolojisi, kalite yönetim sistemleri veya laboratuvar teknikleri ile ilgili 1 eğitim/sertifika programını tamamlamış olması
	PH2.2 Uygulamalı eğitim kapsamında öğrencileri meslekle ilgili işletmelere yönlendirmek.	APG2.2.1 İşyeri Eğitimi I ve İşyeri Eğitimi II derslerin seçen öğrenciler içerisinde meslekle ilgili işletmelere giden öğrenci oranının %75'in üzerinde olması
		APG2.2.2 Zorunlu staja giden öğrenciler içerisinde meslekle ilgili işletmelere giden öğrenci oranının %75'in üzerinde olması
PEA3 İnsan sağlığı ve gıda güvenliğini öncelikli olarak gözetilen ve meslek etiğine sahip mezunlar yetiştirmek.	PH3.1 Süt Teknikerliği mesleğinde gıda güvenliği, gıda kodeksi ve yasal mevzuat, meslek etiği ilke ve kurallarını öğretmek.	APG3.1.1 Gıda Güvenliği, Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat veya Meslek Etiği derslerinde geçiş oranının %50'nin üzerinde olması
		APG3.1.2 Gıda güvenliği, gıda kodeksi ve yasal mevzuat, meslek etiği ilke ve kuralları ile ilgili en az 1 seminer düzenlenmesi
	PH3.2 İş sağlığı ve güvenliği, çevre konularında bilinçli olmasını sağlamak ve alanında karşılaşılan sorunları çözebilmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alabilmeyi öğretmek.	APG3.2.1 İş Sağlığı ve Güvenliği, Süt Yan Ürünleri veya Çevre Koruma, derslerinde geçiş oranının %50'nin üzerinde olması
		APG3.2.2 Çevre Bilinci veya Sosyal Sorumluluk ile ilgili en az 1 etkinlik düzenlenmesi
PEA4 Öğrenimine devam eden ve mesleki kariyerinde ilerleyen mezunlar yetiştirmek.	PH4.1 Öğrencileri Dikey Geçiş Sınavıyla lisans programlarına yönlendirmek.	APG4.1.1 Öğrencilere DGS ile ilgili en az 1 bilgilendirme toplantısı gerçekleştirilmesi
		APG4.1.2 Mezun öğrencilerin lisans programına yerleşme oranının en az %5 olması
	PH4.2 Kariyer planlama, yaşam boyu öğrenme ve mesleki gelişim bilinci kazandırmak.	APG4.2.1 Kariyer planlama dersi kapsamında öğrenci başına en az 3 sertifikanın tamamlanmış olması
		APG4.2.2 Kariyer planlama dersi alan öğrencilerin Kariyer Günleri etkinliklerine katılım oranının en az %60 olması
	PH4.3 Türk Dili ve bir yabancı dili kullanarak	APG4.3.1 Zorunlu olarak verilen Türk dili ve yabancı dil derslerinde geçme oranının en az %50 olması

	alanındaki bilgileri takip etme ve iletişim kurma yeteneği kazandırmak.	APG4.3.2 Mesleki Yabancı Dil dersinde geçme oranının en az %50 olması
--	---	--

Ölçüt 2.2 için Kanıtlar:

- ✓ [Tablo 2.1. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Anahtar Performans Göstergeleri](#)

2.3.1. Program eğitim amaçları [MEDEK tanımıyla](#) uyumlu olduğunu irdeleyiniz.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı eğitim amaçları, MEDEK tarafından belirlenen “Mesleki gelişmeleri takip eden, değişen işgücü ihtiyaçlarına yanıt verebilen, yüksek mesleki beceri ve donanımlara sahip, yenilikçi ve sosyal sorumluluk taşıyabilen, inisiyatif alabilen, ilgili sektör tarafından aranan niteliklere sahip meslek elemanlarının yetiştirilmesine öncülük etmek.” tanımına uygun olup, mezunların bilgi, beceri ve yetkinliklerini yansıtan bireysel nitelikler içermektedir.

Bu kapsamda, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının Eğitim Amaçları (EA) [bölüm kurulu kararıyla](#) aşağıdaki gibi tanımlanmıştır:

PEA1- Başta küçük, orta ve büyük ölçekli işletmeler olmak üzere gıda sektöründe istihdam edilen mezunlar yetiştirmek.

PEA2- Süt teknikleri olarak meslekle ilgili işletmelerde (süt sektöründeki işletmeler, özel laboratuvarlar, mandıra ve çiftlikler) görev yapan mezunlar yetiştirmek.

PEA3- İnsan sağlığı ve gıda güvenliğini öncelikli olarak gözeten ve meslek etiğine sahip mezunlar yetiştirmek.

PEA4- Öğrenimine devam eden ve mesleki kariyerinde ilerleyen mezunlar yetiştirmek.

Bu bilgiler ışığında Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı eğitim amaçları, MEDEK tanımına uygunluğu [Tablo 2.2](#)’de verilmiştir.

[Tablo 2.2. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Eğitim Amaçlarının MEDEK Tanımıyla Uyumluluğu](#)

MEDEK Tanımı	Program Eğitim Amaçları
Mesleki gelişmeleri takip eden	PEA4
Değişen işgücü ihtiyaçlarına yanıt verebilen	PEA1, PEA4
Yüksek mesleki beceri ve donanımlara sahip	PEA1, PEA2, PEA3
Yenilikçi ve sosyal sorumluluk taşıyabilen	PEA3, PEA4
İnisiyatif alabilen	PEA1, PEA2, PEA3, PEA4
İlgili sektör tarafından aranan niteliklere sahip meslek elemanlarının yetiştirilmesine öncülük etmek	PEA1, PEA2, PEA3, PEA4

Program eğitim amaçları, mezunların mezuniyet sonrasında ulaşmaları beklenen kariyer hedeflerini ve sahip olacakları mesleki nitelikleri yansıtmaktadır.

PEA1 kapsamında, gıda sektörünün farklı ölçeklerdeki işletmelerinde görev alabilecek mezunlar yetiştirilmesi hedeflenmektedir. Bu amaç, MEDEK’in değişen işgücü ihtiyaçlarına uyum sağlayabilen, sektörün beklentilerine cevap verebilen ve istihdam edilebilirliği yüksek meslek elemanları yetiştirme anlayışı ile doğrudan ilişkilidir.

PEA2, mezunların süt sektöründeki işletmeler, özel laboratuvarlar, mandıra ve çiftlikler gibi mesleki alanlarda etkin görev alabilmelerini amaçlamaktadır. Bu doğrultuda program, öğrencilerin mesleki bilgi, beceri ve uygulama yeterliliklerini geliştirerek ilgili sektör tarafından tercih edilen nitelikli teknik elemanlar

olarak yetiştirmelerini sağlamaktadır. Böylece MEDEK'in yüksek mesleki beceri ve donanımına sahip mezun yetiştirme inisiyatif alabilme ve aranan niteliklere sahip eleman yetiştirme hedefini desteklenmektedir.

PEA3, insan sağlığını ve gıda güvenliğini ön planda tutan, meslek etiği bilincine sahip mezunlar yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Bu amaç, MEDEK'in sosyal sorumluluk sahibi, etik değerlere bağlı ve toplum yararını gözetken bireyler yetiştirme yaklaşımı ile uyumludur. Gıda üretim süreçlerinde kalite, güvenilirlik ve sürdürülebilirlik ilkelerinin benimsenmesi, mezunların mesleki sorumluluklarını etkin biçimde yerine getirmelerine katkı sağlamaktadır.

PEA4 ise yaşam boyu öğrenme anlayışını benimseyen, eğitimine devam eden ve kariyerinde ilerlemeyi hedefleyen mezunlar yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Bu amaç, MEDEK'in mesleki gelişmeleri takip eden, yeniliklere açık, kendini sürekli geliştiren ve değişen koşullara uyum sağlayabilen bireyler yetiştirme hedefiyle örtüşmektedir.

Sonuç olarak, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Eğitim Amaçları; sektörün ihtiyaç duyduğu teknik bilgi ve becerilere sahip, etik değerlere bağlı, toplumsal sorumluluk bilinci gelişmiş, mesleki gelişimini sürdüren ve istihdam edilebilirliği yüksek mezunlar yetiştirmeyi hedefleyerek MEDEK tarafından tanımlanan program eğitim amaçları çerçevesiyle bütünleşik bir yapı sergilemektedir.

Ölçüt 2.3.1 için Kanıtlar:

- ✓ [PEA için alınan bölüm kurulu kararı](#)
- ✓ [Tablo 2.2. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Eğitim Amaçlarının MEDEK Tanımıyla Uyumluluğu](#)

2.3.2. Program eğitim amaçları kurumun (üniversite) misyon ve vizyonu ile uyumlu olduğunu irdeleyiniz.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'nın eğitim amaçları; [Bursa Uludağ Üniversitesi misyonu ve vizyonu](#) ve MEDEK Program Eğitim Amacı tanımına uygun bir şekilde oluşturulmuştur.

Bursa Uludağ Üniversitesi'nin web sitesinde kamuoyu ile paylaşılmakta olan [misyonu](#), “Bilimsel ve mesleki açıdan donanımlı, tercih edilen bireyler yetiştirmek, nitelikli ve özgün bilgi üretmek, üretilen bilgiyi tüm paydaşlara sunarak toplumsal gelişime katkı sağlamaktır.”; [vizyonu](#) ise “Yenilikçiliği ve girişimciliği ile geleceğe yön veren öncü bir araştırma üniversitesi olmaktır.” şeklinde tanımlanmıştır.

Aşağıda verilen [Tablo 2.3](#) aracılığıyla Bursa Uludağ Üniversitesi misyonu ve vizyonu ile Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Eğitim Amaçlarının uyumluluğu irdelenmiş ve gösterilmiştir.

[Tablo 2.3. Bursa Uludağ Üniversitesi Misyonu ve Vizyonu ile Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Eğitim Amaçlarının Uyumluluğu](#)

Bursa Uludağ Üniversitesi Misyonu	Program Eğitim Amaçları
Bilimsel ve mesleki açıdan donanımlı, tercih edilen bireyler yetiştirmek,	PEA1, PEA2, PEA3
Nitelikli ve özgün bilgi üretmek,	PEA4
Üretilen bilgiyi tüm paydaşlara sunarak toplumsal gelişime katkı sağlamaktır.	PEA1, PEA2, PEA3, PEA4
Bursa Uludağ Üniversitesi Vizyonu	Program Eğitim Amaçları
Yenilikçiliği ve girişimciliği ile geleceğe yön veren öncü bir araştırma üniversitesi olmaktır	PEA1, PEA2, PEA3, PEA4

Süt ve ürünleri teknolojisi programının eğitim amaçları, Bursa Uludağ Üniversitesi'nin misyonu ve vizyonu ile uyumlu bir şekilde oluşturulmuş olup, üniversitenin topluma katkı sağlayan, nitelikli bireyler yetiştirme ve yenilikçi bir eğitim anlayışını benimseme hedeflerini desteklemektedir.

Bursa Uludağ Üniversitesi'nin misyonunda yer alan “**bilimsel ve mesleki açıdan donanımlı, tercih edilen bireyler yetiştirmek**” ifadesi, programın özellikle **PEA1, PEA2 ve PEA3** eğitim amaçları ile doğrudan örtüşmektedir. Program, süt ve gıda sektörünün ihtiyaç duyduğu bilgi, beceri ve uygulama yetkinliklerine sahip mezunlar yetiştirilerek öğrencilerin farklı ölçeklerdeki işletmelerde, laboratuvarlarda, mandıralarda ve çiftliklerde istihdam edilmelerini hedeflemektedir. Böylece mezunların sektör tarafından tercih edilen nitelikli teknik elemanlar olarak yetiştirmeleri sağlanmaktadır.

Üniversitenin misyonunda vurgulanan “**üretilen bilgiyi tüm paydaşlara sunarak toplumsal gelişime katkı sağlama**” anlayışı, programın **PEA3** eğitim amacı ile doğrudan ilişkili olmasının yanı sıra **PEA1, PEA2 ve PEA3** ile de bağlantılıdır. İnsan sağlığını, gıda güvenliğini ve meslek etiğini ön planda tutan mezunlar yetiştirilmesi; toplumun güvenilir gıdaya erişimine katkı sağlayarak sosyal sorumluluk bilincinin gelişmesini desteklemektedir. Bu durum, üniversitenin toplumsal fayda oluşturma hedefi ile uyum göstermektedir.

Bursa Uludağ Üniversitesi'nin vizyonunda yer alan “**yenilikçiliği ve girişimciliği ile geleceğe yön veren öncü bir araştırma üniversitesi olmak**” hedefi ise programın **PEA4** eğitim amacı ile doğrudan örtüşmekle beraber tüm program eğitim amaçları ile desteklenmektedir. Program, öğrencilerin yaşam boyu öğrenme bilinci kazanmalarını, mesleki gelişmeleri takip etmelerini, eğitimlerine devam etmelerini ve kariyerlerinde ilerlemelerini teşvik etmektedir. Bu yaklaşım, yeniliklere açık, kendini sürekli geliştiren ve değişen sektör koşullarına uyum sağlayabilen, mesleki açıdan donanımlı ve sektör tarafından tercih edilen bireyler yetiştirilmesine katkı sağlamaktadır.

Sonuç olarak, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Eğitim Amaçları; Bursa Uludağ Üniversitesi'nin misyonunda yer alan nitelikli birey yetiştirme, bilgi üretme ve toplumsal katkı sağlama hedefleri ile vizyonunda yer alan yenilikçilik, girişimcilik ve öncülük anlayışını desteklemekte; bu yönüyle kurumun stratejik amaç ve hedefleriyle güçlü bir uyum göstermektedir.

Ölçüt 2.3.2 için Kanıtlar:

- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi misyonu ve vizyonu](#)
- ✓ [Tablo 2.3. Bursa Uludağ Üniversitesi Misyonu ve Vizyonu ile Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Eğitim Amaçlarının Uyumluluğu](#)

2.3.3. Program eğitim amaçları meslek yüksekokulunun **misyon ve vizyonu ile uyumlu olduğunu** irdeleyiniz.

Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Eğitim Amaçları; Karacabey Meslek Yüksekokulu misyon ve vizyonu ile uyumluluk çerçevesinde belirlemiştir.

Karacabey Meslek Yüksekokulu [misyonu ve vizyonu web sitesinde](#) kamuoyu ile paylaşılmaktadır. Tablo 2.4.'de Karacabey Meslek Yüksekokulu misyonu ve vizyonu ile Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Eğitim Amaçları arasındaki uyumluluk irdelenmiştir:

Tablo 2.4. Karacabey Meslek Yüksekokulu Misyonu ile Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Eğitim Amaçlarının Uyumluluğu

Karacabey Meslek Yüksekokulu Misyonu	Program Eğitim Amaçları
Bilimsel ve mesleki açıdan donanımlı, tercih edilen meslek elemanı yetiştirmek,	PEA1, PEA2, PEA3, PEA4
Bilgi ve teknolojiyi kullanarak toplumsal gelişime katkı sağlamaktır.	PEA1, PEA2
Karacabey Meslek Yüksekokulu Vizyonu	
Yenilikçiliği ve girişimciliği ile geleceğe yön veren, öncü bir araştırma üniversitesi hedefi doğrultusunda mesleki eğitimde gelişmeleri takip eden ve sürekli gelişen meslek yüksekokulu olmak.	PEA1, PEA2, PEA3, PEA4

Meslek Yüksekokulunun misyonu; “Bilimsel ve mesleki açıdan donanımlı, tercih edilen meslek elemanı yetiştirmek, bilgi ve teknolojiyi kullanarak toplumsal gelişime katkı sağlamaktır.”, vizyonu ise; “Yenilikçiliği ve girişimciliği ile geleceğe yön veren, öncü bir araştırma üniversitesi hedefi doğrultusunda mesleki eğitimde gelişmeleri takip eden ve sürekli gelişen meslek yüksekokulu olmak” şeklinde tanımlanmıştır.

PEA1 kapsamında gıda sektörünün küçük, orta ve büyük ölçekli işletmelerinde istihdam edilebilen mezunlar yetiştirilmesi hedeflenmektedir. Bu amaç, misyonda yer alan “tercih edilen meslek elemanı yetiştirme” anlayışını desteklemekte; aynı zamanda sektörün değişen ihtiyaçlarına uyum sağlayabilen ve istihdam edilebilirliği yüksek mezunlar yetiştirilmesi yönüyle vizyonda vurgulanan gelişmeleri takip eden ve sürekli gelişen eğitim anlayışı ile örtüşmektedir.

PEA2 kapsamında süt sektöründeki işletmeler, özel laboratuvarlar, mandıra ve çiftliklerde görev alabilecek nitelikli süt teknikerleri yetiştirilmesi amaçlanmaktadır. Bu amaç, öğrencilerin bilimsel ve mesleki açıdan donanımlı bireyler olarak yetiştirilmesini sağlayarak yüksekokulun misyonuna hizmet etmektedir. Ayrıca süt ve süt ürünleri alanındaki teknolojik ve sektörel gelişmeleri takip edebilen mezunlar yetiştirilmesi, yüksekokulun yenilikçi ve gelişime açık vizyonunu desteklemektedir.

PEA3 kapsamında insan sağlığını ve gıda güvenliğini ön planda tutan, meslek etiğine sahip mezunlar yetiştirilmesi hedeflenmektedir. Bu amaç, bilgi ve teknolojiyi toplum yararına kullanarak toplumsal gelişime katkı sağlama misyonuyla doğrudan ilişkilidir. Aynı zamanda etik değerlere bağlı, sorumluluk sahibi ve çağdaş kalite-güvenlik anlayışını benimseyen bireylerin yetiştirilmesi, yüksekokulun geleceğe yön veren ve sürekli gelişimi esas alan vizyonunu desteklemektedir.

PEA4 kapsamında öğrenimine devam eden, yaşam boyu öğrenme bilincine sahip ve mesleki kariyerinde ilerleyen mezunlar yetiştirilmesi amaçlanmaktadır. Bu amaç, öğrencilerin kendilerini sürekli geliştirmelerini sağlayarak mesleki açıdan donanımlı bireyler yetiştirme misyonunu desteklemektedir. Bunun yanında mesleki gelişmeleri takip eden, yeniliklere açık ve değişen koşullara uyum sağlayabilen mezunlar yetiştirilmesi yönüyle yüksekokulun sürekli gelişim, yenilikçilik ve girişimcilik odaklı vizyonu ile tam uyum içerisinde.

Sonuç olarak, süt ve ürünleri teknolojisi programı eğitim amaçlarının her biri; mesleki yeterliliği yüksek, sektör tarafından tercih edilen, etik değerlere bağlı, toplumsal sorumluluk bilincine sahip ve sürekli öğrenmeyi benimseyen mezunlar yetiştirmeyi hedefleyerek meslek yüksekokulunun hem misyonunu hem de vizyonunu desteklemekte ve kurumsal amaçlarla bütünsel bir yapı sergilemektedir.

Ölçüt 2.3.3 için Kanıtlar:

- ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulu [misyonu ve vizyonu](#)
- ✓ [Tablo 2.4. Karacabey Meslek Yüksekokulu Misyonu ile Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Eğitim Amaçlarının Uyumluluğu](#)

2.4.1. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılabileceği irdelenir.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında belirlenen Program Eğitim Amaçlarına (PEA) ulaşma düzeyi, program hedefleri ve bu hedeflere bağlı olarak tanımlanan Anahtar Performans Göstergeleri (APG) aracılığıyla sistematik olarak izlenmekte ve değerlendirilmektedir.

Bu amaçla program bünyesinde bir [Excel tabanlı izleme ve değerlendirme sistemi](#) oluşturulmuştur. Sistem içerisinde her bir Program Eğitim Amacı ile ilişkili program hedefleri ve bu hedefleri ölçmeye yönelik anahtar performans göstergeleri ve hedef yüzde oranları ([Tablo 2.1](#)) tanımlanmıştır. Her eğitim-öğretim yılı sonunda APG'lere ilişkin veriler öğrenci bilgi sistemi, ders başarı istatistikleri, staj ve işyeri eğitimi kayıtları, etkinlik katılım listeleri, sertifika belgeleri, teknik gezi ve seminer raporları ile mezun izleme verilerinden elde edilmektedir. Toplanan sayısal veriler önceden belirlenen hedef değerlerle karşılaştırılarak her bir performans göstergesi için gerçekleşme oranları hesaplanmaktadır. Ardından ilgili göstergelerin ağırlıklı veya ortalama değerleri kullanılarak Program Eğitim Amaçlarının gerçekleşme düzeyleri yüzdesel olarak belirlenmektedir. Elde edilen sonuçlar Program Kurulu tarafından değerlendirilmekte, güçlü ve iyileştirmeye açık yönler tespit edilmekte ve gerekli görülen durumlarda

iyileştirme faaliyetleri planlanmaktadır. Böylece Program Eğitim Amaçlarına ulaşma düzeyi **veri temelli, ölçülebilir ve sürekli iyileştirmeyi destekleyen bir yaklaşımla** izlenmekte ve MEDEK kalite güvence sistemi kapsamında kanıtlanabilmektedir.

PEA1 kapsamında öğrencilerin temel mesleki derslere katılım ve başarı oranları, gıda/süt bilimi ve teknolojisi ile bilişim teknolojileri derslerindeki başarı durumları ile sektör temsilcilerinin katkısıyla gerçekleştirilen seminer ve teknik gezi faaliyetleri izlenmektedir.

PEA2 kapsamında süt teknolojisi ve uygulamalı meslek derslerindeki başarı oranları, sertifika programlarına katılım düzeyi ile işyeri eğitimi ve stajların meslek alanına uygun işletmelerde gerçekleştirilme oranları değerlendirilmektedir.

PEA3 kapsamında gıda güvenliği, meslek etiği, iş sağlığı ve güvenliği ile çevre yönetimi alanlarındaki ders başarıları ve ilgili etkinliklerin gerçekleştirilme durumu takip edilmektedir.

PEA4 kapsamında ise DGS bilgilendirme faaliyetleri, lisans programlarına yerleşen mezun oranları, kariyer geliştirme etkinlikleri, sertifika programları ile Türk dili ve yabancı dil derslerindeki başarı oranları izlenmektedir.

Belirlenen performans eşiklerinin sağlanma düzeyi yıllık olarak analiz edilmekte, hedeflerin altında kalan göstergeler için kök neden analizleri yapılarak gerekli iyileştirme faaliyetleri planlanmaktadır. Elde edilen sonuçlar bölüm kurulu ve kalite komisyonu toplantılarında değerlendirilmekte, program eğitim amaçlarının sürekli iyileştirme yaklaşımı doğrultusunda güncellenmesi ve geliştirilmesi sağlanmaktadır.

Ayrıca oluşturulan sistemle APG'nin program hedefine etki oranı ve APG'nin program hedefine etki düzeyi, program hedefi tamamlanma düzeyi, program hedefinin PEA'na etki oranı ve etki düzeyi ile PEA'nın tamamlanma düzeyi belirlenmektedir.

Ölçüt 2.4.1 için Kanıtlar:

- ✓ [PEA ulaşma düzeyini ölçen Excel tabanlı izleme ve değerlendirme sistemi](#)
- ✓ [Tablo 2.1](#)

2.4.2. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılabileceğinin belirlenmesi için kullanılan ölçme değerlendirme sistemini açıklayınız.

Program eğitim amaçlarının belirlenmesi ve değerlendirilmesi sürecinde, sistematik, ölçülebilir ve sürdürülebilir bir yaklaşım benimsenmiştir. Bu kapsamda öncelikle programın genel çerçevesini oluşturan Program Eğitim Amaçları (PEA), sektör ihtiyaçları, iç ve dış paydaş görüşleri, mezun geri bildirimleri ve ulusal yeterlilikler dikkate alınarak Ölçüt 2.1'de verildiği şekliyle tanımlanmıştır. Belirlenen bu amaçlar, mezunların sahip olması beklenen bilgi, beceri ve yetkinlikleri kapsayacak şekilde yapılandırılmış ve [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Eğitim Amaçlarına nasıl ulaşılabileceğini belirlemek üzere bir sistem](#) kurulmuştur.

Program eğitim amaçlarının daha somut, izlenebilir ve değerlendirilebilir hale getirilebilmesi amacıyla her bir amaç, Program Hedefleri (PH) ile desteklenmiştir. Bu hedefler, genel ifadelerin ötesine geçerek ölçülebilir çıktılar ortaya koyacak biçimde detaylandırılmıştır. Böylece her bir program eğitim amacının hangi alt bileşenler aracılığıyla gerçekleştirileceği açık bir şekilde tanımlanmıştır. Her bir program hedefinin başarısını nesnel olarak değerlendirebilmek amacıyla Anahtar Performans Göstergeleri (APG) belirlenmiştir. Bu göstergeler, öğrencilerin ilgili hedeflere ulaşma düzeyini sayısal verilerle ortaya koyacak şekilde tasarlanmıştır. Performans göstergeleri; ders başarı oranları, etkinlik sayıları, katılım düzeyleri ve uygulama çıktıları gibi ölçülebilir kriterlere dayandırılmıştır ([Tablo 2.1](#))

Belirlenen her bir anahtar performans göstergesi için önceden hedeflenen değerler tanımlanmıştır. Bu hedef değerler, programın kalite standartlarını yansıtacak şekilde belirlenmiş olup dönem sonunda elde edilen gerçekleşen değerlerle karşılaştırılmıştır. Bu karşılaştırma sonucunda her bir göstergenin tamamlanma düzeyi yüzdesel olarak hesaplanmıştır. Böylece yalnızca hedeflerin belirlenmesi değil, aynı zamanda bu hedeflere ne ölçüde ulaşıldığı da açık bir biçimde ortaya konulmuştur.

Değerlendirme sürecinde yalnızca performans göstergelerinin gerçekleşme oranları dikkate alınmamış, aynı zamanda bu göstergelerin program hedeflerine ve program eğitim amaçlarına olan katkıları da analiz

edilmiştir. Bu doğrultuda, her bir performans göstergesi için program hedefine etki oranı ve her bir program hedefi için program eğitim amacına katkı oranı belirlenmiştir. Bu ağırlıklandırma yaklaşımı sayesinde, farklı göstergelerin sistem içerisindeki göreceli önemi dikkate alınarak daha gerçekçi ve dengeli bir değerlendirme yapılması sağlanmıştır.

Kurulan bu yapı, üç temel düzeyde değerlendirme yapılmasına imkân tanımaktadır. İlk düzeyde anahtar performans göstergelerinin gerçekleşme durumları analiz edilmekte, ikinci düzeyde bu göstergelerin program hedeflerine katkıları değerlendirilmekte, üçüncü ve en üst düzeyde ise program eğitim amaçlarının genel gerçekleşme düzeyi ortaya konulmaktadır. Bu çok katmanlı yapı sayesinde değerlendirme süreci hem detaylı hem de bütüncül bir bakış açısıyla yürütülmektedir.

Elde edilen bulgular doğrultusunda, programın güçlü ve geliştirilmesi gereken yönleri belirlenmektedir. Özellikle hedeflenen değerlere ulaşamayan alanlar tespit edilerek bu alanlara yönelik iyileştirme faaliyetleri planlanmaktadır. Bu faaliyetler; ders içeriklerinin güncellenmesi, uygulama ağırlığının artırılması, sektör iş birliklerinin geliştirilmesi ve öğrenci destek mekanizmalarının güçlendirilmesi gibi çeşitli müdahaleleri içerebilmektedir.

Sonuç olarak, program eğitim amaçlarının belirlenmesi ve değerlendirilmesi süreci, sürekli iyileştirme anlayışı doğrultusunda işletilmektedir. Ölçme ve değerlendirme sonuçları düzenli olarak gözden geçirilmekte ve elde edilen veriler ışığında program yapısında gerekli güncellemeler yapılmaktadır. Bu yaklaşım, programın hem akademik kalite güvencesini sağlamaya hem de sektör beklentilerine uyumlu nitelikli mezunlar yetiştirmeye katkı sunmaktadır.

Tablo 2.5. 2025-2026 Eğitim Öğretim yılı Ders Planına göre hazırlanmış PEA, PH, APG ve temel veri kaynakları tablosu

PEA	PH	Anahtar Performans Göstergesi	Temel veri kaynağı/kanıtları
PEA1	PH1.1	APG1.1.1 Öğrencilerin temel mesleki derslerine katılım oranının %60'ın üzerinde olması	Hijyen ve Sanitasyon, Genel Mikrobiyoloji, Süt Kimyası, Süt İşletmelerinde Temel İşlemler, Çiğ Süt Analizleri, İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri, Fermente Süt Ürünleri-I, Süt Mikrobiyolojisi, Starter Kültür, Peynir Teknolojisi, Gıda Katkı Maddeleri, Tereyağ Teknolojisi, Fermente Süt Ürünleri-II, Gıda Endüstri Makineleri, Gıda Güvenliği, Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat, Özel Süt Ürünleri, Dondurma Teknolojisi, Süt Ürünleri Analizleri, Süt Yan Ürünleri, Yöresel Peynir Teknolojisi, Endüstriyel Mikrobiyoloji, Duyusal Analiz Teknikleri, Özel Gıdalar Teknolojisi ders kayıtlı öğrenci sayısı ve devamsız öğrenci sayısı verileri
		APG1.1.2 Öğrencilerin temel mesleki derslerini geçiş oranının %50'nin üzerinde olması	Hijyen ve Sanitasyon, Genel Mikrobiyoloji, Süt Kimyası, Süt İşletmelerinde Temel İşlemler, Çiğ Süt Analizleri, İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri, Fermente Süt Ürünleri-I, Süt Mikrobiyolojisi, Starter Kültür, Peynir Teknolojisi, Gıda Katkı Maddeleri, Tereyağ Teknolojisi, Fermente Süt Ürünleri-II, Gıda Endüstri Makineleri, Gıda Güvenliği, Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat, Özel Süt Ürünleri, Dondurma Teknolojisi, Süt Ürünleri Analizleri, Süt Yan Ürünleri, Yöresel Peynir Teknolojisi, Endüstriyel Mikrobiyoloji, Duyusal Analiz Teknikleri, Özel Gıdalar Teknolojisi ders harf notu listesi
	PH1.2	APG1.2.1 Öğrencilerin gıda/süt bilimi ve teknoloji derslerini geçiş oranının %50'nin üzerinde olması	Süt Kimyası, Süt İşletmelerinde Temel İşlemler, Çiğ Süt Analizleri, İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri, Fermente Süt Ürünleri-I, Süt Mikrobiyolojisi, Starter Kültür, Peynir Teknolojisi, Gıda Katkı Maddeleri, Tereyağ Teknolojisi, Fermente Süt Ürünleri-II, Gıda Endüstri Makineleri Gıda Güvenliği, Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat, Özel Süt Ürünleri, Dondurma Teknolojisi, Süt Ürünleri Analizleri, Süt Yan Ürünleri, Yöresel Peynir Teknolojisi, Endüstriyel Mikrobiyoloji, Duyusal Analiz Teknikleri, Özel Gıdalar Teknolojisi ders harf notu listesi
		APG1.2.2 Öğrencilerin bilişim teknolojileri derslerini geçiş oranının %50'nin üzerinde olması	Bilgi ve İletişim Teknolojisi veya Araştırma Yöntem ve Teknikleri derslerinin ders harf notu listesi

PH1.3	APG1.3.1 Özel sektörde çalışan yönetici ve uzmanlar tarafından en az 2 seminer verilmesi	Seminerlere ait toplantı tutanakları, fotoğraflar veya katılım/teşekkür belgesi örnekleri vb.	
	APG1.3.2 Üretim, kalite, ar-ge, ham madde kontrol departmanı bulunan özel işletmelere en az 1 teknik gezi düzenlenmesi	Teknik gezilere ait UDOS yazıları toplantı tutanakları, fotoğraflar veya katılım/teşekkür belgesi örnekleri	
PEA2	PH2.1	APG2.1.1 Öğrencilerin süt teknolojileri ve uygulamalarının olduğu program derslerinden geçiş oranının %50'nin üzerinde olması	İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri, Fermente Süt Ürünleri-I, Peynir Teknolojisi, Tereyağ Teknolojisi, Yöresel Peynir Teknolojisi, Fermente Süt Ürünleri-II, Dondurma Teknolojisi ders harf notu listesi
		APG2.1.2 Öğrencilerin süt teknolojisi, kalite yönetim sistemleri veya laboratuvar teknikleri ile ilgili 1 eğitim/sertifika programını tamamlamış olması	Sertifika programına ait fotoğraflar veya katılım/teşekkür belgesi örnekleri
	PH2.2	APG2.2.1 İşyeri Eğitimi I ve İşyeri Eğitimi II derslerin seçen öğrenciler içerisinde meslekle ilgili işletmelere giden öğrenci oranının %75'in üzerinde olması	İşyeri Eğitimi I ve İşyeri Eğitimi II derslerini seçen öğrencilerin kabul aldıkları işletmelere ait uygulamalı eğitim başvuru formu, iş yeri eğitimi raporları
		APG2.2.2 Zorunlu staja giden öğrenciler içerisinde meslekle ilgili işletmelere giden öğrenci oranının %75'in üzerinde olması	Zorunlu staja giden öğrencilerin kabul aldıkları işletmelere ait uygulamalı eğitim başvuru formu, staj eğitimi raporları
PEA3	PH3.1	APG3.1.1 Gıda Güvenliği, Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat veya Meslek Etiği derslerinde geçiş oranının %50'nin üzerinde olması	Gıda Güvenliği, Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat veya Meslek Etiği derslerine ait harf notu listeleri
		APG3.1.2 Gıda güvenliği, gıda kodeksi ve yasal mevzuat, meslek etiği ilke ve kuralları ile ilgili en az 1 seminer düzenlenmesi	Seminere ait toplantı tutanakları, fotoğraflar veya katılım/teşekkür belgesi örnekleri
	PH3.2	APG3.2.1 İş Sağlığı ve Güvenliği, Süt Yan Ürünleri veya Çevre Koruma, derslerinde geçiş oranının %50'nin üzerinde olması	İş Sağlığı ve Güvenliği, Süt Yan Ürünleri ve Çevre Koruma derslerine ait harf notu listesi
		APG3.2.2 Çevre Bilinci veya Sosyal Sorumluluk ile ilgili en az 1 etkinlik düzenlenmesi	Etkinliğe ait toplantı tutanakları, fotoğraflar veya katılım/teşekkür belgesi örnekleri
PEA4	PH4.1	APG4.1.1 Öğrencilere DGS ile ilgili en az 1 bilgilendirme toplantısı gerçekleştirilmesi	Toplantıya ait toplantı tutanakları, fotoğraflar veya katılım/teşekkür belgesi örnekleri
		APG4.1.2 Mezun öğrencilerin lisans programına yerleşme oranının en az %5 olması	Mezun iletişim anketi sonuçları ve mezun takip sistemi verileri
	PH4.2	APG4.2.1 Kariyer planlama dersi kapsamında öğrenci başına en az 3 sertifikanın tamamlanmış olması	Kariyer planlama dersi harf notları
		APG4.2.2 Kariyer planlama dersi alan öğrencilerin Kariyer Günleri etkinliklerine katılım oranının en az %60 olması	Kariyer Günleri etkinlikleri toplantı tutanakları, fotoğraflar veya yoklama listeleri
	PH4.3	APG4.3.1 Zorunlu olarak verilen Türk dili ve yabancı dil derslerinde geçme oranının en az %50 olması	Türk dili I-II ve yabancı dil I-II dersleri harf notu listeleri
		APG4.3.2 Mesleki Yabancı Dil dersinde geçme oranının en az %50 olması	Mesleki yabancı dil dersi harf notu listeleri

Programımızda 3+1 İşletmede Mesleki Eğitim Modeline geçilmesi nedeniyle ve MEDEK akreditasyon çalışmaları kapsamında ders planı ve müfredat yapısında güncellemeler gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda program eğitim amaçları, program hedefleri ve anahtar performans göstergelerinin izlenmesinde kullanılan

değerlendirme araçları yeni müfredat ile uyumlu olacak şekilde yeniden gözden geçirilmiştir. Değerlendirme sürecinde, mevcut ölçme ve izleme sisteminin yanı sıra, yeni ders planına göre güncellenmiş ve programın güncel yapısını yansıtan APG oluşturulmuştur. Güncel Excel dosyası da saha ziyareti sırasında değerlendiricilere kanıt olarak sunulacaktır. Böylece program eğitim amaçlarının değerlendirilmesi ve izlenmesi süreçlerinin güncel müfredat yapısı ile uyumlu, tutarlı ve sürdürülebilir bir şekilde yürütüldüğünün gösterilmesi hedeflenmektedir.

Ölçüt 2.4.2 için Kanıtlar:

- ✓ [PEA ulaşma düzeyini ölçen Excel tabanlı izleme ve değerlendirme sistemi](#)
- ✓ [Tablo 2.1](#)
- ✓ [Tablo 2.5 2025-2026 Eğitim Öğretim yılı Ders Planına göre hazırlanmış PEA, PH, APG ve temel veri kaynakları tablosu](#)

2.5. Program eğitim amaçlarına hangi düzeyde ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi programı PEA1, PEA2, PEA3, PEA4 olmak üzere 4 tane program eğitim amacı (PEA) belirlemiştir. Bu amaçlara ulaşabilmek için program hedefleri (PH) ve bu hedeflere ulaşabilmek için de anahtar performans göstergeleri (APG) belirlenmiştir. Aşağıda PEA'larına hangi düzeyde ulaşıldığı ve [PEA ulaşma düzeyini ölçen Excel tabanlı izleme ve değerlendirme sisteminin](#) çalışma mekanizması ayrıntılarıyla anlatılmaktadır. Ancak derslerin devamsızlık ve başarı durumlarına bağlı kanıtlara dayalı APG'lerin hesaplama süreci ÖDR raporunun yüklendiği tarihte henüz bütünleme sınavlarının bitmemesi nedeniyle devam etmektedir. Örnek olması açısından ders başarı oranları final harf notları üzerinden hesaplamalar yapılarak süreç aşağıda anlatılmıştır.

PEA1'e başarıyla ulaşabilmek için, PH 1.1, PH 1.2 ve PH 1.3 olmak üzere 3 adet program hedefi belirlenmiştir. PH 1.1'e ulaşmak için APG 1.1.1 ve APG 1.1.2 olmak üzere 2 adet, PH 1.2'ye ulaşmak için APG 1.2.1 ve APG 1.2.2 olmak üzere 2 adet, PH 1.3'e ulaşmak için ise APG 1.3.1 ve APG 1.3.2 olmak üzere 2 adet anahtar performans göstergesinde başarılı olunması gerekmektedir.

APG1.1.1'de öğrencilerin temel mesleki derslerine katılım oranının %60'ın üzerinde olması gerektiği belirlenmiştir. Bu APG için gerekli kanıtlar;

- ✓ [Hijyen ve Sanitasyon](#) (%55),
- ✓ [Genel Mikrobiyoloji](#) (%58)
- ✓ [Süt Kimyası](#) (%66),
- ✓ [Süt İşletmelerinde Temel İşlemler](#) (%100),
- ✓ [Çiğ Süt Analizleri](#) (%55),
- ✓ [İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri](#) (%100),
- ✓ [Fermente Süt Ürünleri-I](#) (%88),
- ✓ [Süt Mikrobiyolojisi](#) (%83),
- ✓ [Starter Kültür](#) (%100),
- ✓ [Peynir Teknolojisi](#) (%100),
- ✓ [Gıda Katkı Maddeleri](#) (%100),
- ✓ [Tereyağ Teknolojisi](#) (%100),
- ✓ [Fermente Süt Ürünleri-II](#) (%100),
- ✓ [Gıda Endüstri Makineleri](#) (%100)
- ✓ [Gıda Güvenliği](#) (%100),
- ✓ [Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat](#) (%100),
- ✓ [Özel Süt Ürünleri](#) (%100)
- ✓ [Dondurma Teknolojisi](#) (%100),
- ✓ [Süt Ürünleri Analizleri](#) (%94),
- ✓ [Süt Yan Ürünleri](#) (%94),
- ✓ [Yöresel Peynir Teknolojisi](#) (%100),
- ✓ [Endüstriyel Mikrobiyoloji](#) (%100),
- ✓ [Duyusal Analiz Teknikleri](#) (%88),
- ✓ [Özel Gıdalar Teknolojisi](#) (%94)

derslerine kayıtlı öğrenci sayısı ve devamsız öğrenci sayısı verileri olduğu görülmüştür. Bu verilere UNISIS sistemi üzerinden ve ders harf notu listelerinden ulaşılmıştır. Derslerin yanında parantez içinde verilen veriler ilgili derse ait katılım oranı yüzdesidir. APG 1.1.1'in gerçekleşen değerini hesaplamak için temel mesleki derslere ait katılım oranlarının aritmetik ortalaması alınmıştır ve APG 1.1.1'in %91 oranında gerçekleştiği görülmüştür. Dolayısıyla APG 1.1.1'in tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PH 1.1 iki APG ile ölçüldüğünden, APG 1.1.1'in program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 1.1.1'in program hedefine etki düzeyi %50 oranında olmuştur.

APG 1.1.2'de Öğrencilerin temel mesleki derslerini geçiş oranının %50'nin üzerinde olması gerektiği belirlenmiştir. Bu APG için gerekli kanıtlar incelendiğinde;

- ✓ [Hijyen ve Sanitasyon](#) (%52),
- ✓ [Genel Mikrobiyoloji](#) (%48)
- ✓ [Süt Kimyası](#) (%56),
- ✓ [Süt İşletmelerinde Temel İşlemler](#) (%52),
- ✓ [Çiğ Süt Analizleri](#) (%27),
- ✓ [İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri](#) (%76),
- ✓ [Fermente Süt Ürünleri-I](#) (%64)
- ✓ [Süt Mikrobiyolojisi](#) (%55),
- ✓ [Starter Kültür](#) (%84),
- ✓ [Peynir Teknolojisi](#) (%100),
- ✓ [Gıda Katkı Maddeleri](#) (%93),
- ✓ [Tereyağ Teknolojisi](#) (%100),
- ✓ [Fermente Süt Ürünleri-II](#) (%100),
- ✓ [Gıda Endüstri Makineleri](#) (%100)
- ✓ [Gıda Güvenliği](#) (%100),
- ✓ [Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat](#) (%100),
- ✓ [Özel Süt Ürünleri](#) (%88)
- ✓ [Dondurma Teknolojisi](#) (%93),
- ✓ [Süt Ürünleri Analizleri](#) (%88),
- ✓ [Süt Yan Ürünleri](#) (%94),
- ✓ [Yöresel Peynir Teknolojisi](#) (%94),
- ✓ [Endüstriyel Mikrobiyoloji](#) (%93),
- ✓ [Duyusal Analiz Teknikleri](#) (%88),
- ✓ [Özel Gıdalar Teknolojisi](#) (%82),

derslerinin harf notları olduğu görülmüştür. Bu verilere UNISIS sistemi üzerinden ulaşılmıştır. Derslerin yanında parantez içinde verilen veriler ilgili derse ait geçiş oranı yüzdesidir. APG 1.1.2'nin gerçekleşen değerini hesaplamak için temel mesleki derslere ait geçiş oranlarının aritmetik ortalaması alınmıştır ve APG 1.1.2'in %80 oranında gerçekleştiği tespit edilmiştir. APG 1.1.2'nin tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PH 1.1 iki APG ile ölçüldüğünden, APG 1.1.2'nin program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 1.1.2'in program hedefine etki düzeyi %50 oranında olmuştur.

Bu nedenle PH 1.1 tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PEA1, 3 adet program hedefi ile ölçüldüğünden, PH 1.1'in PEA1'e etki oranı %33,3 olarak belirlenmiştir. Dolayısıyla PH 1.1'in PEA1'e etki düzeyi %33,3 oranında olduğu belirlenmiştir.

APG 1.2.1.'de öğrencilerin gıda/süt bilimi ve teknolojisi derslerini geçiş oranının %50'nin üzerinde olması gerektiği belirlenmiştir. Bu APG için gerekli kanıtlar incelendiğinde,

- ✓ [Süt Kimyası](#) (%56),
- ✓ [Süt İşletmelerinde Temel İşlemler](#) (%52),
- ✓ [Çiğ Süt Analizleri](#) (%27),
- ✓ [İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri](#) (%76),
- ✓ [Fermente Süt Ürünleri-I](#) (%64)
- ✓ [Süt Mikrobiyolojisi](#) (%55),
- ✓ [Starter Kültür](#) (%84),
- ✓ [Peynir Teknolojisi](#) (%100),
- ✓ [Gıda Katkı Maddeleri](#) (%93),
- ✓ [Tereyağ Teknolojisi](#) (%100),

- ✓ [Fermente Süt Ürünleri-II](#) (%100),
- ✓ [Gıda Endüstri Makineleri](#) (%100)
- ✓ [Gıda Güvenliği](#) (%100),
- ✓ [Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat](#) (%100),
- ✓ [Özel Süt Ürünleri](#) (%88)
- ✓ [Dondurma Teknolojisi](#) (%93),
- ✓ [Süt Ürünleri Analizleri](#) (%88),
- ✓ [Süt Yan Ürünleri](#) (%94),
- ✓ [Yöresel Peynir Teknolojisi](#) (%94),
- ✓ [Endüstriyel Mikrobiyoloji](#) (%93),
- ✓ [Duyusal Analiz Teknikleri](#) (%88),
- ✓ [Özel Gıdalar Teknolojisi](#) (%82)

derslerinin harf notları olduğu görülmüştür. Bu verilere UNISIS sistemi üzerinden ulaşılmıştır. Derslerin yanında parantez içinde verilen veriler ilgili derse ait geçiş oranı yüzdesidir. APG 1.2.1'in gerçekleşen değerini hesaplamak için gıda/süt bilimi ve teknolojisi derslerine ait geçiş oranlarının aritmetik ortalaması alınmıştır ve APG 1.2.1'in %83 oranında gerçekleştiği görülmektedir. APG 1.2.1'in tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PH 1.2 iki APG ile ölçüldüğünden, APG 1.2.1'in program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 1.2.1'in program hedefine etki düzeyi %50 oranında olmuştur.

APG 1.2.2'de öğrencilerin bilişim teknolojileri derslerini geçiş oranının %50'nin üzerinde olması gerektiği belirlenmiştir. Bu APG için gerekli kanıtlar Bilgi ve İletişim Teknolojisi veya Araştırma Yöntem ve Teknikleri derslerinin ders harf notu listesidir. Bu iki ders de 2025-2026 yılı ders planına göre seçmeli derstir. 3+1 programına geçilmesi ve MEDEK akreditasyon süreciyle birlikte program çıktılarının daha etkin karşılayabilmesi amacıyla 2026-2027 yılından başlamak üzere "Süt Sektöründe Dijital Teknolojiler" dersi müfredata ilave edilmiş ve bundan sonraki süreçte bu APG'nin bu ders ile karşılanması beklenmektedir. Bu yıl Bahar döneminde yalnızca [Araştırma Yöntem ve Teknikleri](#) dersi (%79) açılmıştır. Derse ait harf notlarına UNISIS sistemi üzerinden ulaşılmıştır. Dersin yanında parantez içinde verilen veri derse ait geçiş oranı yüzdesidir. APG 1.2.2'nin %79 oranında gerçekleştiği görülmektedir. APG 1.2.2'nin tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PH 1.2 iki APG ile ölçüldüğünden, APG 1.2.2'nin program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 1.2.2'nin program hedefine etki düzeyi %50 oranında olmuştur.

PH 1.2 tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PEA1, 3 adet program hedefi ile ölçüldüğünden, PH 1.2'nin PEA1'e etki oranı %33,3 olarak belirlenmiştir. Dolayısıyla PH 1.2'nin PEA1'e etki düzeyi %33,3 oranında olduğu görülmüştür.

APG 1.3.1'de özel sektörde çalışan yönetici ve uzmanlar tarafından en az 2 seminer verilmesi olarak belirlenmiştir. Bu APG için gerekli kanıtlar seminerlere ait toplantı tutanakları, fotoğraflar, katılım/teşekkür belgesi örnekleridir. Süt ve ürünleri teknolojisi programı öğrencileri 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılında Gıda İşleme Bölümü'nün öncülüğünde düzenlenen Kariyer Günü etkinliklerine katılım sağlamıştır. Öğrenciler [Nestle](#), [Eker](#) ve [Yankı Yemek ve Catering](#) firmasından gelen konuşmacıların verdikleri seminerlere katılmıştır. 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Yarıyılında Gıda İşleme Bölümü'nün öncülüğünde Kariyer Günleri etkinliğinin ikinci serisi düzenlenmiştir. Öğrencilerimiz [Partner Danışmanlık](#), [SÜTAŞ](#) ve [Çesi Süt](#) firmalarında gelen konuşmacıların verdikleri seminerlere katılmıştır. Dolayısıyla özel sektörde çalışan yönetici ve uzmanlar tarafından toplam 6 seminer verilmiştir. APG 1.3.1'in tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PH 1.3 iki APG ile ölçüldüğünden, APG 1.3.1'in program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 1.3.1'in program hedefine etki düzeyi %50 oranında olmuştur.

APG 1.3.2'de başarı kriteri, üretim, kalite, ar-ge, ham madde kontrol departmanı bulunan özel işletmelere en az 1 teknik gezi düzenlenmesi olarak belirlenmiştir. Bu APG için gerekli kanıtlar; teknik gezilere ait UDOS yazıları toplantı tutanakları, fotoğraflar veya katılım/teşekkür belgesi örnekleridir. Bu kapsamda programımızda 2025-2026 yılı eğitim-öğretim döneminde 2 tane teknik gezi gerçekleştirilmiştir. Bunlardan birisi [SÜTAŞ' da oryantasyon eğitimi](#), diğeri ise [Ali Gümüş Süt Ürünleri'ne](#) yapılan teknik gezilerdir. APG 1.3.2'nin tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PH 1.3 iki APG ile ölçüldüğünden, APG 1.3.2'nin program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 1.3.2'nin program hedefine etki düzeyi %50 oranında olmuştur.

PH 1.3'te tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PEA1, 3 adet program hedefi ile ölçüldüğünden, PH 1.3'ün PEA1'e etki oranı %33,3 olarak belirlenmiştir. Dolayısıyla PH 1.3'ün PEA1'e etki düzeyi %33,3 oranında olduğu görülmüştür. **Sonuç olarak PEA1'in tamamlanma düzeyi %100 oranında bulunmuştur.**

PEA2'e başarıyla ulaşabilmek için, PH 2.1 ve PH 2.2 olmak üzere 2 adet program hedefi belirlenmiştir. PH 2.1'e ulaşmak için APG 2.1.1 ve APG 2.1.2 olmak üzere 2 adet, PH 2.2'ye ulaşmak için APG 2.2.1 ve APG 2.2.2 olmak üzere 2 adet anahtar performans göstergesinde başarılı olunması gerekmektedir.

APG 2.1.1'de öğrencilerin süt teknolojileri ve uygulamalarının olduğu program derslerinden geçiş oranının %50'nin üzerinde olması gerektiği belirlenmiştir. Bu APG için gerekli kanıtlar;

- ✓ [İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri](#) (%76),
- ✓ [Fermente Süt Ürünleri-I](#) (%64)
- ✓ [Peynir Teknolojisi](#) (%100),
- ✓ [Tereyağ Teknolojisi](#) (%100),
- ✓ [Yöresel Peynir Teknolojisi](#) (%94)
- ✓ [Fermente Süt Ürünleri-II](#) (%100),
- ✓ [Dondurma Teknolojisi](#) (%93),

derslerinin harf notları olduğu görülmüştür. Bu verilere UNISIS sistemi üzerinden ulaşılmıştır. Derslerin yanında parantez içinde verilen veriler ilgili derse ait geçiş oranı yüzdesidir. APG 2.1.1'in gerçekleşen değerini hesaplamak için süt teknolojileri ve uygulamalarının olduğu program derslerine ait geçiş oranlarının aritmetik ortalaması alınmıştır ve APG 2.1.1'in %90 oranında gerçekleştiği bulunmuştur. APG 2.1.1'in tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PH 2.1 iki APG ile ölçüldüğünden, APG 2.1.1'in program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 2.1.1'in program hedefine etki düzeyi %50 oranında olmuştur.

APG 2.1.2'de öğrencilerin süt teknolojisi, kalite yönetim sistemleri veya laboratuvar teknikleri ile ilgili 1 eğitim/sertifika programını tamamlamış olması gerekmektedir. Bu APG'nin tamamlandığını gösteren kanıtlar sertifika programına ait fotoğraflar veya katılım/teşekkür belgesi örnekleridir. Öğrencilerimiz Dr. Öğr. Üyesi Gamze DÜVEN'in araştırmacı olarak yer aldığı ERASMUS-EDU-2021-PEX-COVE-101055548 kodlu European Excellence in Dairy Learning projesi kapsamında 3-8 Kasım 2025 tarihinde hibrit olarak düzenlenen [Süt Sektörü Ar-Ge personeli eğitim programına katılım](#) sağlamış ve [AB uyumlu sertifika](#) almaya hak kazanmıştır. APG 2.1.2'nin tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PH 2.1 iki APG ile ölçüldüğünden, APG 2.1.2'nin program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 2.1.2'nin program hedefine etki düzeyi %50 oranında bulunmuştur.

PH 2.1'in tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PEA2, 2 adet program hedefi ile ölçüldüğünden, PH 2.1'in PEA2'ye etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. Dolayısıyla PH 2.1'in PEA2'ye etki düzeyi %50 oranında olduğu görülmüştür.

APG 2.2.1'de [İşyeri Eğitimi I](#) ve [İşyeri Eğitimi II](#) derslerin seçen öğrenciler içerisinde meslekle ilgili işletmelere giden öğrenci oranının %75'in üzerinde olması gerekmektedir. Bu APG'nin tamamlandığını gösteren kanıtlar, İşyeri Eğitimi I ve İşyeri Eğitimi II derslerini seçen öğrencilerin kabul aldıkları işletmelere ait uygulamalı eğitim başvuru formu, iş yeri eğitimi raporları olabilmektedir. Bu kapsamda 2025-2026 yılı Güz döneminde 1 öğrenci (Sütaş), Bahar döneminde üç öğrenci (Nestle, Sütaş, Dairy Casa)'da iş yeri eğitim dersini tamamlamıştır. Her iki dönemde de iş yeri eğitimi dersini seçen öğrencilerin iş yeri eğitimi raporları incelendiğinde meslekleri ile ilgili işletmelerde çalıştıkları görülmüştür. Dolayısıyla APG 2.2.1'in gerçekleşen değeri %100, tamamlanma düzeyi %100 oranındadır. PH 2.2 iki APG ile ölçüldüğünden, APG 2.2.1'in program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 2.2.1'in program hedefine etki düzeyi %50 oranında olmuştur.

APG 2.2.2'de zorunlu staja giden öğrenciler içerisinde meslekle ilgili işletmelere giden öğrenci oranının %75'in üzerinde olması gerekmektedir. Bu APG'nin tamamlandığını gösteren kanıtlar, zorunlu staja giden öğrencilerin kabul aldıkları işletmelere ait uygulamalı eğitim başvuru formu, staj eğitimi raporları olabilmektedir. [2025-2026 yılı Bahar dönemi itibarıyla staj kabulü alan öğrenciler](#)den 6 tanesi SÜTAŞ'tan, 1 tanesi Sek Süt'ten, 1 tanesi de Malkara Süt kooperatifi'nden kabul almıştır. Öğrencilerin staj yapacakları işletmelerin tamamı süt ve ürünleri teknolojisi alanında faaliyet gösteren işletmelerdir. Bu nedenle APG

2.2.2'nin gerçekleşen değeri %100, tamamlanma düzeyi %100 oranındadır. PH 2.2 iki APG ile ölçüldüğünden, APG 2.2.2'nin program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 2.2.2'nin program hedefine etki düzeyi %50 oranında olmuştur.

PH 2.2'nin tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PEA2, 2 adet program hedefi ile ölçüldüğünden, PH 2.2'nin PEA2'ye etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. Dolayısıyla PH 2.2'nin PEA2'ye etki düzeyi %50 oranında olduğu görülmüştür. **Sonuç olarak PEA2'nin tamamlanma düzeyi %100 oranında bulunmuştur.**

PEA3'e başarıyla ulaşabilmek için, PH 3.1 ve PH 3.2 olmak üzere 2 adet program hedefi belirlenmiştir. PH 3.1'e ulaşmak için APG 3.1.1 ve APG 3.1.2 olmak üzere 2 adet, PH 3.2'ye ulaşmak için APG 3.2.1 ve APG 3.2.2 olmak üzere 2 adet anahtar performans göstergesinde başarılı olunması gerekmektedir.

APG 3.1.1'in başarı kriteri Gıda Güvenliği, Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat veya Meslek Etiği derslerinde geçiş oranının %50'nin üzerinde olmasıdır. Bu APG için gerekli kanıtlar;

- ✓ [Gıda Güvenliği](#) (%100),
- ✓ [Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat](#) (%100) veya
- ✓ Meslek Etiği

derslerinin harf notları olduğu görülmüştür. Her üç ders de 2025-2026 Eğitim-Öğretim yılı ders planına göre seçmeli derstir. 2025-2026 yılında Meslek Etiği dersi hariç diğer dersler açılmıştır. Bu yıl 3+1 eğitim modeline geçilecek olması ve mevcut ders planının MEDEK akreditasyon ölçütleri ve program çıktılarını yeteri kadar karşılamadığının tespit edilmesi nedeniyle bu dersler yerine zorunlu ders olarak müfredata “Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetimi”, “Meslek Etiği ve Deontoloji” dersleri ilave edilmiştir. 2026-2027 yılından itibaren yeni ders planı uygulanarak bu APG'nin karşılanması ön görülmektedir. Derslere ait harf notları verilerine UNISIS sistemi üzerinden ulaşılmıştır. Derslerin yanında parantez içinde verilen veriler ilgili derse ait geçiş oranı yüzdesidir. APG 3.1.1'in gerçekleşen değerini hesaplamak için Gıda Güvenliği ve Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat derslerine ait geçiş oranlarının aritmetik ortalaması alınmıştır ve APG 3.1.1'in %100 oranında gerçekleştiği bulunmuştur. APG 3.1.1'in tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PH 3.1 iki APG ile ölçüldüğünden, APG 3.1.1'in program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 3.1.1'in program hedefine etki düzeyi %50 oranında olmuştur.

APG 3.1.2'in başarı kriteri Gıda güvenliği, gıda kodeksi ve yasal mevzuat, meslek etiği ilke ve kuralları ile ilgili en az 1 seminer düzenlenmesidir. Bu APG için gerekli kanıtlar; seminere ait toplantı tutanakları, fotoğraflar veya katılım/teşekkür belgesi örnekleridir. 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Yarıyılında Gıda İşleme Bölümü'nün öncülüğünde düzenlenen Kariyer Günleri etkinliğinde gerçekleşen [Partner Danışmanlık](#) firmasından gelen konuşmacıların verdikleri “Gıda güvenliğinde güncel yaklaşımlar” konulu seminerlere katılmıştır. APG 3.1.2'nin tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PH 3.1 iki APG ile ölçüldüğünden, APG 3.1.2'nin program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 3.1.2'nin program hedefine etki düzeyi %50 oranında olmuştur.

PH 3.1 tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PEA3, 2 adet program hedefi ile ölçüldüğünden, PH 3.1'in PEA3'e etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. Dolayısıyla PH 3.1'in PEA3'e etki düzeyi %50 oranında olduğu görülmüştür.

APG 3.2.1'in başarı kriteri İş Sağlığı ve Güvenliği, Süt Yan Ürünleri veya Çevre Koruma derslerinde geçiş oranının %50'nin üzerinde olması olarak belirlenmiştir. Bu APG için gerekli kanıtlar;

- ✓ [İş Sağlığı ve Güvenliği](#) (%84),
- ✓ [Süt Yan Ürünleri](#) (%94) veya
- ✓ [Çevre Koruma](#) (%56)

derslerinin harf notları olduğu görülmüştür. Her üç ders de 2025-2026 Eğitim-Öğretim yılı ders planına göre seçmeli derstir ve 2025-2026 yılında her üç ders de açılmıştır. Bu yıl 3+1 eğitim modeline geçilecek olması ve mevcut ders planının MEDEK akreditasyon ölçütleri ve program çıktılarını yeteri kadar karşılamadığının tespit edilmesi nedeniyle bu dersler yerine zorunlu ders olarak müfredata “Süt Yan Ürünleri ve Çevre Yönetimi”, “İş Sağlığı ve Güvenliği” dersleri ilave edilmiş, seçmeli olarak Çevre Koruma dersi muhafaza edilmiştir. 2026-2027 yılından itibaren yeni ders planı uygulanarak bu APG'nin karşılanması ön görülmektedir. Derslere ait harf notları verilerine UNISIS sistemi üzerinden ulaşılmıştır. Derslerin yanında parantez içinde verilen veriler ilgili derse ait geçiş oranı yüzdesidir. APG 3.2.1'in gerçekleşen değerini hesaplamak için İş Sağlığı ve Güvenliği, Süt Yan Ürünleri veya Çevre Koruma

derslerine ait geçiş oranlarının aritmetik ortalaması alınmıştır ve APG 3.2.1'in %78 oranında gerçekleştiği bulunmuştur. APG 3.2.1'in tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PH 3.2 iki APG ile ölçüldüğünden, APG 3.2.1'in program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 3.2.1'in program hedefine etki düzeyi %50 oranında olmuştur.

APG 3.2.2'in başarı kriteri Çevre Bilinci ve Sosyal Sorumluluk ile ilgili en az 1 etkinlik düzenlenmesidir. Bu APG için gerekli kanıtlar; etkinliğe ait toplantı tutanakları, fotoğraflar veya katılım/teşekkür belgesi örnekleridir. 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Yarıyılında Çevre Bilinci ve Sosyal Sorumluluk kapsamında herhangi bir etkinlik düzenlenememiştir. APG 3.2.2'nin tamamlanma düzeyi %0 oranında gerçekleşmiştir. PH 3.2 iki APG ile ölçüldüğünden, APG 3.2.2'nin program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 3.2.2'nin program hedefine etki düzeyi %0 oranında olmuştur.

PH 3.2. tamamlanma düzeyi %50 oranında gerçekleşmiştir. PEA3, 2 adet program hedefi ile ölçüldüğünden, PH 3.2'nin PEA3'e etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. Dolayısıyla PH 3.2'nin PEA3'e etki düzeyi %25 oranında olduğu görülmüştür. **Sonuç olarak PEA3'ün tamamlanma düzeyi %75 oranında bulunmuştur.**

PEA4'e başarıyla ulaşabilmek için, PH 4.1, PH 4.2 ve PH 4.3 olmak üzere 3 adet program hedefi belirlenmiştir. PH 4.1'e ulaşmak için APG 4.1.1 ve APG 4.1.2 olmak üzere 2 adet, PH 4.2'ye ulaşmak için APG 4.2.1 ve APG 4.2.2 olmak üzere 2 adet, PH 4.3'e ulaşmak için APG 4.3.1 ve APG 4.3.2 olmak üzere 2 adet anahtar performans göstergesinde başarılı olunması gerekmektedir.

APG 4.1.1'in başarı kriteri öğrencilere DGS ile ilgili en az 1 bilgilendirme toplantısı gerçekleştirilmesidir. Bu APG için gerekli kanıtlar; toplantıya ait toplantı tutanakları, fotoğraflar veya katılım/teşekkür belgesi örnekleridir. Süt ve ürünleri teknolojisi programı öğrencilerine 03.03.2026 tarihinde [DGS bilgilendirme toplantısı](#) yapılmıştır. APG 4.1.1'in tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PH 4.1 iki APG ile ölçüldüğünden, APG 4.1.1'in program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 4.1.1'in program hedefine etki düzeyi %50 oranında olmuştur.

APG 4.1.2'nin başarı kriteri mezun öğrencilerin lisans programına yerleşme oranının en az %5 olmasıdır. Bu APG için gerekli kanıtlar; [mezun iletişim anketi sonuçları](#) ve [mezun takip sistemi verileri](#)dir. Mezun iletişim anketine göre 14 mezundan hiç birisi lisans eğitime devam etmemiştir. Mezun takip sistemi verilerine göre ise 24 mezundan yalnızca 1 tanesi lisans eğitimine başlamıştır. Bu nedenle APG 4.1.2'nin gerçekleşen değeri %4, tamamlanma düzeyi %77 oranındadır. PH 4.1 iki APG ile ölçüldüğünden, APG 4.1.2'nin program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 4.1.2'nin program hedefine etki düzeyi %39 olarak bulunmuştur.

PH 4.1'in tamamlanma düzeyi %89 oranında gerçekleşmiştir. PEA4, 3 adet program hedefi ile ölçüldüğünden, PH 4.1'in PEA4'e etki oranı %33,3 olarak belirlenmiştir. Dolayısıyla PH 4.1'in PEA4'e etki düzeyi %29,5 oranında olduğu görülmüştür.

APG 4.2.1'in başarı kriteri Kariyer planlama dersi kapsamında öğrenci başına en az 3 sertifikanın tamamlanmış olmasıdır. Bu APG için gerekli kanıtlar; kariyer planlama dersinin geçme şartı en az 3 sertifika programına katılmak olduğu için derse ait harf notlarıdır. 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılında Kariyer planlama dersini 29 öğrenci almış ve 16 öğrenci dersten başarılı sayılmıştır. [Başarılı sayılan tüm öğrenciler 3 sertifika programını tamamlamıştır.](#) Dolayısıyla APG 4.2.1'in tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PH 4.2, iki APG ile ölçüldüğünden, APG 4.2.1'in program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 4.2.1'in program hedefine etki düzeyi %50 oranında olmuştur.

APG 4.2.2'in başarı kriteri Kariyer planlama dersi alan öğrencilerin kariyer günleri etkinliklerine katılım oranının en az %60 olmasıdır. Bu APG için gerekli kanıtlar; kariyer günleri etkinlikleri toplantı tutanakları, fotoğraflar veya ders yoklama listeleridir. 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Güz ve Bahar Yarıyılında öğrencilerimize yönelik düzenlenen kariyer günü etkinliklerinden [SÜTAŞ](#)'a 16, [Çesi Süt](#)'e 20, [Eker](#)'e 20, [Nestle](#)'ye 20, [Yankı Yemek ve Catering](#)'e 18, [Partner Danışmanlık](#)'a 18 öğrencimiz katılmıştır. Etkinliklere katılım oranının belirlenmesinde etkinliklere [katılan öğrenci sayısı](#), Kariyer Planlama dersi toplam sınıf mevcuduna bölünmüş ve 100 ile çarpılmıştır. Dolayısıyla APG 4.2.2'nin gerçekleşen değeri %64, tamamlanma düzeyi %100 oranında bulunmuştur. PH 4.2, iki APG ile ölçüldüğünden, APG 4.2.2'nin

program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 4.2.2'nin program hedefine etki düzeyi %50 oranında olmuştur.

PH 4.2.'nin tamamlanma düzeyi %100 oranında gerçekleşmiştir. PEA4, 3 adet program hedefi ile ölçüldüğünden, PH 4.2.'nin PEA4'e etki oranı %33,3 olarak belirlenmiştir. Dolayısıyla PH 4.2.'nin PEA4'e etki düzeyi %33,3 oranında olduğu görülmüştür.

APG 4.3.1'in başarı kriteri zorunlu olarak verilen Türk dili ve yabancı dil derslerinde geçme oranının en az %50 olmasıdır. Bu APG için gerekli kanıtlar;

- ✓ [Türk Dili I](#) (%56)
- ✓ Türk Dili-II (dersin değerlendirme süreci tamamlanmamıştır)
- ✓ Yabancı Dil-I (dersle ilgili harf notları iletilme süreci tamamlanmamıştır)
- ✓ Yabancı Dil-II (dersin değerlendirme süreci tamamlanmamıştır)

dersleri harf notu listeleridir. Bu verilere UNISIS sistemi üzerinden ulaşılmıştır. Derslerin yanında parantez içinde verilen veriler ilgili derse ait geçiş oranı yüzdesidir. APG 4.3.1'in gerçekleşen değerini hesaplamak için Türk dili ve yabancı dil derslerine ait geçiş oranlarının aritmetik ortalaması alınacaktır. Ancak derslerin değerlendirme süreci devam ettiğinden ilgili PEA4'e ulaşılma düzeyi ÖDR'nin sisteme yüklenme tarihi itibarıyla hesaplanamamıştır. Saha değerlendirmesi tablonun tam hali sırasında sunulacaktır.

APG 4.3.2'in başarı kriteri Mesleki Yabancı Dil dersinde geçme oranının en az %50 olması gerekmektedir. Bu APG için gerekli kanıtlar; mesleki yabancı dil dersi harf notu listeleridir. Ancak program ders planında bu ders olmadığı için bu APG tamamlanamamıştır. Ancak 3+1 modeline geçilmesi ve MEDEK akreditasyon süreciyle ders planlarında değişiklik yapılmış ve bu ders program ders planına eklenmiştir. Dolayısıyla APG 4.3.2'nin gerçekleşen değeri %0, tamamlanma düzeyi %0 oranında bulunmuştur. PH 4.2, iki APG ile ölçüldüğünden, APG 4.3.2'nin program hedefine etki oranı %50 olarak belirlenmiştir. APG 4.3.2'nin program hedefine etki düzeyi %0 oranında olmuştur.

Son PEA ile ilişkili APG'lerdeki derslerin değerlendirme süreci devam ettiğinden ilgili PEA4'e ulaşılma düzeyi ÖDR'nin sisteme yüklenme tarihi itibarıyla hesaplanamamıştır. Saha değerlendirmesi tablonun tam hali sırasında sunulacaktır.

Ölçüt 2.5 için Kanıtlar:

- ✓ [PEA, PH ve APG ile ölçme ve değerlendirme sistemi](#)
- ✓ [Hijyen ve Sanitasyon](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Genel mikrobiyoloji](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Süt Kimyası](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Süt İşletmelerinde Temel İşlemler](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Çiğ Süt Analizleri](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Fermente Süt Ürünleri-I](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Süt Mikrobiyolojisi](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Starter Kültür](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Peynir Teknolojisi](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Gıda Katkı Maddeleri](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Tereyağ Teknolojisi](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Fermente Süt Ürünleri-II](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Gıda Endüstri Makinaları](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Gıda Güvenliği](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Özel Süt Ürünleri](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Dondurma Teknolojisi](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Süt Ürünleri Analizleri](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Süt Yan Ürünleri](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Yöresel Peynir Teknolojisi](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Endüstriyel Mikrobiyoloji](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Duyusal Analiz Teknikleri](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Özel Gıdalar Teknolojisi](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Araştırma Yöntem ve Teknikleri](#) dersi harf notu listeleri

- ✓ [Nestle](#) seminer kanıtları,
- ✓ [Eker](#) seminer kanıtları, ve
- ✓ [Yankı Yemek ve Catering](#) seminer kanıtları,
- ✓ [Partner Danışmanlık](#) seminer kanıtları,
- ✓ [SÜTAS](#) seminer kanıtları,
- ✓ [Çesi Süt](#) seminer kanıtları,
- ✓ [SÜTAS' da oryantasyon eğitimi](#) teknik gezi kanıtları
- ✓ [Ali Gümüş Süt Ürünleri'ne](#) teknik gezi kanıtları
- ✓ [Süt Sektörü Ar-Ge personeli eğitim programına katılım](#) kanıtları
- ✓ Öğrencilerin sertifika programında aldıkları [AB uyumlu sertifika](#)
- ✓ [İşyeri Eğitimi I](#) derslerini seçen öğrenciler
- ✓ [İşyeri Eğitimi II](#) derslerini seçen öğrenciler
- ✓ [Zorunlu staja giden öğrencilerin kabul aldıkları işletmelere ait uygulamalı eğitim başvuru formu](#)
- ✓ [İş Sağlığı ve Güvenliği](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Çevre Koruma](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [DGS bilgilendirme toplantısı toplantı tutanağı](#)
- ✓ [Mezun iletişim anketi sonuçları](#)
- ✓ [Mezun takip sistemi verileri](#)
- ✓ [Kariyer planlama](#) dersi harf notu listeleri
- ✓ [Kariyer Günleri etkinlikleri toplantı tutanakları](#)
- ✓ [Türk Dili I](#)

2.6. Programın tanımlanmış misyon ve vizyonunu belirtiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemini kanıtlayınız.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının misyon ve vizyonunu [bölüm kurulu kararıyla](#) aşağıdaki gibi tanımlanmıştır:

Misyon (Özgörev)

Süt ve süt ürünleri sektörünün gereksinim duyduğu; mesleki bilgi ve becerilerle donatılmış, meslek etiğine sahip ve teknolojiyi etkin kullanan süt teknikerleri yetiştirmektir.

Vizyon (Uzgörü)

Süt ve süt ürünleri alanında gıda güvenliğini esas alan, sektörde tercih edilen, nitelikli mezunlar yetiştiren yenilikçi bir program olmaktır.

Programının misyon, vizyon ve eğitim amaçları Karacabey Meslek Yüksekokulu web sitesinde yer alan [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı MEDEK menüsü](#) altında kamuoyu ile paylaşılmaktadır.

Ölçüt 2.6 için Kanıtlar:

- ✓ [Program misyon, vizyon oluşturulması için bölüm kurulu kararı](#)
- ✓ [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı MEDEK menüsü](#)

2.7.1. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde iç paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini ve işletildiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

MEDEK Akreditasyon Sürecinin başlaması ile Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, Eğitim Amaçları konusundaki eksikliği tespit etmiş ve MEDEK tanımına uygun olarak program eğitim amaçlarını tanımlamıştır. PEA, programın, yüksekokulun ve üniversitenin vizyon ve misyonu ile MEDEK tanımıyla uyumlu, iç ve dış paydaşların beklentileri doğrultusunda sistematik bir süreç içerisinde belirlenmekte, ölçülmekte ve değerlendirilmektedir. Bu süreçte Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı iç ve dış paydaşlarıyla çeşitli toplantılar gerçekleştirilerek PEA'larını belirlemiş ve PEA'larına hangi düzeyde ulaşılacağını sistematik olarak sayısal veriler elde edeceği bir ölçme ve değerlendirme sistemi oluşturmuştur.

Program eğitim amaçlarının oluşturulması ve güncellenmesi süreci öncelikle [program öğretim elemanları ile yapılan toplantılarda](#) ele alınmış, öğretim elemanlarının önerileri doğrultusunda taslak amaçlar

hazırlanmıştır. Hazırlanan taslaklar [Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü \(MEYOK\)](#) tarafından [düzenlenen eğitim ve toplantılar](#), [yüksekokul akreditasyon kurulu](#), ve [MEYOK öncülüğünde toplanan Süt ve Ürünleri Teknolojisi program kurulu](#) aracılığıyla iç paydaşların görüşüne sunulmuştur. Elde edilen geri bildirimler program öğretim elemanları tarafından analiz edilmiş ve gerekli görülen revizyonlar yapılmıştır. Güncellenen eğitim amaçları [bölüm kurulu kararı ile onaylanarak](#) [yüksekokul web sayfasında](#) yayımlanmakta ve tüm paydaşlara duyurulmaktadır.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı iç paydaş ve dış paydaşları [Tablo 2.6](#)'da verilmiştir.

Tablo 2.6. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı İç ve Dış Paydaşları

İç Paydaşlar	Dış Paydaşlar
✓ Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Öğrencileri ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulu Akademik Personeli ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulu İdari Personeli ✓ Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Kurulu ✓ Bursa Uludağ Üniversitesi Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü ✓ Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü	✓ Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Mezunları ✓ İşverenler ✓ Türkiye'deki Diğer Üniversiteler ✓ Bursa'daki Diğer Kurum ve Kuruluşlar ✓ MEDEK (Mesleki Eğitim Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği) ✓ YÖK (Yükseköğretim Kurulu)

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı iç paydaşlarının gereksinimleri belirlenerek katılımlarının aşağıdaki yöntemler ile sağlanmaktadır:

- ✓ **Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Öğrencileri:** Öğrencilere uygulanmakta olan [Memnuniyet Anketi](#) ve [Ders Değerlendirme Anketi](#) gibi geri bildirim yöntemlerinin öğrencilerin gereksinimlerinin belirlenmesi hususlarının dâhil edilerek zenginleştirilmektedir.
- ✓ **Karacabey Meslek Yüksekokulu Akademik Personeli:** Akademik Kurul aracılığıyla öğretim elemanlarının önerileri ve geri bildirimleri alınmaktadır.
- ✓ **Karacabey Meslek Yüksekokulu İdari Personeli:** İdari Personel toplantıları aracılığıyla öneriler alınmaktadır.
- ✓ **Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Kurulu:** Üniversite bünyesinde yer alan tüm Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim elemanlarının görüş ve önerilerinin alınması ile program eğitim amaçlarının belirlenmesi hedeflenmektedir.
- ✓ **Bursa Uludağ Üniversitesi Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü:** Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğünün politikalarının ve yöntemlerinin izlenmesi ve program eğitim amaçlarının bu politika ve yöntemlere uygun olarak belirlenmekte ve geliştirilmektedir.
- ✓ **Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü:** Üniversite yönetiminin yükseköğretim ile ilgili belirlemiş olduğu kurallar, politikalar ve yöntemlere uygun olarak program eğitim amaçları belirlenmekte ve geliştirilmektedir.

Ölçüt 2.7.1 için Kanıtlar:

- ✓ [Program öğretim elemanları ile yapılan toplantı-MEDEK](#)
- ✓ [MEYOK ile yapılan eğitim ve toplantılar](#)
- ✓ [Yüksekokul akreditasyon kurulu ile yapılan toplantı-MEDEK](#)
- ✓ [MEYOK öncülüğünde toplanan Süt ve Ürünleri Teknolojisi program kurulu](#) toplantısı
- ✓ [PEA'ları ile ilgili bölüm kurulu kararı](#)
- ✓ [PEA'larının yayınlandığı yüksekokul web sayfası](#)
- ✓ [Tablo 2.6. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı İç ve Dış Paydaşları](#)
- ✓ [Memnuniyet Anketi](#)
- ✓ [Ders Değerlendirme Anketi](#)

2.7.2. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini **ve işletildiğini** kanıtlarıyla açıklayınız.

Süt ve ürünleri teknolojisi program eğitim amaçlarını belirleme, ölçme ve değerlendirmede katılımcılığı arttırmak adına iç ve dış paydaşlar tanımlanmış ve detaylar [2.7.1.](#) bölümünde verilmiştir. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı dış paydaşlarının gereksinimleri belirlenerek katılımlarının aşağıdaki yöntemler ile sağlanması amaçlanmaktadır:

- ✓ **Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Mezunları:** [Mezun iletişim anketi](#) ve [Danışma Komitesi mezun üyeleri](#) aracılığıyla mezunların önerilerinin ve geri bildirimlerinin alınması yoluyla

katılımının sağlanması hedeflenmektedir. Bu sayede ders planları, program eğitim-öğretim faaliyetleri, teknik gezi, seminer, çalıştay, kongre vb. görüşülmekte ve fikir alışverişi yapılarak çift yönlü, dinamik bir etkileşim sağlanmaktadır. Program mezunlarımız ile iletişim ayrıca eğitim amaçlarımıza uzun vadede ne kadar ulaştığımıza, kariyer planlama konusunda ne kadar başarılı olduğumuza dair sayısal verileri elde etmek için de önemli olmaktadır.

- ✓ **İşverenler:** Süt sektöründeki işletmeler, özel laboratuvarlar, mandıra ve çiftliklerde görev yapan ilgili kişilerin [danışma komitesi](#) aracılığıyla önerilerini ve geri bildirimlerini iletmesi hedeflenmektedir.
- ✓ **Türkiye’deki Diğer Üniversiteler:** Farklı üniversitelerdeki Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında yürütülen çalışmaların, farklılık yaratan uygulamaların belirlenerek program eğitim amaçlarına katkı sağlanması hedeflenmektedir.
- ✓ **Bursa’daki Diğer Kurum ve Kuruluşlar:** Karacabey ve Bursa özelinde kamu kurumlarının, özel sektör firmalarının beklentileri ve önerilerinin belirlenmesi hedeflenmektedir.
- ✓ **MEDEK (Mesleki Eğitim Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği):** MEDEK Program Eğitim Amacı tanımının Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Eğitim Amaçlarını belirlemedeki rolünün yanı sıra Kurum Değerlendirmesi ve Akreditasyon Süreci boyunca önerilerin ve geri bildirimlerin alınması hedeflenmektedir.
- ✓ **YÖK (Yükseköğretim Kurulu):** Türkiye’de Yükseköğretim ile ilgili en üst kamu kurumu olan YÖK’ün koymuş olduğu kurallar, politikalar ve yöntemlere uygun olarak program eğitim amaçlarının belirlenmesi ve geliştirilmesi hedeflenmektedir.

Ölçüt 2.7.2 için Kanıtlar:

- ✓ [Mezun iletişim anketi](#)
- ✓ [Danışma Komitesi toplantı tutanağı](#)

Ölçüt 3. Program Çıktıları

3.1.1. Program çıktılarını belirleme yöntemini açıklayınız.

Mesleki Eğitim Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği (MEDEK) tarafından Program Çıktıları (PÇ) olarak adlandırılmakta olan kazanımlar, Bursa Uludağ Üniversitesi Bologna Bilgi Paketi ve Ders Kataloğunda Program Yeterlilikleri (PY) olarak adlandırılmaktadır. Her iki terim de eş anlamları ifade etmekte ve öğrencilerin mezuniyet sonrası elde etmesi amaçlanan kazanımları tanımlamak için kullanılmaktadır. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, MEDEK ile ilgili bütün alanlarda Program Çıktıları (PÇ) kavramını benimsemiş ve terim olarak kullanmıştır. Program Çıktıları (PÇ) olarak tanımlanan kazanımlar, yalnızca [Bologna Bilgi Paketi ve Ders Kataloğunda](#) Program Yeterlilikleri (PY) olarak tanımlanmaktadır.

Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, MEDEK Akreditasyon Süreci ile mevcut program çıktılarını (program yeterliliklerini) değerlendirmiştir. 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı itibarıyla yürürlükte olan program çıktılarının MEDEK Program Çıktılarını karşılamadığı belirlenmiş, 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılından itibaren geçerli olmak üzere yeni program çıktıları belirlenmiştir. Yeni program çıktılarına ilişkin ayrıntılar sonraki bölümlerde aktarılmaktadır. [Tablo 3.1](#)'de Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının 2025- 2026 Eğitim-Öğretim Yılı Program Çıktılarının MEDEK Program Çıktılarını karşılama durumları sunulmuştur.

Tablo 3.1. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Çıktıları-MEDEK Program Çıktıları Karşılama Durumu (2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı)

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Çıktıları (2025-2026)	MEDEK Program Çıktılarını Karşılama Durumu
1) Araştırma yöntem ve tekniklerine hakim, bilişim teknolojilerini kullanan, teknolojik yenilikleri takip eden, organizasyon yeteneğine sahip olmak	PÇ1, PÇ3, PÇ4
2) Süt ürünleri üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak	PÇ2, PÇ11, PÇ13
3) Süt ve Ürünlerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlamak.	PÇ1, P12
4) Süt işletmelerinde temel teknolojik işlemleri yürütebilecek bilgi ve pratiğe sahip olmak	PÇ12
5) Süt ve ürünleri üretim tekniklerini bilgi ve uygulama becerisine sahip olmak	PÇ12
6) Süt endüstrisinde kullanılan Kalite Yönetim Sistemlerini uygulamak	PÇ2, P12, PÇ13
7) Süt endüstrisinde kullanılan makineler hakkında bilgi birikimine ve beceriye sahip olmak	PÇ12
8) Süt Ürünleri Kalite kontrol laboratuvarı cihazlarını kullanmak.	PÇ12
9) Mesleki ve toplumsal etik değerlere sahip olmak	PÇ9
10) Alanı ile ilgili bilgisayar programlarını çalıştırabilme, kayıt ve dokümantasyonu yapabilme yeteneği kazanmak	PÇ4
11) Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinciyle; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme gayretine sahip olmak	PÇ8
12) Yazılı ve sözlü iletişimde Türk dilini etkin kullanabilmek	PÇ6
13) Bilgi ve beceriler düzeyindeki düşüncelerini, yazılı ve sözlü iletişim yolunu kullanarak Türk diliyle etkin ve anlaşılır bir biçimde ifade etmek	PÇ6
MEDEK Program Çıktıları	
PÇ1. Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	
PÇ2. İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.	
PÇ3. Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.	
PÇ4. Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.	

PÇ5. Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.
PÇ6. Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.
PÇ7. Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
PÇ8. Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
PÇ9. Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
PÇ10. Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
MEDEK Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programlarına Özgü Program Çıktıları
PÇ11. Süt ve süt ürünleri üretim sektöründe kullanılan hammadde ve malzemeleri tanımlar, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.
PÇ12. Süt ve süt ürünleri üretim sektöründe kullanılan hammadde ve malzemeleri tanımlar, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.
PÇ13. Süt ve ürünlerinin muhafazasını ve kalite kontrol süreçlerini bilir ve uygular.

[Tablo 3.1](#)'de görüldüğü üzere 2025-2026 Eğitim-Öğretim yılında geçerli olan Süt ve Ürünleri Teknolojisi programı çıktılarının MEDEK Program Çıktılarının pek çoğunu karşılasa da PÇ5, PÇ7, PÇ10'u karşılamada yetersiz olduğu belirlenmiş ve MEDEK ölçütlerini karşılayabilmek adına 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılından itibaren değiştirilmesine karar verilmiştir.

- ✓ Süt ve Ürünleri Teknolojisi programı çıktıları, iç ve dış paydaşların katılımıyla belirlenmiştir. Bu kapsamda [Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü \(MEYOK\) eğitimler vermiş ve MEYOK ile periyodik toplantılar](#) gerçekleştirilmiştir. 09.01.2026 ve 14.01.2026 tarihli Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı [danışma komitesi toplantısı](#) ve [Bursa Uludağ Üniversitesi Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü Yönergesi](#) 12. maddesi uyarınca yılda bir kez toplanan [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Kurulu](#), Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının MEDEK Akreditasyon Sürecinde olması nedeniyle MEDEK Program Çıktılarını baz almış ve 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılından geçerli olmak üzere yeni Program Çıktılarını oluşturmuştur. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Kurulu ve danışma komitesi toplantılarında kabul edilen program çıktıları, Karacabey Meslek Yüksekokulu web sitesinde [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı MEDEK menüsü](#) altında kamuoyuyla paylaşılmaktadır. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Çıktıları 3.1.2. bölümünde Tablo 3.2.'de yer almaktadır.

Ölçüt 3.1.1 için Kanıtlar:

- ✓ [Bologna Bilgi Paketi ve Ders Kataloğu](#)
- ✓ [Tablo 3.1. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Çıktıları- MEDEK Program Çıktıları Karşılama Durumu \(2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı\)](#)
- ✓ [MEYOK ile yapılan eğitim ve toplantılar](#)
- ✓ [Danışma Komitesi Toplantısı](#)
- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü Yönergesi](#)
- ✓ [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Kurulu](#)
- ✓ [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı MEDEK menüsü](#)

3.1.2. Program çıktılarını belirleme yönteminin nasıl işletildiğini kanıtlarıyla açıklayınız.²

² Program çıktıları yukarıda verilen tanıma uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve yetkinliklerden oluşmalıdır.

Bursa Uludağ Üniversitesi bünyesinde Karacabey Meslek Yüksekokulu ve Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu olmak üzere 2 farklı meslek yüksekokulunda süt ve ürünleri teknolojisi programı bulunmaktadır. İki farklı meslek yüksekokulunda yer alan süt ve ürünleri teknolojisi programlarının öğretim elemanları, [Bursa Uludağ Üniversitesi Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü Yönergesi](#) 12. maddesi uyarınca yılda bir kez toplanmakta ve ders planlarını hazırlama, programlar arasında eş biçimliliği sağlama işlevlerini yerine getirmektedir. 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Kurulu](#), 08.05.2026 tarihinde gerçekleştirilmiştir. MEDEK akreditasyon süreci dolayısıyla Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim elemanları, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu öğretim elemanlarını MEDEK akreditasyon süreci ile ilgili bilgilendirmiştir. Karacabey Meslek Yüksekokulu öğretim elemanlarının MEDEK Ölçütlerine uygun olarak hazırlamış oldukları 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı ders planı ve program çıktıları sunulmuş, alınan öneriler ve eleştiriler ışığında değişiklikler ve güncellemeler gerçekleştirilmiş, 2026-2027 Eğitim-Öğretim yılı ders planı ve program çıktılarına nihai hali verilmiştir. MEDEK akreditasyon süreci, Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı özelinde sürdürülmesine ilaveten Bursa Uludağ Üniversitesi bünyesindeki tüm süt ve ürünleri teknolojisi programlarının eş biçimliliğini sağlamıştır.

Tablo 3.2. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Çıktıları (2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı)

BİLGİ	
PÇ1	Süt ve ürünleri teknolojisi ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olmak.
PÇ2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olmak.
BECERİ	
PÇ3	Süt teknikerliği mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip edebilmek ve etkin bir şekilde kullanabilmek.
PÇ4	Süt teknikerliği mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, vb.) etkin kullanabilmek.
PÇ5	Süt teknikerliği mesleğine ilişkin problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek ve çözüm sunabilme becerisine sahip olmak.
YETKİNLİK	
PÇ6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini Türk dilini kullanarak yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin bir şekilde sunmak ve anlaşılır bir şekilde ifade edebilmek.
PÇ7	Süt ve ürünleri teknolojisi alanında karşılaşılan ve/veya öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alabilmek.
PÇ8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahip olmak.
PÇ9	Süt ve ürünleri teknolojisi alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamasında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olmak.
PÇ10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip edebilmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilmek.
SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI İÇİN GEREKLİ ÇIKTILAR	
PÇ11	Süt ve süt ürünleri üretim sektöründe kullanılan hammadde ve malzemeleri tanımlayabilmek, hijyen ve sanitasyon konularını açıklayabilmek.
PÇ12	Sütün ve süt ürünlerinin kalitesini, üretim ve işleme teknolojilerini açıklayabilmek ve uygulayabilmek.
PÇ13	Süt ve ürünlerinin muhafazasını ve kalite kontrol süreçlerini bilmek ve uygulayabilmek.

Ölçüt 3.1.2 için Kanıtlar:

- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü Yönergesi](#)
- ✓ [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Kurulu](#)
- ✓ [Tablo 3.2. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Çıktıları \(2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı\)](#)

3.1.3. Program çıktıları, program eğitim amaçları ile tutarlılığını açıklayınız.

Eğitim amaçları ile program çıktıları arasındaki tutarlılık ve uyumluluk Tablo 3.3.'te sunulmaktadır.

MEDEK akreditasyon süreciyle birlikte tanımlanmış olan program eğitim amaçları ile program çıktıları birbiriyle tutarlı ve uyumlu olacak şekilde belirlenmiştir.

Tablo 3.3. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Eğitim Amaçları ile Program Çıktıları Tutarlılığı ve Uyumluluğu

Program Eğitim Amaçları				
Program Çıktıları	PEA1- Başta küçük, orta ve büyük ölçekli işletmeler olmak üzere gıda sektöründe istihdam edilen mezunlar yetiştirmek.	PEA2- Süt teknikeri olarak meslekle ilgili işletmelerde (süt sektöründeki işletmeler, özel laboratuvarlar, mandıra ve çiftlikler) görev yapan mezunlar yetiştirmek.	PEA3- İnsan sağlığı ve gıda güvenliğini öncelikli olarak gözeten ve meslek etiğine sahip mezunlar yetiştirmek.	PEA4- Öğrenimine devam eden ve mesleki kariyerinde ilerleyen mezunlar yetiştirmek.
PÇ1	✓	✓		
PÇ2			✓	
PÇ3	✓	✓		
PÇ4	✓			
PÇ5	✓	✓	✓	
PÇ6		✓	✓	
PÇ7	✓	✓	✓	
PÇ8		✓		✓
PÇ9			✓	
PÇ10				✓
PÇ11	✓	✓	✓	
PÇ12	✓	✓	✓	
PÇ13	✓	✓	✓	

Program eğitim amaçları ile program çıktıları arasındaki ilişki incelendiğinde, program çıktılarının eğitim amaçlarını destekleyecek şekilde yapılandırıldığı görülmektedir.

PEA1 kapsamında, gıda sektöründe istihdam edilen mezunlar yetiştirilmesi hedeflenmektedir. Bu amaca; süt ve ürünleri teknolojisi alanındaki temel ve uygulamalı bilgilere sahip olma (PÇ1), güncel gelişmeleri takip edebilme (PÇ3), bilişim teknolojilerini etkin kullanabilme (PÇ4), mesleki problemlere çözüm üretebilme (PÇ5), ekip çalışmasında sorumluluk alabilme (PÇ7) ve süt sektöründe kullanılan hammadde, üretim teknolojileri ile kalite kontrol süreçlerini uygulayabilme (PÇ11, PÇ12, PÇ13) çıktıları katkı sağlamaktadır.

PEA2, süt teknikeri olarak işletmelerde, laboratuvarlarda, mandıra ve çiftliklerde görev yapabilecek mezunlar yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Bu amaç; süt ve ürünleri teknolojisine ilişkin temel bilgiye sahip olma (PÇ1), güncel uygulamaları takip edebilme (PÇ3), mesleki problemlere çözüm geliştirebilme (PÇ5), bilgi ve becerilerini yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili biçimde ifade edebilme (PÇ6), ekip çalışmasına uyum sağlayabilme (PÇ7), kariyer yönetimi konusunda farkındalık sahibi olma (PÇ8) ve süt üretimi, işleme, kalite kontrol ile hijyen uygulamalarını gerçekleştirebilme (PÇ11, PÇ12, PÇ13) çıktıları ile desteklenmektedir.

PEA3, insan sağlığı ve gıda güvenliğini ön planda tutan, meslek etiğine sahip mezunlar yetiştirmeyi hedeflemektedir. Bu amaç doğrultusunda iş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olma (PÇ2), mesleki problemlere analitik çözümler geliştirebilme (PÇ5), bilgi ve düşüncelerini yazılı ve sözlü olarak etkili biçimde aktarabilme (PÇ6), ekip çalışmasında sorumluluk alabilme (PÇ7), toplumsal, bilimsel ve etik değerlere bağlı olma (PÇ9) ile hijyen, sanitasyon, üretim ve kalite kontrol uygulamalarını gerçekleştirebilme (PÇ11, PÇ12, PÇ13) çıktıları önemli katkı sağlamaktadır.

PEA4 ise öğrenimine devam eden ve kariyerinde ilerleyen mezunlar yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Bu amaca kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme farkındalığına sahip olma (PÇ8) ve yabancı dil kullanarak

alanındaki gelişmeleri takip edebilme ve meslektaşlarıyla iletişim kurabilme (PÇ10) çıktıları doğrudan hizmet etmektedir.

Sonuç olarak, program çıktıları ile program eğitim amaçları arasında güçlü bir uyum bulunmakta olup, program çıktıları mezunların mesleki yeterliliklerini geliştirecek ve program eğitim amaçlarına ulaşmalarını sağlayacak şekilde tasarlanmıştır.

Ölçüt 3.1.3 için Kanıtlar:

- ✓ [Tablo 3.3. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Eğitim Amaçları ile Program Çıktıları Tutarlılığı ve Uyumluluğu](#)

3.1.4. Program çıktılarının MEDEK Program çıktıları nasıl kapsadığını kanıtlayınız. ^{3 4}

Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu, MEDEK akreditasyon süreci ile mevcut program çıktıları (program yeterliliklerini) değerlendirmiştir. 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı itibarıyla yürürlükte olan program çıktıları MEDEK program çıktıları karşılamadığı belirlenmiş, 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılından itibaren geçerli olmak üzere yeni Program Çıktıları belirlenmiştir. Belirlenmiş olan yeni Program Çıktıları, MEDEK tarafından tanımlanmış olan genel program çıktılarına ve süt ve ürünleri teknolojisi programına özgü çıktılara uygun olarak hazırlanmıştır. Yeni tanımlanmış süt ve ürünleri teknolojisi program çıktıları ve MEDEK program çıktıları Tablo 3.4.'te sunulmuş ve kapsama düzeyi aktarılmıştır.

Tablo 3.4. Yeni tanımlanmış Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Çıktıları ve MEDEK Program Çıktıları karşılaştırılması

BİLGİ			KAPSAM (%)
PÇ1	MEDEK	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	100
	KMYO/SÜT	Süt ve ürünleri teknolojisi ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olmak.	
PÇ2	MEDEK	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.	100
	KMYO/SÜT	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olmak.	
BECERİ			KAPSAM (%)
PÇ3	MEDEK	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.	100
	KMYO/SÜT	Süt teknikerliği mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip edebilmek ve etkin bir şekilde kullanabilmek.	
PÇ4	MEDEK	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.	100
	KMYO/SÜT	Süt teknikerliği mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, vb.) etkin kullanabilmek.	
PÇ5	MEDEK	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.	100
	KMYO/SÜT	Süt teknikerliği mesleğine ilişkin problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek ve çözüm sunabilme becerisine sahip olmak.	
YETKİNLİK			KAPSAM (%)

³ MEDEK Program Çıktıları birebir kullanılabilir.

⁴ Eğer program çıktıları, MEDEK Çıktılarından farklı bir şekilde tanımlanmışsa, bileşen bazında ayrıntılı bir çapraz ilişki tablosu kullanılmalıdır.

PÇ6	MEDEK	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.	100
	KMYO/SÜT	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini Türk dilini kullanarak yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin bir şekilde sunmak ve anlaşılır bir şekilde ifade edebilmek.	
PÇ7	MEDEK	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.	100
	KMYO/SÜT	Süt ve ürünleri teknolojisi alanında karşılaşılan ve/veya öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alabilmek.	
PÇ8	MEDEK	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.	100
	KMYO/SÜT	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahip olmak.	
PÇ9	MEDEK	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.	100
	KMYO/SÜT	Süt ve ürünleri teknolojisi alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamasında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olmak.	
PÇ10	MEDEK	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.	100
	KMYO/SÜT	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip edebilmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilmek.	
SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI İÇİN GEREKLİ ÇIKTILAR			
PÇ11	MEDEK	Süt ve süt ürünleri üretim sektöründe kullanılan hammadde ve malzemeleri tanımlar, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.	100
	KMYO/SÜT	Süt ve süt ürünleri üretim sektöründe kullanılan hammadde ve malzemeleri tanımlayabilmek, hijyen ve sanitasyon konularını açıklayabilmek.	
PÇ12	MEDEK	Sütün ve süt ürünlerinin kalitesini, üretim ve işleme teknolojilerini açıklar ve uygular	100
	KMYO/SÜT	Sütün ve süt ürünlerinin kalitesini, üretim ve işleme teknolojilerini açıklayabilmek ve uygulayabilmek.	
PÇ13	MEDEK	Süt ve ürünlerinin muhafazasını ve kalite kontrol süreçlerini bilir ve uygular	100
	KMYO/SÜT	Süt ve ürünlerinin muhafazasını ve kalite kontrol süreçlerini bilmek ve uygulayabilmek.	

Ölçüt 3.1.4 için Kanıtlar:

- ✓ [Tablo 3.4. Yeni tanımlanmış Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Çıktıları ve MEDEK Program Çıktıları karşılaştırılması](#)

3.2.1. Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş olan her bir öğrencinin o program çıktısına ne düzeyde ulaştığını açıklayınız ve bu amaçla kurulmuş olan ölçme ve değerlendirme sisteminden elde edilen somut kanıtları özetleyiniz.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, MEDEK akreditasyon süreci ile birlikte Bologna Bilgi Paketi ve Ders Kataloğunda yer alan program yeterlilikleri (program çıktıları) ile ilgili ölçme ve değerlendirme durumunu gözden geçirmiş ve bu hususta herhangi bir sistemin bulunmadığını belirlenmiştir. Bu nedenle MEDEK akreditasyon süreci ile birlikte Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim elemanları tarafından [Program Çıktıları-Öğrenim Kazanımları Ağırlıklandırma Sistemi](#) oluşturulmuştur. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında yer alan tüm program çıktıları, her ders için ayrı ayrı oluşturulmakta olan Öğrenim Kazanımlarına dayanmaktadır. Program Çıktıları-Öğrenim Kazanımları Ağırlıklandırma Sistemi, Bursa Uludağ Üniversitesi Bologna Bilgi Paketi Ders İçeriklerinde yer alan [Program Yeterlilikleri \(Program Çıktıları\) ile Ders Öğrenim Kazanımları İlişkisi](#) tablosunu esas

STUZ106	Süt Mikrobiyolojisi	✓										✓		✓
ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II						✓							
TUD102	Türk Dili-II						✓							
YAD102	Yabancı Dil-II (İngilizce)										✓			
II. YARIYIL/BAHAR YARIYILI-ALAN İÇİ SEÇMELİ DERSLER														
PRJ3001	Proje Kültürü								✓	✓				
GESS204	Starter Kültür			✓								✓		
OTPS001	İş Sağlığı ve Güvenliği		✓											
OTPS003	İlk Yardım		✓											
OTPS006	Araştırma Yöntem ve Teknikleri			✓						✓				
OTPS010	Bilgi ve İletişim Teknolojisi				✓									
OTPS011	İşletme Yönetimi-I					✓								
STUS108	Süt Hayvanları Yetiştiriciliği	✓										✓		
III. YARIYIL/GÜZ YARIYILI														
GESZ001	Peynir Teknolojisi	✓										✓	✓	✓
GESZ010	Gıda Katkı Maddeleri	✓										✓		
GESZ201	Tereyağ Teknolojisi	✓										✓		✓
KMYO01	Staj-I	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
STUZ205	Fermente Süt Ürünleri-II	✓		✓									✓	✓
III. YARIYILI/GÜZ YARIYILI-SEÇMELİ DERSLER														
GESS005	Gıda Endüstrisi Makineleri	✓											✓	
GESS205	Laboratuvar Tekniği-II	✓												
GIDS215	Gıda Güvenliği		✓											✓
GIDS235	Gıda İşletmeciliği ve Pazarlama					✓	✓							
GIDS236	Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat		✓											✓
OTPS004	Kalite Yönetim Sistemleri		✓											
OTPS007	Meslek Etiği									✓				
OTPS008	İstatistik	✓				✓				✓				
OTPS012	İşletme Yönetimi-II					✓								
STUS213	Özel Süt Ürünleri	✓										✓	✓	
STUS215	İş Yeri Eğitim-I	✓		✓					✓					
STUS231	Süt Teknolojisi Uygulamaları-I	✓		✓									✓	
STUS233	Sistem Analizi ve Tasarımı					✓								
IV. YARIYIL/BAHAR YARIYILI														
GESZ003	Dondurma Teknolojisi	✓											✓	✓
KMYO02	Staj-II	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
STUZ202	Süt Ürünleri Analizleri	✓											✓	✓
STUZ206	Süt Yan Ürünleri	✓										✓	✓	
STUZ224	Yöresel Peynir Teknolojisi	✓											✓	✓
IV. YARIYIL/BAHAR YARIYILI-ALAN İÇİ SEÇMELİ DERSLER														
GESS011	Ambalajlama Teknolojisi											✓		✓
GESZ012	Endüstriyel Yemek Üretimi								✓					

GIDS112	Endüstriyel Mikrobiyoloji	✓										✓		✓
GIDS114	Duyusal Analiz Teknikleri	✓		✓										✓
GIDS234	Özel Gıdalar Teknolojisi	✓										✓		
ISGS206	İş Hijyeni											✓		
OTPS002	Çevre Koruma		✓											
OTPS009	İletişim						✓				✓			
OTPS013	Girişimcilik						✓							
STUS216	Süt Tesislerinin Kuruluş ve Organizasyonu	✓											✓	
STUS218	İş Yeri Eğitimi-II	✓		✓					✓					
STUS230	Süt Teknolojisi Uygulamaları-II	✓		✓									✓	

Tablo 3.6. Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı 2026-2027 yılı Öğretim Planı ile Program Çıktılarının Eşleştirilmesi

Ders Kodu	Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
I. YARIYIL/GÜZ YARIYILI														
	Mesleki Matematik	✓				✓		✓						
	Genel Mikrobiyoloji	✓						✓				✓		✓
	Hijyen ve Sanitasyon	✓	✓									✓		
	Laboratuvar Teknikleri	✓	✓	✓		✓		✓						
	Süt Kimyası	✓										✓		
	Süt İşletmelerinde Temel İşlemler	✓		✓	✓							✓	✓	
	Süt Sektöründe Dijital Teknolojiler			✓	✓					✓				
	Yabancı Dil										✓			
	Kariyer Planlama								✓					
II. YARIYIL/BAHAR YARIYILI														
	İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri	✓		✓		✓							✓	✓
	Beslenme İlkeleri	✓		✓								✓		✓
	Fermente Süt Ürünleri	✓		✓		✓							✓	✓
	Süt Mikrobiyolojisi	✓				✓						✓		
	İş Sağlığı ve Güvenliği		✓					✓						
	Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetimi		✓											✓
	Mesleki Yabancı Dil								✓		✓			
II. YARIYIL/BAHAR YARIYILI-SEÇMELİ DERSLER														
	Starter Kültür	✓		✓								✓		
	İlk Yardım		✓					✓						
	Araştırma Yöntem ve Teknikleri			✓			✓	✓						
	İstatistik				✓	✓								
	Gıda Katkı Maddeleri	✓		✓								✓		✓
	Süt Hayvanları Yetiştiriciliği			✓								✓		
	İletişim						✓							
	Proje Kültürü			✓			✓	✓						

III. YARIYIL/GÜZ YARIYILI														
	Peynir Teknolojisi	✓		✓		✓		✓				✓	✓	✓
	Tereyağ Teknolojisi	✓		✓		✓						✓	✓	✓
	Meslek Etiği ve Deontoloji									✓				
	Dondurma Teknolojisi	✓		✓		✓						✓	✓	✓
	Süt Ürünleri Analizleri	✓		✓	✓					✓		✓	✓	✓
	Süt Yan Ürünleri ve Çevre Yönetimi	✓	✓	✓		✓						✓	✓	✓
III. YARIYILI/GÜZ YARIYILI-SEÇMELİ DERSLER														
	Gıda Endüstrisi Makineleri												✓	
	Gıda İşletmeciliği ve Pazarlama			✓			✓							
	Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat		✓	✓										✓
	Sistem Analizi ve Tasarımı					✓		✓						
	Ambalajlama Teknolojisi											✓		✓
	Endüstriyel Yemek Üretimi								✓					
	Endüstriyel Mikrobiyoloji	✓		✓									✓	
	Duyusal Analiz Teknikleri	✓												✓
	Özel Gıdalar Teknolojisi		✓										✓	
	Çevre Koruma		✓											
	Girişimcilik						✓		✓					
	Süt Tesislerinin Kuruluş ve Organizasyonu											✓	✓	✓
	Yöresel Peynir Teknolojisi	✓											✓	✓
IV. YARIYIL/BAHAR YARIYILI														
	İşletmede Mesleki Eğitim	✓	✓		✓	✓		✓	✓			✓	✓	✓
	Staj	✓	✓		✓	✓		✓	✓			✓	✓	✓
	Türk Dili						✓							
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi						✓							

Ölçüt 3.2.1 için Kanıtlar:

- ✓ [Program Çıktıları-Öğrenim Kazanımları Ağırlıklandırma Sistemi](#)
- ✓ [Program yeterlilikleri \(program çıktıları\) ile ders öğrenim kazanımları ilişkisi](#)
- ✓ [Tablo 3.5. Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı 2025-2026 yılı Öğretim Planı ile Program Çıktılarının Eşleştirilmesi](#)
- ✓ [Tablo 3.6. Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı 2026-2027 yılı Öğretim Planı ile Program Çıktılarının Eşleştirilmesi](#)

3.2.2. Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, o çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve o çıktının sağlandığının kanıtı olarak MEDEK program değerlendiricilerine kurum ziyareti sırasında ayrıca sunulacak belgeleri (öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler vb.) listeleyiniz. Kanıt olarak sunulacak belgeler ile program çıktıları arasında nasıl bir ilişki kurulacağını örneklerle açıklayınız.⁵

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, program çıktılarını ölçmek ve değerlendirmek amacıyla program çıktıları-öğrenim kazanımları sistemini oluşturmuş, ilgili sistem 3.2.1. içerisinde aktarılmıştır. Program

⁵ Bu süreç ağırlıklı olarak sınav, proje, ödev gibi öğrenci çalışmalarına dayanmalıdır. Sadece anketlere ve ders geçme başarı notlarına dayalı ölçme ve değerlendirme yöntemleri yetersiz sayılacaktır.

çıktılarının gerçekleşme düzeyinin belirlenmesi, öğrenim kazanımlarına dayanmaktadır. Öğrenim kazanımları ve program çıktılarının aşağıdaki çalışmalar aracılığıyla ölçülmesi ve değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. İlgili uygulamalar MEDEK kurum değerlendirmesi esnasında örnek belgeler aracılığıyla sunulacaktır:

- ✓ **Sınavlar:** Ara sınavlar, kısa sınav, yarıyıl sonu sınavları ve bütünleme sınavlarının tamamında yer alan sorular, öğrenim kazanımları ve program çıktıları ile ilişkilendirilmektedir.
- ✓ **Ödevler:** Öğrencilere ders içinde verilmiş olan ödevlerin tamamı, içerik ve katkı sağladığı öğrenim kazanımları ve program çıktıları açısından tanımlanmaktadır.
- ✓ **Projeler:** Ders içerisinde yarıyıl boyunca gerçekleştirilen çalışmaların tamamı öğrenim kazanımları ve program çıktıları ile ilişkilendirilmektedir.
- ✓ **Diğer çalışmalar:** Sınavlar, ödevler ve projeler haricinde gerçekleştirilecek çalışmaların tamamı öğrenim kazanımları ve program çıktıları ilişkilendirilmektedir.

Sınavlar, ödevler, projeler ve diğer çalışmaların tamamı, [UNİSİS](#) Otomasyon Sistemi içerisinde ağırlandırılmakta ve puanlandırılmaktadır. Puanlandırmalar sonucu her bir öğrenciye ait harf notları oluşturulmaktadır. Her bir öğrenciye ait harf notları program çıktıları-öğrenim kazanımları sistemindeki ilgili alana yazıldığı anda sistem otomatik olarak her bir program çıktısına ilişkin tamamlama yüzdesini hesaplamaktadır.

Ölçüt 3.2.2 için Kanıtlar:

- ✓ [UNİSİS](#) Otomasyon Sistemi

Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme

- 4.1. Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemleri aracılığıyla, bir önceki MEDEK genel değerlendirmesinden bu yana (ilk kez değerlendirilen programlarda son üç yıl içinde), somut verilere dayalı olarak belirlenen sorunları ve bu sorunları gidermek için programla ilgili yaptığınız sürekli iyileştirme çalışmalarını kanıtlarıyla açıklayınız. Bu kanıtlar, sürekli iyileştirme için oluşturulan çözüm önerilerinin, bu önerileri uygulamaya alan sorumluların, bu uygulamaların gerçekleştirilme zamanlarının, gerçekleştirilenlerin izlenmesinin ve yapılan iyileştirmelerin yeterlilik değerlendirilmesinin kayıtlarıdır.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, MEDEK akreditasyon süreciyle birlikte sürekli iyileştirme anlayışını daha kapsamlı bir şekilde uygulamaya başlamıştır. MEDEK akreditasyon süreci öncesinde kısıtlı kalan sürekli iyileştirme çalışmaları, MEDEK akreditasyon süreciyle birlikte odak noktası haline gelmiş ve bu yönde çalışmalar gerçekleştirilmiştir.

MEDEK akreditasyon süreci öncesinde Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, [program kurulu](#), [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Danışma Komitesi](#) ve [Ders Değerlendirme Anketi](#) aracılığıyla sürekli iyileştirme çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Kurulu yılda bir kez, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Danışma Komitesi 6 ayda bir, Ders Değerlendirme Anketi ise her yarıyıl sonunda gerçekleştirilmektedir.

MEDEK akreditasyon süreci ile eksikliği tespit edilen pek çok unsur için 2025-2026 yılı [Güz](#) ve [Bahar](#) dönemlerinde sürekli iyileştirme formları doldurularak eksiklerin giderilmesi ve sürekli iyileşme için gerekli çalışmalar yapılmıştır. MEDEK Akreditasyon Süreci ile gerçekleştirilen ve ilerleyen dönemlerde geliştirilmesi amaçlanan iyileştirmeler aşağıda aktarılmıştır:

- ✓ **Yeni öğrenci tanıma anketi:** MEDEK akreditasyon süreci öncesinde programımızda öğrencileri tanımaya yönelik bilgiler, derslerde gerçekleştirilen birebir görüşmeler ve sınıf içi sohbetler aracılığıyla elde edilmekteydi. Ancak bu yöntemin elde edilen verilerin kayıt altına alınması, analiz edilmesi ve dönemler arası karşılaştırılabilirliğinin sınırlı olduğu değerlendirilmiştir. Bu kapsamda, sürekli iyileştirme yaklaşımı doğrultusunda öğrenci profili, beklentileri, kariyer hedefleri ve programla ilgili görüşlerini daha sistematik biçimde belirleyebilmek amacıyla "[yeni öğrenci tanıma anketi](#)" geliştirilmiş ve uygulanmaya başlanmıştır. Elde edilen veriler analiz edilerek öğrenci odaklı iyileştirme faaliyetlerinde kullanılmakta ve sonraki dönemlerde sonuçlar izlenerek süreç değerlendirilmektedir. Anket sonuçları ayrıntılı olarak Ölçüt 1.1.2'de verilmiştir. Öğrenci geri bildirimlerine göre, program genel olarak yeterli ve başarılı bulunmakla birlikte, özellikle laboratuvar olanaklarının ve ders içi etkileşimin artırılması, uygulamalı eğitimlerin güçlendirilmesi, daha fazla teknik gezi ve seminer düzenlenmesi ve derslerin daha disiplinli yönetilmesi yönünde geliştirme önerileri öne çıkmıştır. Bu kapsamda 2025-2026 yılında 2 teknik gezi ([SÜTAŞ](#) ve [Ali Gümüş Süt Ürünleri](#)) ve 2 Kariyer Günü etkinliği ile 6 adet ([Nestle](#), [Eker](#) ve [Yankı Yemek ve Catering](#), [Partner Danışmanlık](#), [SÜTAŞ](#), [Çesi Süt](#)) seminer düzenlenmiştir. Uygulamalı eğitimlerin güçlenmesi ve laboratuvar olanaklarının artırılması için daha önce üretim ve teknoloji derslerinin gerçekleştirildiği Gıda Üretim ve Duyusal Analiz Laboratuvarı yenilenmektedir. Yenilenen laboratuvarın 2026-2027 yılından başlamak üzere faaliyete girmesi ön görülmektedir. Ayrıca program öğretim elemanları ders içi etkileşimin artırılması için üniversite tarafından düzenlenen "[Eğitimde İnovasyon ve Etkileşim Programı](#)" eğitimine katılmış ve derslerde çeşitli öğretim teknikleri kullanılmaya başlanmıştır.
- ✓ **Çift anadal ve yandal programları:** MEDEK akreditasyon süreci öncesinde programımızda çift anadal ve yandal uygulamalarına yönelik herhangi bir kontenjan planlaması yapılmamış olup, ön lisans programlarında bu uygulamaların yaygın olmadığı yönünde bir yaklaşım bulunmaktaydı. Ancak öğrencilerin akademik gelişim fırsatlarının artırılması ve yükseköğretimde sunulan haklardan daha etkin yararlanmalarının sağlanması amacıyla konu değerlendirilmiş, yapılan incelemeler sonucunda çift anadal ve yandal programlarına ilişkin süreçler gözden geçirilmiştir. Sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında gerekli düzenlemeler yapılarak [kontenjan tanımlanmış](#) ve öğrencilerin başvuru yapabilmelerine olanak sağlanmıştır.
- ✓ **Danışmanlık İşlemleri Süreci:** Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, MEDEK akreditasyon süreci öncesinde danışmanlık hizmetlerini yalnızca kayıt yenileme ve ders seçimi konusunda yürütmüş,

danışmanlık hizmetleri ile öğrencilere akademik gelişim ve kariyer planlaması konusunda kısıtlı destek sağlanmıştır. MEDEK Akreditasyon Süreci ile birlikte bu konudaki eksiklik görülmüş ve [10.06.2026 tarihli Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulunda](#) alınan kararlar ile Danışmanlık İşlemleri Süreci oluşturulmuştur. 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Yarıyılı itibari ile Danışmanlık İşlemleri Sürecinin tam olarak uygulanması amaçlanmaktadır.

- ✓ **Mezun İletişim Süreci:** Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının iyileştirilmesi amacıyla mezunlar ile iletişime geçilmesi amaçlanmıştır. MEDEK akreditasyon süreci öncesinde denenen ancak başarılı olunamayan mezun iletişimi ile ilgili [10.06.2026 tarihli Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulunda](#) mezun iletişim sürecinin hayata geçirilmesi kararlaştırılmıştır. Bu kapsamda [Mezun İletişim Anketi](#) oluşturulmuştur. Anket [Mezun Takip Sisteminde](#)ki üye mezunlar ile paylaşılarak mezunların anketleri tamamlamalarının ardından, Süt Teknikerliği veya Gıda mühendisliği/Gıda Teknoloğu, Süt Teknoloğu mesleğini icra eden mezun sayısı [belirlenmiştir](#). Mezun İletişim Anketinin iyileştirilmesi ve mezun katılımının artırılması amaçlanmaktadır.
- ✓ **Program Eğitim Amaçları Belirleme, Ölçme ve Değerlendirme Süreci:** Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Eğitim Amaçlarının yetersizliği, MEDEK Akreditasyon Sürecinin başlamasının ardından tespit edilmiş ve program eğitim amaçları ilk [danışma komitesi](#) gündemine alınarak Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim elemanları, [iç](#) ve [dış](#) paydaşların ortak görüşleriyle hazırlanmıştır.
- ✓ **MEDEK ölçütleriyle ve 3+1 eğitim modeline uyumlu ders planı oluşturulması süreci:** Programımızın ders planı önceki dönemlerde yürürlükteki mevzuat ve program gereksinimleri doğrultusunda uygulanmakta iken, MEDEK akreditasyon sürecine hazırlık çalışmaları kapsamında program çıktıları, program eğitim amaçları ve öğrenim kazanımları, [iç](#) ve [dış](#) paydaş önerileri doğrultusunda yeniden değerlendirilmiştir. Yapılan değerlendirmeler sonucunda [ders planının](#) MEDEK ölçütleri ile 3+1 eğitim modelinin gerekliliklerini daha etkin karşılayacak şekilde güncellenmesine ihtiyaç duyulmuştur. Bu kapsamda ders içerikleri, AKTS yükleri, program çıktılarıyla ilişkiler ve işyeri uygulaması bileşenleri gözden geçirilmiş; paydaş görüşleri de dikkate alınarak ders planı yeniden yapılandırılmıştır. Oluşturulan yeni [ders planı](#) ile öğrencilerin teorik bilgi ve uygulama becerilerini bütüncül şekilde geliştirmeleri hedeflenmiştir.
- ✓ **Ders Değerlendirme Anketleri:** Derslere ilişkin öğrenci geri bildirimlerinin daha sistematik ve ölçülebilir biçimde toplanabilmesi amacıyla sürekli iyileştirme kapsamında Ders Değerlendirme Anketleri uygulanmaktadır. Anket sonuçları analiz edilerek derslerin içeriği, yürütülmesi ve öğrenme süreçlerine yönelik iyileştirme çalışmalarında kullanılmaktadır. 2025-2026 yılı ders değerlendirme anketleri ve sonuçları Ölçüt 1.10'da ayrıntılı anlatılmıştır. Yapılan değerlendirmede öğrencilerimizin bölüm öğretim elemanlarından genel olarak memnun oldukları, Temel Matematik dersini veren öğretim üyesi ile ilgili tüm sorularda 2,0'a yakın puanlar olduğu belirlenmiş ve bu konular hakkında dersi veren öğretim elemanı ile görüşmeler ve bilgilendirmeler yapılmıştır. Buna ilaveten MEDEK ölçütleri ile 3+1 eğitimine geçilmesi çalışmalarıyla beraber Temel Matematik dersi kaldırılmış ve yerine [Mesleki Matematik](#) dersi getirilmiştir.
- ✓ **Memnuniyet Anketleri:** Üniversite Kalite Koordinatörlüğü tarafından uygulanan Memnuniyet Anketleri ile paydaş görüşleri düzenli olarak toplanmaktadır. Anket sonuçları değerlendirilerek [Yönetim Kurulu](#) kararları doğrultusunda gerekli iyileştirmeler hayata geçirilmekte ve sonuçları izlenmektedir.
- ✓ **Uluslararası değişim programları:** Programımızda uluslararasılaşma faaliyetleri kapsamında Erasmus değişim programı bulunmakla birlikte, önceki dönemlerde programın tanıtımı ve öğrenci farkındalığının artırılmasına yönelik faaliyetler sınırlı düzeyde kalmıştır. Ayrıca Orhun Değişim Programına ilişkin uygulama yeni başlamıştır. Sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında öğrencilerin uluslararası hareketlilik olanaklarından daha etkin yararlanabilmeleri amacıyla değişim programlarının tanıtımına yönelik bilgilendirme faaliyetleri artırılmış, başvuru süreçleri konusunda rehberlik sağlanmış ve [Erasmus ve Orhun Değişim Programına](#) yönelik gerekli [girişimler](#) başlatılmıştır. Bu çalışmalarla öğrencilerin ulusal ve uluslararası akademik deneyim kazanma fırsatlarının genişletilmesi hedeflenmiştir.
- ✓ **Program Çıktıları-Öğrenim Kazanımları Ağırlıklandırma Sistemi:** MEDEK Akreditasyon Süreci ile birlikte Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Çıktılarının tamamlanma düzeyinin belirlenmesinde herhangi bir sistem olmadığı belirlenmiştir. Bu eksikliği gidermek adına [Program Çıktıları-Öğrenim Kazanımları Ağırlıklandırma Sistemi](#) oluşturulmuştur. İlgili sistem ile Süt ve

Ürünleri Teknolojisi Programından mezun olmuş olan her bir öğrencinin Program Çıktılarını tamamlama düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır.

- ✓ **Dilek, Şikâyet ve Öneri Kutusu:** Yüksekokul bünyesinde uzun süredir kullanılmakta olan Dilek, Şikâyet ve Öneri Kutusu aracılığıyla öğrenciler ve diğer paydaşlar görüş ve önerilerini iletebilmektedir. Programla ilgili geri bildirimler düzenli olarak değerlendirilmekte, gerekli görülen hususlar ilgili kurul ve komisyonlarda görüşülerek iyileştirme çalışmalarına yansıtılmaktadır. Böylece paydaş katılımı desteklenmekte ve sürekli iyileştirme süreçlerine katkı sağlanmaktadır.

Ölçüt 4.1 için Kanıtlar:

- ✓ [Program kurulu](#)
- ✓ [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Danışma Komitesi](#)
- ✓ [Ders Değerlendirme Anketi](#)
- ✓ [Sürekli iyileştirme formu güz dönemi](#)
- ✓ [Sürekli iyileştirme formu bahar dönemi](#)
- ✓ [Yeni öğrenci tanıma anketi](#)
- ✓ [SÜTAŞ](#) teknik gezisi
- ✓ [Ali Gümüş Süt Ürünleri](#) teknik gezisi
- ✓ [Nestle](#) semineri
- ✓ [Eker](#) semineri
- ✓ [Yankı Yemek ve Catering](#) semineri
- ✓ [Partner Danışmanlık](#) semineri
- ✓ [SÜTAŞ](#) semineri
- ✓ [Çesi Süt](#) semineri
- ✓ [Eğitimde İnovasyon ve Etkileşim Programı](#)
- ✓ Çift anadal ve yan dal [kontenjan bölüm kurulu kararı](#)
- ✓ [10.06.2026 tarihli Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu](#)
- ✓ [Mezun İletişim Anketi](#)
- ✓ [Mezun Takip Sistemi](#)
- ✓ [Mezun iletişim anketi sonuçları](#)
- ✓ 09.01.2026 ve 14.01.2026 tarihli [Danışma komitesi toplantısı](#)
- ✓ Yeni [ders planı](#)
- ✓ [Erasmus ve Orhun Değişim Programına](#) yönelik gerekli [girişimler](#)
- ✓ [Program Çıktıları-Öğrenim Kazanımları Ağırlıklandırma Sistemi](#)

- 4.2. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarının, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, iç ve dış paydaş geribildirimlerini dâhil ederek, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.**

Programda sürekli iyileştirme faaliyetleri; iç ve dış paydaşlardan elde edilen geri bildirimler, anket sonuçları, akademik kurul kararları, sektör temsilcileri görüşleri, mezun ve öğrenci geri bildirimleri ile program performans göstergeleri dikkate alınarak yürütülmektedir. Süreç, Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem AI (PUKÖ) döngüsü temel alınarak sistematik biçimde gerçekleştirilmektedir.

MEDEK akreditasyon hazırlıkları kapsamında programın eğitim amaçları (PEA), program hedefleri (PH), anahtar performans göstergeleri (APG) ve program çıktıları (PÇ) yeniden değerlendirilmiş ve [PEA'larının gerçekleşme düzeyini ölçmek üzere bir sistem](#) geliştirilmiştir. Bu süreçte öğretim elemanları, öğrenciler, mezunlar, sektör temsilcileri ve danışma kurulu üyelerinden geri bildirim alınmıştır. Elde edilen veriler doğrultusunda programın vizyon ve misyonu, yüksekokulun stratejik hedefleri ve sektör beklentileri göz önünde bulundurularak PEA, PH, APG ve PÇ'ler güncellenmiş ve ilgili kurul kararları ile yürürlüğe alınmıştır. Süt ve Ürünleri Teknolojisi programı çıktıları, iç ve dış paydaşların katılımıyla belirlenmiştir. Bu kapsamda [Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü \(MEYOK\) eğitimler vermiş ve MEYOK ile periyodik toplantılar](#) gerçekleştirilmiş, [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Kurulu](#) yapılmıştır.

Sürekli iyileştirme sürecinde kullanılan başlıca veri toplama araçları şunlardır:

- ✓ [Yeni öğrenci tanıma anketleri](#)
- ✓ [Ders Değerlendirme Anketleri](#)
- ✓ Üniversite Kalite Koordinatörlüğü tarafından uygulanan [Memnuniyet Anketleri](#)
- ✓ [Dilek, Şikâyet ve Öneri Sistemi](#)
- ✓ [Mezun İletişim Anketi](#)
- ✓ [Danışma Kurulu toplantısı](#)
- ✓ [Akademik Kurul ve Yönetim Kurulu kararları](#)

Bu kaynaklardan elde edilen veriler düzenli olarak analiz edilmekte ve iyileştirme faaliyetlerine dönüştürülmektedir. Bu kapsamda;

- ✓ [Ders planı](#) MEDEK ölçütleri ve 3+1 eğitim modeline uyum sağlayacak şekilde yeniden yapılandırılmıştır.
- ✓ Öğrencilerin akademik gelişim fırsatlarının artırılması amacıyla çift anadal ve yandal uygulamalarına yönelik süreçler oluşturulmuş ve [kontenjanlar bölüm kurulu kararı](#)yla tanımlanmıştır.
- ✓ Erasmus programının görünürlüğünü artırmaya yönelik bilgilendirme faaliyetleri gerçekleştirilmiş, ayrıca Orhun Değişim Programına yönelik çalışmalar başlatılmıştır.
- ✓ Öğrenci geri bildirimlerinin sistematik biçimde toplanabilmesi amacıyla Öğrenci Tanıma ve Ders Değerlendirme Anketleri uygulamaya alınmıştır.

Gerçekleştirilen tüm iyileştirme faaliyetleri kurul kararları, toplantı tutanakları, anket sonuç raporları ve ilgili yazışmalar ile kayıt altına alınmakta; sonraki dönemlerde etkileri izlenerek sürekli iyileştirme döngüsü sürdürülmektedir.

Ölçüt 4.2 için Kanıtlar:

- ✓ [PEA'larının gerçekleşme düzeyini ölçmek üzere bir sistem](#)
- ✓ [MEYOK ile yapılan eğitim ve toplantılar](#)
- ✓ [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Kurulu](#)
- ✓ [Yeni öğrenci tanıma anketleri](#)
- ✓ [Ders Değerlendirme Anketleri](#)
- ✓ Üniversite Kalite Koordinatörlüğü tarafından uygulanan [Memnuniyet Anketleri](#)
- ✓ [Dilek, Şikâyet ve Öneri Sistemi](#)
- ✓ [Mezun İletişim Anketi](#)
- ✓ [Danışma Kurulu toplantısı](#)
- ✓ 10.06.2026 [Akademik Kurul ve Yönetim Kurulu kararları](#)
- ✓ Yeni [ders planı](#)
- ✓ Çiftanadal ve yandal [kontenjan bölüm kurulu kararı](#)

4.3. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarında, mezun izleme yöntemi aracılığıyla elde ettiği bilgiler sistematik bir biçimde toplanmış olmalı ve somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, mezunlarını izlemek adına aşağıdaki yöntemleri izlemektedir.

- ✓ **Mezun İletişim Anketi:** Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının iyileştirilmesi amacıyla mezunlar ile iletişime geçilmesi amaçlanmıştır. MEDEK akreditasyon süreci öncesinde denenen ancak başarılı olunamayan mezun iletişimi ile ilgili [10.06.2026 tarihli Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulunda](#) mezun iletişim sürecinin hayata geçirilmesi kararlaştırılmıştır. Bu kapsamda [Mezun İletişim Anketi](#) oluşturulmuştur. Anket [Mezun Takip Sistemi](#)ndeki üye mezunlar ile paylaşılarak mezunların anketleri tamamlamalarının ardından, Süt Teknikerliği veya Gıda mühendisliği/Gıda Teknoloğu, Süt Teknoloğu mesleğini icra eden mezun sayısı [belirlenmiştir](#). Mezun İletişim Anketinin iyileştirilmesi ve mezun katılımının artırılması amaçlanmaktadır.
- ✓ **Mezun WhatsApp Grubu:** Mezun İletişim Süreci amacıyla 30 Nisan 2024 tarihinde [KMYO Süt Teknolojisi Mezunlar WhatsApp grubu](#) kurulmuştur. Bu grubun kurulmasının amacı mezunlarımızla

etkili iletişimi sağlayabilmektedir. Nitekim, Mezun takip sistemi üzerinden yaptığımız mezun iletişim anketinde de mezunlarımızın birçoğu WhatsApp üzerinden iletişimde kalmak istediğini beyan etmiştir.

- ✓ **Meslek Yüksekokulları Mezun Takip Sistemi:** Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü ve Orhangazi Yeniköy Asil Çelik Meslek Yüksekokulu Bilgisayar Programcılığı Programı tarafından oluşturulan [Meslek Yüksekokulları Mezun Takip Sistemi](#) de Haziran 2024 itibarıyla devreye alınmıştır. Meslek Yüksekokulları Mezun Takip Sistemi, Karacabey Meslek Yüksekokulu [Instagram Sayfası](#) veya [Web Sayfasında](#) aracılığıyla mezunlara duyurulmuştur. Sistemde, [iş ilanları paylaşılabilen](#), [etkinlikler duyurulmakta](#) ve [anket uygulanabilmektedir](#). Mezun Takip Sistemi, test aşamasında olup zaman içerisinde iyileştirilmesi ve daha fazla mezunun sisteme dâhil edilmesi amaçlanmaktadır. Bunlar haricinde Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı olarak her yıl güz ve bahar dönemi olmak üzere yılda 2 defa gerçekleştirildiğimiz [danışma komitesi toplantıları](#)ımızda en az 1 mezun öğrencimizin yer almasına gayret göstermekte ve mezunlarımızın görüşlerini alarak program kalitemizi iyileştirilmesini hedeflemekteyiz.

Ölçüt 4.3 için Kanıtlar:

- ✓ [10.06.2026 tarihli Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulunda](#)
- ✓ [Mezun İletişim Anketi](#)
- ✓ [Mezun Takip Sistemi](#)
- ✓ [Mezun iletişim anketi sonuçları](#)
- ✓ [KMYO Süt Teknolojisi Mezunlar WhatsApp grubu](#)
- ✓ [Meslek Yüksekokulları Mezun Takip Sistemi](#)
- ✓ Karacabey MYO [Instagram Sayfası](#)
- ✓ Karacabey MYO [Web Sayfasında](#)
- ✓ Mezun takip sistemi [iş ilanları](#)
- ✓ Mezun takip sistemi [etkinlik duyuruları](#)
- ✓ Mezun takip sistemi [anket duyuruları](#).
- ✓ [Danışma komitesi toplantıları](#)

Ölçüt 5. Öğretim Planı

5.1. Öğretim planını, Tablo 5.1 ve Tablo 5.2'yi AKTS kredileri ile doldurarak veriniz.

Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı ders planı, Süt ve Ürünleri Teknolojisi program kurulunda yer alan öğretim elemanları tarafından süt teknikerliği mesleğinde ihtiyaç duyulan bilgi, beceri, araç ve ilkelere sahip mezun yetiştirmek üzerine tasarlanmaktadır.

Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının MEDEK Akreditasyon Sürecine dâhil olması ile birlikte 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Planının MEDEK Ölçütlerinden PÇ2, PÇ4, PÇ7, PÇ8 ve PÇ9'u hiç karşılamadığı, PÇ10'u ise yalnızca Yabancı Dil (İngilizce) ile karşıladığı belirlenmiştir (Tablo 3.5). Bu nedenle 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Planına PÇ2 için, "İş Sağlığı ve Güvenliği", "Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetimi", Süt Yan Ürünleri ve Çevre Yönetimi" dersleri; PÇ4 için "Süt Sektöründe Dijital Teknolojiler" dersi eklenmiş ve "Süt Ürünleri Analizleri" ders içeriği güncellenmiştir. Ayrıca, PÇ7 için "Mesleki Matematik" dersi, PÇ8 ve PÇ10 için "Mesleki Yabancı Dil (İngilizce)" dersi, PÇ9 için "Süt Sektöründe Dijital Teknolojiler" ve "Meslek Etiği ve Deontoloji" dersleri eklenmiş ve "Süt Ürünleri Analizleri" ders içeriği güncellenmiştir (Tablo 3.6). Ayrıca tüm derslere ait, Bologna bilgi paketindeki ders içerikleri gözden, öğrenim kazanımları ve öğrenim kazanımı-program çıktısı ilişkileri gözden geçirilmiş ve gerek görülen derslerde MEDEK ölçütlerine göre iyileştirmeler yapılmıştır. Tüm değişiklikler 2025-2026 yılı güz ve bahar dönemlerinde sürekli iyileştirme formuna işlenmiştir.

Bunlara ilaveten, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Planında dış paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler 1 AKTS olması nedeniyle ders planı bu haliyle MEDEK ölçütlerini karşılamamaktadır.

Ayrıca Yüksek Öğretim Kurumu (YÖK)'ün aldığı karar doğrultusunda pilot il olan Bursa'daki üniversitelerde eğitim-öğretim faaliyeti gösteren meslek yüksekokullarının 3+1 eğitim modeline geçmesine karar verilmiştir. Bu doğrultuda hem MEDEK Ölçütlerinin karşılanabilmesi hem de 3+1 eğitim modeline geçilebilmesi adına Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim elemanları tarafından 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Planı oluşturulmuş, MEYOK ile yapılan eğitim ve toplantılar sonrasında 08.05.2026 tarihli Süt ve Ürünleri Teknolojisi program kurulu toplantısıyla diğer meslek yüksekokullarındaki öğretim elemanlarının görüş ve önerileri de dikkate alınarak ders planının nihai hali belirlenmiştir. 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Planı Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü aracılığıyla Bursa Uludağ Üniversitesi Senatosuna sunulacaktır. Resmi süreç devam ettiği için saha ziyareti/değerlendirmesi sırasında senato kararı sunulacaktır. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Planı Tablo 5.1'de sunulmaktadır.

Tablo 5.1. Öğretim Planı⁶

[Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı]

Ders Adı	Öğretim Dili	Zorunlu/ Seçmeli (Z/S)	Kategori			
			Programa/alana özgü mesleki dersler (AKTS)	Dış paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler (AKTS)	İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler (AKTS)	Diğer Dersler (AKTS)
1. Yarıyıl						
Mesleki Matematik	Türkçe	Z	3	3		
Genel Mikrobiyoloji	Türkçe	Z	4		4	

⁶ Tablo 5.1, derslerin isimleri ve AKTS'leri içerecek şekilde doldurulmalıdır. "X" ile işaretlenen tablolar yetersiz olarak değerlendirilecektir. Bu tabloda aynı ders birden fazla kategoride (Dış paydaş, zorunlu ders vb.) gösterilebilir.

Hijyen ve Sanitasyon	Türkçe	Z	3			
Laboratuvar Teknikleri	Türkçe	Z	5		5	
Süt Kimyası	Türkçe	Z	4			
Süt İşletmelerinde Temel İşlemler	Türkçe	Z	4			
Süt Sektöründe Dijital Teknolojiler	Türkçe		3	3	3	
Yabancı Dil	İngilizce	Z				4
Kariyer Planlama*	Türkçe	Z		1		
2. Yarıyıl						
İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri	Türkçe	Z	4			
Beslenme İlkeleri	Türkçe	Z	3			
Fermente Süt Ürünleri	Türkçe	Z	5	5	5	
Süt Mikrobiyolojisi	Türkçe	Z	4		4	
İş Sağlığı ve Güvenliği	Türkçe	Z		2		
Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetimi	Türkçe	Z	3			
Mesleki Yabancı Dil	İngilizce	Z	3	3		
Starter Kültür	Türkçe	S	3			
İlk Yardım	Türkçe	S				3
Araştırma Yöntem ve Teknikleri	Türkçe	S				3
İstatistik	Türkçe	S	3			
Gıda Katkı Maddeleri	Türkçe	S	3			
Süt Hayvanları Yetiştiriciliği	Türkçe	S	3			
İletişim	Türkçe	S				3
Proje Kültürü	Türkçe	S				1
3. Yarıyıl						
Peynir Teknolojisi	Türkçe	Z	4		4	
Tereyağ Teknolojisi	Türkçe	Z	3		3	
Meslek Etiği ve Deontoloji	Türkçe	Z	3	3		
Dondurma Teknolojisi	Türkçe	Z	3		3	
Süt Ürünleri Analizleri	Türkçe	Z	4		4	
Süt Yan Ürünleri ve Çevre Yönetimi	Türkçe	Z	4	4		
Gıda Endüstrisi Makineleri	Türkçe	S	3			
Gıda İşletmeciliği ve Pazarlama	Türkçe	S	3			
Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat	Türkçe	S	3			

Sistem Analizi ve Tasarımı	Türkçe	S	3			
Ambalajlama Teknolojisi	Türkçe	S	3			
Endüstriyel Yemek Üretimi	Türkçe	S	3			
Endüstriyel Mikrobiyoloji	Türkçe	S	3			
Duyusal Analiz Teknikleri	Türkçe	S	3		3	
Özel Gıdalar Teknolojisi	Türkçe	S	3			
Çevre Koruma	Türkçe	S				3
Girişimcilik	Türkçe	S				3
Süt Tesislerinin Kuruluş ve Organizasyonu	Türkçe	S	3			
Yöresel Peynir Teknolojisi	Türkçe	S	3		3	
4. Yarıyıl						
İşletmede Mesleki Eğitim	Türkçe	Z			16	
Staj	Türkçe	Z			6	
Türk Dili	Türkçe	Z				4
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Türkçe	Z				4
Toplam AKTS			69	23	57	12

Not: Ders sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz!

[Tablo 5.1](#)’de görüldüğü üzere Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Planı toplam 120 AKTS’den oluşmaktadır. Bunlardan zorunlu derslerde; Programa/ Mesleğe Özgü Dersler 69 AKTS, Dış Paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler 23 AKTS, diğer dersler 12 AKTS ve İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler ise 57 AKTS’lik derslerden oluşmaktadır.

2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Planına göre dersleri seçen öğrenci sayısı ve ders türüne göre dağılım Tablo 5.2.’de sunulmaktadır. 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Planında yapılan değişikliklere istinaden ders türüne göre dağılım ve dersleri seçen öğrenci sayısı MEDEK Kurum Değerlendirmesi esnasında güncel haliyle sunulacaktır.

[Tablo 5.2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri](#)

[Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı]

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyıldaki Dersi Seçen Öğrenci Sayısı	Dersin Türü ⁷			
			Sınıf Dersi	Laboratuvar	Uygulama	Diğer
1.yarıyıl						
ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I					%100
TUD101	Türk Dili I					%100
YAD101	İngilizce I					%100
GESZ101	Temel Matematik		%100			
GIDZ107	Laboratuvar Teknikleri-I	32	%50		%50	
GESZ105	Hijyen ve Sanitasyon	33	%100			
STUZ105	Süt İşletmelerinde Temel İşlemler	15	%100			
STUZ103	Süt Kimyası	41	%100			

⁷ Her dersin oluştuğu türleri yüzde olarak veriniz (%75 sınıf dersi, %25 laboratuvar gibi)

GESZ103	Genel Mikrobiyoloji	40	%50		%50	
STUZ107	Çiğ Süt Analizleri	33	%33		%67	
HRTZ115	Kariyer Planlama	29	%100			
3.yarıyıl						
GESS005	Gıda Endüstri Makinaları	15	%100			
GIDS215	Gıda Güvenliği	16	%100			
STUS213	Özel Süt Ürünleri	17	%100			
GESZ010	Gıda Katkı Maddeleri	14	%100			
GESZ001	Peynir Teknolojisi	15	%60		%40	
GESZ201	Tereyağ Teknolojisi	15	%50		%50	
STUS215	İş Yeri Eğitimi I	1			%100	
STUZ205	Fermente Süt Ürünleri-II	17	%50		%50	
GIDS236	Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat	15	%100			
KMYO01	Staj-I				%100	
2.yarıyıl						
ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II					%100
TUD102	Türk Dili II					%100
YAD102	İngilizce II					%100
OTPS006	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	19	%100			
GESZ006	İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri	15	%50		%50	
GESS204	Starter Kültür	15	%100			
STUS110	Beslenme İlkeleri	23	%100			
STUZ104	Fermente Süt Ürünleri-I	33	%50		%50	
STUZ106	Süt Mikrobiyolojisi	29	%50		%50	
OTPS001	İş Sağlığı ve Güvenliği	19	%100			
4.yarıyıl						
STUZ224	Yöresel Peynir Teknolojisi	15	%50		%50	
GESZ003	Dondurma Teknolojisi	15	%50		%50	
STUZ202	Süt Ürünleri Analizleri	16	%50		%50	
GIDZ234	Özel Gıdalar Teknolojisi	17	%100			
STUZ206	Süt Yan Ürünleri	16	%100			
GIDS114	Duyusal Analiz Teknikleri	16	%33		%67	
GIDS112	Endüstriyel Mikrobiyoloji	14	%100			
OTPS002	Çevre Koruma	16	%100			
STUS218	İş Yeri Eğitimi-II	3			%100	
KMYO02	Staj-II				%100	

Not: Ders sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz!

Ölçüt 5.1 için Kanıtlar:

- ✓ [Güz](#) ve [bahar](#) dönemleri sürekli iyileştirme formu
- ✓ [MEYOK ile yapılan eğitim ve toplantılar](#)
- ✓ [Süt ve Ürünleri Teknolojisi program kurulu](#)
- ✓ [Tablo 5.1. Öğretim Planı](#)
- ✓ [Tablo 5.2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri](#)

5.2. En az 5 AKTS, dış paydaş önerilerini dikkate alan ders/dersleri ve öğretim planına dahil edilme sürecini açıklayınız.

- ✓ Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, dış paydaş önerilerini dikkate alarak ders planlarını geliştirmektedir. 09.01.2026 tarihinde gerçekleştirilen [danışma komitesi](#) toplantısında komite üyeleri tarafından iş dünyasındaki değişiklikler ve yeniliklere istinaden önerilen dersler, [Süt ve Ürünleri Teknolojisi program kurulu](#) tarafından 2026-2027 Eğitim-Öğretim Ders Planına ([Tablo 3.6](#)) eklenmiştir. [Tablo 5.1](#)'de verilen 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı ders planında dış paydaş önerileri ile eklenmiş olan dersler yer almaktadır. [Kariyer Planlama dersi](#), 2021-2022 Eğitim-Öğretim Yılında YÖK önerisiyle eklenmiştir.

[Danışma komitesi](#) toplantısında, dış paydaşlar tarafından ders planına bilişim teknolojileri ile ilgili bir ders eklenmesi önerilmiştir. Ayrıca, Süt Yan Ürünleri dersinin adının Süt Yan Ürünleri ve Çevre Yönetimi olarak güncellenmesi ve dersin içeriğine çevre bilinci, atık yönetimi, sürdürülebilirlik konularıyla ilgili müfredat eklenmesi dış paydaşlar tarafından önerilmiştir. İş sağlığı ve güvenliği, Mesleki İngilizce, Meslek Etiği ve Deontoloji derslerinin ders planında zorunlu olması önerilmiştir. Bu kapsamda Çiğ Süt Analizleri ve Süt ürünleri analizleri derslerinin birleştirilerek tek ders haline getirilmesi, Fermente Süt Ürünleri-I ve Fermente Süt Ürünleri-II derslerinin birleştirilerek tek ders haline getirilmesi, Yöresel Peynir Teknolojisi dersinin seçmeli haline getirilmesi ile bahsi geçen yeni derslere planda yer açılmasının uygun olabileceği görülmüştür.

Bu alınan kararlar doğrultusunda Mesleki Matematik, Süt Sektöründe Dijital Teknolojiler, Fermente Süt Ürünleri, İş Sağlığı ve Güvenliği, Mesleki Yabancı Dil, Meslek Etiği ve Deontoloji, Süt Yan Ürünleri ve Çevre Yönetimi dersleri Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Danışma Komitesi önerisi ile 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Planı'na eklenmiş ve gerekli diğer değişiklikler yapılmıştır ([Tablo 5.2.1](#)).

[Tablo 5.2.1 Danışma Komitesi Önerileri Doğrultusunda 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Planına Eklenen Dersler](#)

Ders Adı	Yarıyıl	Teorik (Saat/Hafta)	Uygulama (Saat/Hafta)	AKTS	Zorunlu/Seçmeli	Eklenme Gerekçesi
Mesleki Matematik	1	2	0	3	Zorunlu	Mesleki hesaplamalar ve teknik analiz becerilerinin geliştirilmesi
Süt Sektöründe Dijital Teknolojiler	1	1	2	3	Zorunlu	Süt teknikerliği mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, vb.) etkin kullanabilmek.
İş Sağlığı ve Güvenliği	2	2	0	2	Zorunlu	İş güvenliği kültürünün geliştirilmesi ve yasal gerekliliklerin karşılanması
Mesleki Yabancı Dil	2	2	0	3	Zorunlu	Mesleki terminolojiye hâkimiyet ve meslektaşları ile iletişim kurabilmek
Fermente Süt Ürünleri	2	2	2	5	Zorunlu	Fermente Süt Ürünleri-I ve II derslerinin birleştirilmesi sonucu oluşturulmuştur
Meslek Etiği ve Deontoloji	3	2	0	3	Zorunlu	Meslek etiği, sorumluluk ve profesyonel davranış bilincinin kazandırılması
Süt Yan Ürünleri ve Çevre Yönetimi	3	3	0	4	Zorunlu	Çevre bilinci, sürdürülebilirlik ve atık yönetimi konularının müfredata dahil edilmesi
Toplam AKTS				23		

Ölçüt 5.2 için Kanıtlar:

- ✓ [Danışma komitesi](#)
- ✓ [Süt ve Ürünleri Teknolojisi program kurulu](#)
- ✓ [Tablo 3.6](#)
- ✓ [Tablo 5.1](#)
- ✓ [Kariyer Planlama dersi](#)

- [Tablo 5.2.1 Danışma Komitesi Önerileri Doğrultusunda 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Planına Eklenen Dersler](#)

5.3. En az 15 AKTS, İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler ve öğretim planına dahil edilme sürecini açıklayınız.

[Resmi Gazete’de 6 Şubat 2026](#) tarihinde yayımlanan Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliği’nde yapılan değişiklik ve [Yükseköğretim Kurulu’nun \(YÖK\) 12 Şubat 2026](#) tarihli kararı doğrultusunda, pilot iller arasında yer alan Bursa’daki meslek yüksekokullarında 3+1 eğitim modeline geçilmiştir. Bu kapsamda Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı ders planı yeniden yapılandırılmış ve 4. yarıyıl İşletmede Mesleki Eğitim uygulamasına ayrılmıştır ([Tablo 5.2.2](#)).

2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı ders planında İşletmede Mesleki Eğitim dersi seçmeli statüde yer almakta iken, 3+1 eğitim modeline geçişle birlikte sektör deneyiminin tüm öğrenciler tarafından kazanılmasını sağlamak amacıyla 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı ders planında zorunlu ders olarak yapılandırılmıştır. Böylece öğrencilerin mezuniyet öncesinde süt ve süt ürünleri sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde doğrudan çalışma deneyimi edinmeleri, teorik bilgilerini gerçek üretim ortamlarında uygulamaları ve mesleki yeterliliklerini geliştirmeleri hedeflenmiştir.

Programın uygulama ağırlığını artırmak amacıyla ders planı gözden geçirilmiş; sektör temsilcilerinden oluşan [Danışma komitesi](#) görüşleri, mezun geri bildirimleri, işveren beklentileri ve MEDEK akreditasyon ölçütleri dikkate alınmıştır. Bu süreç sonucunda uygulamalı niteliği yüksek olan dersler belirlenmiş ve ders planında uygulamalı eğitimin payı artırılmıştır. Ayrıca sektörde dijitalleşme ve otomasyon uygulamalarının yaygınlaşması nedeniyle “Süt Sektöründe Dijital Teknolojiler” dersi müfredata eklenerek öğrencilerin güncel mesleki yazılım ve teknolojileri kullanma becerilerinin geliştirilmesi amaçlanmıştır.

Genel Mikrobiyoloji, Laboratuvar Tekniği, Fermente Süt Ürünleri, Süt Mikrobiyolojisi, Peynir Teknolojisi, Tereyağ Teknolojisi, Dondurma Teknolojisi ve Süt Ürünleri Analizleri dersleri uygulama ağırlıklı olarak yürütülmekte olup öğrencilerin laboratuvar ve üretim ortamlarında mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmelerine katkı sağlamaktadır.

2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı ders planında yer alan İşletmede Mesleki Eğitim (16 AKTS), Staj (6 AKTS) ve uygulamalı dersler ile güncel mesleki program/yazılım içeren derslerin toplam AKTS değeri 57’dir ([Tablo 5.2.2](#)). Böylece program, MEDEK ölçütlerinde belirtilen uygulamalı eğitim gerekliliklerini karşılamakta; öğrencilerin sektöre uyum sağlayabilen, uygulama becerisi yüksek ve istihdam edilebilir mezunlar olarak yetişmelerine katkıda bulunmaktadır.

[Tablo 5.2.2. 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Planındaki İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler](#)

Ders Adı	Yarıyıl	Teorik (Saat/Hafta)	Uygulama (Saat/Hafta)	AKTS	Zorunlu/Seçmeli
Genel Mikrobiyoloji	1	2	2	4	Zorunlu
Laboratuvar Tekniği	1	2	2	5	Zorunlu
Süt Sektöründe Dijital Teknolojiler	1	1	2	3	Zorunlu
Fermente Süt Ürünleri	2	2	2	5	Zorunlu
Süt Mikrobiyolojisi	2	2	2	4	Zorunlu
Peynir Teknolojisi	3	2	2	4	Zorunlu
Tereyağ Teknolojisi	3	2	2	3	Zorunlu
Dondurma Teknolojisi	3	2	2	3	Zorunlu
Süt Ürünleri Analizleri	3	2	2	4	Zorunlu
İşletmede Mesleki Eğitim	4			16	Zorunlu
Staj	4			6	Zorunlu
Toplam AKTS				57	

Ölçüt 5.3 için Kanıtlar:

- ✓ [Resmî Gazete- 6 Şubat 2026](#)
- ✓ [Yükseköğretim Kurulu'nun \(YÖK\) 12 Şubat 2026](#) tarihli kararı
- ✓ [Danışma komitesi](#) görüşleri
- ✓ [Tablo 5.2.2. 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Planındaki İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler](#)

5.4. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin en az 20 AKTS olduğunu Tablo 5.3'te açıklayınız.

Tablo 5.3.'te Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programına Ölçüt 9'da tanımlanan programa özgü program çıktılarını sağlayan mesleki dersler verilmiştir. MEDEK akreditasyon süreci kapsamında 08.05.2026 tarihli [Süt ve Ürünleri Teknolojisi program kurulu](#) toplantısında [ders planı](#) MEDEK ölçütlerine uygun olarak güncellenmiştir.

Tablo 5.3. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki dersler

[Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı]

Ders Adı	Öğretim Dili	Zorunlu/ Seçmeli (Z/S)	Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin				Program Çıktısı ⁸
			T	U	K	AKTS	
1. Yarıyıl							
Genel Mikrobiyoloji	Türkçe	Z	2	2		4	1,7,11,13
Hijyen ve Sanitasyon	Türkçe	Z	2	0		3	1,2,11
Süt Kimyası	Türkçe	Z	3	0		4	1,11
Süt İşletmelerinde Temel İşlemler	Türkçe	Z	3	0		4	1,3,4,11,12
2. Yarıyıl							
İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri	Türkçe	Z	3	0		4	1,3,5,12,13
Beslenme İlkeleri	Türkçe	Z	2	0		3	1,3,11,13
Fermente Süt Ürünleri	Türkçe	Z	2	2		5	1,3,5,12,13
Süt Mikrobiyolojisi	Türkçe	Z	2	2		4	1,5,11
Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetimi	Türkçe	Z	2	0		3	2,13
Starter Kültür	Türkçe	S	2	0		3	1,3,11
Gıda Katkı Maddeleri	Türkçe	S	2	0		3	1,3,11,13
Süt Hayvanları Yetiştiriciliği	Türkçe	S	2	0		3	3,11
3. Yarıyıl							
Peynir Teknolojisi	Türkçe	Z	2	2		4	1,3,5,7,11,12,13
Tereyağ Teknolojisi	Türkçe	Z	2	2		3	1,3,5,11,12,13
Dondurma Teknolojisi	Türkçe	Z	2	2		3	1,3,5,11,12,13
Süt Ürünleri Analizleri	Türkçe	Z	2	2		4	1, 2,3,4,9,11,12,13
Süt Yan Ürünleri ve Çevre Yönetimi	Türkçe	Z	3	0		4	1,2,3,5, 11,12,13
Gıda Endüstrisi Makineleri	Türkçe	S	2	0		3	12
Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat	Türkçe	S	2	0		3	2,3,13
Ambalajlama Teknolojisi	Türkçe	S	2	0		3	11,13
Endüstriyel Mikrobiyoloji	Türkçe	S	2	0		3	1,3,12
Duyusal Analiz Teknikleri	Türkçe	S	1	2		3	1,13
Özel Gıdalar Teknolojisi	Türkçe	S	2	0		3	2,12
Süt Tesislerinin Kuruluş ve Organizasyonu	Türkçe	S	2	0		3	11,12,13
Yöresel Peynir Teknolojisi	Türkçe	S	2	2		3	1,12,13
4. Yarıyıl							
İşletmede Mesleki Eğitim	Türkçe	Z				16	11,12,13
Staj	Türkçe	Z				6	11,12,13
Toplam AKTS (Zorunlu)						74	

Not: Ders sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz!

Ölçüt 5.4 için Kanıtlar:

- ✓ 08.05.2026 tarihli [Süt ve Ürünleri Teknolojisi program kurulu](#)
- ✓ 2026-2027 yılı [ders planı](#)
- ✓ [Tablo 5.3. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki dersler](#)

⁸ Ölçüt. 9 da tanımlanan program özgü çıktıların dersle olan ilişkisi bu sütunda yazılmalıdır.

- 5.5. Öğretim planında yer alan tüm derslerin bilgi paketleri (bölüm dışı dersler dâhil), belirtilen formata uygun olarak, Ek I.1'de veriniz. Kamuoyuyla paylaşım sürecini açıklayınız.

Bursa Uludağ Üniversitesi, tüm önlisans programlarına ilişkin bilgileri, ders planlarını ve ders içeriklerini [Bologna Bilgi Paketi ve Ders Kataloğu](#) web sitesinde kamuoyu ile paylaşmaktadır. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Planında yer alan [Beslenme İlkeleri](#) içeriği örnek olarak Ek I.1'de verilmiştir.

Ölçüt 5.5 için Kanıtlar:

- ✓ [Bologna Bilgi Paketi ve Ders Kataloğu](#)
- ✓ [Beslenme İlkeleri](#)

- 5.6. Öğretim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemini anlatınız.⁹

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı ders planı, Bursa Uludağ Üniversitesi [akademik takvimine](#) göre uygulanmaktadır. Karacabey Meslek Yüksekokulu yönetimi, tüm programlarına ilişkin [haftalık ders programlarını](#) oluşturmakta ve her yarıyıl başında kamuoyu ile paylaşmaktadır. Akademik takvimde eğitim-öğretimin başlaması ile Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı ders planı, daha önce duyurulmuş olan haftalık ders programlarına göre gerçekleştirilmeye başlamaktadır. Haftalık ders işleyişi de dâhil derslere ilişkin tüm unsurların yer aldığı ders içerikleri, [Bologna Bilgi Paketi ve Ders Kataloğunda](#) yer almaktadır. Ders içeriğinde dersin kodu, adı, dönemi, kredisi, içeriği, haftalık ders işleyişi, ders ile elde edilecek öğrenim kazanımları ve dersin katkıda bulunduğu program çıktıları yer almaktadır. Öğretim elemanları, her yarıyıl başında [ders içeriğini öğrenciler ile paylaşarak](#) yarıyıl boyunca uygulanacak olan haftalık ders işleyişi, sınav, ödev, proje vb. çalışmalar, ders ile elde edilecek öğrenim kazanımları bilgilendirme gerçekleştirmektedir. Yarıyıl boyunca ders içeriğine uygun olarak işlenen dersler, ölçme ve değerlendirme noktaları olan ara sınav, yarıyıl sonu sınavı ve bütünleme ile değerlendirilmekte ve öğrencilerin derse ilişkin puanları ve harf notları [UNİSİS](#) Otomasyon Sistemine tanımlanmaktadır. Ders planının uygulanmasının ve harf notlarının oluşmasının ardından öğrencilerin almış oldukları harf notları [Program Çıktıları-Öğrenim Kazanımları Ağırlıklandırma Sistemi](#) içerisine aktararak her bir öğrencinin Program Çıktılarını Tamamlama Yüzdesi belirlenebilmektedir.

Ders planının sürekli gelişiminin sağlanması adına iç ve dış paydaş önerileri alınmakta ve [Süt ve Ürünleri Teknolojisi program kurulu](#) sunularak iyileştirmeler yapılmaktadır. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, [Danışma komitesi](#) aracılığıyla iş dünyasına ilişkin almış olduğu geri bildirimleri Program Kuruluna sunmuş ve [2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Planının](#) güncellenmesini sağlamıştır. Ders planlarının sürekli gelişimini sağlamada öğrencilerin görüşleri de önem arz etmektedir. 1.11. bölümünde aktarıldığı üzere her yarıyıl sonunda öğrencilere [Ders Değerlendirme Anketleri](#) uygulanmakta, elde edilen geri bildirimlere göre ders/derslere ilişkin iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir.

Ölçüt 5.6 için Kanıtlar:

- ✓ [Akademik takvim](#)
- ✓ [Haftalık ders programı](#)
- ✓ [Bologna Bilgi Paketi ve Ders Kataloğu](#)
- ✓ [Örnek ders içeriği](#)
- ✓ [UNİSİS](#)
- ✓ [Program Çıktıları-Öğrenim Kazanımları Ağırlıklandırma Sistemi](#)
- ✓ [Süt ve Ürünleri Teknolojisi program kurulu](#)
- ✓ [Danışma komitesi](#)
- ✓ [2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Planı](#)
- ✓ [Ders Değerlendirme Anketleri](#)

⁹ Burada, programı yürüten bölümün, bölüm başkanlığı düzeyinde ve/veya öğretim elemanlarından oluşan komiteler aracılığıyla, önlisans programı öğretim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması beklenmektedir.

Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu

6.1.1. **Tablo 6.1'i doldurunuz. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır.**

Tablo 6.1. Öğretim Kadrosunun Analizi

[Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı]

Öğretim Elemanının Adı ¹⁰	Unvanı	Deneyim Süresi, Yıl		
		Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi
Gamze DÜVEN	Dr. Öğr. Üyesi	-	9	7
Özge ARDIÇLI	Dr. Öğr. Üyesi	-	11	5
Cumhur BERBEROĞLU	Öğr. Gör.	4	29	29
Kader ÇETİN (Ek görevli)	Öğr. Gör. Dr.	35	16	8
Tülay ELAL MUŞ (Ek görevli)	Doç. Dr.	7	16	5
Nihal KANAT (Ek görevli)	Öğr. Gör.	9	13	7
Gözde KARABULUT (Ek görevli)	Öğr. Gör. Dr.	-	14	14

Not: Tabloyu doldururken satır ekleyebilirsiniz!

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II, Türk Dili I, Türk Dili II, Yabancı Dil I (İngilizce), Yabancı Dil II (İngilizce) ve Temel Matematik I derslerini yürüten öğretim elemanları, Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü ve ilgili bölüm başkanlıkları tarafından görevlendirilmektedir. Görevlendirmenin merkezi olarak yapılmasından dolayı her yarıyıl görevlendirilen öğretim elemanı farklılaşabilmektedir. Bu nedenle ilgili derslerin öğretim elemanları Tablo 6.1.'de yer almamaktadır.

Ölçüt 6.1.1 için Kanıtlar:

✓ [Tablo 6.1. Öğretim Kadrosunun Analizi](#)

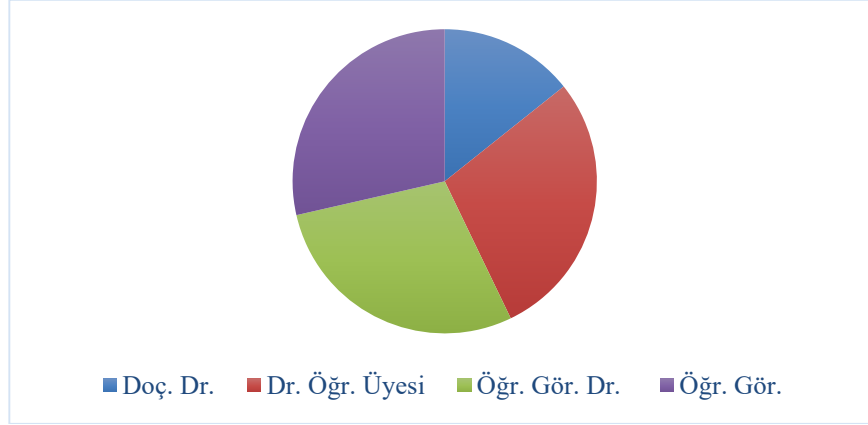
6.1.2. **Tablo 6.1'e göre öğretim kadrosunun eğitim öğretim faaliyetleri ve program eğitim planına göre yeterliliğini irdeleyiniz. Ders vermekle yükümlü olan öğretim elemanlarının özet özgeçmişlerini belirtilen formata uygun olarak Ek I.2'de veriniz.**

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında ders veren öğretim elemanlarının nitelik analizini içeren sanayi ve öğretim açısından mesleki deneyimleri, araştırma faaliyetleri, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişki düzeyleri Tablo 6.1.'de verilmiştir. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında tam zamanlı 3 öğretim elemanı yer almaktadır. Aynı zamanda meslek yüksekokulundaki diğer programlarda (Gıda Teknolojisi, Organik Tarım) görev yapan öğretim elemanları tarafından da Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında dersler verilmektedir.

[Şekil 6.1.](#)'de Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında ders vermekte olan öğretim elemanlarının akademik unvanları yer almaktadır:

¹⁰ Tabloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz.

Şekil 6.1. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında Ders Veren Öğretim Elemanlarının Akademik Unvanları



Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında ders vermekte olan öğretim elemanlarının eğitim bilgileri aşağıda sunulmaktadır:

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Öğretim Elemanları:

- ✓ **Dr. Öğr. Üyesi Gamze DÜVEN**: Bursa Uludağ Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Doktora programı mezunu,
- ✓ **Dr. Öğr. Üyesi Özge ARDIÇLI**: Bursa Uludağ Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Mikrobiyoloji Anabilim Dalı (Veteriner) Doktora programı mezunu,
- ✓ **Öğr. Gör. Cumhuriyet BERBEROĞLU**: Bursa Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi mezunu

Karacabey Meslek Yüksekokulundaki Diğer Programlardan Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programına Destek Veren Öğretim Elemanları:

- ✓ **Doç. Dr. Tülay ELAL MUŞ**: Bursa Uludağ Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı (Veteriner) Doktora programı mezunu,
- ✓ **Öğr. Gör. Dr. Kader CETİN**: Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü, Hayvansal Ürünler Teknolojisi Anabilim Dalı
- ✓ **Öğr. Gör. Dr. Gözde KARABULUT**: Bursa Uludağ Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, botanik Anabilim Dalı Doktora Programı Mezun,
- ✓ **Öğr. Gör. Nihal KANAT**: Bursa Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Doktora Programı (devam ediyor)

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında ders veren öğretim elemanlarının deneyimleri incelendiğinde özel sektörde 9 yıl, kamuda 35 yıl, öğretim deneyiminde ise en az 9 yıl, en fazla 29 yıl deneyim sürelerinin bulunduğu görülmektedir. Gerek kamu-sanayi deneyimleri, gerekse öğretim deneyimleri ve kurumdaki hizmet süreleri göz önünde bulundurulduğunda, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının deneyimli bir öğretim elemanı kadrosu ile faaliyetlerinin yürütüldüğü görülmektedir.

Ek I.2’de yer alan özgeçmişler incelendiğinde Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının; konusunda uzman, deneyimli, başarılı araştırmalar yaparak literatüre katkı sağlayan, alanında saygın dergilerde makale yayımlayan, dinamik, yeniliklere ve gelişmelere açık, iletişim becerileri yüksek öğretim elemanlarından oluştuğu görülmektedir. Ayrıca programda ders veren öğretim elemanlarının uzmanlık alanlarının Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında yer alan dersler ile ilişkili olduğu görülmektedir.

- ✓ [Dr. Öğr. Üyesi Gamze DÜVEN](#)'in 2024-2026 yılları arasında 3 adet uluslararası hakemli dergilerde (SSCI-ESCI), 1 adet ulusal hakemli dergilerde makaleleri, 8 adet uluslararası ve 3 adet ulusal kongrede bildirisi yayınlanmış, 2 adet Bilimsel Araştırma Projesinde Araştırmacı, 1 adet TÜBİTAK 2515 AB COST projesinde araştırmacı, 1 adet Erasmus+ KA2 projesinde araştırmacı görevi bulunmaktadır. Ayrıca 2024 yılı Eylül ayında doktora programından mezun olmuş ve 2025 yılı Kasım ayında Dr. Öğr. Üyeliğine atanmıştır.
- ✓ [Dr. Öğr. Üyesi Özge ARDIÇLI](#)'nın 2024-2026 yılları arasında yılları arasında 21 adet uluslararası hakemli dergilerde (SSCI-ESCI), 22 adet uluslararası kongrede bildirisi yayınlanmış ve 1 adet Bilimsel Araştırma Projesinde Araştırmacı olarak görev almıştır. Ayrıca 2025 yılı Nisan ayında Dr. Öğr. Üyeliğine atanmıştır.
- ✓ [Doç. Dr. Tülay ELAL MUŞ](#)'un 2024-2026 yılları arasında 2 adet uluslararası hakemli dergide (SSCI-ESCI), 3 adet ulusal hakemli dergide makaleleri, 9 adet ulusal/uluslararası kitap bölümü ve 5 adet uluslararası kongrede bildirisi yayınlanmış, 2 adet BAP projesinde yürütücü görevi bulunmaktadır.
- ✓ [Öğr. Gör. Dr. Kader ÇETİN](#)'in 2024-2026 yılları arasında 2 adet ulusal hakemli dergilerde makalesi, 1 adet uluslararası kongrede bildirisi yayınlanmış ve 1 adet BAP projesinde araştırmacı olarak görev almıştır.
- ✓ [Öğr. Gör. Nihal KANAT](#)'ın 2024-2026 yılları arasında 1 adet BAP projesinde araştırmacı görevi bulunmaktadır.

Ölçüt 6.1.2 için Kanıtlar:

- ✓ [Şekil 6.1. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında Ders Veren Öğretim Elemanlarının Akademik Unvanları](#)
- ✓ [Dr. Öğr. Üyesi Gamze DÜVEN](#) akademik özgeçmiş
- ✓ [Dr. Öğr. Üyesi Özge ARDIÇLI](#) akademik özgeçmiş
- ✓ [Öğr. Gör. Cumhur BERBEROĞLU](#) akademik özgeçmiş
- ✓ [Doç. Dr. Tülay ELAL MUŞ](#) akademik özgeçmiş
- ✓ [Öğr. Gör. Dr. Kader ÇETİN](#) akademik özgeçmiş
- ✓ [Öğr. Gör. Dr. Gözde KARABULUT](#) akademik özgeçmiş
- ✓ [Öğr. Gör. Nihal KANAT](#) akademik özgeçmiş
- ✓ [Dr. Öğr. Üyesi Gamze DÜVEN](#) AVESİS sayfası
- ✓ [Dr. Öğr. Üyesi Özge ARDIÇLI](#) AVESİS sayfası
- ✓ [Doç. Dr. Tülay ELAL MUŞ](#) AVESİS sayfası
- ✓ [Öğr. Gör. Dr. Kader ÇETİN](#) AVESİS sayfası
- ✓ [Öğr. Gör. Nihal KANAT](#) AVESİS sayfası

6.2. Öğretim elemanlarına yönelik teşvik ve ödüllendirilme mekanizmalarını açıklayınız ve sürecin adil ve şeffaf şekilde yürütüldüğüne dair kanıtları sununuz.

Öğretim elemanlarına yönelik teşvik mekanizması, Yükseköğretim Kurulunun [Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliği](#) Bursa Uludağ Üniversitesi'nin [Akademik Performans Değerlendirme Yönergesi](#) hükümlerine göre uygulanmaktadır. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim elemanlarının akademik teşvik başvuruları, Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu öğretim üyelerinden oluşan Akademik Teşvik Başvuru ve İnceleme Komisyonu tarafından değerlendirilmektedir. Başvuru sahiplerinin sadece kendi alanı ile ilgili yapmış olduğu faaliyetler akademik teşvik kapsamına dâhil olmaktadır. Akademik Teşvik Başvuru ve İnceleme Komisyonu, değerlendirmenin ardından hazırlamış olduğu karar tutanağını, değerlendirme raporunu ve puan tablosunu imza altına almakta ve nihai kararlarını ilgili araştırmacılara yazılı veya elektronik ortamda duyurmaktadır. Komisyon tarafından hazırlanan değerlendirme raporunda, reddedilen veya puan değerinde değişiklik yapılan akademik faaliyetlerle ilgili gerekli açıklamaların bulunması zorunludur.

Bu kapsamda Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim elemanlarından [Dr. Öğr. Üyesi Özge Ardiçlı](#), programımıza destek veren Gıda Teknolojisi programı öğretim üyesi [Doç. Dr. Tülay Elal Muş](#) akademik teşvik ödeneği almaya hak kazanmıştır. Bunun yanında program öğretim üyelerinin bilimsel araştırma, proje ve yayın faaliyetleri üniversite yönetimi tarafından da ödüllendirilmektedir. Program öğretim üyeleri [Dr. Öğr. Üyesi Özge Ardiçlı](#) ve [Dr. Öğr. Üyesi Gamze Düven](#), Gıda Teknolojisi programı öğretim üyesi [Doç. Dr. Tülay Elal Muş](#) Bursa Uludağ Üniversitesi Ar-Ge Koordinatörlüğü ve Rektörlüğü tarafından akademik başarıları nedeniyle ödüle layık görülmüştür. Ayrıca program öğretim üyeleri [Dr. Öğr. Üyesi](#)

[Gamze Düven](#) ve [Dr. Öğr. Üyesi Özge Ardıçlı](#) ve Gıda Teknolojisi programı öğretim üyesi [Doç. Dr. Tülay Elal Muş](#) gerçekleştirdikleri bilimsel çalışmalar ve akademik yayınlar nedeniyle Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü tarafından teşekkür belgesi ile ödüllendirilmiştir.

Bu ödül ve teşvikler, program öğretim elemanlarının araştırma, yayın ve proje üretme performanslarını desteklemekte, akademik gelişimlerini teşvik etmekte ve eğitim-öğretim faaliyetlerinin niteliğinin artırılmasına katkı sağlamaktadır.

Bunlara ek olarak, program öğretim üyesi [Dr. Öğr. Üyesi Gamze Düven](#), TÜBİTAK 2515-AB COST projesi kapsamında hazırlanan çalışmasıyla 5. Uluslararası Gıda Kimyası Kongresi'nde poster üçüncülük ödülü kazanarak programın araştırma ve uluslararası bilimsel faaliyetlerdeki başarısını ortaya koymuştur. Ayrıca, Dr. Öğr. Üyesi Gamze Düven'in araştırmacı olarak yer aldığı, yürütücülüğünü Bursa Teknik Üniversitesi Gıda mühendisliği Bölümünden Doç. Dr. Aycan Yiğit Çınar'ın gerçekleştirdiği "[Arı Sütü ve Boza Kökenli Probiyotikler ile Mikroenkapsüle Nutrasötik Ürünün Geliştirilmesi ve Sindirim Sonrası Etkilerinin in vivo Değerlendirilmesi](#)" başlıklı proje TÜSEB tarafından Haziran 2026'da desteklenmeye hak kazanmış olup, bu başarı programın araştırma kapasitesine ve dış kaynaklı proje faaliyetlerine katkı sağlamaktadır.

Ölçüt 6.2 için Kanıtlar:

- ✓ [Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliği](#)
- ✓ [Akademik Performans Değerlendirme Yönergesi](#)
- ✓ [Dr. Öğr. Üyesi Özge Ardıçlı](#) akademik teşvik ödeneği
- ✓ [Doç. Dr. Tülay Elal Muş](#) akademik teşvik ödeneği
- ✓ [Dr. Öğr. Üyesi Özge Ardıçlı](#) Ar-Ge Koordinatörlüğü akademik başarı ödülü
- ✓ [Dr. Öğr. Üyesi Gamze Düven](#) Ar-Ge Koordinatörlüğü akademik başarı ödülü
- ✓ [Doç. Dr. Tülay Elal Muş](#) Ar-Ge Koordinatörlüğü akademik başarı ödülü
- ✓ [Dr. Öğr. Üyesi Özge Ardıçlı](#) Karacabey Meslek Yüksekokulu teşekkür belgesi
- ✓ [Dr. Öğr. Üyesi Gamze Düven](#) Karacabey Meslek Yüksekokulu teşekkür belgesi
- ✓ [Doç. Dr. Tülay Elal Muş](#) Karacabey Meslek Yüksekokulu teşekkür belgesi
- ✓ [Dr. Öğr. Üyesi Gamze Düven](#) Uluslararası kongre ödülü
- ✓ [Dr. Öğr. Üyesi Gamze Düven](#) araştırmacı olduğu TÜSEB projesi

6.3. Öğretim elemanı atama ve yükseltme kriterlerinin sistemsel sürdürülebilirliğini göz önüne alarak açıklayınız.

Bursa Uludağ Üniversitesinde öğretim elemanı atamaları, [Öğretim Üyesi Dışındaki Öğretim Elemanı Kadrolarına Yapılacak Atamalarda Uygulanacak Merkezi Sınav ile Giriş Sınavlarına İlişkin Usul Ve Esaslar Hakkında Yönetmelik](#) hükümlerine; öğretim üyeliğine atanma ve yükseltme ise [Bursa Uludağ Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Kriterleri](#) hükümlerine göre gerçekleştirilmektedir.

Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Kriterleri, aşağıda yer alan süreçte göre gerçekleştirilmektedir, [örnek atama süreci](#) bağlantı linki ile sunulmaktadır:

- 1) Öğretim üyesi başvurularının sistem üzerinden alınması
- 2) Başvuruların Birim Kriter Komisyonunca değerlendirilmesi
- 3) Başvuruların Rektörlük Kriter Komisyonunca değerlendirilmesi
- 4) İhtiyaç duyulan kadroların belirlenmesi için gerekli birim taleplerinin alınması
- 5) Başvuruların yapılması
- 6) Başvuru dilekçesinin evrak kayıt sistemine kaydedilmesi
- 7) Jüri üyelerinin belirlenmesi (Profesör kadro başvurularında Üniversite Yönetim Kuruluna; doçent kadro başvurularında Rektörlük makamına; doktor öğretim üyesi kadrolarında ilgili Dekanlık/Müdürlük makamına sunulur.)
- 8) Üniversite Yönetim Kurulu Kararlarının gönderilmesi
- 9) Jüri görevlendirme yazılarının hazırlanması ve ilgililere tebliği
- 10) Jüri raporlarının tamamlanması
- 11) Jüri raporları tamamlanan adayların kadroya atanması konusunun ilgili kurullara sunulması
- 12) Kurum dışından naklen atanması uygun görülen adayların muvafakat talep yazılarının hazırlanması ve gönderilmesi

- 13) Doktor öğretim üyesi alımlarında birim yönetim kurulu kararı uyarınca atama teklifinin Rektörlüğe sunulması
- 14) Muvafakat talebinin değerlendirilmesi; kurumumuza bildirimi
- 15) Kurum içi ve kurum dışı adayların atama kararnamelelerinin sistem üzerinden açılması
- 16) Atama kararnamesinin ve tebrik belgesinin hazırlanması ve imzaya sunulması
- 17) Atama kararnamesi/atama onayı ve jüri ücret ödeme yazılarının ilgili birime gönderilmesi
- 18) Naklen veya açıktan (yeniden) atanaların özlük dosyalarının ilgili kurumdan istenilmesi
- 19) Göreve başlayanların işe giriş bildirgelerinin düzenlenmesi/güncellenmesi
- 20) Atama bilgilerinin otomasyona işlenmesi
- 21) Atama belgelerinin özlük dosyası oluşturularak arşivlenmesi; sicil dosyası açılması

Ölçüt 6.3 için Kanıtlar:

- ✓ [Öğretim Üyesi Dışındaki Öğretim Elemanı Kadrolarına Yapılacak Atamalarda Uygulanacak Merkezi Sınav ile Giriş Sınavlarına İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik](#)
- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Öğretim Üyelğine Yükseltme ve Atama Kriterleri](#)
- ✓ [Örnek atama süreci](#)

6.4. **Tablo 6.2'yi doldurunuz. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Programda öğretim elemanlarının niteliklerine göre adil ve şeffaf ders dağılım sürecinin nasıl yürütüldüğünü açıklayınız.**

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında ders veren öğretim elemanlarının yük özetleri [Tablo 6.2'](#)de verilmiştir. [Tablo 6.2](#) ile 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı içerisinde Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında ders vermiş olan Karacabey Meslek Yüksekokulu öğretim elemanlarının yük özetleri sunulmuştur. Bölüm 6.1'de aktarılan sebepler nedeniyle Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II, Türk Dili I, Türk Dili II, Yabancı Dil I (İngilizce), Yabancı Dil II (İngilizce) ve Temel Matematik I derslerinin öğretim elemanı sunulmamıştır.

[Tablo 6.2'](#)de görüleceği üzere öğretim elemanlarının ders yükleri dengeli olarak dağıtılmıştır. Ders dağılımları, her yarıyıl öncesinde Gıda İşleme Bölüm Kurulu kararıyla önce öneri olarak Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetim Kuruluna sunulmakta ve yönetim kurulu toplantısında karara bağlanmaktadır. Yönetim Kurulu, öğretim elemanlarının ders yükünü, [2547 Sayılı Yükseköğretim Kanununun](#) 36. maddesi 1. fıkrasına göre doktor öğretim üyelerinde asgari on saat, öğretim görevlilerinde asgari 12 saat olacak şekilde dağıtmaktadır.

Tablo 6.2. Öğretim Kadrosu Yük Özeti
[Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı]

Öğretim Elemanının Adı Soyadı (Unvanı)	Verdiği Dersler (Dersin Kodu/ Kredis/ Dönemi/ Yılı) ¹¹	Toplam Etkinlik Dağılımı ¹²		
		Öğretim	Araştırma ¹³	Diğer
Gamze DÜVEN (Dr. Öğr. Üyesi)	-Süt Kimyası (GIDZ211/3/Güz/1) -Genel Mikrobiyoloji (GESZ103/5/Güz/1) -Hijyen ve Sanitasyon (GESZ105/2/Güz/1) -Fermente Süt Ürünleri-II (STUZ205/4/Güz/2) -Mesleki Yabancı Dil [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ211/2/Güz/2) -Fermente Gıdalar Teknolojisi [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS216/3/Güz/2) -İşyeri Eğitimi I (STUS215/12/Güz/2) -Beslenme İlkeleri (STUS110/3/Bahar/1) -Süt Mikrobiyolojisi (STUZ106/4/Bahar/1)	45,71	54,29	0

¹¹ Her öğretim elemanı için son iki dönemde verdiği tüm dersleri (başka programlarda verilen dersler dâhil) sıralayınız.

¹² Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının **son iki dönemde** toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz. Toplam Etkinlik Dağılımı için hesaplamada izlenecek yöntem; Öğretim (%) = (Verilen toplam ders sayısı / (Verilen Toplam Ders Sayısı + Toplam Araştırma Faaliyet Sayısı)) x 100

¹³ Araştırma faaliyeti olarak son iki dönemde gerçekleştirilen (Makale, Bildiri, Kitap, Proje, Patent sayısı)

	-Fermente Süt Ürünleri I (STUZ104/5/Bahar/1) -Duyusal Analiz Teknikleri (GIDS114/3/Bahar/2) -Süt Yan Ürünleri (STUZ206/4/Bahar/2) -Araştırma Yöntem ve Teknikleri (OTPS006/3/Bahar/1) -İşyeri Eğitimi-II (STUS218/12/Bahar/2) -Beslenme İlkeleri [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı](GIDZ112/3/Bahar/1) -Genel Biyoloji [Bursa Teknik Üniversitesi, Psikoloji Bölümü] (PSİ0110/5/Bahar/1)			
Özge ARDIÇLI (Dr. Öğr. Üyesi)	-Kariyer Planlama (61-HRTZ115/1/Güz/1) -Laboratuvar Tekniği I (61-GIDZ107/4/Güz/1) -Özel Süt Ürünleri (61-STUS213/3/Güz/2) -Gıda Katkı Maddeleri (61-GESZ010/3/Güz/2) -İşyeri Eğitimi I (STUS215/12/Güz/2) -Gıda Katkı Maddeleri [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (20-GESS010/3/Güz/1) -Fermente Süt Ürünleri I (61-STUZ104/5/Bahar/1) -İş Sağlığı ve Güvenliği (61-OTPS001/3/Bahar/1) -Süt Ürünleri Analizleri (61-STUZ202/4/Bahar/2) -Özel Gıdalar Teknolojisi (61-GIDS234/3/Bahar/2) -İşyeri Eğitimi-II (STUS218/12/Bahar/2) -İş Sağlığı ve Güvenliği [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (20-GIDZ106/2/Bahar/1)	21,43	78,57	0
Cumhur BERBEROĞLU (Öğr. Gör.)	-Süt İşletmelerinde Temel İşlemler (STUZ105/2/Güz/1) -Süt ve Ürünleri Teknolojisi I [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ203/2 /Güz/2) -Gıda Endüstrisi Makineleri (GESS005/2/Güz/2) -İşyeri Eğitimi-I (STUS215/12/Güz/2) -Peynir Teknolojisi (GESZ001/4/Güz/2) -Tereyağ Teknolojisi (GESZ201/2/Güz/2) -Süt ve Ürünleri Teknolojisi I [Gemlik Asım Kocabıyık MYO, Gıda Teknolojisi] (GIDZ203/3/Güz/2) -Dondurma Teknolojisi (GESZ003/3/ Bahar/2) -İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri (GESZ006/3/Bahar/1) -Starter Kültür (GESS204/3/Bahar/1) -Yöresel Peynir Teknolojisi (STUZ224/3/Bahar/2) -İşyeri Eğitimi-II (STUS218/12/Bahar/2) -Süt ve Ürünleri Teknolojisi II [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ204/3/Bahar/2) -Süt ve Ürünleri Teknolojisi II [Gemlik Asım Kocabıyık MYO, Gıda Teknolojisi] (GIDZ204/3/Bahar/2) -İş Sağlığı ve Güvenliği [Gemlik Asım Kocabıyık MYO, Gıda Teknolojisi] (GIDZ106/2/Bahar/1)	100	0	0
Kader ÇETİN (Öğr. Gör. Dr.)	-Ambalajlama Teknolojisi [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GESS011/3/Güz /2) -Et ve Ürünleri Teknolojisi [Gemlik Asım Kocabıyık MYO, Gıda Teknolojisi] (GIDZ208/3/Güz/2) -Laboratuvar Tekniği I [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ107/4/Güz/1) -Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi I [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ205/3/Güz/2) -Tahıl Teknolojisi I [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ201/4/Güz/2) -İşyeri Eğitimi I [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS227/12/Güz/2) -Tahıl Teknolojisi II [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ202/3/Bahar/2) -İş Yeri Eğitimi II [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS228/12/Bahar/2) -Bitkisel Yağ Teknolojisi [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GTK210/3/Bahar/2) -Gıda Güvenliği ve Mevzuatı [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS248/3/Bahar/2) -Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat (GIDS236/3/Bahar/2) -Laboratuvar Tekniği II [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ110/4/Bahar/1) -Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi II [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ206/4/Bahar/2)	76,47	23,53	0

Tülay ELAL MUŞ (Doç. Dr.)	-Genel Kimya [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ105/3/Güz/1) -Gıda Kimyası [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ103/4/Güz/1) -Çiğ Süt Analizleri (STUZ107/4/Güz/1) -Kariyer Planlama [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (HRTZ115/1/Güz/1) -Gıda Analizleri [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS209/3/Güz/2) -İşyeri Eğitimi I [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS227/12/Güz/2) -Beslenme ve Ekoloji [BUÜ Diş Hekimliği Fakültesi] (VET2031/3/Güz/2) -Endüstriyel Mikrobiyoloji (GIDS112/3/Bahar/2) -Mesleki Deontoloji ve Gıda Etiği [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ212/2/Bahar/2) -Yöresel Ürünler Teknolojisi [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS242/3/Bahar/2) -Fonksiyonel Gıdalar [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS232/3/Bahar/2) -Endüstriyel Yemek Üretimi [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GESZ012/3/Bahar/1) -Duyusal Analiz Teknikleri [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS114/3/Bahar/1) -İş Yeri Eğitimi II (GIDS228/12/Bahar/2) -Probiyotikler ve Sindirim Sistemi [BUÜ Diş Hekimliği Fakültesi] (VET3046/3/Bahar/3)	41,67	58,33	0
Nihal KANAT (Öğr. Gör.)	-Gıda Güvenliği (GIDS215/3/Güz/2) -Genel Mikrobiyoloji [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GMD2201/4/Güz/1) -Gıdalarda Temel İşlemler I [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ101/4/Güz/1) -Hijyen ve Sanitasyon [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GESZ105/3/Güz/1) -Et ve Ürünleri Teknolojisi [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ207/3/Güz/2) -İşyeri Eğitimi I [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS227/12/Güz/2) -Araştırma Yöntem ve Teknikleri [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (OTPS006/3/Bahar/1) -Endüstriyel Mikrobiyoloji [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS112/3/Bahar/2) -Gıda Mikrobiyolojisi [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ104/3/Bahar/1) -Gıdalarda Temel İşlemler II [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ102/3/Bahar/1) -Temel Bilişim Teknolojileri [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDZ214/3/Bahar/1) -İş Yeri Eğitimi II [Karacabey MYO, Gıda Teknolojisi Programı] (GIDS228/12/Bahar/2)	92,31	7,69	0
Gözde KARABULUT (Öğr. Gör. Dr.)	-Genel Mikrobiyoloji [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (GMD2201/5/Güz/1) -Botanik [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (ORGZ105/3/Güz/1) -İş Sağlığı ve Güvenliği [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (ISL138/2/Güz/1) -Organik Tarımda Bitki Koruma [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (ORGZ207/4/Güz/2) -İş Yeri Eğitimi I [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (ORGS233/12/Güz/2) -Bitki Koruma [Karacabey MYO, Süt ve Besi Hayvancılığı Programı] (BTK2602/3/Güz/1) -İş Sağlığı ve Güvenliği [Karacabey MYO, Süt ve Besi Hayvancılığı Programı] (OTPS001/3/Güz/1) -Ekoloji [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (ORGZ102/3/Bahar/1) -Tarım ve Çevre Koruma [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (ORGS122/3/Bahar/1)	100	0	0

	-Bitki Fizyolojisi [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (ORGS228/3/Bahar/2) -Tıbbi ve Aromatik Bitkiler [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (ORGS234/3/Bahar/2) -İş Yeri Eğitimi II [Karacabey MYO, Organik Tarım Programı] (ORGZ105/12/Bahar/2) -Çevre Koruma (OTPS002/3/Bahar/2) -İş Sağlığı ve Güvenliği [Karacabey MYO, Bilgisayar Programcılığı Programı] (OSPZ034/3/Bahar/2)			
--	--	--	--	--

Not: Tabloyu doldururken satır ekleyebilirsiniz!

Ölçüt 6.4 için Kanıtlar:

- ✓ [2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu](#)
- ✓ [Tablo 6.2. Öğretim Kadrosu Yük Özeti](#)

Ölçüt 7. Altyapı

B.U.Ü. Karacabey MYO 1992 yılında kurulmuş ve 1995-1996 yılında eğitim ve öğretime başlamıştır. B.U.Ü. Karacabey MYO, SÜTAŞ tarafından 2007 yılında yaptırılan 196 öğrenci kapasiteli Sadık YILMAZ Öğrenci Yurdu ile birleşerek Sadık YILMAZ Yerleşkesine dönüştürülmüştür.

7.1.1. Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer araç-gereçlerin program eğitim amaçlarına ve program çıktılarını ulaştırmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olduğunu, niteliksel ve niceliksel verilere dayalı olarak gösteriniz. Burada, yalnızca programı yürüten bölümün kendi altyapısı değil, program öğrencileri için destek bölümlerinde kullanılan altyapısı da irdelenmelidir.

Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, **Ek I.3** içerisinde teçhizat bilgisi sunulan derslik ve laboratuvarlarda eğitim-öğretim faaliyetlerini gerçekleştirmektedir. Kullanılmakta olan her derslikte (D101, D201) öğretim elemanlarının kullanabileceği bilgisayarlar, hoparlörler ve projeksiyon cihazları ile teknolojik altyapı sağlanmaktadır. Dersliklerde yer alan bilgisayarlarda web altyapısı ve Windows Office programları öğretim elemanlarının kullanımına sunulmaktadır. Her bir derslik, teknolojik, görsel ve işitsel altyapısı ile mesleki eğitimin zenginleştirilmesine olanak sağlamaktadır. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının teori ağırlıklı dersleri ilgili dersliklerde gerçekleştirilmektedir.

Karacabey Meslek Yüksekokulu bünyesinde yer alan Gıda Analiz Laboratuvarı (GLABI) ve Gıda Üretim ve Duyusal Analiz Laboratuvarı (GLABII), ağırlıklı olarak Süt ve Ürünleri Programı ve Gıda Teknolojisi Programı öğrencilerinin eğitim-öğretimine yönelik olarak kullanılmaktadır.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı 2025-2026 yılı eğitim-öğretim ders planında yer alan Genel Mikrobiyoloji, Süt Mikrobiyolojisi, İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri, Laboratuvar Teknikleri-I, Çiğ Süt Analizleri, Süt Ürünleri Analizleri dersleri Gıda Analiz Laboratuvarında; Fermente Süt Ürünleri- I, Fermente Süt Ürünleri-II, Duyusal Analiz Teknikleri, Dondurma Teknolojisi, Tereyağ Teknolojisi, Peynir Teknolojisi, Yöresel Peynir Teknolojisi dersleri Gıda Üretim ve Duyusal Analiz Laboratuvarında ve Araştırma Yöntem ve Teknikleri dersi E-Ticaret Laboratuvarında gerçekleştirilmiştir.

MEDEK akreditasyon süreciyle birlikte 2026-2027 yılı eğitim-öğretim ders planında 3+1 eğitim modeline de geçilmesiyle birlikte değişiklikler meydana gelmiş ve aşağıda yeni plana göre derslerin program çıktılarının ve dersliklerinin eşleştirilmesi [Tablo 7.1](#)'de verilmiştir.

Tablo 7.1. Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Uygulamalı Dersleriyle Program Çıktılarının ve Uygulama Alanlarının Eşleştirilmesi

Uygulama Dersliği	Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
I. YARIYIL/GÜZ YARIYILI														
GLABI	Genel Mikrobiyoloji	✓						✓				✓		✓
GLABI	Laboratuvar Teknikleri	✓	✓	✓		✓		✓						
Bilgisayar Laboratuvarı	Süt Sektöründe Dijital Teknolojiler			✓	✓					✓				
II. YARIYIL/BAHAR YARIYILI														
GLABII	Fermente Süt Ürünleri	✓		✓		✓							✓	✓
GLABI	Süt Mikrobiyolojisi	✓				✓						✓		
III. YARIYIL/GÜZ YARIYILI														
GLABII	Peynir Teknolojisi	✓		✓		✓		✓				✓	✓	✓
GLABII	Tereyağ Teknolojisi	✓		✓		✓						✓	✓	✓
GLABII	Dondurma Teknolojisi	✓		✓		✓						✓	✓	✓
GLABI	Süt Ürünleri Analizleri	✓		✓	✓					✓		✓	✓	✓

III. YARIYILI/GÜZ YARIYILI-SEÇMELİ DERSLER													
GLABII	Duyusal Analiz Teknikleri	✓											✓
GLABII	Yöresel Peynir Teknolojisi	✓										✓	✓

Derslik ve laboratuvarların haricinde Bursa Uludağ Üniversitesi Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı tarafından bilgi erişim hizmetleri sunulmaktadır. Fiziki olarak Bursa Uludağ Üniversitesi Görükle Kampüsünde yer alan [Prof. Dr. Fuat Sezgin Kütüphanesinde](#), çevrimiçi olarak öğrencilere bilgi kaynaklarına erişim imkânı sağlanmaktadır. Ayrıca Karacabey Meslek Yüksekokulu içerisinde yer alan kütüphane ile öğrenciler, okul içerisinde kaynaklara erişim sağlayabilmekte ve kütüphanede ders çalışma imkânına sahip olabilmektedir.

Ölçüt 7.1.1. için Kanıtlar:

- ✓ [Tablo 7.1. Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Uygulamalı Dersleriyle Program Çıktılarının ve Uygulama Alanlarının Eşleştirilmesi](#)
- ✓ [Prof. Dr. Fuat Sezgin Kütüphanesi](#)

7.1.2. Önlisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar araç-gereçlerini Ek I.3'te veriniz ve bu araç-gereçlerin önlisans eğitiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, teori ağırlıklı derslerini dersliklerde gerçekleştirmektedir. İlgili dersliklerde öğretim elemanlarının kullanımına yönelik olarak bilgisayarlar, hoparlörler ve projeksiyon cihazları yer almaktadır. Ayrıca sunulmuş olan web altyapısı ile dersler, görsel ve işitsel materyaller ile desteklenmektedir.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı kapsamında kullanılan Gıda Analiz Laboratuvarı ve Gıda Üretim ve Duyusal Analiz Laboratuvarı MEDEK tarafından vurgulanan uygulamalı eğitim hedeflerini karşılamaktadır. Laboratuvarında, derslerde yer alan uygulamaların gerçekleştirilmesine uygun donanım ve araçlar bulunmakta, bu sayede öğrencilere mesleki ve uygulamalı eğitim imkânı sunulmaktadır. Gıda Analiz Laboratuvarı'nda, öğrencilerin kullanımına sunulan 5 adet ışık mikroskobu, 1 adet penetrometre, 1 adet santrifüj, 2 adet su banyosu, 2 adet refraktometre, 4 adet laboratuvar tipi ısıtıcı, 1 adet buzdolabı, 1 adet Gerber santrifüjü, 2 adet etüv, 2 adet inkübatör, 1 adet otoklav, 1 adet biyogüvenlik kabini, 1 adet pH metre, 1 adet mikrodalga fırın, 2 adet damıtma cihazı, 1 adet kül fırını, 1 adet hassas terazi, 1 adet çeker ocak, 1 adet saf su cihazı, 1 adet hızlı süt analiz cihazı, 1 adet hızlı antibiyotik analiz cihazı ile derslerin uygulama aşamaları gerçekleştirilmektedir.

Gıda Üretim ve Duyusal Analiz Laboratuvarı öğrencilerin kullanımına sunulan 1 adet buzdolabı, 1 adet ocaklı fırın, 1 adet otoklav bulunmakta ve derslerin uygulama aşamalarında bu ekipmanlar destek olmaktadır. Gıda Üretim ve Duyusal Analiz Laboratuvarı yenilenme sürecindedir. Pilot ölçekli pastörizasyon ünitesi, fermentasyon odası, tereyağı yoğurma makinası, peynir tankı programımız mezunu Çesi Süt Genel Müdürü Uzeyir ÇIRAK tarafından yüksekokulumuza bağışlanmıştır. Bu vesileyle Gıda Üretim ve Duyusal Analiz Laboratuvarı pilot ölçekli bir süt ürünleri işleme ve üretim tesisine dönüştürülmektedir.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı çıktılarına uygun olarak öğrenciler, süt ve ürünlerine uygulanan analizleri gerçekleştirebilirler ve süt ve ürünlerinin üretimlerini gerçekleştirerek üretim ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olabilirler. Ayrıca, ticari olarak satılan ürünlerin de laboratuvar ortamına getirilmesiyle ürünleri inceleme, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik olarak analiz etme ve duyusal değerlendirme yapma fırsatı bulurlar. Öğrenciler, süt ve çeşitli süt ürünlerinden alınan örneklerde birçok fizikokimyasal ve mikrobiyolojik analizi gerçekleştirebilmektedir.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı için kullanılan Bilgisayar Laboratuvarı ve E-Ticaret Laboratuvarında, öğrencilere Süt Sektöründe Dijital Teknolojileri dersinde araştırma yapabilecekleri uygun donanım ve yazılımlarla donatılmıştır. Bu laboratuvarında, öğrencilere mesleki ve uygulamalı eğitim fırsatları sunulmaktadır. Bilgisayar Laboratuvarı'nda bulunan 31 adet masaüstü bilgisayar, derslerin uygulama aşamalarını gerçekleştirmek için kullanılmaktadır. Ayrıca, laboratuvardaki bilgisayarlarda Microsoft Office gibi ofis yazılımları da yer almaktadır.

Derslik ve laboratuvarların yanı sıra Bursa Uludağ Üniversitesi tarafından oluşturulmuş olan [UKEY Sistemi](#) ile ders materyalleri öğrenciler ile paylaşılabilmekte, ödevler-projeler ve sınavlar gerçekleştirilebilmektedir.

Ölçüt 7.1.2. için Kanıtlar:

✓ [UKEY Sistemi](#)

7.2. Öğrencilerin ders dışı etkinlik yapmalarına olanak veren alan ve altyapıları kapsamında anlatınız.

Karacabey Meslek Yüksekokulu öğrencileri, [Karacabey MYO Kültür-Sanat, Bilim, Mesleki ve Spor Topluluğunu](#) kurarak, öğrencilerin ders dışındaki zamanlarını verimli bir şekilde değerlendirmelerini sağlamayı hedeflemiştir. Bu topluluk, öğrenciler tarafından yönetilmektedir ve danışmanlığını Gıda Teknolojisi programı öğretim üyesi Doç. Dr. Tülay ELAL MUŞ yürütmektedir. Topluluk, gezi, konser, sosyal sorumluluk etkinlikleri gibi çeşitli sosyal, [sportif](#) ve [kültürel](#) faaliyetler düzenlemektedir. Süt ve Ürünleri Teknolojisi programı mezunu Nida EMEK öğrenciliği sırasında 2024-2025 yılında topluluk başkanı olarak görev yapmıştır. 2025-2026 yılında ise topluluk başkan yardımcılığını Süt ve Ürünleri Teknolojisi programı öğrencisi Emrah Can ORAK, saymanlık görevini ise Süt ve Ürünleri Teknolojisi programı öğrencisi Ali GÜMÜŞ üstlenmiştir.

Karacabey Meslek Yüksekokulu, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencilerini de kapsayan, öğrencilerin ders dışındaki gelişimlerini desteklemek amacıyla, iş dünyasındaki uzmanlar tarafından yıl boyunca seminerler düzenlemektedir. İlgili faaliyetler (kongre, teknik gezi, kariyer günleri, peynir çalıştay vb.) Bölüm 1.5 içerisinde aktarılmaktadır. Ayrıca, öğrencilerimiz çeşitli kurumlar tarafından düzenlenen [Bursa İnsan Kaynakları ve İstihdam Buluşması](#), [Marmara Kariyer Fuarı](#), [Türk Dünyası Bilgi Yarışması](#), [spor müsabakaları](#) gibi etkinliklere katılmaları teşvik edilmekte ve etkinliklere katılımları gerçekleştirilmektedir.

Programımızda ayrıca [iftar yemeği](#), [dönem sonu kapanış etkinlikleri](#), bahar pikniği gibi çeşitli sosyal aktiviteler de gerçekleştirilmektedir.

Karacabey Meslek Yüksekokulu içerisinde yer alan çeşitli alanlar, öğrencilerin ders dışındaki saatlerde kullanımına sunulmaktadır. Karacabey MYO Kültür-Sanat, Bilim, Mesleki ve Spor Topluluğu odası, konferans salonu ve kütüphane öğrenciler tarafından ders dışında kullanılabilir. Öğrenciler, yeme-içme ile ilgili ihtiyaçlarını yemekhane, kantin ve otomat cihazları ile karşılayabilmektedir. Okul bahçesinde oluşturulmuş olan voleybol, basketbol alanları, sportif faaliyet gerçekleştirebilmektedir. Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü, her yarıyıl sunmuş olduğu araç desteği ile öğrencilerin işyerlerine teknik gezi gerçekleştirmesini sağlamaktadır.

Bursa Uludağ Üniversitesi Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığına bağlı Sadık Yılmaz Öğrenci Yurdu ile Karacabey Kredi ve Yurtlar Kurumu'nda kız ve erkek öğrencilere barınma imkânı sunulmaktadır.

Ölçüt 7.2. için Kanıtlar:

- ✓ [Karacabey MYO Kültür-Sanat, Bilim, Mesleki ve Spor Topluluğu](#)
- ✓ [Sportif](#) faaliyetler
- ✓ [Kültürel](#) faaliyetler
- ✓ [Bursa İnsan Kaynakları ve İstihdam Buluşması](#)
- ✓ [Marmara Kariyer Fuarı](#)
- ✓ [Türk Dünyası Bilgi Yarışması](#)
- ✓ [Spor müsabakaları](#)
- ✓ [İftar yemeği](#)
- ✓ [Dönem sonu kapanış etkinlikleri](#)

7.3. Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında alınmış olan güvenlik, ilk yardım ve İSG önlemlerini, program türünün gerektirdiği özel önlemleri de belirterek açıklayınız.

Program kapsamında kullanılan derslikler, uygulama alanları ve öğrenci laboratuvarlarında iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun bir çalışma ortamı sağlanmaktadır. Laboratuvarlarda öğrencilerin güvenliğini temin etmek amacıyla gerekli uyarı levhaları bulundurulmakta, acil çıkış yönlendirmeleri yapılmakta ve yangın söndürme ekipmanları erişilebilir noktalarda tutulmaktadır. Laboratuvarlarda panoda asılı olarak ‘Uyulması Gereken Kurallar ve Laboratuvar Kazalarında Alınması Gereken Tedbirler’ mevcut bulunmaktadır. Ayrıca ilk yardım malzemelerinin bulunduğu ilk yardım dolapları düzenli olarak kontrol edilmektedir.

Uygulamalı dersler öncesinde öğrencilere laboratuvar kullanım kuralları, olası riskler ve alınması gereken güvenlik tedbirleri hakkında [bilgilendirme](#) yapılmaktadır. Programın gerektirdiği durumlarda kişisel koruyucu donanımların (önlük, eldiven, gözlük vb.) kullanımı zorunlu tutulmaktadır. Elektrikli cihazların kullanımında yetkisiz müdahalelerin önlenmesine yönelik tedbirler alınmakta, cihazların periyodik bakım ve kontrolleri gerçekleştirilmektedir.

Bursa Uludağ Üniversitesi Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü ([MEYOK](#)) tarafından düzenlenen İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) Kurulu çalışmaları kapsamında, meslek yüksekokullarında yürütülen İSG faaliyetleri düzenli olarak değerlendirilmekte ve iyileştirme çalışmaları planlanmaktadır. Bu doğrultuda [27 Şubat 2026 tarihinde gerçekleştirilen İSG Kurulu Toplantısı](#)nda, 2025 yılı İSG faaliyetleri değerlendirilmiş, 2026 yılı planlamaları ile MEDEK akreditasyon hazırlıkları kapsamında yürütülen çalışmalar görüşülmüş ve İSG kültürünün güçlendirilmesine yönelik ortak kararlar alınmıştır. Bu çalışmalar sayesinde öğretim ortamlarında güvenlik bilincinin artırılması ve sürdürülebilir bir İSG kültürünün oluşturulması hedeflenmektedir.

Ölçüt 7.3. için Kanıtlar:

- ✓ [Laboratuvar güvenliği eğitimi](#)
- ✓ [MEYOKtan gelen yazı İSG kurul toplantısı](#)
- ✓ [27 Şubat 2026 tarihinde gerçekleştirilen İSG Kurulu Toplantısı](#)

7.4. Öğrencilere, alanı ile ilgili araçlar ve program çıktılarına yönelik eğitim-öğretim için sağlanan bilgiye erişim olanakları anlatınız.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi programının alana özgü program çıktıları:

“PÇ11- Süt ve süt ürünleri üretim sektöründe kullanılan hammadde ve malzemeleri tanımlayabilmek, hijyen ve sanitasyon konularını açıklayabilmek.

PÇ12-Sütün ve süt ürünlerinin kalitesini, üretim ve işleme teknolojilerini açıklayabilmek ve uygulayabilmek.

PÇ13- Süt ve ürünlerinin muhafazasını ve kalite kontrol süreçlerini bilmek ve uygulayabilmek.” olarak belirlenmiştir.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencilerine, program çıktılarının kazanılmasını destekleyecek şekilde bilgiye erişim ve uygulama olanakları sunulmaktadır. Program kapsamında yer alan laboratuvar altyapısı, kütüphane hizmetleri, bilgi işlem altyapısı ve teknik donanımlar öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirecek biçimde kullanılmaktadır.

Program bünyesinde bulunan uygulama laboratuvarlarında öğrenciler; [süt ve süt ürünleri üretiminde](#) kullanılan hammadde ve yardımcı malzemeleri tanıma, hijyen ve sanitasyon uygulamalarını gerçekleştirme imkânı bulmaktadır. Bu uygulamalar, özellikle PÇ11 kapsamında öğrencilerin sektörde kullanılan araç-gereç, ekipman ve üretim ortamlarını tanıyabilmelerine katkı sağlamaktadır. Laboratuvarlarda gerçekleştirilen uygulamalı dersler sayesinde öğrenciler [hijyen kuralları, sanitasyon uygulamaları](#) ve [gıda güvenliği](#) konularında deneyim kazanmaktadır.

Üretim ve analiz laboratuvarlarında gerçekleştirilen uygulamalar aracılığıyla öğrenciler; [süt ve süt ürünlerinin üretim aşamalarını](#) uygulamalı olarak öğrenmekte, üretim teknolojileri ve işleme süreçlerini deneyimlemektedir. [Fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerin](#) yapılabildiği laboratuvar altyapısı sayesinde öğrenciler kalite değerlendirme süreçlerini uygulayabilmekte ve yorumlayabilmektedir. Bu

olanaklar, özellikle PÇ12 kapsamında öğrencilerin süt ve süt ürünlerinin kalite özelliklerini, üretim ve işleme teknolojilerini açıklayabilme ve uygulayabilme yeterliliklerini desteklemektedir.

Program kapsamında kullanılan analiz cihazları, soğuk muhafaza ekipmanları ve kalite kontrol laboratuvarları aracılığıyla öğrenciler; süt ve süt ürünlerinin muhafaza koşulları, [raf ömrü](#), [kalite kontrol](#) ve gıda güvenliği süreçlerini uygulamalı olarak öğrenmektedir. Ticari ürünlerin laboratuvar ortamında incelenmesiyle öğrenciler farklı ürünlerin kalite kriterlerini değerlendirme ve analiz sonuçlarını yorumlama becerisi kazanmaktadır. Bu çalışmalar PÇ13 kapsamında öğrencilerin muhafaza ve kalite kontrol süreçlerini bilme ve uygulayabilme yeterliliklerine katkı sağlamaktadır.

Öğrencilerin bilgiye erişimlerini desteklemek amacıyla üniversite kütüphanesinde süt teknolojisi, gıda bilimi, mikrobiyoloji, kalite kontrol ve hijyen alanlarında basılı ve elektronik kaynaklar bulunmaktadır. Öğrenciler, elektronik veri tabanları, e-kitaplar, bilimsel dergiler ve tezlere çevrim içi erişim sağlayabilmektedir. Ayrıca üniversitenin bilgi işlem altyapısı kapsamında bilgisayar laboratuvarları, internet erişimi, uzaktan eğitim sistemi ve elektronik öğrenme platformları öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır. Bu altyapılar sayesinde öğrenciler ders materyallerine, bilimsel kaynaklara ve uygulama içeriklerine kolaylıkla erişebilmekte; araştırma, raporlama ve teknik bilgi edinme becerilerini geliştirebilmektedir.

Ölçüt 7.4. için Kanıtlar:

- ✓ PÇ11 kapsamında yapılan [süt ve süt ürünleri üretim](#) uygulamaları
- ✓ PÇ11 kapsamında gösterilen [hijyen kuralları](#), [sanitasyon uygulamaları](#)
- ✓ PÇ11 kapsamında gösterilen [gıda güvenliği](#) uygulamaları
- ✓ PÇ12 kapsamında gösterilen [süt ve süt ürünlerinin üretim aşamaları](#)
- ✓ PÇ12 kapsamında yapılan [fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler](#)
- ✓ PÇ13 kapsamında yapılan [raf ömrü](#), [kalite kontrol](#) uygulamaları

7.5. **Özel gereksinimli öğrenciler için sağlanan altyapı düzenlemelerini anlatınız.**¹⁴

Karacabey Meslek Yüksekokulunda özel gereksinimli öğrencilerin ve personelin yaşamını kolaylaştırmak amacıyla gerekli düzenlemeler bulunmaktadır. Meslek yüksekokulu girişinde uygun eğime sahip özel gereksinimli rampası ve tutunma barları mevcuttur. Ayrıca yüksekokulumuz zemin katında özel gereksinimli öğrenci olması halinde kullanılabilecek derslik bulunmakta ve özel gereksinimli bireylerin kullanabilmesi adına tuvalet bulunmaktadır. Buna ilave olarak özel gereksinimli bireylerin kullanımı için asansör ihtiyacı göz önünde bulundurularak talep oluşturulmuştur.

Programımızda özel gereksinimli öğrencimiz bulunmamasına rağmen, üniversitemizdeki çalışmalar kapsamında UDOS üzerinden bölümümüze gelen yazı ile ilgili olarak [Engelli Öğrenci Akademik Birim Temsilcisi](#) seçilmesi ile ilgili çalışmalar yapılmıştır. Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı tarafından paylaşılan [Engelli Hakları Ulusal Eylem Planı](#) hakkındaki anket doldurulmuştur.

Bursa Uludağ Üniversitesi bünyesinde bulunan [Engelli Öğrenci Birimi Koordinatörlüğü](#), öğrenim gören özel gereksinimli öğrencilerin öğrenim hayatlarını kolaylaştırabilmek için gerekli fiziki ve akademik ortamı hazırlamak ve eğitim-öğretim süreçlerine tam katılımlarını sağlamak amacıyla gerekli tedbirleri almak üzere kurulmuş olup bu amaçla faaliyetlerini sürdürmektedir. Bu sebeple 04.02.2025 tarihinde Engelli Öğrenci birimine okulumuz [Erişilebilirlik Durum Raporu Hakkında](#) çalışma yapılması için ilgili yazışmalar yapılmıştır.

[Özel gereksinimli personel](#) kapsamında 2025 yılında Engellilerin Devlet Memurluğuna Alınmaları Hakkında Yönetmelik'in 15. maddesi, ÖSYM tarafından yapılan EKPSS-2025/1 yerleştirme sonuçları ve 657 sayılı Kanunun ilgili hükümleri uyarınca yüksekokulumuzda boş bulunan 9. dereceli memur kadrosuna açıktan ve aday olarak Büşra Çiçek'in ataması yapılmıştır.

Ölçüt 7.5. için Kanıtlar:

- ✓ [Engelli Öğrenci Akademik Birim Temsilcisi](#)

¹⁴ Programa özel gereksinimli öğrenci alınmasını engelleyen herhangi bir karar veya mekanizma olmadığı durumlarda “öğrenci olmaması” sebebi ile ilgili gerekçe ifade edilerek altyapı hazırlıklarının yapılmaması eksiklik olarak değerlendirilecektir.

- ✓ [Engelli Hakları Ulusal Eylem Planı](#)
- ✓ [Engelli Öğrenci Birimi.](#)
- ✓ [Erişilebilirlik Durum Raporu Hakkında](#)
- ✓ [Özel gereksinimli personel](#)

7.6.1. Öğrencilerin kullanımına sunulan bilgisayar ve iletişim teknolojileri (BİT) altyapılarını anlatınız ve bunların eğitsel gereksinimlerini karşılama yeterliliğini irdeleyiniz.

Karacabey Meslek Yüksekokulu öğrencilerin ihtiyaçlarını karşılayacak bilgisayar ve enformatik altyapıya sahiptir. Meslek yüksekokulu bünyesinde bulunan bilgisayar laboratuvarları tüm öğrencilerin olduğu gibi Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencilerinin de kullanımına sunulmaktadır.

Öğrencilere, üniversiteye kaydoldukları anda Bursa Uludağ Üniversitesi Bilgi İşlem Daire Başkanlığı tarafından Gmail elektronik posta hesabı sağlanmaktadır. Öğrenciler, Gmail hesabı ile okul içerisinde bulunan Eduroam ağına bağlanabilmekte, mail hesapları ile iletişim kurabilmektedir. Öğrenciler, aynı hesap ile [UKEY](#) Sistemi, [UNİSİS](#) Otomasyon Sistemine bağlanarak eğitim-öğretime ilişkin pek çok bilgiye ve işleme erişebilmektedir. Gmail hesabının yanı sıra öğrencilere sunulan Office 365 hesabı oluşturma imkânı ile öğrencilerin Windows Office programlarını ücretsiz bir şekilde kullanabilmesi sağlanmaktadır. Öğrenciler, [Bilgi İşlem Daire Başkanlığı](#) tarafından satın alınmış olan yazılımlara erişim imkânı da bulmaktadır.

Karacabey Meslek Yüksekokulunda yer alan bilgisayar laboratuvarlarındaki bilgisayarlar, ders saatleri dışında öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır. Öğrenciler, kütüphanede bulunan bilgisayardan da istifade edebilmektedir.

Sunulan donanım ve yazılım imkânlarının yanı sıra öğrenciler, [Bursa Uludağ Üniversitesi](#) ve [Karacabey Meslek Yüksekokulu](#) ile ilgili tüm bilgilere ve duyurulara web siteleri üzerinden erişebilmektedir. Öğretim elemanları, öğrencilere UKEY Sistemi üzerinden mesaj gönderebilmektedir. Öğretim elemanları ve öğrenciler, Gmail yoluyla da iletişim kurabilmektedir.

Ölçüt 7.6.1. için Kanıtlar:

- ✓ [UKEY](#)
- ✓ [UNİSİS](#)
- ✓ [Bilgi İşlem Daire Başkanlığı](#)
- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi](#)
- ✓ [Karacabey Meslek Yüksekokulu](#)

7.6.2. Öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve iletişim teknolojileri (BİT) altyapılarını anlatınız ve bunların eğitsel gereksinimlerini karşılama yeterliliğini irdeleyiniz.

Karacabey Meslek Yüksekokulu öğretim elemanları, bilgisayar ve enformatik altyapıdan yararlanabilmektedir. Öğretim elemanlarının tamamına odalarında kullanmak üzere masaüstü bilgisayar tahsis edilmiştir. Ayrıca derslik ve laboratuvarlarda sunulan bilgisayar, hoparlör ve projeksiyon cihazları ile eğitim-öğretim gerçekleştirilmektedir. Bilgisayarlara yüklenmiş olan Microsoft Office programı ile yazılım altyapısı sağlanmaktadır.

Öğretim elemanları, tıpkı öğrenciler gibi Gmail hesabına sahiptir. İlgili hesap ile mail yoluyla iletişim sağlanabilmekte, Eduroam ağına bağlanılabilmekte, UKEY Sistemi ve UNİSİS Otomasyon Sistemine girilebilmektedir.

Öğretim elemanları sahip oldukları hesap ile Bursa Uludağ Üniversitesinin çeşitli sistemlerine ve otomasyonlarına girebilmektedir. Bunlar [Personel Bilgi Sistemi](#), [Akademik Bilgi Sistemi \(BUAKBİS\)](#), [UDOS Sistemi](#), [Akademik Veri Yönetim Sistemi \(AVESİS\)](#), [Proje Süreçleri Yönetim Sistemi \(BAPSİS\)](#), [Dış Kaynaklı Proje Süreçleri Yönetim Sistemidir \(DAPSİS\)](#).

Öğretim elemanları, [Bilgi İşlem Daire Başkanlığı](#) tarafından kullanımı sağlanan Microsoft Office, Windows, SPSS 28, Matlab 2021, Ansys, Teams, AutoCAD, Eset gibi pek çok yazılıma erişim sağlayabilmektedir.

Ölçüt 7.6.2. için Kanıtlar:

- ✓ [Personel Bilgi Sistemi](#)
- ✓ [Akademik Bilgi Sistemi \(BUAKBİS\)](#)
- ✓ [UDOS Sistemi](#)
- ✓ [Akademik Veri Yönetim Sistemi \(AVESİS\)](#)
- ✓ [Proje Süreçleri Yönetim Sistemi \(BAPSİS\)](#)
- ✓ [Dış Kaynaklı Proje Süreçleri Yönetim Sistemi \(DAPSİS\)](#)
- ✓ [Bilgi İşlem Daire Başkanlığı](#)

Ölçüt 8. Yönetim ve İdari Birimlerin Yapısı

- 8.1. Kurumun (Üniversitenin) misyonu ile uyumlu ve stratejik amaç ve hedeflerini gerçekleştirmeyi sağlayacak yönetim modeli ve organizasyonel yapılanması ile ilgili süreçleri açıklayınız.**

Bursa Uludağ Üniversitesi yönetim modeli ve idari yapısı, yükseköğretim kurumlarının tabi olduğu yasal mevzuat çerçevesinde oluşturulmuştur. [2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu](#), [2914 Sayılı Yükseköğretim Personel Kanunu](#), [657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu](#), [2809 Sayılı Yükseköğretim Kurumları Teşkilatı Kanunu](#) ile [124 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname](#) ile akademik ve idari yapılanma şekillenmiştir. Rektör ve Rektör Yardımcılarından oluşan Bursa Uludağ Üniversitesi Üst Yönetimi, Senato ve Yönetim Kurulu kararları ile üniversitenin faaliyetlerini yönlendirmektedir.

Eğitim-Öğretim faaliyetleri ile akademik faaliyetler; enstitüler, fakülteler, meslek yüksekokulları, Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (ULUUEZEM), Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (ULUSEM) aracılığıyla gerçekleştirilmektedir. Araştırma ve toplumsal katkı faaliyetleri, Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) koordinatörlüğünde; idari faaliyetler ise Genel Sekterlik ve bağlı birimler aracılığıyla yürütülmektedir.

Bursa Uludağ Üniversitesi; [vizyon ve misyonunu daha etkin gerçekleştirebilmek](#), akademik ve idari yapılanmanın politikalarına, [stratejik amaç ve hedeflere katkısını izleyebilmek](#) ve iyileştirebilmek amacıyla oluşturduğu yönetim modelini, süreçlere, uygulamalara, sistemlere ve yönetim mekanizmalarına dayandırmaktadır. İdari ve akademik bütün birimler; üniversite vizyonu ve misyonuna, politikalarına ve stratejik planına uygun olarak faaliyetlerini yürütmekte ve Kalite Koordinatörlüğü tarafından oluşturulmuş olan [Kalite Yönetim Sistemi](#) süreçlerine, görev tanımlarına ve dokümanlarına uygun olarak hareket etmektedir. Yönetim modelinin gerçekleştirilmesinde Kalite Yönetim Sisteminin yanı sıra [Personel Bilgi Sistemi](#), [Akademik Bilgi Sistemi \(BUAKBİS\)](#), [UDOS Sistemi](#), [Akademik Veri Yönetim Sistemi \(AVESİS\)](#), [Proje Süreçleri Yönetim Sistemi \(BAPSİS\)](#), [Dış Kaynaklı Proje Süreçleri Yönetim Sistemi \(DAPSİS\)](#) gibi otomasyon ve yazılımlardan faydalanılmaktadır.

Bursa Uludağ Üniversitesi, yönetim modelini kanunlara dayalı olarak uygulamaktadır. Yukarıda aktarılmış olan kanunlara bağlı olarak oluşturulan [Bursa Uludağ Üniversitesi Mevzuatı](#) ile (yönetmelikler, yönergeler, ilkeler, esas ve usuller, vd.) tüm akademik ve idari birimlerin işleyişi, kontrolü ve değerlendirmesi hukuki altyapıya dayanmaktadır. Ayrıca [Bursa Uludağ Üniversitesi Organizasyon Şeması](#) ile tüm akademik ve idari birimlerin yönetim modeli içindeki konumları belirlenmiştir. Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı tarafından oluşturulmuş olan [İç Kontrol Sistemi](#) otomasyonu ile yönetim modelinin işleyişi ve kontrolü gerçekleştirilmektedir.

Ölçüt 8.1. için Kanıtlar:

- ✓ [2547 Sayılı Yükseköğretim Kanun](#)
- ✓ [2914 Sayılı Yükseköğretim Personel Kanun](#)
- ✓ [657 Sayılı Devlet Memurları Kanun](#)
- ✓ [2809 Sayılı Yükseköğretim Kurumları Teşkilatı Kanunu](#)
- ✓ [124 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname](#)
- ✓ Bursa Uludağ Üniversitesi [vizyon ve misyonu](#)
- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi stratejik amaç ve hedefleri](#)
- ✓ [Kalite Yönetim Sistemi](#)
- ✓ [Personel Bilgi Sistemi](#)
- ✓ [Akademik Bilgi Sistemi \(BUAKBİS\)](#)
- ✓ [UDOS Sistemi](#)
- ✓ [Akademik Veri Yönetim Sistemi \(AVESİS\)](#)
- ✓ [Proje Süreçleri Yönetim Sistemi \(BAPSİS\)](#)
- ✓ [Dış Kaynaklı Proje Süreçleri Yönetim Sistemi \(DAPSİS\)](#)

- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Mevzuatı](#)
- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Organizasyon Şeması](#)
- ✓ [İç Kontrol Sistemi](#)

8.2. İnsan kaynaklarının etkin ve verimli kullanımını güvence altına alan tanımlı **prosedür** ve süreçler açıklayınız.

- ✓ Bursa Uludağ Üniversitesinde insan kaynaklarına ilişkin iş ve işlemler, [2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu](#), [657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu](#), [4857 Sayılı İş Kanunu](#) ve ilgili diğer mevzuat hükümleri kapsamında Personel Daire Başkanlığı ve İdari Mali İşler Daire Başkanlığı tarafından yürütülmektedir. Bursa Uludağ Üniversitesi, insan kaynakları yönetimine ilişkin hususların planlaması, personel istihdamı, çalışma şartları ve nitelikleri, yetiştirilmeleri, hak, ödev ve sorumlulukları, üst görevlere atanma, yer değiştirme, eğitim, performans değerlendirmesinin yürürlükteki ilgili mevzuat hükümlerine göre yürütülmesindeki usul ve esasların düzenlenmesi amacıyla [İnsan Kaynakları Yönergesini](#) oluşturmuştur.

Akademik ve idari personele yönelik planlamalar, birimlerin talepleri ve ihtiyaçları doğrultusunda Personel Daire Başkanlığı tarafından yürütülmektedir. Akademik personele ilişkin atama ve yükselmeler, [Bursa Uludağ Üniversitesi Öğretim Üyelğine Yükseltme ve Atama Kriterlerine](#) göre gerçekleştirilmektedir. İdari personele ilişkin yükselmeler, [Yükseköğretim Üst Kuruluşları ile Yükseköğretim Kurumları Personeli Görevde Yükselme ve Unvan Değişikliği Yönetmeliğine](#) göre gerçekleştirilmektedir.

Akademik ve idari personel memnuniyeti, her yıl Kasım ayı içerisinde yayınlanan ve birimlere [UDOS yazısı](#) ile bildirilen Akademik Personel Memnuniyet Anketi ve İdari Personel Memnuniyet Anketi ile ölçülmektedir. Memnuniyet anketi sonuçları, [kalite komisyonu](#) ve [senatoda](#) paylaşılmakta ve sonuçlara göre iyileştirme çalışmalarına karar verilmektedir.

Karacabey Meslek Yüksekokulu Yönetimi, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim elemanları dâhil tüm öğretim elemanlarını etkin ve verimli kullanabilmek adına teşvik etmektedir. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında yer alan öğretim elemanları, eğitim-öğretimin yanı sıra araştırma faaliyetlerinde bulunarak etkinliklerini ve verimliliklerini üst düzeyde tutmaktadır.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi Özge ARDIÇLI, araştırma faaliyetleri için 2023-2025 yılları arasında İsviçre Alerji ve Astım Enstitüsü (Swiss Institute of Allergy and Asthma Research; SIAF) Davos, İsviçre’de görevlendirilmiştir. Bu çalışmaları neticesinde 7 adet uluslararası hakemli dergilerde (SSCI-ESCI), 12 adet uluslararası kongrede bildirisi yayınlanmıştır. Ayrıca, Dr. Öğr. Üyesi Özge ARDIÇLI’nın EK I.2’de yer alan akademik yayınlarının yanı sıra Araştırmacı olarak görev aldığı BAP projesi de bulunmaktadır.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi Gamze DÜVEN “CA24132 - Accelerating Innovation and Development of European Microbial Foods (Mic2Food)” isimli COST aksiyonu çerçevesinde çalışma grubu üyesi olarak görev yapmaktadır ve bu kapsamda ilk yüz yüze çalışma grubu toplantısına katılmak üzere Wrocław, Polonya’da 18-21 Mart 2026 tarihleri arasında görevlendirilmiştir. Ayrıca, EK I.2’de yer alan akademik yayınlarının yanı sıra Araştırmacı olarak görev aldığı TÜBİTAK, Erasmus+ ve BAP projeleri bulunmaktadır.

Ölçüt 8.2. için Kanıtlar:

- ✓ [2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu](#)
- ✓ [657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu](#),
- ✓ [4857 Sayılı İş Kanunu](#)
- ✓ [İnsan Kaynakları Yönergesi](#)
- ✓ [Bursa Uludağ Üniversitesi Öğretim Üyelğine Yükseltme ve Atama Kriterleri](#)
- ✓ [Yükseköğretim Üst Kuruluşları ile Yükseköğretim Kurumları Personeli Görevde Yükselme ve Unvan Değişikliği Yönetmeliği](#)
- ✓ Memnuniyet anketi [UDOS yazısı](#)
- ✓ Bursa Uludağ Üniversitesi [kalite komisyonu](#)

8.3. Akademik ve idari personele yönelik tanımlı hizmet içi eğitim süreçleri açıklayınız.¹⁵

Bursa Uludağ Üniversitesi akademik ve idari personelinin ihtiyaç duyduğu hizmet öncesi ve hizmet içi eğitim programlarının düzenlenmesi ve uygulanması Rektörlük bünyesinde bulunan Personel Daire Başkanlığına bağlı Hizmet İçi Eğitim Birimi tarafından yapılmaktadır. Hizmet İçi Eğitim Birimi;

- ✓ Eğitim ihtiyaçlarının tespiti,
- ✓ Taleplerin değerlendirilerek yıllık eğitim planının onaya sunulmak üzere hazırlanması,
- ✓ Kesinleşen planda yer alan eğitimlerin organizasyon işlemleri,
- ✓ Eğitimden eğitim programlarının ve içeriklerinin alınması, onaylanması ve uygulamada yer almasının sağlanması,
- ✓ Eğitimlerin gerçekleştirilmesi ve sonucunda etkinliklerinin değerlendirilmesi,
- ✓ Eğitimlerin otomasyon ve kişilerin eğitim kartlarına işlenmesi,
- ✓ Eğitim sonuçlarının istatistiki değerlendirme işlemlerinin sonucunda gelecek eğitim programlarının organizasyonunda değerlendirilmek üzere performans göstergelerinin hazırlanması,
- ✓ Plansız eğitim taleplerinin değerlendirilmesi sonucu gerekli işlemlerin yapılmasına dair süreçleri yürütme görev ve sorumluluğuna sahiptir.

Hizmet İçi Eğitim Birimi tüm bu süreç ve faaliyetleri 657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu ve 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu gereği [Hizmet İçi Eğitim Prosedürüne](#) uygun olarak gerçekleştirmektedir. Bursa Uludağ Üniversitesinin akademik ve idari personele yönelik hizmet içi eğitim faaliyetleri, [Yıllık Eğitim Planı](#) olarak üniversite web sitesinde yayımlanmaktadır.

Personel Daire Başkanlığı tarafından her yıl yayımlanan [faaliyet raporunda](#) idari personele yönelik düzenlenen planlı hizmet içi eğitim programları listelenmektedir.

Bu eğitimlerin haricinde [İş Sağlığı ve Güvenliği Koordinatörlüğü](#), [Erasmus Koordinatörlüğü](#), Orhun Koordinatörlüğü gibi çeşitli birimler de akademik ve idari personele yönelik çeşitli eğitimler düzenlemektedir.

Bunlara ilave olarak, yüksekokulumuzda akademik ve idari personelin bilgi, beceri ve farkındalık düzeylerini geliştirmeye yönelik çeşitli eğitim ve bilgilendirme faaliyetleri gerçekleştirilmektedir. Bu kapsamda çalışanların sağlık bilincinin artırılması ve sağlıklı yaşam alışkanlıklarının desteklenmesi amacıyla “[Kişisel Hijyen, Ağız ve Diş Sağlığı ve Beslenme](#)” konulu seminer düzenlenmiştir. Seminerde kişisel hijyen uygulamaları, ağız ve diş sağlığının korunması ile sağlıklı beslenme ilkelerine ilişkin bilgilendirmeler yapılmıştır.

Çalışanların psikolojik iyi oluşlarını desteklemek ve stresle baş etme becerilerini geliştirmek amacıyla “[Psikolojik Dayanıklılık](#)” konulu eğitim gerçekleştirilmiştir. Eğitimde psikolojik dayanıklılık, stres yönetimi, etkili baş etme yöntemleri ve duygusal iyi oluş konuları ele alınmıştır.

Bunun yanı sıra kalite güvencesi ve program akreditasyonu süreçlerine yönelik farkındalığın artırılması amacıyla akademik ve idari personelin katılımıyla [MEDEK Akreditasyon Eğitimi](#) düzenlenmiştir. Eğitim kapsamında akreditasyon ölçütleri, öz değerlendirme süreçleri, kanıt yönetimi ve sürekli iyileştirme çalışmaları hakkında bilgilendirme yapılmıştır.

Söz konusu eğitim ve seminerlere ilişkin katılım kayıtları, duyurular, eğitim materyalleri ve görsel kanıtlar kurum tarafından muhafaza edilmektedir.

Ölçüt 8.3. için Kanıtlar:

¹⁵ Bu kısımda gerçekleştirilen hizmet içi eğitim faaliyetlerinin listelenmesi ve örnek kanıtlar sunulması beklenmektedir.

- ✓ [Hizmet İçi Eğitim Prosedürü](#)
- ✓ [Yıllık Eğitim Planı](#)
- ✓ Personel Daire Başkanlığı [faaliyet raporu](#)
- ✓ [İş Sağlığı ve Güvenliği Koordinatörlüğü](#)
- ✓ [Erasmus Koordinatörlüğü](#)
- ✓ [Kişisel Hijyen, Ağız ve Diş Sağlığı ve Beslenme konulu seminer](#)
- ✓ [Psikolojik Dayanıklılık eğitimi](#)
- ✓ [MEDEK Akreditasyon Eğitimi](#)

8.4. Programın kamuoyunu bilgilendirmeye yönelik süreçlerini açıklayınız ve bu süreçlerin işletildiğine dair kanıtları belgeleyiniz.

Bursa Uludağ Üniversitesinde hesap verilebilirlik ve şeffaflık politikasını ilkesel olarak benimsenmiştir ve web sitesinde yer alan [Politikalar](#) sayfası aracılığıyla kamuoyu ile paylaşılmaktadır. Bursa Uludağ Üniversitesi, politikası gereğince eğitim, araştırma ve sosyokültürel faaliyetlere ilişkin gerçekleşen tüm sonuçları [Faaliyet Raporları](#) web sitesinde yayımlayarak kamuoyunu bilgilendirmektedir. Karacabey Meslek Yüksekokulu da üniversitenin politikasına uygun olarak [yıllık faaliyet raporunu](#) web sitesi aracılığıyla kamuoyu ile paylaşmaktadır.

Bursa Uludağ Üniversitesi, öğrencilerin eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin tüm duyuruları web sitesi ana sayfasında yer alan [Öğrenci Duyuruları](#), tüm takvimi ise [Akademik Takvim](#) aracılığıyla ile kamuoyunu bilgilendirmektedir. Üniversitede eğitim-öğretim faaliyeti gerçekleştirilen tüm bölümlere/programlara ilişkin ayrıntılı bilgiler, [üniversite bilgi paketi](#) aracılığıyla kamuoyuna sunulmaktadır. Eğitim-öğretim faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi ile ilgili hükümlerin ve ilkelerin yer aldığı mevzuat, üniversite ana sayfasında yer alan [Uludağ Üniversitesi Yönetmelik ve Yönergeleri](#) sayfası ile kamuoyu ile paylaşılmaktadır.

Karacabey Meslek Yüksekokulu, eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin tüm duyuruları birim web sitesinde yer alan [Duyurular](#) sayfası ile kamuoyunu bilgilendirmektedir. Gerçekleştirilen faaliyetler, web sitesinde yer alan [Haberler](#) sayfası aracılığıyla kamuoyuna sunulmaktadır. Bunların yanı sıra Karacabey Meslek Yüksekokuluna ilişkin diğer tüm bilgiler web sitesinde yer almaktadır. Karacabey Meslek Yüksekokulu sosyal hesapları ([LinkedIn](#), [Facebook](#), [Instagram](#), [X](#) ve [TikTok](#)) aracılığıyla da tüm faaliyetler ve duyurular kamuoyu ile paylaşılmaktadır.

[Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı](#), MEDEK akreditasyon süreci sonrasında Karacabey Meslek Yüksekokulu web sitesi içerisinde oluşturulan [menü](#) altında Program Tanıtımını, Misyonunu ve Vizyonunu, Program Eğitim Amaçlarını ve Program Çıktılarını kamuoyu ile paylaşmaktadır. Ayrıca [program Instagram hesabı](#) ve [Mezun Takip Sistemi](#) aracılığıyla da gerekli duyurular yapılmaktadır.

Ölçüt 8.4. için Kanıtlar:

- ✓ Bursa Uludağ Üniversitesi [Politikaları](#)
- ✓ Bursa Uludağ Üniversitesi [Faaliyet Raporları](#)
- ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulu [yıllık faaliyet raporu](#)
- ✓ Bursa Uludağ Üniversitesi [Öğrenci Duyuruları](#)
- ✓ Bursa Uludağ Üniversitesi [Akademik Takvimi](#)
- ✓ Bursa Uludağ Üniversitesi [bilgi paketi](#)
- ✓ Bursa [Uludağ Üniversitesi Yönetmelik ve Yönergeleri](#)
- ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulu [Duyuruları](#)
- ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulu [Haberleri](#)
- ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulu [LinkedIn](#) hesabı
- ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulu [Facebook](#) hesabı
- ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulu [Instagram](#) hesabı
- ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulu [X](#) hesabı
- ✓ Karacabey Meslek Yüksekokulu [TikTok](#) hesabı
- ✓ [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı](#) Tanıtım sayfası
- ✓ [Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı MEDEK](#) menüsü
- ✓ Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı [Instagram hesabı](#)
- ✓ [Mezun Takip Sistemi](#)

Ölçüt 9. Programa Özgü Ölçütler

9.1. Program **öğretim** planı, dersler ve ölçme-değerlendirme yöntemleri aracılığıyla programa özgü ölçütlerin nasıl sağlandığını açıklayınız.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programından mezun olan bir öğrencinin; süt ve süt ürünlerinin üretim, işleme, depolama ve kalite kontrol süreçlerinde teknik bilgiye sahip, gıda güvenliği ve hijyen kurallarına titizlikle uyan, analitik düşünebilen, sorumluluk sahibi, dikkatli, ekip çalışmasına yatkın ve teknolojik gelişmeleri takip eden bir birey olması beklenmektedir. MEDEK tarafından oluşturulmuş olan Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programına Özgü Çıktılar ve Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı çıktıları [Tablo 9.1](#)'de aktarılmaktadır.

Tablo 9.1. MEDEK Programa Özgü Çıktılar ve KMYO Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı (SÜT) Eşleştirmesi

MEDEK		KMYO-SÜT	
1	Süt ve süt ürünleri üretim sektöründe kullanılan hammadde ve malzemeleri tanımlar, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.	PÇ11	Süt ve süt ürünleri üretim sektöründe kullanılan hammadde ve malzemeleri tanımlayabilmek, hijyen ve sanitasyon konularını açıklayabilmek.
2	Sütün ve süt ürünlerinin kalitesini, üretim ve işleme teknolojilerini açıklar ve uygular	PÇ12	Sütün ve süt ürünlerinin kalitesini, üretim ve işleme teknolojilerini açıklayabilmek ve uygulayabilmek.
3	Süt ve ürünlerinin muhafazasını ve kalite kontrol süreçlerini bilir ve uygular	PÇ13	Süt ve ürünlerinin muhafazasını ve kalite kontrol süreçlerini bilmek ve uygulayabilmek.

MEDEK tarafından oluşturulan Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programına özgü çıktılar ile Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi programı tarafından oluşturulmuş olan program çıktıları örtüşmektedir.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, 2026-2027 eğitim-öğretim yılından itibaren başlamak üzere uygulayacağı ders planıyla birlikte MEDEK ile uyumlu programa özgü program çıktılarını [Tablo 9.2](#)'de yer almakta olan zorunlu dersler aracılığıyla tüm öğrencilerine kazandırmayı amaçlamaktadır.

Tablo 9.2. Programa Özgü Çıktılar ve Ders Eşleştirmesi

Ders Kodu	Ders Adı	PÇ11	PÇ12	PÇ13
I. Yarıyıl/Güz Yarıyılı				
	Genel Mikrobiyoloji	✓		✓
	Hijyen ve Sanitasyon	✓		
	Süt Kimyası	✓		
	Süt İşletmelerinde Temel İşlemler	✓	✓	
II. Yarıyıl/Bahar Yarıyılı				
	İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri		✓	✓
	Beslenme İlkeleri	✓		✓
	Fermente Süt Ürünleri		✓	✓
	Süt Mikrobiyolojisi	✓		
	Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetimi			✓
III. Yarıyıl/Güz Yarıyılı				
	Peynir Teknolojisi	✓	✓	✓
	Tereyağ Teknolojisi	✓	✓	✓
	Dondurma Teknolojisi	✓	✓	✓

	Süt Ürünleri Analizleri	✓	✓	✓
	Süt Yan Ürünleri ve Çevre Yönetimi	✓	✓	✓
IV. Yarıyıl/Bahar Yarıyılı				
	İşletmede Mesleki Eğitim	✓	✓	✓
	Staj	✓	✓	✓

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında yer alan tüm program çıktıları, her ders için ayrı ayrı oluşturulmakta olan öğrenim kazanımlarına dayanmaktadır. MEDEK akreditasyon süreciyle birlikte Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim elemanları tarafından [Program Çıktıları-Öğrenim Kazanımları Ağırlıklandırma Sistemi](#) oluşturulmuştur. Program çıktıları-öğrenim kazanımları ağırlıklandırma sistemi, Bursa Uludağ Üniversitesi [Bologna bilgi paketi & ders içeriklerinde](#) yer alan program yeterlilikleri (program çıktıları) ile ders öğrenim kazanımları ilişkisi tablosunu esas almaktadır. Sistemin temel varsayımı, her bir dersin öğretim elemanının derse ilişkin Öğrenim Kazanımlarının katkı düzeylerini [Tablo 3.5](#)'te yer alan Ders Planı-Program Çıktıları Eşleştirmesine uygun olarak puanlandırmasına dayanmaktadır.

2025-2026 yılı Eğitim-Öğretim Yılı final ve bütünleme sınavlarının tamamlanmamış olması ve 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Ders Planında gerçekleştirilen değişiklikler nedeniyle yeni eklenen derslerin Program Yeterlilikleri (Program Çıktıları) ile Öğrenim Kazanımları ilişki tabloları ÖDR'nin sisteme yüklenme tarihi itibarıyla tamamlanamamıştır. İlgili tabloların MEDEK Saha Değerlendirmesi esnasında tamamlanmış olması ve [Program Çıktıları-Öğrenim Kazanımları Ağırlıklandırma Sisteminin](#) tam halinin sunulması amaçlanmaktadır.

Yukarıda sunulmuş olan bağlantı linkinde yer alan Program Yeterlilikleri (Program Çıktıları) ile Öğrenim Kazanımları İlişki Tablolarında her bir zorunlu derste formülizasyon ile 0-5 arasında yer alan rassal sayılar atanmıştır. Rassal sayılar vasıtasıyla her bir zorunlu dersin Öğrenim Kazanımları ve Program Çıktıları açısından yüzdelendirmesi yapılmıştır. Her bir zorunlu dersin içerisinde yer alan 13 farklı Program Çıktısı yüzdesi, ilgili zorunlu dersin AKTS'sinin toplam zorunlu ders AKTS'si içerisindeki yüzdesi ile çarpılmıştır. Elde edilen yüzde oranı, her bir zorunlu dersin içerisindeki 13 farklı Program Çıktısı yüzdesinin zorunlu derslerin toplamı içerisindeki yüzdesini vermektedir. Bütün zorunlu derslerden gelen ve yüzdelendirilmiş olan 13 farklı Program Çıktısına ilişkin yüzdelikler toplanarak her bir program çıktısının zorunlu dersler içerisindeki yüzde oranını sunmaktadır. Elde edilen sonuçlar harf notlarının yüzdelik oranları ile çarpılarak öğrencinin her bir program çıktısını tamamlama yüzdesini sağlamaktadır.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, kurmuş olduğu [Program Çıktıları-Öğrenim Kazanımları Ağırlıklandırma Sistemi](#) ile MEDEK Program Çıktıları dâhil tüm Program Çıktılarının öğrencilere hangi düzeyde kazandırıldığını tespit etmeyi amaçlamaktadır. Sistemin temelini oluşturulan Öğrenim Kazanımlarının ise Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğretim elemanları tarafından gerçekleştirilecek ödev, sınav, proje vb. her bir çalışmanın tüm unsurları ile ilişkilendirilerek öğrencilere kazandırılması amaçlanmaktadır.

Programa özgü çıktılar, MEDEK akreditasyon süreci ve 3+1 eğitim modeline geçilmesiyle yeni oluşturulan 2026-2027 yılı öğretim planında yer alan Genel Mikrobiyoloji, Hijyen ve Sanitasyon, Süt Kimyası, Süt İşletmelerinde Temel İşlemler, İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri, Beslenme İlkeleri, Fermente Süt Ürünleri, Süt Mikrobiyolojisi, Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri, Peynir Teknolojisi, Tereyağı Teknolojisi, Dondurma Teknolojisi, Süt Ürünleri Analizleri, Süt Yan Ürünleri, İşletmede Mesleki Eğitim ve Staj dersleri aracılığıyla kazandırılması hedeflenmektedir. Derslerin içerikleri, öğretim yöntemleri ve ölçme-değerlendirme süreçleri ders bilgi paketlerinde tanımlanmıştır. Bununla birlikte programın sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında ders bilgi paketleri de gözden geçirilecek olup, ders öğrenme kazanımları, ders içerikleri ve ölçme-değerlendirme yöntemlerinin program çıktılarına daha etkin destekleyecek ve ölçebilecek şekilde yeniden yapılandırılması planlanmaktadır. Bu kapsamda her ders için öğretim yöntemleri ile ölçme-değerlendirme araçlarının program çıktılarına katkısı yeniden değerlendirilecek ve gerekli güncellemeler yapılacaktır.

Derslerde öğrencilerin alanla ilgili temel bilgi ve kavramları edinmeleri amacıyla anlatım, soru-cevap, tartışma, [vaka analizleri](#) ve laboratuvar uygulamaları gibi öğretim yöntemleri kullanılmaktadır. Bunun haricinde Süt İşletmelerinde Temel İşlemler, İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri, Fermente Süt Ürünleri, Peynir Teknolojisi, Tereyağı Teknolojisi, Dondurma Teknolojisi, Süt Ürünleri Analizleri ve Süt Yan Ürünleri derslerinde ise teorik eğitimin yanı sıra laboratuvar uygulamaları, uygulamalı gösterimler, ürün

üretim çalışmaları ve teknik geziler gerçekleştirilerek öğrencilerin mesleki becerileri geliştirilmektedir. Ayrıntılı bilgiler Ölçüt 1.5’te verilmiştir.

İşletmede Mesleki Eğitim ve Staj derslerinde öğrenciler gerçek üretim ortamlarında görev alarak mesleki uygulama becerilerini geliştirmekte, iş süreçlerini yerinde gözlemleme ve uygulama fırsatı elde etmektedir.

Derslerde program çıktılarına ulaşma düzeyi; ara sınav, dönem sonu sınavı, kısa sınav, ödev, proje, laboratuvar performansı, uygulama raporları, sunumlar, staj dosyaları ve işletmede mesleki eğitim değerlendirmeleri gibi çeşitli ölçme ve değerlendirme yöntemleri kullanılarak belirlenmektedir. Böylece öğrencilerin bilgi, beceri ve yetkinlik düzeyleri çok yönlü olarak değerlendirilmekte ve programa özgü ölçütlerin karşılanma düzeyi izlenmektedir.

Ölçüt 9.1. için Kanıtlar:

- ✓ [Tablo 9.1. MEDEK Programa Özgü Çıktılar ve KMYO Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı \(SÜT\) Eşleştirmesi](#)
- ✓ [Tablo 9.2. Programa Özgü Çıktılar ve Ders Eşleştirmesi](#)
- ✓ [Program Çıktıları-Öğrenim Kazanımları Ağırlıklandırma Sistemi](#)
- ✓ [Bologna bilgi paketi & ders içerikleri](#)
- ✓ [Tablo 3.5](#)
- ✓ [Vaka analizleri örneği](#)

EK I – PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER

I.1 Ders Bilgi Paketi¹⁶

Ders bilgi paketini burada veriniz. Ders bilgi paketi için kullanılacak format her ders için aynı olmalı, verilen bilgi ders başına iki sayfayı geçmemeli ve aşağıdaki hususları içermelidir:

Bursa Uludağ Üniversitesi, tüm ön lisans programlarına ilişkin bilgileri, ders planlarını ve ders içeriklerini [Bologna Bilgi Paketi ve Ders Kataloğu](#) web sitesinde kamuoyu ile paylaşmaktadır. Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında yer alan Beslenme İlkeleri İçeriği örnek olarak aşağıda verilmiştir.

DERS BİLGİ PAKETİ

1	Dersin Adı:	Beslenme İlkeleri	
2	Dersin Kodu:	STUS110	
3	Dersin Türü:	Zorunlu	
4	Dersin Seviyesi:	Önlisans	
5	Dersin Verildiği Yıl:	1	
6	Dersin Verildiği Yarıyıl:	2	
7	Dersin AKTS Kredisi:	3	
8	Teorik Ders Saati (Saat/Hafta):	2	
9	Uygulama Ders Saati (Saat/Hafta):	0	
10	Laboratuvar Ders Saati (Saat/Hafta):	0	
11	Dersin Önkoşulu:	Yok	
12	Ders için Önerilen Diğer Hususlar:	Yok	
13	Dersin Dili:	Türkçe	
14	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze	
15	Dersin Koordinatörü:	Dr. Öğr. Üyesi Gamze DÜVEN	
16	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek yüksekokullarının görevlendirdiği öğretim elemanları	
17	Ders Koordinatörünün İletişim Bilgileri:	Dr. Öğr. Üyesi Gamze DÜVEN, gamzeduven@uludag.edu.tr Karacabey Meslek Yüksekokulu, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı	
18	Dersin Web Adresi:		
19	Dersin Amacı:	Türk Gıda Kodeksi ve ürün tebliğlerine uygun olarak üretilen tüm gıdaların üretimini kontrol etme yeterliliklerini kazandırmak.	
20	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Yeterli ve dengeli beslenmenin insan hayatındaki önemi. Tüm gıdaların üretiminde besin öğelerinin korunmasını sağlayan doğru üretim yöntemlerinin belirlenmesi. Beslenmenin bilinmesi ayrıca ürün üzerinde doğru etiket bilgilerinin oluşturulmasını sağlar.	
21	Ders Öğrenim Kazanımları:	1	Beslenmenin önemini ve anlamını kavrayabilme ;
		2	Gıda bileşenlerini öğrenerek Gıda Teknolojisine uygulayabilme ;
		3	Gıda fonksiyonlarını öğrenerek Gıda Teknolojisine uygulayabilme ;
		4	Besin gruplarını ve hazırlama, saklama yöntemlerini öğrenerek, gıda teknolojisine uygulayabilme;
		5	Metabolizmayı, bazal metabolizmayı ve beslenme açısından enerjiyi öğrenerek beslenme ile aralarındaki ilişkiyi kurabilme;
		6	Aşırı ve yetersiz beslenme durumlarını öğrenerek, günlük hayatta kendisi ve içinde bulunduğu toplumun, beslenme alışkanlıklarına olumlu yönde katkıda bulunmasını sağlayabilme ;

¹⁶ Bu bölümde eğitim bilgi sistemi altyapısı olan yükseköğretim kurumlarının ilgili web sayfasının adresini ve bir örnek görüntü paylaşılması yeterlidir.

[illegible][illegible]

ÖK2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0
ÖK3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK4	5	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK6	5	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK7	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK8	5	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK9	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0
ÖK10	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Katkı Düzeyi:		1: Çok Düşük				2: Düşük				3: Orta		4: Yüksek	

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	hulyailik@uludag.edu.tr

1.2 Öğretim Elemanların Özgeçmişleri

Programı yürüten bölümdeki tüm öğretim üyelerinin, öğretim görevlilerinin ve ek görevli öğretim elemanlarının özgeçmişlerini veriniz. Özgeçmişler YÖKSİS’de yer alan ÜAK Resimli formatında olmalı ve en az aşağıdaki hususları içermelidir:

- ✓ Adı, soyadı ve unvanı
- ✓ Aldığı dereceler (alan, kurum ve tarih bilgisi ile)
- ✓ Kurumdaki hizmet süresi, ilk atama tarihi ve terfi, unvan ve tarihleri
- ✓ Diğer iş deneyimi (eğitim, sanayi, vb.)
- ✓ Danışmanlıkları, patentleri, vb.
- ✓ Son üç yıldaki belli başlı yayınları
- ✓ Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar
- ✓ Aldığı ödüller
- ✓ Son üç yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler
- ✓ Son üç yıldaki mesleki gelişim etkinlikleri

Süt ve Ürünleri Teknolojisi programında eğitim-öğretim faaliyetlerine katılan tüm öğretim üyelerinin, öğretim görevlilerinin ve ek görevli öğretim elemanlarının özgeçmişleri aşağıda verilmiştir:

ADI SOYADI VE UNVANI: Dr. Öğr. Üyesi Gamze DÜVEN

ALINAN DERECELER:

Derece	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Doktora	Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı	Bursa Uludağ Üniversitesi	18.09.2024
Yüksek Lisans	Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı	Ege Üniversitesi	08.08.2017
Lisans	Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	Ege Üniversitesi	02.07.2014
Lisans	Mühendislik Fakültesi, Biyomühendislik Bölümü (Çift Anadal)	Ege Üniversitesi	17.09.2014
Önlisans	Açıköğretim Fakültesi, Sosyal Medya Yöneticiliği	Anadolu Üniversitesi	18.08.2025

KURUMDAKİ HİZMET SÜRESİ, İLK ATAMA TARİHİ VE TERFİ UNVAN VE TARİHLERİ:

Görev Unvanı	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Dr. Öğr. Üyesi	Gıda İşleme Bölümü/Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı	Bursa Uludağ Üniversitesi, Karacabey Meslek Yüksekokulu	24.11.2025- devam ediyor
Öğr. Gör. Dr.	Gıda İşleme Bölümü/Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı	Bursa Uludağ Üniversitesi, Karacabey Meslek Yüksekokulu	18.09.2024- 24.11.2025
Öğr. Gör.	Gıda İşleme Bölümü/Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı	Bursa Uludağ Üniversitesi, Karacabey Meslek Yüksekokulu	26.08.2019- 23.11.2025
Araş. Gör.	Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü	08.05.2017- 23.08.2019

DANIŞMANLIKLAR, PATENTLER: -

YAYINLAR (Son üç yıldaki yayınlar):

Dergilerde yayınlanan bildiriler:

- I. Harsa, H. S., GONZALEZ DOMENECH, C., Prvulovic, M., Agirbasli, Z., Bagherzadehsurbagh, E., Simeunović, V., Naziri, E., Adesemoye, E., Yiğit Çınar, A., Mukherjee, A., Laranjo, M., Vidovic, B., Alves, E., Vukojevic, A. Özmen Toğay S., **Düven, G.**, ... & Pračer, S. (2025). The effects of *Lactobacillus* and/or *Bifidobacterium* in fermented foods on cognitive health: a systematic review. *Frontiers in nutrition*, 12, 1682419.
- II. Cakmak, H., **Düven, G.**, Subasi, B. G., Buyukkestelli, H. I., Bravo-Núñez, Á., Ozyurt, V. H., ... & Simsek, S. (2025). Plant-based fermented foods: General concepts, improvement of the quality, metabolites, and health-related functions. *Food Bioscience*, 106960.
- III. Koc, F., Sabuncu, M., Yavuz, G. G., **Düven, G.**, Abdo, R. M. K., Bağcı, U., Özmen Toğay, S., Ross, P. R., Stanton, C. (2025). Exploring tarhana's prebiotic potential using different flours in an *in vitro* fermentation model. *Food & Function*.
- IV. Sokmen, O., **Düven, G.**, Ay, M., & Toğay, S. Ö. (2024). Food Safety and Functional Characterization of Enterococci Strains Isolated from Sourdough Collected from Bursa Region. *Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 38(2), 341-355.

ÜYESİ OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR:

- ✓ 2025-devam ediyor: AB COST Aksiyonu CA24132 – Avrupa Mikrobiyal Gıdalarının İnovasyon ve Gelişiminin Hızlandırılması (Mic2Food) Çalışma Grubu 1 Üyesi
- ✓ 2025- devam ediyor: AB COST Aksiyonu CA24132 – Avrupa Mikrobiyal Gıdalarının İnovasyon ve Gelişiminin Hızlandırılması (Mic2Food) Çalışma Grubu 3 Üyesi
- ✓ 2025- devam ediyor: AB COST Aksiyonu CA24132 – Avrupa Mikrobiyal Gıdalarının İnovasyon ve Gelişiminin Hızlandırılması (Mic2Food) Çalışma Grubu 6 Üyesi
- ✓ 2023-2025: TMMOB Bursa Şubesi Yönetim Kurulu Üyesi
- ✓ 2021-2025: AB COST Aksiyonu CA20128 – Fermente Gıdalarda İnovasyonun Teşvik Edilmesi (PIMENTO) Çalışma Grubu 3 Üyesi
- ✓ 2019- devam ediyor: Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Üyesi
- ✓ 2018-2020: TMMOB İzmir Şubesi Yönetim Kurulu Üyesi
- ✓ 2017- devam ediyor: TMMOB Üyesi

ÖDÜLLER:

- Poster Bildiri Üçüncülüğü- (2026). 5. Uluslararası Gıda Kimyası Kongresi

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Son üç yıldaki hizmetler):

İdari/Kurumsal Görevler:

- ✓ BUÜ Karacabey MYO, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Başkanı: 19.06.2020-devam ediyor.
- ✓ BUÜ Karacabey MYO Erasmus Koordinatörü, 2025-devam ediyor.
- ✓ BUÜ Karacabey MYO, Orhun Koordinatörü, 2025- devam ediyor.
- ✓ BUÜ Karacabey MYO Laboratuvarlar Sorumlusu, 2022-devam ediyor.

Mesleki Hizmet:

- ✓ 2023-2025: TMMOB Bursa Şubesi Yönetim Kurulu Üyesi
- ✓ 14.08.2025: İ. Uğur Toprak ile Mevzu Gıda Program Konuğu: Mutfakta Güvenli Sofralar
- ✓ 13 05.2025: 8. Ulusal ve Uluslararası Süt ve Süt Hayvancılığı Öğrenci Kongresi- Düzenleme Kurulu Başkanı

Projeler:

- ✓ **Başlık:** Farklı Ekşi Hamur Başlatıcıları ile Siyah ve Mor Patates Unları Kullanılarak Üretilen Tarhananın Fonksiyonel Özelliklerinin Karakterizasyonu (2023-devam ediyor)
Destekleyen Kurum: Bursa Uludağ Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu
Görev: Araştırmacı
İş Birliği Yapılan Kurumlar: TEAGASC, APC Microbiome Ireland ve University College Cork

- ✓ **Başlık:** Farklı Hammaddeler Kullanılarak Üretilen Bozada Potansiyel GABA (Gamma Aminobütirik Asit) Üreten Psikobiyotik Suşların Araştırılması (2024-devam ediyor)
Destekleyen Kurum: TÜBİTAK – AB COST Projesi
Görev: Araştırmacı
İş Birliği Yapılan Kurum: Ömür Boza (Sanayi Ortağı)
COST Aksiyonu: CA20128 PIMENTO (Fermente Gıdalarda İnovasyonun Teşvik Edilmesi)
Çalışma Grubu 3 Üyeliği
- ✓ **Başlık:** Süt Sektörü için Mesleki Mükemmeliyet Merkezi (CoVE) Kurulması, AEDIL Dairy CoVE Erasmus+ KA2 Projesi (2022-devam ediyor)
Destekleyen Kurum: Avrupa Komisyonu
Görev: Araştırmacı
Türkiye'deki İş Birlikleri: SÜTAŞ (Süt Endüstrisi Ortağı), SETBİR (Süt Sektörü Sivil Toplum Kuruluşu Ortağı), BUSİAD (Sivil Toplum Kuruluşu Ortağı)
Proje Ortakları: Danimarka, Hollanda, Polonya, Sırbistan, Romanya, Almanya, Fransa, İrlanda ve Türkiye
Web Sitesi: AEDIL Dairy CoVE
- ✓ **Başlık:** Farklı Hammaddeler ve Mikrobiyotasındaki Laktik Asit Bakterisi İzolatları Kullanılarak Üretilen Tarhananın Fonksiyonel Özelliklerinin Gıda Endüstrisi ve İnsan Sağlığı Açısından Araştırılması (2022-2025)
Destekleyen Kurum: Bursa Uludağ Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu
Görev: Araştırmacı
İş Birliği Yapılan Kurumlar: TEAGASC, APC Microbiome Ireland ve University College Cork

MESLEKİ GELİŞİM ETKİNLİKLERİ (Son üç yıldaki etkinlikler):

Kongre Bildirileri:

- I. Düven Gamze, Bulurman Burçin, Bağcı Ufuk, Yiğit Çınar Aycan, Özmen Toğay Sine (2026). Production of a Boza-Like Functional Fermented Beverage Using GABA-Producing Lactic Acid Bacteria and Yeast Strains. 5. Uluslararası Gıda Kimyası Kongresi (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 10266919)
- II. Aydın, Ş. Ö., **Düven G.**, Şahan, Y., Vitamin Stability Under Cold Plasma Treatment: Opportunities and Challenges. 12th International Symposium Euro-Aliment 2025 - Food Sustainability Challenges and Solutions. Galati, Romania, 23-24 October 2025 (**Sözlü Sunum**).
- III. **Düven G.**, Özmen Toğay S. The Future of Fermentation: Tech-Driven Strategies to Boost GABA In Cereal-Based Fermented Foods. 12th International Symposium Euro-Aliment 2025 - Food Sustainability Challenges and Solutions. Galati, Romania, 23-24 October 2025 (**Sözlü Sunum**).
- IV. **Düven G.**, Bağcı U., Yavuz G., Sabuncu M., Mohamed Khalil Abdo R., Bulurman B., Yiğit Çınar A., Şahan Y., Özmen Toğay S., Investigation of GABA Production Potential of Lactic Acid Bacteria and Yeasts Isolated from Cereal-Based Fermented Foods, Türkiye 15th Food Congress, Sakarya, Türkiye, 8-10 October 2025 (**Sözlü Sunum**).
- V. **Düven G.**, Kırac Demirel F. T., Bağcı U., Şahan Y., Özmen Toğay S., Comparison of functional properties of kefir obtained from A1 and A2 milk fermented with different starters, Nordic Dairy Congress, Reykjavik, Iceland, 20 - 22 May 2025 (**Poster Sunum**).
- VI. Sabuncu M., Gülkun G., **Düven G.**, Mohammed R., Şahan Y., Özmen Toğay S., Use of Different Raw Materials in Production of Tarhana and Evaluation of Their Sensory Properties, International Food Innovation and Sustainability Congress, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 May 2024, pp.1 (**Sözlü Sunum**).

- VII. **Düven G.**, Yiğit Çınar A., Özmen Toğay S., Effects on Social Media Literacy on Food Safety and Sustainability, International Food Innovation and Sustainability Congress, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 May 2024, pp.1, **(Sözlü Sunum)**.

Eğitimler:

- ✓ 24-28 Haziran 2024 Dairy Science & Technology Summer School & Symposium, Kopenhag Üniversitesi, Kopenhag, Danimarka
- ✓ 21/11/2025 -01/12/2025 [Eğitimde İnovasyon ve Etkileşim Programı](#), Bursa Uludağ Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi

ARAŞTIRMA ALANLARI: Gıda Mikrobiyolojisi, Fermantasyon, Probiyotikler, Fonksiyonel Gıdalar, Beslenme, Gıda-Sağlık İlişkisi, Bitki Bazlı Fermente Ürünler, Tahıl Bazlı Fermente Ürünler, Geleneksel Gıdalar, Süt ve Ürünleri Teknolojisi

ADI SOYADI VE UNVANI: Dr. Öğr. Üyesi Özge ARDIÇLI

ALINAN DERECELER:

Derece	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Lisans	Veteriner Fakültesi/Veteriner	Bursa Uludağ Üniversitesi	2006-2012
Doktora	Sağlık Bilimleri Enstitüsü/Mikrobiyoloji (Veteriner)	Bursa Uludağ Üniversitesi	2013-2021

KURUMDAKİ HİZMET SÜRESİ, İLK ATAMA TARİHİ VE TERFİ UNVAN VE TARİHLERİ:

Görev Unvanı	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Dr. Öğretim Üyesi	Gıda İşleme Bölümü, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı	Bursa Uludağ Üniversitesi, Karacabey MYO	2025-devam ediyor
Öğretim Görevlisi	Gıda İşleme Bölümü, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı	Bursa Uludağ Üniversitesi, Karacabey MYO	2021-2025

DANIŞMANLIKLAR, PATENTLER:-

YAYINLAR (Son üç yıldaki yayınlar):

- ARDIÇLI ÖZGE,Serim Kanar Tuğçe,Ucar Kadir Baris,KAHYA DEMİRBİLEK SERPİL,de Wit Sjaak J.,ARDIÇLI SENA,Babayev Huseyn,CARLI KAMİL TAYFUN (2026). First Molecular Characterization and Comprehensive Bioinformatic Analysis of Avian Infectious Bronchitis Virus from Uzbekistan Reveals GI-1, GI-13, and GI-23 Genotypes in Broilers. Viruses, 18(332), Doi: 10.3390/v18030332
- ARDIÇLI ÖZGE,Serim Kanar Tuğçe,Abbas Juon,Ekik Mehmet,Çolak Budak İpek,Demirci Melek Z.,KAHYA DEMİRBİLEK SERPİL,Babayev Huseyn,CARLI KAMİL TAYFUN (2026). Molecular Characterization and Phylogenetic Analysis of Serotype 8b Fowl Adenoviruses from Commercial Broiler and Layer Flocks with Hepatitis. Viruses, 18(415), Doi: 10.3390/v18040415
- Bel Imam Manal,Du Hang,ARDIÇLI ÖZGE,Meinema Jenne,van de Veen Willem (2026). The Role of B Cells and Antibodies in Eosinophilic Esophagitis. Inflammatory Intestinal Diseases, Doi: 10.1159/000551065
- Lopez Juan Felipe,ARDIÇLI ÖZGE,Akdis Mübeccel (2026). Mechanisms of IgE-mediated food allergy and the role of allergen-specific B cells. FEBS Letters, Doi: 10.1002/1873-3468.70305
- PAT YAĞIZ,YAZICI DUYGU,Babayev Huseyn,ARDIÇLI SENA,Bu Xiang-ting,Simmons Sheri,Almada Anthony,Avena Christine,Jensen Tye,Dhir Raja,Westermann Patrick,Garcia-Sanchez Asuncion,Li Manru,ARDIÇLI ÖZGE,Zeyneloğlu Can,Pane Marco,Amoruso Angela,Messner Christoph,ÖĞÜLÜR İSMAIL,Mitamura Yasutaka,Akdis Mübeccel,AKDIŞ ALİ CEZMİ (2026). Postbiotics and Nicotinamide Utilize Distinct Mechanisms to Improve Skin Barrier Integrity, Inflammation, and Keratinocyte Differentiation. Allergy, Doi: 10.1111/all.70225
- ARDIÇLI ÖZGE,ÇÖVEN FURKAN OZAN,NALBANTSOY AYŞE,ÇÖVEN FETHİYE,Abbas Juon,Babayev Huseyn,CARLI KAMİL TAYFUN (2025). Evaluation of comparative efficacy of Prowill disinfectant, Astragalus root extract, and ivermectin against avian coronavirus in chicken embryo model. Polish Journal of Veterinary Sciences, Doi: 10.24425/pjvs.2025.156087
- Şahinova Leyla,Sahin Ali,ARDIÇLI ÖZGE,Kurtoglu Babayev Fatima Hacer,Sari Zeynep Betul,Sari Muhammed Emin,Kurtoglu Muhammet Guzel,ARDIÇLI SENA,Babayev Huseyn (2025). Design of a First-in-Class homoPROTAC to Induce ICP0 Degradation in Human Herpes Simplex Virus 1. Drugs and Drug Candidates, 4(3), Doi: 10.3390/ddc4030042
- ARDIÇLI SENA,Şentürk Nursen,Selvi Tuğçe,Yonga Sena,Celik Rumeysa,Karalar Beyza,Ozdeniz Aleyna,Aliyeva Madina,Aydın Havvanur,Ay Ozgur Toprak,ARDIÇLI ÖZGE,Sari Muhammed Emin,Bozkurt Berkay,Giannelli Viscardi Oliva,Babayev Huseyn,ÜSTÜNER HAKAN (2025). Influence of SCD and FABP3 genetic markers on carcass traits and meat quality in Aberdeen Angus

bulls. Revista Brasileira de Zootecnia, Doi: 10.37496/rbz5420240207

9. Gao Ya-dong,Wang Zi-jun,ÖĞÜLÜR İSMAİL,Li Sheng-jie,YAZICI DUYGU,Li Xue-hui,PAT YAĞIZ,Zheng Yang,Babayev Huseyn,Zeyneloğlu Can,Li Ya-chun,ARDIÇLI SENA,Tian Wen-qu,ARDIÇLI ÖZGE,Chen Shi-wei,Bu Xiang-ting,Lu Gan,Chang Li-hong,He Ying,Guttman-Yassky Emma,Cabanillas Beatriz,ÖZDEMİR CEVDET,KIYKIM AYÇA,Shamji Mohamed,Nadeau Kari,Torres Maria J.,Akdis Mubeccel,AKDİŞ ALİ CEZMİ (2025). The Evolution, Immunopathogenesis and Biomarkers of Type 2 Inflammation in Common Allergic Disorders. Allergy, 80, Doi: 10.1111/all.16620
10. Shi Lili,Xiong Peng,Yang Minglin,ARDIÇLI ÖZGE,Schneider Stephan R.,Funch Anders B,KIYKIM AYÇA,Lopez Juan Felipe,Akdis Cezmi A.,Akdis Mubeccel (2025). Role of IgG4 Antibodies in Human Health and Disease. Cells, 14, Doi: 10.3390/cells14090639
11. ARDIÇLI SENA,Yigitgor Pelin,Ozen Dogukan,Babayev Huseyn,Bozkurt Berkay,Senturk Nursen,Bektaş Ezgi Irem,ARDIÇLI ÖZGE,Skolnick Stephen,Pilli Mehmet,SALCI HAKAN,SEYREK İNTAŞ DENİZ (2025). The effectiveness of genetic markers and the role of environmental factors in hip dysplasia and osteochondritis dissecans of the shoulder in German Shepherd, Labrador Retriever, and German Wirehaired Pointer (Deutsch Drahthaar) dogs. Gene Reports, 38, Doi: 10.1016/j.genrep.2025.102153
12. ÖĞÜLÜR İSMAİL,Mitamura Yasutaka,YAZICI DUYGU,PAT YAĞIZ,ARDIÇLI SENA,Li Manru,D'Avino Paolo,Beha Carina,Babayev Huseyn,Zhao Bingjie,Zeyneloğlu Can,Giannelli Viscardi Oliva,ARDIÇLI ÖZGE,KIYKIM AYÇA,Garcia-Sanchez Asuncion,Lopez Juan Felipe,Shi Li-Li,Yang Minglin,Schneider Stephan,Skolnick Stephen,Dhir Raja,Radzikowska Urszula,Kulkarni Abhijeet J,Bel Imam Manal,van de Veen Willem,Sokolowska Milena,Martin-Fontecha Mar,Palomares Oscar,Nadeau Kari,Akdis Mubeccel,Akdis Cezmi A. (2025). Type 2 immunity in allergic diseases. Cellular & Molecular Immunology, 22, Doi: 10.1038/s41423-025-01261-2
13. ÖĞÜLÜR İSMAİL,PAT YAĞIZ,YAZICI DUYGU,ARDIÇLI SENA,ARDIÇLI ÖZGE,Mitamura Yasutaka,Akdis Mubeccel,AKDİŞ ALİ CEZMİ (2024). Epithelial barrier dysfunction, type 2 immune response, and the development of chronic inflammatory diseases. Current Opinion in Immunology, 91, Doi: 10.1016/j.coi.2024.102493
14. Sun Na,ÖĞÜLÜR İSMAİL,Mitamura Yasutaka,YAZICI DUYGU,PAT YAĞIZ,Bu Xiangting,Li Manru,Zhu Xueyi,Babayev Huseyn,ARDIÇLI SENA,ARDIÇLI ÖZGE,D'Avino Paolo,KIYKIM AYÇA,Sokolowska Milena,van de Veen Willem,Weidmann Lukas,Akdis Deniz,Goker Ozdemir Banu,Brüggen Marie Charlotte,Biedermann Luc,Straumann Alex,Kreienbühl Andrea,Guttman-Yassky Emma,Santos Alexandra F.,Del Giacco Stefano,Traidl-Hoffmann Claudia,Jackson David J.,Wang De-Yun,Lauerma Antti,Breiteneder Heimo,Zhang Luo,O'Mahony Liam,Pfaar Oliver,O'Hehir Robyn,Eiwegger Thomas,Fokkens Wytse J.,Cabanillas Beatriz,ÖZDEMİR CEVDET,Kistler Walter,Bayık Mahmut,Nadeau Kari C.,Torres Maria J.,Akdis Mubeccel,Jutel Marek,Agache Ioana,AKDİŞ ALİ CEZMİ (2024). The epithelial barrier theory and its associated diseases. Allergy, 79, Doi: 10.1111/all.16318
15. ARDIÇLI SENA,ARDIÇLI ÖZGE,YAZICI DUYGU,PAT YAĞIZ,Babayev Huseyn,Xiong Peng,Zeyneloğlu Can,Garcia-Sanchez Asuncion,Shi Li-Li,Giannelli Viscardi Oliva,Skolnick Stephen,ÖĞÜLÜR İSMAİL,Dhir Raja,Jutel Marek,Agache Ioana,Janda Jozef,Pali-Schöll Isabella,Nadeau Kari C.,Akdis Mubeccel,AKDİŞ ALİ CEZMİ (2024). Epithelial barrier dysfunction and associated diseases in companion animals: Differences and similarities between humans and animals and research needs. Allergy, 79, Doi: 10.1111/all.16343
16. ARDIÇLI SENA,Şentürk Nursen,Bozkurt Berkay,Babayev Huseyn,Selvi Tuğçe,Skolnick Stephen,Ter Hivdanur,AKTAŞ BEYZA,Işık Ayşe,Ay Özgür Toprak,ARDIÇLI ÖZGE,ÇOBANOĞLU ÖZDEN (2024). The impact of genetic variants related to the fatty acid metabolic process pathway on milk production traits in Jersey cows. Animal Biotechnology, 35, Doi: 10.1080/10495398.2024.2396421
17. ARDIÇLI SENA,ARDIÇLI ÖZGE,ÜSTÜNER HAKAN (2024). Unraveling the Complexities of Beef Marination: Effect of Marinating Time, Marination Treatments, and Breed. Foods, 13, Doi: 10.3390/foods13182979
18. KAHYA DEMİRBİLEK SERPİL,Yıldız Merve,AKKOÇ AHMET,Mutlu Ayşe Meriç,ARDIÇLI ÖZGE,Kurnaz Havva (2024). Comparison of bacteriological culture method and multiplex real-time PCR for detection of mastitis. Research in Veterinary Science, 172, Doi: 10.1016/j.rvsc.2024.105237
19. ARDIÇLI ÖZGE,Serim Kanar Tuğçe,KAHYA DEMİRBİLEK SERPİL,Özdemir Ayşegül,Erdoğan Serdar,Coşkun Ahmet Gökhan,CARLI KAMİL TAYFUN (2024). Concurrent infection of Infectious Bronchitis Virus and Mycoplasma gallisepticum in a backyard poultry. ANKARA UNIVERSİTESİ

VETERİNER FAKULTESİ DERGİSİ

20. PAT YAĞIZ,YAZICI DUYGU,D'Avino Paolo,Li Manru,ARDIÇLI SENA,ARDIÇLI ÖZGE,Mitamura Yasutaka,Akdis Mübeccel,Dhir Raja,Nadeau Kari,Agache Ioana,ÖĞÜLÜR İSMAİL,AKDİŞ ALİ CEZMİ (2024). Recent advances in the epithelial barrier theory. International Immunology, 36(5), 211- 222., Doi: 10.1093/intimm/dxae002
21. ARDIÇLI ÖZGE,Lopez Juan Felipe,Starrenburg Margot E,Buergi Laura,CARLI KAMİL TAYFUN,AKDİŞ ALİ CEZMİ,Akdis Mubeccel,van de Veen Willem (2025). Strategies for Flow Cytometric Profiling of BCR IgH Isotypes: A Comparative Assessment of FcR Blocking Agents. Allergy, Doi: 10.1111/all.16624

ÜYESİ OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR:

1. European Academy of Allergy & Clinical Immunology (EAACI)
2. Türk İmmunoloji Derneği

ÖDÜLLER: -**KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Son üç yıldaki hizmetler):**

1. Kedi ve Köpek Piyoderma ve Sistitis Tedavilerinde Antimikrobiyal Reçetelemeyi Etkileyen Değişkenlerin Araştırılması, TGA3-2025-2255, Araştırmacı, 2025-devam ediyor.

MESLEKİ GELİŞİM ETKİNLİKLERİ (Son üç yıldaki etkinlikler):

1. ARDIÇLI SENA,Wawrocki Sebastian,Babayev Huseyn,Bektas Ezgi Irem,ARDIÇLI ÖZGE,YAZICI DUYGU,PAT YAGIZ,Rückert Beate,Heider Anja,Zhou Zhiyu,D'Este Matteo,Della Bella Elena,Serra Tiziano,Ligorio Cosimo,Mata Alvaro,Akdis Mübeccel,Stoddart Martin J,AKDIS ALI CEZMI (2024). The influence of novel bone materials on immune /inflammatory pathways. World Immune Regulation Meeting XVIII (Özet Bildiri/Poster)
2. ARDIÇLI ÖZGE,Starrenburg Margot E.,Buergi Laura,AKDIS ALI CEZMI,CARLI KAMIL TAYFUN,Akdis Mübeccel,van de Veen Willem (2024). Optimizing Flow Cytometric Analyses of B-Cell Receptor Immunoglobulin Heavy Chain Isotypes: A Comprehensive Evaluation of Fc Receptor Blocking Strategies and Their Impact on Detection Accuracy. World Immune Regulation Meeting XVIII (Özet Bildiri/Poster)
3. Lopez Juan Felipe,Satitsuksanoa Pattraporn,ARDIÇLI ÖZGE,Buergi Laura,Yang Minglin, Schneider Stephan,Shi Lili,AKDIS ALI CEZMI,van de Veen Willem,Akdis Mübeccel (2024). Understanding the Contribution of IgD to Immune Tolerance. World Immune Regulation Meeting XVIII (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)
4. ARDIÇLI SENA,ARDIÇLI ÖZGE,YAZICI DUYGU,PAT YAGIZ,Babayev Huseyn,Garcia-Sanchez Asuncion,Gessner Philipp,Westermann Patrick,Messner Christoph,Heider Anja,van de Veen Willem,ÖĞÜLÜR İSMAİL,Akdis Mübeccel,AKDIS ALI CEZMI (2024). Unraveling the Impact of Beta-Casomorphin-7 on Gut Epithelial Cells: A Comprehensive Investigation. World Immune Regulation Meeting XVIII (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)
5. Lopez Juan Felipe,Buergi Laura,ARDIÇLI ÖZGE,Akdis Mubeccel,van de Veen Willem,ten Hoopen Leon (2025). Characterization of the Memory B Cell Response to Bee Venom Phospholipase A2 in Novice Beekeepers. 19th World Immune Regulation Meeting (Özet Bildiri/Poster)
6. Garcia-Sanchez Asuncion,YAZICI DUYGU,PAT YAGIZ,ARDIÇLI ÖZGE,ARDIÇLI SENA,Babayev Huseyn,Heider Anja,ÖĞÜLÜR İSMAİL,Simmons Sheri,Almada Anthony,Avena Christine,Jensen Tye,Dhir Raja,Akdis Mubeccel,Akdis Cezmi A. (2025). Common non-nutritive sweeteners disrupt the gut barrier and cause inflammation via multiple mechanisms of cellular stress in vitro. 19th World Immune Regulation Meeting (Özet Bildiri/Poster)
7. ARDIÇLI ÖZGE,YAZICI DUYGU,PAT YAGIZ,Babayev Huseyn,Bel Imam Manal,Du Hang,Melhem Hassan,Beha Carina,Buergi Laura,Heider Anja,Lopez Juan Felipe,ARDIÇLI SENA,Kreienbühl Andrea,Biedermann Luc,Straumann Alex,Akdis Mubeccel,Niess Jan Hendrick,AKDIS ALI CEZMI,van de Veen Willem (2025). Impact of Surfactants in Oral Care Products on Epithelial Cell Activation and Barrier Dysfunction in Eosinophilic Esophagitis. 19th World Immune Regulation Meeting (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)
8. ARDIÇLI SENA,Wawrocki Sebastian,Babayev Huseyn,Chang Lihong,Bektas Ezgi Irem,ARDIÇLI ÖZGE,PAT YAGIZ,Rückert Beate,ÖĞÜLÜR İSMAİL,Heider Anja,Zhou Zhiyu,D'Este Matteo,Della Bella Elena,Serra Tiziano,Ligorio Cosimo,Mata Alvaro,Akdis Mubeccel,Stoddart Martin J,AKDIS ALI CEZMI (2025). Human PBMC can be used as a surrogate to demonstrate the

- molecular actions of innovative bone materials promoting bone formation while minimizing inflammatory responses. 19th World Immune Regulation Meeting (Özet Bildiri/Poster)
9. Lopez Juan Felipe, ARDIÇLI ÖZGE, Satitsuksanoa Pattraporn, Buergi Laura, AKDIS ALI CEZMI, Pasmans Suzanne G.M.A., van de Veen Willem, Akdis Mubeccel (2025). The role of IgD in the development of natural and induced tolerance to allergens. 19th World Immune Regulation Meeting (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)
 10. ARDIÇLI SENA, Chang Lihong, Babayev Huseyn, PAT YAGIZ, YAZICI DUYGU, ARDIÇLI
 11. ÖZGE, Zeyneloglu Can, Bu Xiangting, Garcia-Sanchez Asuncion, Liu Xiaoqing, Bektas Ezgi Irem, Heider Anja, Beha Carina, Dhir Raja, ÖGÜLÜR ISMAIL, Akdis Mubeccel, AKDIS ALI CEZMI (2025). Micro- and nanoplastics with diverse sizes and chemical structures compromise barrier integrity, cause extensive epithelial cell injury, and induce oxidative and endoplasmic reticulum stress. 19th World Immune Regulation Meeting (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)
 12. Lopez Juan Felipe, ARDIÇLI ÖZGE, Satitsuksanoa Pattraporn, Buergi Laura, AKDIS ALI CEZMI, van de Veen Willem, Akdis Mubeccel, Pasmans Suzanne (2025). The role of IgD in the development of natural and induced tolerance to allergens. European Academy of Allergy and Clinical Immunology Congress, 80(114), 37-37. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)
 13. ARDIÇLI ÖZGE (2025). Assessing the Impact of Microbial Dysbiosis on Disease Pathogenesis through a One Health Perspective. 8th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2025) (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)
 14. ARDIÇLI ÖZGE (2025). Kanatlılarda Infeksiyöz Laryngotrakeitis Virüsüne Moleküler ve Epidemiyolojik Yaklaşımlar. 20th International Medicine and Health Sciences Researches Congress (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)
 15. ARDIÇLI ÖZGE (2025). Infeksiyöz Bronşitis Virüsü'nün Teshisi ve Asılama Stratejilerinde Güncel Moleküler Yaklaşımlar. 19th International Hippocrates Congress on Medical and Health Sciences (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)
 16. Du Hang, Bel Imam Manal, ARDIÇLI ÖZGE, Buergi Laura, van de Veen Willem (2025). Type II cytokine-mediated regulation of alarmin receptors in B cells: Implications for eosinophilic esophagitis. European Academy of Allergy and Clinical Immunology Congress, 80(114), 370-368. (Özet Bildiri/Poster)
 17. ARDIÇLI SENA, Chang Lihong, Babayev Huseyn, PAT YAGIZ, YAZICI DUYGU, ARDIÇLI ÖZGE, Zeyneloglu Can, Bu Xiangting, Garcia-Sanchez Asuncion, Liu Xiaoqing, Bektas Ezgi Irem, Heider Anja, Beha Carina, Dhir Raja, ÖGÜLÜR ISMAIL, Akdis Mubeccel, AKDIS ALI CEZMI (2025). Smaller sized micro- and nano-plastics with diverse chemical structures severely compromise epithelial barrier integrity and cause extensive cell damage. European Academy of Allergy and Clinical Immunology Congress, 80(114), 338-338. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)
 18. ARDIÇLI ÖZGE, YAZICI DUYGU, PAT YAGIZ, Babayev Huseyn, Bel Imam Manal, Du Hang, Melhem Hassan, Beha Carina, Buergi Laura, Heider Anja, Lopez Juan Felipe, ARDIÇLI SENA, Kreienbühl Andrea, Biedermann Luc, Straumann Alex, Akdis Mubeccel, Niess Jan Hendrick, AKDIS ALI CEZMI, van de Veen Willem (2025). Surfactants in oral care products may exacerbate eosinophilic esophagitis by disrupting epithelial barriers and triggering pro-inflammatory responses. European Academy of Allergy and Clinical Immunology Congress, 80(114), 32-30. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)
 19. ARDIÇLI SENA, Babayev Huseyn, Yigitgor Pelin, Bozkurt Berkay, ÖZEN DOĞUKAN, Senturk
 20. Nursen, Bektas Ezgi Irem, ARDIÇLI ÖZGE, Skolnick Stephen, SALCI HAKAN, SEYREK INTAS DENİZ (2025). Methylation in the Canine CHST3 Gene May Be a Key Epigenetic Factor Influencing the Severity of Hip and Elbow Dysplasias. 18th International Medicine and Health Sciences Researches Congress, 18, 347-348. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)
 21. Chang Lihong, ARDIÇLI SENA, PAT YAGIZ, YAZICI DUYGU, Babayev Huseyn, Bu Xiangting, Zeyneloglu Can, Liu Xiaoqing, ARDIÇLI ÖZGE, Beha Carina, ÖGÜLÜR ISMAIL, Dhir Raja, Akdis Mubeccel, AKDIS ALI CEZMI (2025). Micro- and nano-polystyrene impair epithelial barrier integrity. 19th World Immune Regulation Meeting (Özet Bildiri/Poster)
 22. Du Hang, Bel Imam Manal, ARDIÇLI ÖZGE, Buergi Laura, van de Veen Willem (2025). Exploring the Role of Type II Cytokines in Alarmin Receptor Regulation in B Cells. 19th World Immune Regulation Meeting (Özet Bildiri/Poster)
 23. Serim Kanar Tuğçe, Abbas Juon, ARDIÇLI ÖZGE, CARLI KAMIL TAYFUN (2025). GENOTYPIC CHARACTERIZATION OF FOWL ADENOVIRUS SEROTYPE 8B (FADV-8B) ASSOCIATED WITH INCLUSION BODY HEPATITIS IN BROILER CHICKENS IN TURKEY. 11. International New York Conference on Evolving Trends in Interdisciplinary Research and Practices (Özet

Bildiri/Sözlü Sunum)

24. Lopez Juan Felipe, van de Veen Willem, ARDIÇLI ÖZGE, Buergi Laura, AKDIS ALI CEZMI, Akdis Mübeccel (2024). To Bee, or Not to Bee?: Evaluation of PLA-2-specific B cell immune response in beekeepers according to exposure. World Immune Regulation Meeting XVIII (Özet Bildiri/Poster)

ARAŞTIRMA ALANLARI: Mikrobiyoloji, İmmunoloji, Hayvanlarda enfeksiyöz hastalıklar, Tek sağlık

ADI SOYADI VE UNVANI: Öğr. Gör. Cumhur BERBEROĞLU

ALINAN DERECELER:

Derece	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Lisans	Veteriner Fakültesi/Veteriner	Uludağ Üniversitesi	1986-1991

KURUMDAKİ HİZMET SÜRESİ, İLK ATAMA TARİHİ VE TERFİ UNVAN VE TARİHLERİ:

Görev Unvanı	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Öğretim Görevlisi	Teknik Programlar (Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı)	Uludağ Üniversitesi, Karacabey MYO	1997

DANIŞMANLIKLAR, PATENTLER:

YAYINLAR (Son üç yıldaki yayınlar): -

ÜYESİ OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR: -

ÖDÜLLER: -

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Son üç yıldaki hizmetler):-

MESLEKİ GELİŞİM ETKİNLİKLERİ (Son üç yıldaki etkinlikler): -

ARAŞTIRMA ALANLARI: Peynir teknolojisi, Süt ve ürünleri teknolojisi, Besin hijyeni ve teknolojisi

ADI SOYADI VE UNVANI: Doç. Dr. Tülay ELAL MUŞ

ALINAN DERECELER:

Derece	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Lisans	Veteriner Fakültesi/Veteriner	Uludağ Üniversitesi	1996-2001
Doktora	Sağlık Bilimleri Enstitüsü/Besin Hijyeni ve Teknolojisi	Uludağ Üniversitesi	2008-2014

KURUMDAKİ HİZMET SÜRESİ, İLK ATAMA TARİHİ VE TERFİ UNVAN VE TARİHLERİ:

Görev Unvanı	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Doçent	Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programı	Bursa Uludağ Üniversitesi, Karacabey MYO	2021-devam ediyor
Araştırma Görevlisi	Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programı	Bursa Uludağ Üniversitesi, Keles MYO	2014-2021
Araştırma Görevlisi	Sağlık Bilimleri Enstitüsü	Uludağ Üniversitesi	2009-2014

DANIŞMANLIKLAR, PATENTLER:

YAYINLAR (Son üç yıldaki yayınlar):

- ELAL MUŞ TÜLAY, ÖZCAN TÜLAY, SELVİ TUĞÇE NECLA, KESER GÖKÇE, ÜSTÜNER HAKAN, CANBOLAT ÖNDER (2026). Nutritional enrichment of eggs through essential oil-supplemented laying hen diets and associations with intestinal microbiota. Food Science of Animal Resources, 46(61), Doi: 10.1007/s44463-026-00059-8 (Yayın No: 10269360)
- ELAL MUŞ TÜLAY, ÖZCAN TÜLAY, ÜSTÜNER HAKAN, ÇETİNKAYA FİGEN, SELVİ TUĞÇE NECLA, KESER GÖKÇE, ŞENTÜRK NURSEN (2025). The Influence of Psyllium Husk Utilized as a Carbohydrate Substitute on Textural Characteristics of Chicken Sausage and Consumer Preference. Journal of Food Quality, 2025, Doi: 10.1155/jfq/3061063 (Yayın No: 9655353)
- Veteriner Gıda Hijyeni ve Teknolojisinde Yeni Gelişmeler, Bölüm adı:(İŞLENMİŞ ET ÜRÜNLERİ FORMÜLASYONLARINDA YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR) (2025)., ELAL MUŞ TÜLAY,ÇETİNKAYA FİGEN, BİDGE Yayınları, Editör:ÇOĞUN HİKMET YETER, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 143, ISBN:978-625-8567-69-4, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9909404)
- Veteriner Gıda Hijyeni ve Teknolojisinde Yeni Gelişmeler, Bölüm adı:(YAĞ PALMİYESİNİN SU TÜKETİMİ VE PALM YAĞININ GIDA ENDÜSTRİSİNDEKİ YERİ) (2025)., ELAL MUŞ TÜLAY,KURTULMUŞ EZGİ, BİDGE Yayınları, Editör:ÇOĞUN HİKMET YETER, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 143, ISBN:978-625-8567-69-4, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9909410)
- Gıda Bilimi ve Teknolojisinde Güncel Yaklaşımlar, Bölüm adı:(İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ, SU KAYNAKLARI VE SAĞLIKLI BESLENME) (2025)., KURTULMUŞ EZGİ,ELAL MUŞ TÜLAY, BİDGE Yayınları, Editör:YÜCEL TAHİR, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 224, ISBN:978-625-8567-15-1, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9909431)
- Veteriner Gıda Hijyeni ve Teknolojisinde Yeni Yaklaşımlar, Bölüm adı:(Bitkisel ve Hayvansal Gıdalarda Su Ayak İzi) (2024)., ELAL MUŞ TÜLAY, KURTULMUŞ EZGİ, BİDGE Yayınları, Editör:ÇOĞUN HİKMET YETER, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 262, ISBN:978-625-372-499-3, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9287102)
- Süt Analiz Yöntemleri, Bölüm adı:(Süt Örneklerinin Analize Hazırlanması) (2024)., ELAL MUŞ TÜLAY, AKADEMİSYEN YAYINEVİ, Editör:SIRIKEN BELGİN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 151, ISBN: 978-625-375-224-8, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9412985)
- Biyosistem Mühendisliğinde Yeni Gelişmeler, Bölüm adı:(Gıda Güvenliği İçin Alternatif Su Kaynakları: Yağmursuyu Hasadı Ve Gri Su Kullanımı) (2024)., KURTULMUŞ EZGİ, ELAL MUŞ TÜLAY, BİDGE Yayınları, Editör:ÇOĞUN HİKMET YETER, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 134,

ISBN:978-625-372-401-6, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9287140)

9. Süt Analiz Yöntemleri, Bölüm adı:(Sütün Diğer Kimyasal Analiz Testleri) (2024)., ELAL MUŞ TÜLAY, AKADEMİSYEN YAYINEVİ, Editör:SIRIKEN BELGİN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 151, ISBN:978-625-375-224-8, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9413108)
10. Süt Analiz Yöntemleri, Bölüm adı:(Sütte Asitlik Tayini) (2024)., ELAL MUŞ TÜLAY, AKADEMİSYEN YAYINEVİ, Editör:SIRIKEN BELGİN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 151, ISBN:978-625-375-224-8, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9413060)
11. Süt Analiz Yöntemleri, Bölüm adı:(Sütte Tağşiş Maddelerin Aranması I) (2024)., ELAL MUŞ TÜLAY, AKADEMİSYEN YAYINEVİ, Editör:SIRIKEN BELGİN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 151, ISBN:978-625-375-224-8, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9413017)
12. ELAL MUŞ TÜLAY (2025). Ev Yapımı Kombu Çayı Üretiminde Mikrobiyolojik Kontaminasyon Riskinin Değerlendirilmesi. Journal of Research in Veterinary Medicine, 44, 112-118., Doi:10.30782/jrv.1780486 (Kontrol No: 9948727)
13. TEKE MUSTAFA ENES,ÇETİNKAYA FİGEN,ELAL MUŞ TÜLAY (2025). Aktif Çalışan Veteriner Hekimler Arasında Yorgunluk ve Gıda Takviyesi Kullanım Tercihlerinin Değerlendirilmesi. Journal of Research in Veterinary Medicine, 44(2), 125-132., Doi: 10.30782/jrv.1798222 (Kontrol No: 9948756)
14. ELAL MUŞ TÜLAY, ÇETİNKAYA FİGEN (2024). Probiyotik Sıcak İçecek ve Tüketime Hazır Atıştırmalıkların Spesifik Mikroorganizmalar Açısından İncelenmesi. Journal of research in veterinary medicine (Online), 43(2), 108-112., Doi: 10.30782/jrv.1530836 (Kontrol No: 9287023)

ÜYESİ OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR:

1. Veteriner Gıda Hijyenistleri Derneği, Üye , 2024

ÖDÜLLER: -

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Son üç yıldaki hizmetler):

1. Probiyotik çay kahve granola ve tahıl/meyve barı gibi fonksiyonel ürünlerde probiyotik mikroorganizma sayısının değerlendirilmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:TÜLAY ELAL MUŞ, Araştırmacı:FİGEN ÇETİNKAYA, , 21/09/2023-25/07/2024 (ULUSAL)
2. Psyllium Plantago ovata Diyet Lifi ile Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Salam Üretimi ve Ticari Üretim Olasılıklarının Değerlendirilmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:TÜLAY ELAL MUŞ, Araştırmacı:FİGEN ÇETİNKAYA, Araştırmacı:TUĞÇE NECLA SELVİ, Araştırmacı:TÜLAY ÖZCAN, 21/09/2023-02/10/2025 (ULUSAL)

MESLEKİ GELİŞİM ETKİNLİKLERİ (Son üç yıldaki etkinlikler):

1. TEKE MUSTAFA ENES,ÇETİNKAYA FİGEN,ELAL MUŞ TÜLAY (2024). Meta-Analysis On Food Supplement Usage Habits Of Healthcare Professionals. 6. Uluslararası Karadeniz Modern Bilimsel Araştırmalar Kongresi, 1, 131-131. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9096405)
2. SELVİ TUĞÇE NECLA,ELAL MUŞ TÜLAY (2025). BROYLERLERDE SPAGHETTİ MEAT (İPLİKSİ KAS) ANOMALİSİ - SPAGHETTİ MEAT MYOPATHY IN BROILERS. 20th International Medicine and Heath Sciences Researches Congress, 1, 320-321. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9784346)
3. ELAL MUŞ TÜLAY,ÇETİNKAYA FİGEN (2025). Bitki Bazlı İşlenmiş Et Ürünleri Alternatifleri. 7th International Conference on Scientific and Academic Research, 1, 152-155. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9948327)
4. ELAL MUŞ TÜLAY (2024). Effects of Sea Buckthorn on Human Health. VIII International Halich Congress on Multidisciplinary Scientific Research, 1(2), 1011-1015. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9225768)
5. ELAL MUŞ TÜLAY (2024). Effects of Punicic Acid on Human Health and Its Status in Food Technology. VIII International Halich Congress on Multidisciplinary Scientific Research, 1(2), 1016-1021. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9225795)

ARAŞTIRMA ALANLARI: Gıda mikrobiyolojisi, Besin hijyeni ve teknolojisi

ADI SOYADI VE UNVANI: Öğr. Gör. Dr. Kader ÇETİN

ALINAN DERECELER:

Derece	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Lisans	Ziraat Fakültesi/Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü/Gıda Bilimi	Uludağ Üniversitesi	1989
Yüksek lisans	Fen Bilimleri Enstitüsü/Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü/Gıda	Uludağ Üniversitesi	1991
Doktora	Fen Bilimleri Enstitüsü/Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü/Hayvansal Ürünler Teknolojisi Anabilim Dalı	Uludağ Üniversitesi	1997

KURUMDAKİ HİZMET SÜRESİ, İLK ATAMA TARİHİ VE TERFİ UNVAN VE TARİHLERİ:

Görev Unvanı	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Araştırma Görevlisi	Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü	Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü	1991-1997
Araştırmacı-Mühendis	Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Gıda Bölümü	Tarım ve Orman Bakanlığı	1998-2002
Araştırmacı-Mühendis Bölüm Başkanı	Gıda Yem ve Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü	Tarım ve Orman Bakanlığı	2002-2018
Bölüm Başkanı	Gıda İşleme Bölümü	Bursa Uludağ Üniversitesi, Karacabey MYO	2018-devam ediyor

DANIŞMANLIKLAR, PATENTLER: -

YAYINLAR (Son üç yıldaki yayınlar):

- ÇIRAK NALAN, ÇELİK MUHAMMED ALPGİRAY, ÇETİN KADER, AKPINAR BAYİZİT ARZU, BEKAR ERTÜRK, ÜNAL TAHA, KAMILOĞLU BEŞTEPE SENEM (2024). Farklı protein kaynaklarının salamın fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerine etkileri. Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi / Journal of Food and Feed Science - Technology, 32(2), 60-72., Doi: 10.56833/gidaveyem.1514670 (Kontrol No: 9439867)
2. ÇIRAK NALAN, ÇELİK MUHAMMED ALPGİRAY, ÇETİN KADER, AKPINAR BAYİZİT ARZU, BEKAR ERTÜRK, ÜNAL TAHA TURGUT, KAMILOĞLU BEŞTEPE SENEM (2024). Farklı protein kaynaklarının salamın fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerine etkileri. Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi, 32(2), 60-78., Doi: 10.56833/gidaveyem.1514670 (Kontrol No: 9260695)

ÜYESİ OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR: -

ÖDÜLLER: -

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Son üç yıldaki hizmetler): -

MESLEKİ GELİŞİM ETKİNLİKLERİ (Son üç yıldaki etkinlikler):

- CANBEY İBRAHİM, ÇETİN KADER, YILDIZ ELİF, GÜRBÜZ OZAN (2025). Effect of Olive Oil Processing Techniques on the Bioactivity of Olive Oil Obtained from Gemlik Cv. Olives. 17th International Academic Studies Conference (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 10009939)

ARAŞTIRMA ALANLARI: Zeytinyağı, Duyusal analiz, Enstrümental analizler

ADI SOYADI VE UNVANI: Öğr. Gör. Nihal KANAT

ALINAN DERECELER:

Derece	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Lisans	Mühendislik Fakültesi/Gıda Mühendisliği Bölümü	Ankara Üniversitesi	1997-2002
Yüksek lisans	Fen Bilimleri Enstitüsü/Gıda Mühendisliği	Sakarya Üniversitesi	2011-2013
Doktora	Fen Bilimleri Enstitüsü/Gıda Mühendisliği	Bursa Uludağ Üniversitesi	2021-devam ediyor

KURUMDAKİ HİZMET SÜRESİ, İLK ATAMA TARİHİ VE TERFİ UNVAN VE TARİHLERİ:

Görev Unvanı	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Öğretim Görevlisi	Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programı	Bursa Uludağ Üniversitesi, Karacabey MYO	2019-devam ediyor
Öğretim Görevlisi	Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programı	Sakarya Üniversitesi, Pamukova MYO	2013-2019

DANIŞMANLIKLAR, PATENTLER:-

YAYINLAR (Son üç yıldaki yayınlar):

ÜYESİ OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR: -

ÖDÜLLER: -

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Son üç yıldaki hizmetler):

1. Probiyotik ve Postbiyotik Labnenin Teknolojik ve Fonksiyonel Özelliklerinin Karşılaştırılması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü: LÜTFİYE YILMAZ ERSAN, Araştırmacı:NİHAL KANAT, Araştırmacı:GÖKÇE KESER, Araştırmacı:TÜLAY ÖZCAN, Araştırmacı:Sena Okur Özakçaylı, , 11/03/2026 (Devam Ediyor) (ULUSAL)

MESLEKİ GELİŞİM ETKİNLİKLERİ (Son üç yıldaki etkinlikler): -

ARAŞTIRMA ALANLARI: Süt ve ürünleri teknolojisi, Gıda mikrobiyolojisi, Gıda güvenliği

ADI SOYADI VE UNVANI: Öğr. Gör. Dr. Gözde KARABULUT

ALINAN DERECELER:

Derece	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Doktora	Fen Bilimleri Enstitüsü	Bursa Uludağ Üniversitesi	19.08.2022
Yüksek Lisans	Fen Bilimleri Enstitüsü	Bursa Uludağ Üniversitesi	21.07.2010

KURUMDAKİ HİZMET SÜRESİ, İLK ATAMA TARİHİ VE TERFİ UNVAN VE TARİHLERİ:

Görev Unvanı	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Öğr.Gör.	Bitkisel ve Hayvansal Üretim/Organik Tarım	B.U.Ü Karacabey Meslek Yüksekokulu	2011-2022
Öğr. Gör. Dr.	Bitkisel ve Hayvansal Üretim/Organik Tarım	B.U.Ü Karacabey Meslek Yüksekokulu	2022-devam ediyor

DANIŞMANLIKLAR, PATENTLER:-

YAYINLAR (Son üç yıldaki yayınlar): -

ÜYESİ OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR: -

ÖDÜLLER: -

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Son üç yıldaki hizmetler): -

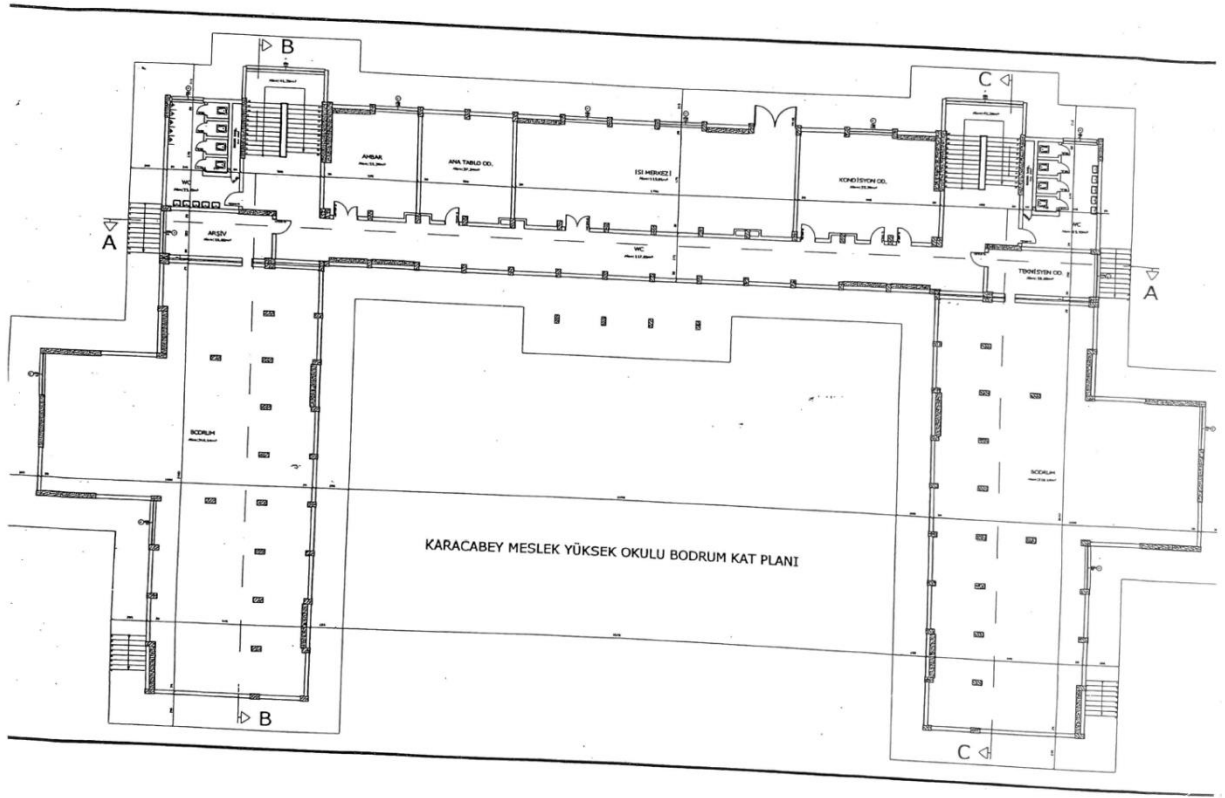
MESLEKİ GELİŞİM ETKİNLİKLERİ (Son üç yıldaki etkinlikler): -

ARAŞTIRMA ALANLARI: Bitki Biyolojisi, Bitki Hastalıkları

I.3 Teçhizat

Önlisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar teçhizatını açıklayınız.

Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu, önlisans eğitiminde aşağıda yer alan yerleşim planındaki derslik ve laboratuvarları kullanmaktadır.



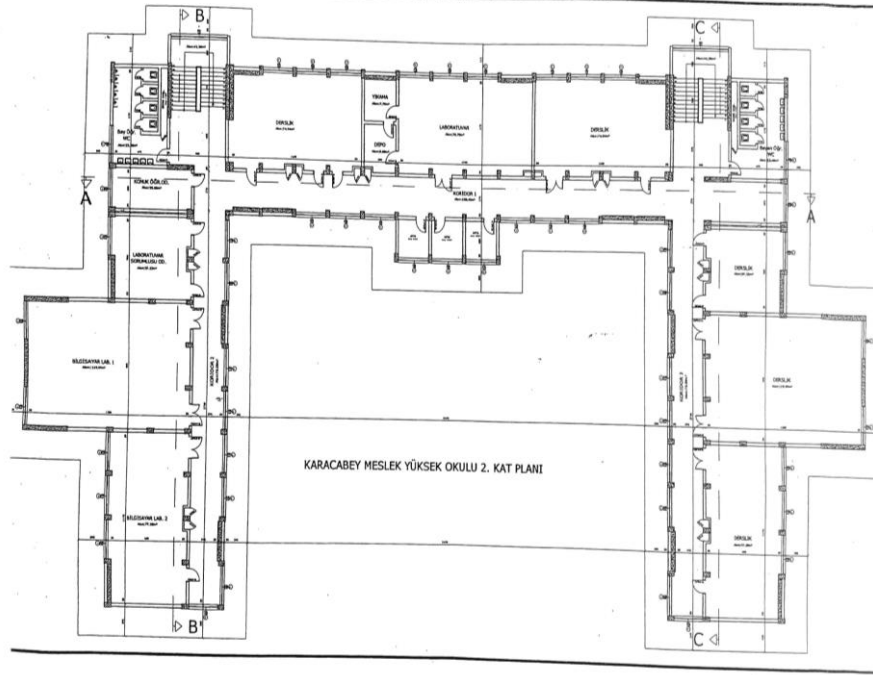
Sekil I.3.1. Karacabey Meslek Yüksekokulu Bodrum Kat Yerleşim Planı



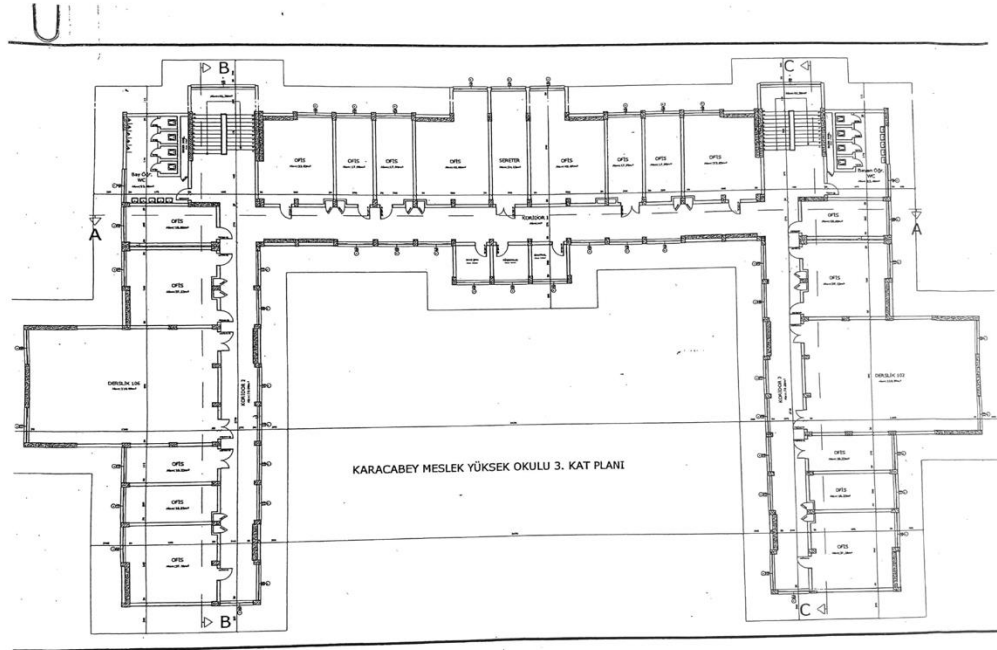
Şekil I.3.2. Karacabey Meslek Yüksekokulu Zemin Kat Yerleşim Planı



Şekil I.3.3. Karacabey Meslek Yüksekokulu 1. Kat Yerleşim Planı



Şekil I.3.4. Karacabey Meslek Yüksekokulu 2. Kat Yerleşim Planı



Şekil I.3.5. Karacabey Meslek Yüksekokulu 3. Kat Yerleşim Planı

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında verilen teorik dersler 1. katta yer alan D101, ikinci katta bulunan D201 ve uygulamalı laboratuvar dersleri ise 2. katta bulunan Gıda Analiz Laboratuvarı ve bodrum katta bulunan Gıda Üretim ve Duyusal Analiz Laboratuvarında gerçekleştirilmektedir. Bilişim teknolojilerinin kullanıldığı derslerde Bilgisayar Laboratuvarı-I ve E-ticaret laboratuvarı, seminer, etkinlik vb. durumlarda ise Konferans salonu kullanılmaktadır. İlgili alanlara ilişkin teçhizat bilgisi aşağıdaki tabloda sunulmaktadır.

Tablo I.3.1. Teçhizat Bilgisi

FİZİKİ ALAN ADI	DEMİRBAŞ ADI	ADET
GIDA ANALİZ LABORATUVARI	Mobilya dolap	21
	Benmari	2
	Ahşap tabure	41
	Atatürk portresi	1
	Penetrometer	1
	Mikroskop	5
	Refraktometre	2
	Lab. tipi ısıtıcı	4
	Diğer kimyasal cihazlar	1
	Santrifüj	2
	Otoklav	3
	Etüv ve diğer inkübatörler	4
	Damıtma cihazı	2
	Gaz ölçüm cihazları	1
	pH ölçme cihazı	4
	Su ve atık su analiz cihazı	1
	Veteriner süt ölçme cihazı	1
	Veteriner süt analiz cihazı	1
	Pipet	1
	Bakteri üretme cihazı	1
	Terazi	3
	Hassas terazi	1
	Baskül	1
	Ocak	1
	Buzdolabı	1
GIDA ÜRETİM LABORATUVARI	Mobilya dolap	1
	Buzdolabı	1
	Fırın	2
	Otoklav	1
	Etüv	1
	Ocak	2
BİLGİSAYAR LABORATUVARI-I	Bilgisayar	31
	Projeksiyon cihazı	1

	Bilgisayar kasası	1
	Bilgisayar ekranı	1
	Klima	1
	Bilgisayar masası	31
D-101	Sıralar	18
	Yazı tahtası	1
	Kürsü	1
	Klasik tip sandalye	10
	Klima	1
	Projeksiyon cihazı	1
	Projeksiyon perdesi	1
	Bilgisayar kasası	1
	Bilgisayar ekranı	1
	Atatürk portresi	1
	Perde	1
D-201	Sıralar	17
	Yazı tahtası	1
	Kürsü	1
	Klasik tip sandalye	8
	Klima	1
	Projeksiyon cihazı	1
	Projeksiyon perdesi	1
	Bilgisayar kasası	1
	Bilgisayar ekranı	1
	Atatürk portresi	1
	Perde	1
KONFERANS SALONU	Sandalye	92
	Kürsü	1
	Klima	1
	Projeksiyon cihazı	1
	Projeksiyon perdesi	1
	Bilgisayar kasası	1
	Bilgisayar ekranı	1
	Atatürk portresi	1
	Perde	1
	Ses kabini ve sistemi	1
E-TİCARET LABORATUVARI	Projeksiyon cihazı	1
	Bilgisayar kasası	9
	Bilgisayar ekranı	9
	Bilgisayar masası	9
	Atatürk portresi	1

I.4 Diğer Bilgiler

Kurum bu bölümü ÖDR'de yer almasını uygun göreceği bilgiler için kullanabilir.

Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulunun bu bölümde aktaracağı ek bir bilgi bulunmamaktadır.

EK II – KURUM PROFİLİ

II.1 Üniversiteye İlişkin Bilgiler

Değerlendirme takımı, programı yürüten bölüm yanında, onun bağlı bulunduğu meslek yüksekokulu ve üniversite hakkında bazı genel bilgilere de gereksinim duyacaktır. Bu bilgiler ÖDR’ye ek, ayrı bir belge olarak Ek II – Kurum Profili başlığı altında hazırlanmalıdır. Ek II belgesi birden fazla program akreditasyonu için başvuru yapılmış olsa bile, tüm programlar için ortak olmalıdır.

Üniversiteye ilişkin bilgiler	
Üniversite Adı	: Bursa Uludağ Üniversitesi
Web adresi	: www.uludag.edu.tr
Adres	: Görükle Kampusu 16059 Nilüfer/BURSA
Yönetim statüsü (devlet, vakıf)	: Devlet
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 1975
Üniversite yönetimi ile ilgili bilgiler	
Rektör Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof. Dr. Ferudun YILMAZ (İktisadi ve İdari Bilimler, Öğretim Üyesi, İktisat Politikası)
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof. Dr. İrfan KIRIŞTIOĞLU (Sağlık Bilimleri, Doktor, Çocuk Cerrahisi)
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof. Dr. Cafer ÇİFTÇİ (Fen Edebiyat/Tarih, Öğretim Üyesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler)
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof. Dr. Zekeriya ARI (Hukuk/Öğretim Üyesi/Ticaret Hukuku)
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Mehmet AYDEMİR (Genel Sekreter V.)
Genel Sekreter Adı Soyadı (akademik unvanı /idari)	: Prof. Dr. Ferudun YILMAZ (İktisadi ve İdari Bilimler, Öğretim Üyesi, İktisat Politikası)
Akreditasyon bilgileri	
Üniversitenin akredite fakülte sayısı (Kuruluş adı)	: 1. Eğitim Fakültesi (6 program, EPDAD) 2. Fen-Edebiyat Fakültesi (3 program, FEDEK) 3. Mühendislik Fakültesi (7 program, MÜDEK) 4. Spor Bilimleri Fakültesi (2 program, SPORAK) 5. Tıp Fakültesi (TEPDAD) 6. Veteriner Fakültesi (EAEVE, VEDEK) 7. Ziraat Fakültesi (3 program, ZİDEK)
Üniversitenin akredite meslek yüksekokulu sayısı (Kuruluş adı)	: -
Üniversitenin akredite program sayısı (Kuruluş adı)	: 1. Harmancık MYO, Açıcılık Programı (TUADER) 2. İznik MYO, Turist Rehberliği Programı (TUADER) 3. Mustafakemalpaşa MYO, Gıda Teknolojisi Programı (MEDEK) 4. Orhaneli MYO, Muhasebe ve Vergi Uygulamaları Programı (MEDEK) 5. Teknik Bilimler MYO, Makine Programı (MEDEK) 6. Orhangazi Yeniköy Asil Çelik MYO, Elektronik Teknolojisi Programı (MEDEK) 7. Sağlık Hizmetleri MYO, İlk ve Acil Yardım Programı (MEDEK) 8. Sosyal Bilimler MYO, Lojistik Programı (MEDEK) 9. İnegöl MYO, İnşaat Teknolojisi Programı (MEDEK) 10. Karacabey MYO, Laborant ve Veteriner Sağlık Programı (MEDEK) 11. Keles MYO, Bankacılık ve Sigortacılık Programı (MEDEK) 12. Yenişehir İbrahim Orhan MYO, Sivil Hava Ulaştırma İşletmeciliği Programı (MEDEK) 13. Gemlik Asım Kocabıyık MYO, Bilgisayar Programcılığı Programı (MEDEK) 14. Mennan Pasinli Atıcılık MYO, Atıcılık ve Antrenörlüğü Programı (MEDEK)
Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı	
Üniversitenin misyonu	: Bilimsel ve mesleki açıdan donanımlı bireyler yetiştirmek, nitelikli ve özgün bilgi üretmek, ürettiği bilgiyi tüm paydaşlara sunarak toplumsal gelişime katkı sağlamaktır.

Üniversitenin vizyonu	: Yenilikçiliği ve girişimciliği ile geleceğe yön veren öncü bir araştırma üniversitesi olmaktır.
Üniversitenin değerleri	: Araştırma ve Geliştirmede Kalite ve İş Birliği, Yenilikçilik ve Girişimcilik, Öğrenci Odaklılık, Ortak Akıl ve Katılımcılık, Etik Değerlere Bağlılık, Kurumsal Aidiyet, Kalite Odaklılık, Sürdürülebilirlik Odaklı, Evrensel ve Yerel Değerlere Saygı, Sosyoekonomik ve Kültürel Kalkınmaya Destek, Toplumsal Beklentilere Duyarlılık
Üniversitenin etik ilkeleri	: Hizmet Etiği, Hizmet Bilinci, Hizmet Standartlarına Uyuma, Amaç ve Misyona Bağlılık, Dürüstlük ve Tarafsızlık, Saygınlık ve Güven, Nezaket ve Saygı, Yetkili Makamlara Bildirim, Çıkar Çatışması, Görev ve Yetkilerin Menfaat Sağlamak Amacıyla Kullanılmaması, Hediye almak ve Menfaat Sağlama Yasağı, Kamu Malları ve Kaynaklarının Amaçları Dışında Kullanılmaması, Savurganlıktan Kaçınma, Bağlayıcı Açıklamalar ve Gerçek Dışı Beyan Bilgi Verme, Saydamlık ve Katılımcılık, Yöneticilerin Hesap Verme Sorumluluğu, Eski Kamu Görevlileri ile İlişkiler, Mal Bildiriminde Bulunma, Etik Davranış İlkelerine Uyuma, Öğretim Elemanlarının Meslektaşlarına Karşı Sorumlulukları, Öğretim Elemanlarının Üniversiteye Karşı Sorumlulukları, Öğretim Elemanlarının Topluma Karşı Sorumlulukları, Öğretim Elemanlarının Eğitim ve Öğretimle İlgili Sorumlulukları, Öğretim Elemanlarının Öğrencilere Karşı Sorumlulukları, Yükseköğretim Kurumları Yöneticilerinin Uyacağı Etik Değer ve İlkeler
Üniversitenin sloganı	: “Öğrenci Dostu Üniversite”

İdari Destek Birimleri

Programların eğitim amaçlarına ulaşması için gerekli olan (kütüphane, bilgi işlem, öğrenci işleri, sağlık, kültür, kongre, spor, yemekhane, yurt, vb.) destek birimleri hakkında bilgi veriniz.

Programların eğitim amaçlarına ulaşması için gerekli olan (kütüphane, bilgi işlem, öğrenci işleri, sağlık, kültür, kongre, spor, yemekhane, yurt, vb.) destek birimleri hakkında bilgi veriniz.

Kütüphane: Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı tarafından yönetilmekte olan bilgi erişim hizmetleri, fiziki olarak Bursa Uludağ Üniversitesi Görükle Kampüsünde yer alan [Prof. Dr. Fuat Sezgin Kütüphanesinde](#) çevrimiçi olarak sunulmaktadır. Kütüphane aracılığıyla öğrenciler, 173417 basılı kaynağa, 262460 elektronik kaynağa ulaşabilmektedir. Ayrıca Karacabey Meslek Yüksekokulu Müdürlüğünün girişimleriyle oluşturulan ve birim içerisinde yer alan kütüphanede 1000’ün üzerinde basılı kaynak ile öğrencilere hizmet sunulmaktadır.

Öğrenci İşleri: Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından sunulan hizmetler ile öğrencilerin YKS sonrasındaki ilk kayıtlarından mezuniyetlerine kadar olan süreçteki bütün süreçler ve bilgiler yönetilmektedir. Öğrenciler, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından Bursa Uludağ Üniversitesi Resmi Sitesinde paylaşılan [duyurular](#) aracılığıyla Eğitim-Öğretim süreçleri ile ilgili tüm aşamalarda bilgilendirilmektedir. Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı ve Bilgi İşlem Daire Başkanlığı iş birliği ile oluşturulan [UNİSİS Otomasyon Sistemi](#) ile ders alma, değerlendirme, danışmanlık işlemleri gibi pek çok işlem yürütülmektedir. Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı, Karacabey Meslek Yüksekokulu içerisinde yer alan Öğrenci İşleri Birimini de desteklemekte ve eğitimlerle güncelliğini sağlamaktadır.

Sağlık, Kültür ve Spor: Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından sunulan sağlık hizmetleri ile öğrencilerin Psikolojik Danışma konusunda destek alması, Bağımlılıkla Mücadele konularında eğitilmesi sağlanmaktadır. Kültürel anlamda öğrenci topluluklarının düzenleyici ve denetleyici ilkeleri, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından oluşturulmaktadır. Spor hizmetleri konusunda Görükle Kampüsündeki tesislerin kullanımı öğrencilere sunulurken aynı zamanda düzenlenen Spor Oyunları ile kurum aidiyetinin güçlendirilmesi sağlanmaktadır. Karacabey Meslek Yüksekokulu da kendi bahçesinde oluşturduğu basketbol, voleybol ve mini futbol alanları ile öğrencilerine spor imkânı sağlamaktadır.

Beslenme ve Barınma: Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından sunulan beslenme hizmeti ile Eğitim-Öğretim Yılı boyunca hafta içi her gün öğrencilere yemek sunulmaktadır. Görükle Kampüsünde hazırlanan yemekler, Karacabey Meslek Yüksekokuluna ulaştırılmakta ve yemek saatlerinde öğrencilere sunulmaktadır. Her Eğitim-Öğretim Yılında başında alınan yemek bursu başvuruları değerlendirilmekte ve ihtiyacı olan 20 öğrenciye yemek bursu aracılığıyla ücretsiz olarak sağlanmaktadır. Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı barınma konusunda da hizmet sunmakta olup yönetimi altındaki

Karacabey Meslek Yüksekokulu Kız Öğrenci Yurdu aracılığıyla 48 kız öğrenciye barınma imkânı sağlamaktadır.

Bilgi İşlem: Bilgi İşlem Daire Başkanlığı sunduğu bütün otomasyonlar ve yazılımlar aracılığıyla öğrencilerin bilgilerini siber açıdan güvenle saklamakta ve depolamaktadır. Oluşturulan UKEY ve UNİSİS otomasyon sistemleri ile öğrencilere Eğitim-Öğretim ile ilgili bütün hizmetler sunulmaktadır. Ayrıca öğrencilere kayıttan itibaren sağlanan Gmail tabanlı mail adresi, Office 365 hesabı, Eduroam bağlantı hizmeti gibi hizmetler ile teknolojik altyapı sunulmaktadır.

II.2 Meslek Yüksekokuluna İlişkin Bilgiler

Genel Bilgi

Meslek Yüksekokul (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	: Karacabey Meslek Yüksekokulu
Web adresi	: https://www.uludag.edu.tr/karacabey
İletişim adresi	: Bursa Uludağ Üniversitesi, Karacabey Meslek Yüksekokulu, Esentepe Mah. 225. Sk. No:6 16700-Karacabey/BURSA
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	: Prof. Dr. Önder Canbolat
Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı	
MYO misyonu	: Bilimsel ve mesleki açıdan donanımlı, tercih edilen meslek elemanı yetiştirmek, bilgi ve teknolojiyi kullanarak toplumsal gelişime katkı sağlamaktır.
MYO vizyonu	: Yenilikçiliği ve girişimciliği ile geleceğe yön veren, öncü bir araştırma üniversitesi hedefi doğrultusunda mesleki eğitimde gelişmeleri takip eden ve sürekli gelişen meslek yüksekokulu olmak.

Meslek Yüksekokulundaki Programlar

Programın Adı ¹⁷	Türü ¹⁸		Değerlendirme için Başvuruda Bulunmuş ¹⁹		Mevcut, ancak Değerlendirme için Başvurmamış ²⁰	
	Normal Öğretim	İkinci Öğretim	Akreditasyonu		Akreditasyonu	
			Var	Yok	Var	Yok
1. Laborant ve Veteriner Sağlık	Normal	-		X	X	
2. Bilgisayar Programcılığı	Normal	-		X		X
3. Süt ve Besi Hayvancılığı	Normal	-		X		X
4. Organik Tarım	Normal	-		X		X
5. Gıda Teknolojisi	Normal	-		X		X
6. Süt ve Ürünleri Teknolojisi	Normal	-	X			X
7. Muhasebe ve Vergi Uygulamaları	Normal	-		X		X
8. İşletme Yönetimi	Normal	-		X		X

¹⁷ Program adını üniversite kataloğunda geçtiği biçimde yazınız.

¹⁸ Programın farklı türleri için (Normal Öğretim, İkinci Öğretim, vb.) ayrı satırlar kullanınız.

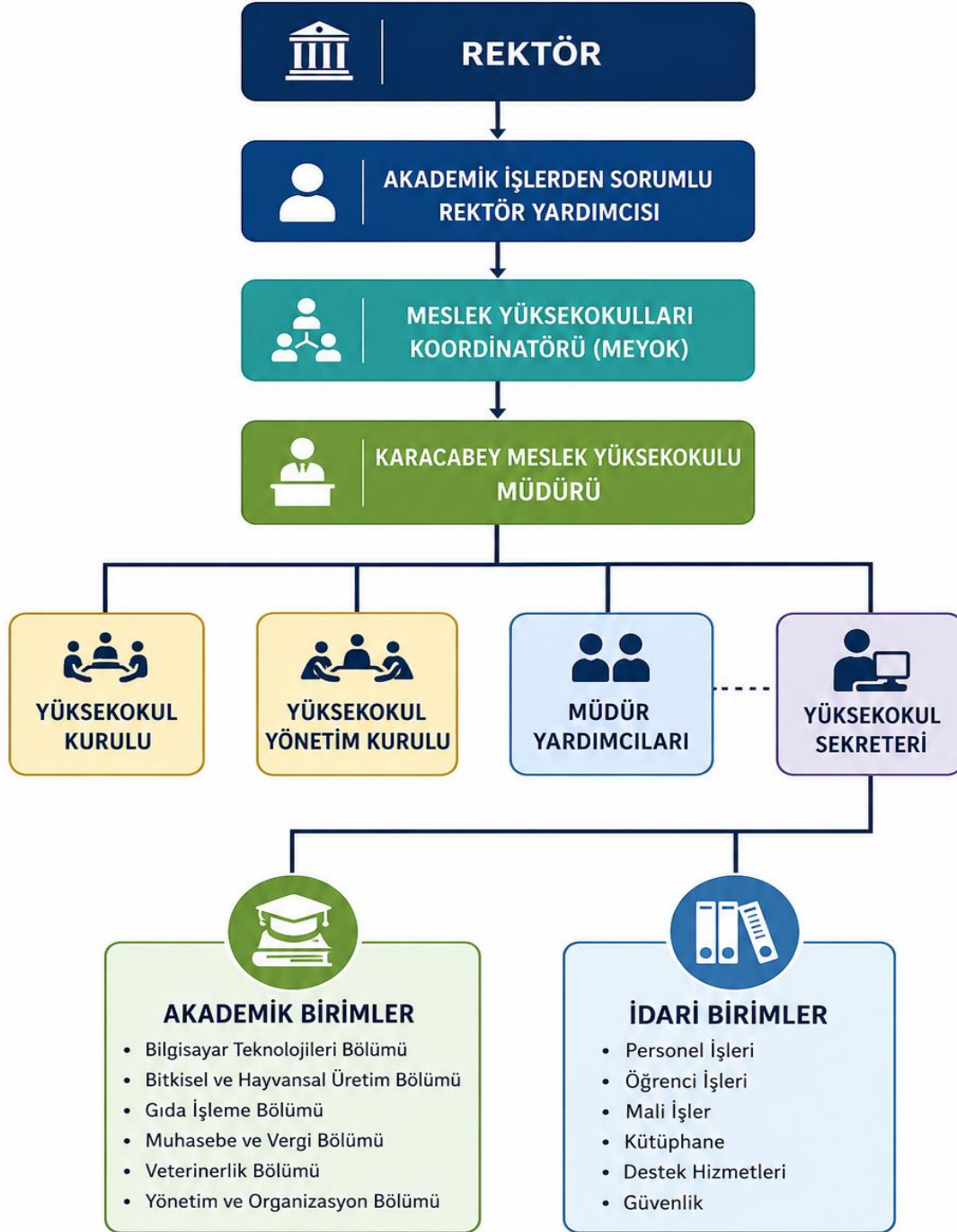
¹⁹ Yalnızca bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesi istenen programları belirtiniz.

²⁰ Bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesini istemediğiniz programları belirtiniz

Organizasyon Şeması

Meslek Yüksekokulunun üniversitedeki yerini gösteren bir organizasyon şeması hazırlayınız ve şemayı **Organizasyon Şeması** olarak adlandırınız. Şemada meslek yüksekokulunun bağlı olduğu kişilerin unvanlarını belirtiniz (akademik işlerden sorumlu Rektör Yardımcısı ve MYO koordinatörü gibi).

Sekil II.1. Karacabey Meslek Yüksekokulu Organizasyon Şeması



Yöneticilere İlişkin Bilgiler

Müdür ve yardımcılarının birer özgeçmişini veriniz (*Özgeçmişler iki sayfayı geçmemelidir*).

ADI SOYADI ve UNVANI: Prof. Dr. Önder CANBOAT (Müdür)

DERECELER:

Derece	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Doktora	Fen Bilimler Enstitüsü/ Zootečni	Bursa Uludağ Üniversitesi	2006
Yüksek Lisans	Fen Bilimler Enstitüsü/ Zootečni	Bursa Uludağ Üniversitesi	199
Lisans	Ziraat Fakültesi/Zootečni	Bursa Uludağ Üniversitesi	1995

KURUMDAKİ HİZMET SÜRESİ, İLK ATAMA TARİHİ VE TERFİ UNVAN VE TARİHLERİ:

Görev Unvanı	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Prof. Dr.	Zootečni Bölümü/ Yemler ve Hayvan Besleme	Bursa Uludağ Üniversitesi	2023-Devam Ediyor
Doç. Dr.	Zootečni Bölümü/ Yemler ve Hayvan Besleme	Bursa Uludağ Üniversitesi	2018-2023
Öğr. Gör. Dr.	Zootečni Bölümü/ Yemler ve Hayvan Besleme	Bursa Uludağ Üniversitesi	2006-2018
Araştırma Görevlisi	Zootečni Bölümü/ Yemler ve Hayvan Besleme	Bursa Uludağ Üniversitesi	1996-2006

DİĞER İŞ DENEYİMLERİ (Eğitim, sanayi vb.):

Görev Unvanı	Kurum	Tarih
-	-	-

DANIŞMANLIKLAR, PATENTLER:

1. Tarım Kredi Yem Ticaret Anonim Şirketi – Akademik danışmanlık

YAYINLAR (Son üç yıldaki yayınlar):

1. Elal Mus T., Ozcan, T., Necla Selvi, T., Keser, G., Ustuner, H., **Canbolat, O.** 2026. Nutritional enrichment of eggs through essential oil-supplemented laying hen diets and associations with intestinal microbiota. Food Science of Animal Resources 46 (1), 61
2. Öziş Altınçekiç, Ş., Koyuncu, M., Duru, S., **Canbolat, Ö.** 2025. Effects of Multivitamin, Vitamin E/Selenium and Prostaglandin Injections on Reproductive Performance Kıvrıcık Ewes.
3. Ünlü, H.B., **Canbolat, Ö.**, Yerlikaya, O., Esen, S., Palangi, V., Lackner, M. 2024. The Effect of Covering Corn Silage with Tomato or Apple Pomace on Fermentation Parameters and Feed Quality. *Fermentation*. 10, 372. <https://doi.org/10.3390/fermentation10070372>
4. **Canbolat, Ö.** 2023. Farklı dozlarda Lactobacillus buchneri ilavesinin yüksek nemli dane mısırın silolanması üzerine etkisi. Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi (30), 1-9. <https://doi.org/10.56833/bursagida.1279059>.

ÜYESİ OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR:

1. Hayvan Besleme Bilim Derneği-2007
2. Bursa Uludağ Zootečni Bilim Derneği-2020
3. TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası-2021

ÖDÜLLER:

1. 2005 Yılı SCI yayın sayısına göre birincilik ödülü-Bursa
2. 2005 Yılı SCI yayın puanına göre birincilik ödülü-Bursa
3. 2016 Yılı en başarılı akademisyen ödülü-Bursa
4. 19 Adet TÜBİTAK yayın teşvik ödülü-Ankara
5. TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası 2024 Yılı Bilim Ödülü-Ankara

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Son üç yıldaki hizmetler):

1. Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü Başkanı 2026-Devam Ediyor.
2. Bursa Uludağ Üniversitesi Meslek Yüksekokulları Akreditasyon Kurulu- 2023-Devam Ediyor.
3. Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü- 2023-Devam Ediyor.
4. Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü Başkanı Yardımcısı 2018-2024
5. Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü Bologna Koordinatörü-2018-Devam Ediyor
6. Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü Bologna Koordinatörü-2018-Devam Ediyor
7. Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Akreditasyon Kurulu-2018-Devam Ediyor
8. Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Fakülte Kalite Komisyonu-2018-Devam Ediyor
9. Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Akademik Birim Kalite Komisyonları-2018-Devam Ediyor
10. Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi İşveren Danışma Kurulları-2018-Devam Ediyor
11. Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Mezunlar Danışma Kurulları-2018-Devam Ediyor
12. Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yatay Geçiş Başvuru Değerlendirme/ Bölüm Muafiyet ve İntibak İşlemleri Komisyonu-2018-Devam Ediyor

GELİŞİM ETKİNLİKLERİ (Son üç yıldaki etkinlikler):

1. Şenses E., Erdoğan B., Çelik A., **Canbolat Ö.** 2025. Kanatlı Beslemede Sürdürülebilirlik: Mevcut Uygulamalar ve Gelecekteki Beklentiler. 12th International Black Sea Coastline Countries Scientific Research Conference. Trabzon. Türkiye.
2. Erdoğan B., Şenses E., **Canbolat Ö.**, Çelik A. 2025. Nutritional Strategies to Mitigate Enteric Methane of Ruminants. International Balkan Agriculture Congress. Balıkesir. Türkiye. Şenses E., **Canbolat Ö.**, 2024. Use of Probiotic In Ruminant Nutrition. 13. Çukurova Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresi. Adana. Türkiye.
3. **Canbolat Ö.**, 2024. Bura Nilüfer Belediyesi Bursa Çatalağıl Mahallesi'ndeki Besicilere Rasyon Hazırlama Teknikleri ve Rasyonu Oluşturan Yemler Konulu Seminer. Ekim-2023. Bursa
4. **Canbolat Ö.**, 2024. Gümüşhane İl Merkezinde ve İlçelerinde Çayır-Mera Yem Bitkileri Paneli 29-06.2024-01.06.2024. Gümüşhane

ARAŞTIRMA ALANLARI:

Hayvan Besleme, Ruminant Hayvanların Beslenmesi, Yem Değerlendirme, Yem Analiz Yöntemleri

ADI SOYADI VE UNVANI: Öğr. Gör. Koray ÇOŞKUN (Müdür Yardımcısı)

DERECELER:

Derece	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Doktora	Fen Bilimleri Enstitüsü / Bilgisayar Mühendisliği	Bursa Uludağ Üniversitesi	Devam ediyor
Yüksek Lisans	Fen Bilimleri Enstitüsü / Bilişim Sistemleri Mühendisliği	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	2020
Lisans	Mühendislik Fakültesi / Bilgisayar Mühendisliği	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	2021
Lisans	Teknik Eğitim Fakültesi / Elektronik ve Bilgisayar Öğretmenliği	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	2011

KURUMDAKİ HİZMET SÜRESİ, İLK ATAMA TARİHİ VE TERFİ UNVAN VE TARİHLERİ:

Görev Unvanı	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Müdür Yardımcısı	Karacabey Meslek Yüksekokulu	Bursa Uludağ Üniversitesi	2023-Devam Ediyor
Öğretim Görevlisi	Bilgisayar Teknolojileri Bölümü / Bilgisayar Programcılığı Programı	Bursa Uludağ Üniversitesi, Karacabey Meslek Yüksekokulu	2022-Devam Ediyor

DİĞER İŞ DENEYİMLERİ (Eğitim, sanayi vb.):

Görev Unvanı	Kurum	Tarih
-	-	-

DANIŞMANLIKLAR, PATENTLER: -

YAYINLAR (Son üç yıldaki yayınlar):

Çoşkun, K., & Çetin, G. (2022). A COMPARATIVE EVALUATION OF THE BOOSTING ALGORITHMS FOR NETWORK ATTACK CLASSIFICATION. International Journal of 3D Printing Technologies and Digital Industry, 6(1), 102-112. <https://doi.org/10.46519/ij3dptdi.1030539>

ÜYESİ OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR: -

ÖDÜLLER: -

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Son üç yıldaki hizmetler):

MESLEKİ GELİŞİM ETKİNLİKLERİ (Son üç yıldaki etkinlikler):

ARAŞTIRMA ALANLARI: Bilgisayar Bilimleri, Algoritmalar, Bilgisayar Ağları, Dijital Dönüşüm, Endüstri 4.0, Veritabanı ve Veri Yapıları, Yazılım, Mühendislik ve Teknoloji

ADI SOYADI VE UNVANI: Dr. Öğr. Üyesi Sevin TEOMAN DURAN (Müdür Yardımcısı)

DERECELER:

Derece	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Doktora	Fen Bilimleri Enstitüsü/Bahçe Bitkileri	Bursa Uludağ Üniversitesi	2019
Yüksek Lisans	Fen Bilimleri Enstitüsü/Bahçe Bitkileri	Bursa Uludağ Üniversitesi	2013
Lisans	Ziraat Fakültesi/ Bahçe Bitkileri	Bursa Uludağ Üniversitesi	2010

KURUMDAKİ HİZMET SÜRESİ, İLK ATAMA TARİHİ VE TERFİ UNVAN VE TARİHLERİ:

Görev Unvanı	Bölüm/Program	Kurum	Tarih
Doktor Öğretim Üyesi	Karacabey Meslek Yüksekokulu/Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü/Organik Tarım Programı	Bursa Uludağ Üniversitesi	2023-Devam Ediyor
Öğretim Görevlisi Doktor	Karacabey Meslek Yüksekokulu/Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü/Organik Tarım Programı	Bursa Uludağ Üniversitesi	2020-2023
Araştırma Görevlisi	Ziraat Fakültesi/ Bahçe Bitkileri	Bursa Uludağ Üniversitesi	2011-2019

DİĞER İŞ DENEYİMLERİ (Eğitim, sanayi vb.):

Görev Unvanı	Kurum	Tarih
-	-	-

DANIŞMANLIKLAR, PATENTLER: -

YAYINLAR (Son üç yıldaki yayınlar):

- 1) Kaya A., İpek, M, İpek A., Gündoğdu, M.A., Aktepe Tangu N., Teoman Duran S., ve ark. 2024. QTL mapping for fatty acid composition in olive oil using a high-density genetic map based on SNP markers, Turkish Journal of Agriculture and Forestry , 48(4): 490-501.
- 2) Teoman Duran, S., İpek, A.2022. Identification of SNP markers linked to *Rf* locus in carrot using GBS
- 3) Turkish Journal of Agriculture and Forestry, 46(6): 898-907.
- 4) Teoman Duran, S., Aghayeva, S., Akparov, Z., Mammadov, A., Asgarova, R., Uslu, O. Y., ve ark. 2022.
- 5) Genetic variation and relationships between Azerbaijani and Turkish olive genetic resources
- 6) Molecular Biology Reports, 49(6): 5209-5217.
- 7) Harput, A., Teoman Duran, S., Akbudak, N. 2025. Kısıtlı Sulama Uygulamalarının Turşuluk Hıyarın Meyve Verimi ve Kalitesi Üzerine Etkileri Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 15(1): 1-11.

ÜYESİ OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR: -

ÖDÜLLER: -

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Son üç yıldaki hizmetler):

Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu Müdür Yardımcılığı- 2021-Devam Ediyor.

Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü Organik Tarım Programı Program Başkanlığı- 2020-Devam Ediyor.

MESLEKİ GELİŞİM ETKİNLİKLERİ (Son üç yıldaki etkinlikler):

Akbudak, N., Teoman Duran, S. “Rekabetçi Sera Agrivoltaikleri”, Solar ERA-NET Cofund 2021 Çağrısı, TÜBİTAK 1071 Uluslararası Araştırma Fonlarından Yararlanma Kapasitesinin ve Uluslararası Ar-Ge İşbirliklerine Katılımın Artırılmasına Yönelik Destek Programı Projesi, 2024-Devam Ediyor

İpek, M., Teoman Duran, S. “Sürdürülebilir Gıda İçin Akıllı Seleksiyon Destekli Bitki Islahı”, ICT-AGRI FOOD Era-Net Cofund 2024 Çağrısı TÜBİTAK 1071 Uluslararası Araştırma Fonlarından Yararlanma Kapasitesinin ve Uluslararası Ar-Ge İşbirliklerine Katılımın Artırılmasına Yönelik Destek Programı Projesi, 2025-Devam ediyor.

Akademik Destek Veren Programlara İlişkin Bilgiler

Değerlendirilen programlara akademik destek veren tüm bölümler/programlar (MYO içi ve dışı) ile bilgileri kullanarak, **Tablo II.2a** ve **Tablo II.2b**'yi doldurunuz. *Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.*

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II, Türk Dili I, Türk Dili II, Yabancı Dil I (İngilizce), Yabancı Dil II (İngilizce) ve Temel Matematik I derslerini yürüten öğretim elemanları, Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü ve ilgili bölüm başkanlıkları tarafından görevlendirilmektedir. Görevlendirmenin merkezi olarak yapılmasından dolayı her yarıyıl görevlendirilen öğretim elemanı farklılaşabilmektedir. Bu nedenle ilgili derslerden dolayı destek veren birimler bu tabloya eklenmemiştir.

Tablo II.2a Programın destek verdiği birimler ([2025-2026⁽¹⁾])

Programın Adı ⁽²⁾	Öğretim Elemanı						Toplam	
	TZ		YZ		DSÜ			
	Adet ⁽³⁾	HY ⁽⁴⁾	Adet	HY	Adet	HY	Adet	HY
Bursa Uludağ Üniversitesi, Karacabey Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi	-	-	-	-	3	20	3	20
Bursa Uludağ Üniversitesi, Gemlik Asım Kocabıyık Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi	-	-	-	-	1	10	1	10
Bursa Teknik Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Psikoloji Bölümü	-	-	-	-	1	3	1	3
⁽¹⁾ Bu tabloyu, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.								
⁽²⁾ Destek verilen bölümler, değerlendirilen programdaki öğretim elemanlarının diğer bölümlerde verdiği dersler.								
⁽³⁾ Bu sütuna, tam zamanlı öğretim elemanlarının toplam sayısını yazınız.								
⁽⁴⁾ Haftalık yük (HY): Öğretim elemanları için verdikleri toplam ders saati, diğer görevliler için haftalık çalışma saatidir.								

Tablo II.2b Programın destek aldığı birimler ([2025-2026⁽¹⁾])

Programın Adı ⁽²⁾	Öğretim Elemanı						Toplam	
	TZ		YZ		DSÜ			
	Adet ⁽³⁾	HY ⁽⁴⁾	Adet	HY	Adet	HY	Adet	HY
Yabancı Diller Yüksekokulu	-	-	-	-	2	4	2	4
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Bölümü	-	-	-	-	2	4	2	4
Türk Dili Bölümü	-	-	-	-	2	4	2	4
Matematik Bölümü	-	-	-	-	1	2	1	2
Gıda Teknolojisi					3	10	3	10
Organik Tarım					1	2	1	2
⁽¹⁾ Bu tabloyu, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.								
⁽²⁾ Programın destek aldığı bölümler, bu bölümlerdeki öğretim elemanlarının değerlendirilen program için verdiği dersler.								
⁽³⁾ Bu sütuna, tam zamanlı öğretim elemanlarının toplam sayısını yazınız.								

⁽⁴⁾ *Haftalık yük (HY): Öğretim elemanları için verdikleri toplam ders saati, diğer görevliler için haftalık çalışma saatidir.*

II.3 Personel Sayıları

Meslek yüksekokulundaki tüm personelin (tam zamanlı, yarı-zamanlı, ek görevli) ve öğrencilerin sayısını hem meslek yüksekokulu için, hem değerlendirilen her program için, **Tablo II.3'**ü kullanarak, ayrı ayrı tablolar olarak veriniz. Kurum ziyareti başlangıcında bu tabloların güncellenmiş birer sürümleri takım üyelerine sunulmalıdır.

Tablo II.3. Personel Sayısı ([2025-2026 ⁽¹⁾])

	Adet ⁽²⁾			Toplam	Haftalık Toplam Saat ⁽³⁾
	TZ	YZ	DSÜ		
Öğretim Elemanları	25	-	1	26	466
Toplam					
Teknisyenler/Uzmanlar					
Diğer idari görevliler	13				
Diğer ⁽⁴⁾ - Sürekli işçi	8				
⁽¹⁾ Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.					
⁽²⁾ TZ: Tam zamanlı, YZ: yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli					
⁽³⁾ Ders veren öğretim elemanının toplam haftalık ders saati					
⁽⁴⁾ Farklı bir kategori söz konusuysa bunu belirtiniz veya boş bırakınız.					

II.4 Yarı Zamanlı ve Ek Görevli Öğretim Elemanlarının İzlenmesi

Meslek yüksekokulunda görevlendirilen yarı zamanlı ve ek görevli öğretim elemanlarının izlenmesi ve değerlendirilmesi için uygulanan **süreçleri açıklayınız.**

Karacabey Meslek Yüksekokuluna Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörlüğe Bağlı Bölümler olan Türk Dili Bölümünden, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Bölümünden ve Yabancı Diller Yüksekokulu tarafından ve Fen Edebiyat Fakültesi, Matematik Bölümü'nden görevlendirme yapılmaktadır.

Meslek yüksekokulunda görevlendirilen yarı zamanlı ve ek görevli öğretim elemanlarının izlenmesi ve değerlendirilmesi; [ders değerlendirme anketleri](#), öğrenci geri bildirimleri, ders devam durumları, akademik birim yöneticilerinin gözlemleri ve dönem sonu performans değerlendirmeleri aracılığıyla gerçekleştirilmektedir. Öğretim elemanlarının ders içeriklerine uygunluğu, eğitim-öğretim süreçlerine katkıları ve öğrenci memnuniyeti düzenli olarak takip edilmekte, elde edilen sonuçlar doğrultusunda gerekli [iyileştirme çalışmaları](#) yapılmaktadır.

II.5 Öğrenci Kayıt ve Mezuniyet Bilgileri

Tüm meslek yüksekokulu ve değerlendirilecek her program için son iki yıla ilişkin öğrenci kayıt ve mezuniyet istatistiklerini **Tablo II.4'**de veriniz.

Tablo II-4 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Tüm Meslek Yüksekokulu İçin

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
2025-2026	-	351	825*	1176	54
2024-2025	-	396	842	1238	248

*Şu an eğitim öğretime devam etmeyen El sanatları programından 2 öğrenci vardır.

Program: Süt ve Ürünleri Teknolojisi

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
2025-2026	-	29	81	110	3
2024-2025	-	30	80	110	10

Program: Gıda Teknolojisi

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
2025-2026	-	30	98	128	15
2024-2025	-	55	96	151	36

Program: Organik Tarım

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
2025-2026	-	42	96	138	5
2024-2025	-	39	100	139	10

Program: Süt ve Besi Hayvancılığı

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
2025-2026	-	38	99	137	2
2024-2025	-	40	104	144	18

Program: Laborant ve Veteriner Sağlık

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
2025-2026	-	83	112	195	9
2024-2025	-	71	124	195	73

Program: İşletme yönetimi

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
2025-2026	-	39	113	152	3
2024-2025	-	50	117	167	33

Program: Muhasebe ve Vergi Uygulamaları

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
2025-2026	-	31	136	167	6
2024-2025	-	52	130	182	24

Program: Bilgisayar Programcılığı

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		

2025-2026	-	59	88	147	11
2024-2025	-	59	91	150	44

II. 6 Kredi Tanımı

Normal olarak, bir kredi, haftalık bir ders saatinde ya da 2 pratik uygulama saatinde yapılan çalışmaların eğitim yüküne karşılık gelmektedir. Bir akademik yıl, yarıyıl sonu sınavları hariç en az 28 haftadan oluşmaktadır.

AKTS kredisi ise öğrencilerin bir dersle ilgili tüm etkinlikler için harcamaları beklenen toplam zamana endekslenmiş kredidir. Genellikle 30 saatlik bir öğrenci yükü, 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Programlarda farklı kredi tanımları kullanılıyorsa, bunlar hakkında bilgi verilmelidir.

Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında ayrıca tanımlanmış bir kredi tanımı bulunmamaktadır. Kredi tanımlarında AKTS kredisi kullanılmakta olup öğrencinin harcaması beklenen 30 saatlik yük, 1 AKTS olarak kabul edilmektedir. Programdaki bütün derslerin AKTS kredileri ilgili öğrenci yüküne göre hesaplanmakta ve [Bilgi Paketinde](#) yer alan ders izlenceleri içerisinde gösterilmektedir.