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'in 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 derse 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 teknolojisi 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 sertifika programları katılımları veya katılınan sertifika örnekleri
		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