



**T.C**  
**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**  
**BİGA MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**  
**2023 YILI ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU**

**Prof. Dr. Songül ŞENTÜRKÜ (Başkan)**  
**Dr. Öğr. Üyesi Ayşe Gülin ESER (Üye)**  
**Dr. Öğr. Üyesi Nergis KAYA (Üye)**  
**Dr. Öğr. Üyesi Fatma Burcu HARMANTEPE (Üye)**  
**Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY (Üye)**

**01/01/2023-31/12/2023**

## **İÇİNDEKİLER**

<b>PROGRAMA AİT BİLGİLER .....</b>	<b>2</b>
<b>1.ÖĞRENCİLER.....</b>	<b>14</b>
<b>2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI.....</b>	<b>25</b>
<b>3-PROGRAM ÇIKTILARI.....</b>	<b>35</b>
<b>4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME.....</b>	<b>39</b>
<b>5-EĞİTİM PLANI.....</b>	<b>53</b>
<b>6-ÖĞRETİM KADROSU .....</b>	<b>69</b>
<b>7-ALTYAPI.....</b>	<b>76</b>
<b>8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR.....</b>	<b>82</b>
<b>9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ .....</b>	<b>88</b>
<b>10-PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER.....</b>	<b>95</b>
<b>SONUÇ.....</b>	<b>95</b>

## PROGRAMA AİT BİLGİLER

### 01.1. Programın Kısa Tarihçesi ve Sahip Olduğu İmkanlar

3 Temmuz 1992 tarihinde, 3837 sayılı kanunla kurulan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 1992-1993 Eğitim-Öğretim yılında Trakya Üniversitesi'nden devredilen Çanakkale Eğitim Fakültesi, Çanakkale Meslek Yüksekokulu ve Biga Meslek Yüksekokulu ile eğitim-öğretim hayatına başlamıştır. 1 Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 20 Fakülte, 2 Yüksekokul, 13 Meslek Yüksekokulu ile beraber üniversitemiz toplam 36 eğitim birimine ulaşmıştır. Bunların yanı sıra; 45 Araştırma ve Uygulama Merkezi de faal haldedir ve Türkiye'nin en iyi kütüphanelerinden birine sahiptir. Programımızın bulunduğu Biga Meslek Yüksekokulu 1990-1991 eğitim-öğretim döneminde Trakya Üniversitesi bünyesinde öğretime başlamıştır. Ardından 1992 yılında 3837 Sayılı Kanun'la kurulan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesine bağlanmıştır. Meslek Yüksekokulumuz 2021-2022 Öğretim Yılından itibaren Prof. Dr. Ramazan AYDIN Yerleşkesinde bulunan yeni hizmet binalarında öğretime başlamıştır. 2022-2023 Akademik Yılı Güz Yarıyılı itibarıyla Biga Meslek Yüksekokulu'nda 12 adet örgün öğretim 1431 öğrencisi ile öğretime devam etmektedir. İkinci öğretim programlarımız ve Metalurji Programının öğrenci alımı kontenjanı bulunmamaktadır. Mobilya ve Dekorasyon bölümümüz ise 2023-2024 güz yarıyılında öğrenci alımına başlamıştır. Meslek Yüksekokulumuzda 18 adet derslik, 9 adet laboratuvar, 4 adet atölye sınıfı ve 1 adet teknik resim çizim sınıfı mevcut olup, sınıf ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Okulumuzda 1 adet 0-50 kişilik toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir. Meslek Yüksekokulumuz konferans, seminer, panel, sunum gibi bilimsel faaliyetlerin gerçekleştirildiği, mefruşat ve ses sisteminin yeterli düzeyde temin edildiği 115 kişilik modern bir konferans salonuna sahiptir. Konferans salonumuzda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı bulabilmektedir. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın sıhhi koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, bir adet kantin mevcuttur. Bir adet Internet Cafe, spor aktivitelerinin gerçekleştiği bir adet basketbol sahası, bir adet futbol sahası, bir adet hentbol ve voleybol sahası mevcuttur. Ayrıca öğrencilerimiz Prof. Dr. Ramazan Aydın yerleşkesi ve Terzioğlu yerleşkesinde bulunan kütüphane imkânlarımızdan da faydalanabilmektedir.

### Atölye ve Laboratuvarlar:

- Süt ve Ürünleri Teknolojisi Atölyesi (Günlük 1000 litre süt işleme kapasiteli)
- Makine Atölyesi,

- Otomotiv Teknolojisi Atölyesi,
- Mobilya Programı Atölyesi,
- Çiğ Süt Analiz Laboratuvarı,
- Gıda İşleme Laboratuvarı,
- Kimyasal Analiz Laboratuvarı,
- Genel Bilgisayar Laboratuvarı,
- CAD-CAM Bilgisayar Laboratuvarı,
- Bilgisayarlı Muhasebe Laboratuvarı,
- Elektrik Programı Kumanda Laboratuvarı,
- Elektrik Programı Elektrik Makineleri Laboratuvarı,
- Elektrik Programı Elektronik Laboratuvarı.

Gıda Teknolojisi Programı, tarım ve hayvancılığa dayalı ham maddeleri modern teknolojileri uygulayarak işleyen ve güvenli gıda üretimini sağlamak için gerekli kontrol hizmetlerini gerçekleştiren, tüketime uygun gıda maddeleri üreten ve insan beslenmesine sunan bir teknoloji dalıdır.

Gıda Teknolojisi Programı, Biga Meslek Yüksekokulunda, Gıda İşleme Bölümüne bağlı olarak çalışmalarına devam etmektedir. Yüksekokulumuzda 2009-2010 öğretim yılında eğitim-öğretime açılan Gıda Teknolojisi Programı, ilk olarak 2009 yılında ek kontenjanla öğrenci almaya başlamış ve ilk mezunlarını 2011 yılında vermiştir. Öğrencilerin programa göstermiş olduğu yoğun talep doğrultusunda 2012 yılında ilk defa ikinci öğretime öğrenci kabul edilmiştir. Ancak ikinci öğretime kayıt yaptıran öğrenci sayısının on kişinin altında olması nedeniyle 2017-2018 eğitim döneminde Gıda Teknolojisi Programı ikinci öğretime kayıt yaptıran öğrenciler birinci öğretim programına aktarılmış ve YÖK tarafından 2017-2018 eğitim-öğretim yılından itibaren ikinci öğretim programı kapatılarak öğrenci alınmamıştır. Buna ait yazı kanıt olarak Ek 1’de gösterilmiştir. Programımızın örgün öğretim programına her yıl ortalama 50 öğrenci kayıt yaptırmaktadır ve programın eğitim dili Türkçe’dir. Gıda Teknolojisi Programımız Çanakkale’nin Biga ilçesinde bulunmakta olup Meslek Yüksekokulumuzun en çok tercih edilen programlarının başında gelmektedir. Gıda Teknolojisi önlisans programımızı yoğunlukla Güney Marmara, Ege ve Trakya Bölgeleri ile ülkemizin tüm bölgelerinden gelen düz, anadolu ve meslek lisesi mezunları tercih etmektedir. Programımız iş dünyası ile sıkı iletişim halindedir.

Gıda Teknikeri olarak mezun olan öğrencilerimize sürekli değişen ve gelişen sektörel yaklaşımlara yönelik gerekli eğitim ve öğretimin verilmesini sağlamak amacıyla, ilgili

sektörlerle iş birliği sonucu seminer, panel, konferanslar ve ortak projeler düzenlenmekte ve sektör ziyaretlerine gidilmektedir. Ayrıca Biga'da ve yakın ilçelerde programımızın tanıtımı yapılmakta ve mezunlarımızla da sıkı iletişim içerisinde olmaya gayret gösterilmektedir.

### **01.2. Programın Öğretim Yöntemi, Eğitim Dili ve Öğrenci Kabulü**

Meslek Yüksekokulumuz Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programı, yukarıda bahsedilen tüm bu imkanlar kapsamında öğrencilere kamu, özel sektör, sivil toplum kuruluşlarında iş fırsatı sunan, nitelikli ara eleman yetiştirmeyi amaçlayan dört yarıyılık tam zamanlı bir önlisans programıdır. Meslek Yüksekokulumuzun en çok tercih edilen programları arasında yer alan Gıda Teknolojisi Programının, aktif öğrenci alan örgün eğitimi bulunmakta, ikinci öğretimine ise 2017-2018 eğitim öğretim yılından itibaren öğrenci alınmamaktadır. Program, 2017-2018 öğretim yılı itibari ile ÖSYM sınav yönetmeliğine göre TYT puan türünden öğrenci almaya başlamıştır. Bölümün Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK) tarafından kararlaştırılan ve ÖSYM tarafından ilan edilen öğrenci kontenjanı 2022-2023 eğitim yılı itibariyle 55+2'dir. Gıda Teknolojisi programına kaydolmuş öğrenciler, programdan mezun olabilmek için öngörülen müfredattaki tüm dersleri almak zorundadırlar. Bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin; Öğretim programlarındaki tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları ve 120 AKTS kredi almaları zorunludur. Öğrencilerimiz, mezun olmadan önce 30 iş günü staj yapmak zorundadırlar. Programda stajların takibine ve sürdürülebilirliğine azami derecede önem verilmekte ve öğrencinin staja başladıktan 15 gün sonra staj yaptığı kurumdan takip yazısı istenmektedir. Öğrenciler staj teslim dosyalarını bir sonraki akademik dönemi takip eden ve ders seçimlerinin yapıldığı zaman ilgili program danışmanlarına teslim ederler.

### **01.3. Programın İdari Yapısı Öğretim Kadrosu**

Gıda Teknolojisi Programımızda kadrolu olarak bir Profesör, üç Doktor Öğretim Üyesi, bir Doktor Öğretim Görevlisi bulunmaktadır. Program başkanı bölüm başkanına, bölüm başkanı da birim yöneticisine bağlı olarak görev yapmaktadır. Program başkanı ve bölüm başkanı ortaklaşa buldukları bir komisyonda programa ait dersler, öğretim planı, staj kriterleri ve sınav takvimi gibi konuları aktif olarak planlamaktadır. Aşağıda aktarılanlardan da anlaşılacağı üzere programımız hedefleri olan bu hedeflerin ulaşılabilirliğini sürekli test ederek bu hedeflere doğru ilerleyen, şeffaf ve katılımcı bir yönetim tarzıyla ilgili tüm paydaşları sürece dahil etmeye çalışan deneyimli kadrosuyla güçlü ve rekabetçi bir yapıya sahiptir.

Biga Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı'na ait öğretim kadrosunun mevcut durumuna yönelik detaylı bilgiler aşağıdaki Tablo 1-8'de bilgilerinize sunulmuştur.

**Tablo 1. Programdaki Öğretim Elemanlarının Dağılımı**

Akademik Ünvan	Yaş Grupları											
	<30			30-39			40-49			50-59		
	K	E		K	E		K	E		K	E	
Prof. Dr.										1		
Dr. Öğr. Üyesi				1			1			1		
Öğr. Gör. Dr.							1					

**Tablo 2. Öğretim Kadrosunun Ders Yükü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler**

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Asgari Ders Yükü ve Mevcut Ders Yükü Dağılımları				
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yükü	
			Güz	Bahar
Prof. Dr.	Songül ŞENTÜRKÜ	5	4	7
Dr. Öğr. Üyesi	Ayşe Gülin ESER	10	11	11
Dr. Öğr. Üyesi	Nergis KAYA	10	12	15
Dr. Öğr. Üyesi	Fatma B. HARMANTEPE	10	14	12
Öğr. Gör. Dr.	Serpil ADAY	12	9	11

**Tablo 3. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı**

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 163 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 5	33
---	----

**Tablo 4. Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler**

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı	Toplam Atıf Sayısı	Alanında SCI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölgümleri
Prof.Dr. Songül ŞENTÜRK LÜ	7	28	12	1
Dr. Öğr. Üy. A. Gülin ESER	1	13	7	-
Dr. Öğr. Üy. Nergis KAYA	3	3	2	2
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	2	20	7	-
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	2	357	106	-
<b>Genel Toplam</b>	<b>15</b>	<b>421</b>	<b>134</b>	<b>3</b>

**Tablo 5. Öğretim Kadrosunun Analizi**

Öğretim Kadrosu			Deneyim Yılı			Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
Akademik Ünvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görüyors Hangi Aşamada Olduğu	Kam u, Özel Sekt ör, Sana yi,	Kaç Yıldır Bu Kuru mda	Öğret im Süres i	Mesle k Kurul uşu	Kamu, Sanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışman lıkta	Araştırm ada
Prof.Dr. Songül ŞENTÜRK LÜ	Ankara Üni. Fen Bil.Enst. Dok. 2001	Tamamla nmış	29	22	23	Orta	Orta	Yüksek
Dr. Öğr. Üy. A.Gülin ESER	İ. Ü Sağl. Bil.Ens. Dok. 2009	Tamamla nmış	27	13	13	Yok	Yok	Yüksek
Dr. Öğr. Üy. Nergis KAYA	COMU Fen.Bil. Enst.	Tamamla nmış	6	6	6	Yok	Yok	Yüksek

	Dok.2016							
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMAN TEPE	Ondokuz Mayıs Üni. Fen Bil.Enst. Dok. 2005	Tamamlanmış	26	5	18	Yok	Yok	Orta
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	COMU Fen Bil. Ens. Dok.2018	Tamamlanmış	16	13	13	Yok	Yok	Yüksek

**Tablo 6. Öğretim Kadrosunun Tamamlanan veya Halen Devam Etmekte Olan Projeleri**

Akademik Unvan - Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Prof.Dr. Songül ŞENTÜRKÜ	2 Uluslararası	Araştırmacı
Dr. Öğr. Üy. A. Gülin ESER	1 BAP	Yönetici
Dr.Öğr. Üy. Nergis KAYA	-	-
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	1 BAP	Araştırmacı
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	1 BAP	Yönetici
<b>Genel Toplam</b>	<b>5</b>	

**Tablo 7. Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller**

Akademik Unvan Ad, Soyad	Burs, Ödül, Destek Adı / Tarihi / Veren Kurum
--------------------------	---



Prof.Dr. Songül ŞENTÜRKLÜ	Yok
Dr. Öğr. Üy. A. Gülin ESER	Yok
Dr.Öğr. Üy. Nergis KAYA	Yok
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	Yok
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	Akademik Teşvik Ödülü 2023
<b>Genel Toplam</b>	<b>1</b>

**Tablo 8. Öğretim Elemanlarının Marka, Tasarım, Patent Sayıları**

Prof.Dr. Songül ŞENTÜRKLÜ	Yok
Dr. Öğr. Üy. A. Gülin ESER	Yok
Dr.Öğr. Üy. Nergis KAYA	Yok
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	Yok
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	Yok
<b>Toplam</b>	-

#### **01.4. Programın Vizyon ve Misyonu**

**Programı Vizyonu:** Gıda Teknolojisi alanında geleceğin iş gücü ihtiyacını karşılamaya yönelik uygulamalı bilgi donanımını özümseyen, dinamik ve rekabetçi yaklaşımla bilimin ve teknolojinin izini süren, ulusal ve uluslararası düzeyde hizmet üreten, üniversitemizin amaç ve hedefleri doğrultusunda evrensel nitelikte, gelişime ve değişime açık bir eğitim programı oluşturmak.

**Programın Misyonu:** Gıda Teknolojisi alanında çağdaş bilgi teknolojisinin gerektirdiği görgü ve bilgi düzeyine sahip, bilimsel ve güncel bilgi ile donanmış, farklı ve modern teknolojiler kullanarak gıdaların işlenmesi, gıda güvenliği ve güvencesinin sağlanmasında gerekli sorumluluklar alabilen, yaratıcı, girişimci, mesleki açıdan yetkin, bilgiyi uygulamaya dönüştürebilen, çalışma hayatındaki üretimini toplum yararına sunmayı görev edinen, iletişim becerisi yüksek, sorun çözme yeteneği gelişmiş, evrensel değerlere sahip, toplumsal sorumluluk bilinci ve ahlaki değerlerin farkında olan Gıda Teknikerleri yetiştirmektir. Gelişen gıda bilimi ve gıda işleme tekniklerinin izlenmesi, bu bilgilerin ülke koşullarına uygun olarak düzenlenmesi ve gerekirse kendine özgü tekniklerin geliştirilmesine yarayacak bilgilerin üretilmesi de Gıda Teknolojisi Programının görevleri arasında yer almaktadır. Programımız; sanayi, özel sektör ve kamu alanlarında çalışabilecek nitelikli ara eleman ihtiyacı için gerekli

donanıma sahip kaliteli insan kaynağını yetiştirmeyi misyon edinmiştir.

***Programımızın vizyon ve misyonunu oluşturan temel amaçlar;***

- Eğitim, öğretim ve araştırma kalitesi ile Türkiye’de tercih edilen;
- Teknolojik gelişmelere duyarlı, toplumun ve sektör temsilcilerinin beklentilerine uygun İnsan kaynağı yetiştiren;
- Uluslararası akademik çevrede bölümümüzü en etkin şekilde temsil eden;
- Öğretim elemanları ile sonuç odaklı bir eğitim profili oluşturan;
- Katılımcı, kendine güvenen bireyler yetiştiren;
- Uluslararası değerlere saygılı, post modern yönetim ilkelerini ve toplam kalite anlayışını benimsemiş, kendini sürekli yenileyen bir program olmaktır.

***Programımızın vizyon ve misyonunu oluşturan temel değerler;***

- Atatürk İlke ve İnkılaplarına bağlı olmak,
- Vatan sevgisiyle görevini anayasa, uluslararası hukuk ilkeleri, insan hakları ve yüksek öğretim mevzuatıyla ilgili tüm yasal düzenlemelere uyarak yerine getirmek,
- Din, dil, ırk, milliyet, renk, düşünce farklılığı gözetmeksizin insanları sevmek ve saymak,
- Çalışmaktan, doğruluktan ve dürüstlükten taviz vermemek,
- Üniversitenin misyon ve vizyonuna bağlı olmak,
- Bilimin uluslararası kabul görmesine inanmak,
- Yenilikçi olmak, değişimi yönetmek ve gerçekleştirmek,
- Kurumsal bağlılığa, kurum içinde uyum ve dayanışmaya önem vermek,
- Zaman yönetimine özen göstererek sürekli mükemmelliği yakalamaya çalışmak,
- İşimizi sevmek ve özgün araştırmalar yapmak,
- Sürdürülebilir rekabet avantajı sağlamak.

**01.5. Programın Amacı**

Gıda Teknolojisi Programının amacı, hızla gelişen gıda bilimi ve gıda işleme tekniklerinin gıda sanayine adapte edilmesi ve bu tekniklerin yaygın hale getirilmesi

konularında gerekli bilgi ve donanımlara sahip, gıda sanayinde hammaddelerin üretiminden başlayarak tüketici tarafından kullanımına kadar ki proses aşamalarının sağlık koşullarına uygun üretilmesini sağlayan ve sonuçlarının yorumlanmasında görev alan, çalıştığı alanla ilgili laboratuvar bilgisine ve becerisine sahip ara meslek elemanı yetiştirmektir. Bu doğrultuda öğrencilere öğrenim süreleri boyunca Gıda Teknolojisi ile ilgili bilgi ve beceriler yanında teknolojiyi kullanma bilgi ve becerisi kazandırılmaktadır. Özellikle Gıda Teknolojisi konuları başta olmak üzere ilgili tüm beşeri ve teknik alanlarda kendini yetiştirmeye hevesli;

- Gıda alanında hammaddeden son ürüne kadarki süreçte proses kontrolüne hakim,
- Teorik bilgilerini pratik bilgileriyle birleştirme yeteneğine sahip,
- Laboratuvar bilgisi ve analiz yapabilme, sonuçları yorumlayabilme kabiliyetine sahip
- Meslek alanıyla ilgili terminolojiye hakim,
- Ekip ve proje çalışmalarına yatkın, iş disiplinine hakim,
- Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemleriyle ilgili bilgi ve donanımlara sahip,
- Gıda üretimi ile çevre kirliliği arasında ilişki kurabilen, çevre korumasına duyarlı,
- Güncel mesleki bilgileri takip etme ve bilimsel yayınlarına ulaşma yeteneğine sahip,
- İnsan ilişkileri ve iletişime azami derecede önem veren,
- Sorun çözme ruhuna sahip,
- Bilgisayar ve programlarını bilen,
- Yabancı dil öğrenmeye önem veren öğrenciler yetiştirmeyi amaç edinmektedir.

#### **01.6. Programın Hedefi**

Gıda Teknolojisi teknik elamanı, Gıda Teknolojisi ilke ve standartları ile Türk gıda mevzuatlarına uygun gıda üretim sistemi ve uygulamalarını bilen, bilimsel gelişmelerin ışığında yeni teknolojileri uyumla yorumlayarak uygulayabilen ve kamu veya özel sektördeki işletmelerde veya STK ihtiyacı doğrultusunda gerekli bilgileri üretebilen, gıda üretiminde kullanılan teknolojileri kullanabilme becerisine sahip olmalıdır. Programımız mezunlarının bu kapsamda, nitelikli biçimde yetişmiş işgücü potansiyeli olarak, çalışacakları sektörle ilgili ulusal ve uluslararası platformda yaşanan güncel gelişmeleri takip eden, iletişim ve isteneni uygulayabilme becerisi yüksek, özgüveni tam, bilgili ve teknolojiyi etkili kullanabilen uzmanlar olarak hizmet vermelerini hedeflemektedir.

- Gıda Teknolojisi Bölümü; bilimsel mesleki bilgi ve beceri ile donanmış, etik kurallara ve toplumsal değerlere sahip aynı zamanda bu etik değerleri koruyan bireyler yetiştirmeyi hedeflemektedir.
- Gıda Teknolojisi bölümü mezunlarının et ve kanatlı ürünleri, süt ve süt ürünleri ile su

ürünleri üretiminde izleme, doğrulama, araştırma, geliştirme ve risk analizi konularında bilgili olmaları hedeflenmektedir.

- Mesleki becerilerini geliştiren uygulama laboratuvarlarını eğitim programının amacı doğrultusunda oluşturmak.
- Mesleki eğitim materyallerinin eğitim programının amacı ve öngörülen öğrenci sayısı doğrultusunda oluşturmak.
- Gıda Teknolojisi bölümünü akredite etmek.
- Öğrenci ve öğretim elemanlarının katılabileceği ikili işbirliği değişim programı anlaşmaları yapmak.

#### **01.7. Kazanılan Derece**

Gıda Teknolojisi programını bitiren öğrencilere ön lisans diploması ile Gıda Teknikeri ünvanı verilmektedir. Bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin; Öğretim programlarındaki tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları ve 120 AKTS kredisi almaları zorunludur. Ayrıca stajlarını belirtilen sürede ve özellikle tamamlamaları gerekmektedir. Genel not ortalaması ise genel krediye göre hesaplanmaktadır.

#### **01.8. Öğrencilerin Programı Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler**

Öğrencilerin bir lise mezunu olması gerekliliklerin yanı sıra yeni ÖSYM sınav yönetmeliği 2023 YKS sistemine göre TYT puan türünden **263,909** puan ve üzeri almış olmaları gerekir. Ayrıca analitik düşünebilme, sayısal yetkinlikler, bireysel ve çevresel farkındalık, empati, eksikleri fark edebilme ve sorunlara çözüm önerileri geliştirebilme, fikir ve proje geliştirebilme, girişkenlik ve girişimci ruha sahip olma, belirsizliklere katlanabilme, mücadeleci ruha sahip olma, okumaktan ve yeni şeyler öğrenmekten zevk alma, yeniliklere ve değişime açık olma ve yenilikleri takip etme yetkinliklere sahip olmaları bu programda alacakları eğitim sürecinde onlara katkı sağlamaktadır.

#### **01.9. Öğrencilerin Öğrenimleri Sonunda Sahip Olacağı Yetkinlikler**

Gıda Teknolojisi meslek elemanı aday öğrencilerimize sürekli değişen ve gelişen Gıda Teknolojisi alanındaki gerekli eğitim ve öğretimin verilmesini sağlamak amacıyla, ilgili sektörler ve kurumlarla işbirliği sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmekte ve işletme ziyaretlerine gidilmektedir.

Gıda Teknolojisi programından mezun olan öğrenciler, kamu ve özel sektör işletmelerinin başta gıda üretimi konuları ile ilgili bölümleri olmak üzere, denetim ve planlama gibi pek çok bölümlerde çalışma olanaklarına sahiptirler. Gıda Teknolojisi Ön-lisans Programını başarıyla tamamlayan öğrenciler aşağıdaki bilgi, beceri ve yetkinliklere sahip

olacaklardır;

- Gıda alanında hammaddeden son ürüne kadar ki süreçte proses kontrolüne hakim,
- Teorik bilgilerini pratik bilgileriyle birleştirme yeteneğine sahip,
- Laboratuvar bilgisi ve analiz yapabilme, sonuçları yorumlayabilme kabiliyetine sahip
- Meslek alanıyla ilgili terminolojiye hakim,
- Ekip çalışmalarına uyumlu, iş disiplinine hakim,
- Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemleriyle ilgili bilgi ve donanımlara sahip,
- Gıda üretimi ile çevre kirliliği arasında ilişki kurabilen, çevre korumasına duyarlı olan,
- Güncel mesleki bilgileri takip etme ve bilimsel yayınlarına ulaşma yeteneğine sahip,
- Gıda biyoteknolojisinde kullanılan yöntemleri ve uygulamaları bilen.
- Laboratuvar malzemeleri ve cihazları hakkında gerekli bilgiye ve kullanma yetisine sahip, aranan, nitelikli ara elemanlar olarak mezun olacaklardır.

#### **01.10. Programın Mevcut Öğrenci Profili**

Hemen her alandan her öğrencinin tercih ettiği bir ön lisans programı olan Gıda Teknolojisi Programı ön lisans programımızda genel olarak yoğunlukla Balıkesir, Bursa, Çanakkale, Edirne, İstanbul, İzmir, Kırklareli, Manisa, Tekirdağ illerinden ve bu illerin ilçelerinden gelen düz, Anadolu ve meslek lisesi mezunları tercih etmektedir.

#### **01.11. Program Mezunlarının Mesleki Profili**

Gıda Teknolojisi programını mezunları; gıda sanayi ile ilgili Kamu kuruluşları, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Orman Bakanlığı Kontrol Laboratuvarları, Hıfzıssıhha Enstitüsü, Belediyeler, İl Sağlık Müdürlükleri, Özel Sektör Kurum ve Kuruluşlarında, Hazır ve işlenmiş gıda üreten fabrikaların gıda laboratuvarlarında ve özel gıda laboratuvarlarında çalışabilmektedir. Ayrıca kendi özel gıda işletmelerini de kurabilmektedirler.

Programımızı başarıyla tamamlayan öğrenciler çeşitli sektörlerde faaliyet gösteren şirketlerin nihai gıda, gıda hammaddesi, gıda katkı maddeleri üreten veya gıda işleyen işletmelerin farklı bölümlerinde istihdam imkanlarına sahiptir.

#### **01.12. Programın Paydaşları**

Programımızın gelişebilmesi, eğitim kalitesini artırabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesi ancak tüm paydaşlarının desteği ile mümkün olabilecektir. Bu amaçla paydaşları belirleyerek onların durumlarını da dikkate alacak şekilde stratejilerini

belirlemiştir. Bunların başlıcaları üniversitemiz ve Biga MYO'nun ikili iş birliği ve protokolleri içerisinde bulunan kamu kurumları ya da özel sektörü sıralayabiliriz. Bu kapsamda paydaşlarımızın başlıcaları şu şekilde sıralanabilir:

- Valilik, Kaymakamlık ve diğer resmî kuruluşlar,
- Yüksek Öğretim Kurulu,
- Üniversitelerarası Kurul,
- Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları,
- Özel Sektör Kuruluşları,
- Sivil Toplum Kuruluşları,
- Akademik personelimiz ve aileleri,
- İdarî personelimiz ve aileleri,
- Öğrencilerimiz ve aileleri,
- Mezunlarımız

#### 01.13. Programın İletişim Bilgileri

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi  
Biga Meslek Yüksekokulu  
Gıda İşleme Bölümü  
Gıda Teknolojisi Programı

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Biga Meslek Yüksekokulu Prof. Dr. Ramazan AYDIN  
Yerleşkesi Biga/ÇANAKKALE 17200 TÜRKİYE

#### Gıda Teknolojisi Programı Danışmanı:

**Normal Öğretim:** Dr. Öğr. Üyesi Fatma Burcu HARMANTEPE

**E-mail :** [bharmantepecomu.edu.tr](mailto:bharmantepecomu.edu.tr)

**Telefon :** 0 (286) 3162878 **Dahili:** (33356) **Faks :** 0 (286) --- --

**İkinci Öğretim:** Dr. Öğr. Üyesi A. Gülin ESER

**E-posta :** [gsezen@comu.edu.tr](mailto:gsezen@comu.edu.tr)

**Telefon :** 0 (286) 3162878 **Dahili:** (33357) **Faks :** 0 (286) --- --

**Not:** MYO telefon santrali kurulum sürecinde olduğu için E-posta ile iletişim kurulmaktadır.

#### Kanıtlar

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/personel/akademik-personel-listesi-r99.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/BIP/BusinessIntelligence/Students/Onlisans>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391&culture=tr-TR>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarimiz-r45.html>

#### Durum

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama

## 1.ÖĞRENCİLER

1.1-Programa kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olmalıdır. Öğrencilerin kabulünde göz önüne alınan göstergeler izlenmeli ve bunların yıllara göre gelişimi değerlendirilmelidir.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Biga Meslek Yüksekokulu, Gıda önlisans programına öğrenci kabulleri, Yükseköğretim Kurulu (YÖK), Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) Başkanlığı ile Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler ve akademik takvim ile ilan edilen tarihler arasında, ÖSYM tarafından otomatik olarak yapılmakta olup, istenen belgelerin Meslek Yüksekokulumuzun öğrenci işlerine teslimi ile tamamlanır. Meslek Yüksekokulumuz Gıda Teknolojisi Programı 2023 YKS sistemine göre TYT puan türünden en az **263,909** puan ve üzeri alan öğrencileri kabul etmektedir. Buna istinaden program örgün öğretim olarak 55+2 kişilik örgün öğretim kontenjanıyla eğitim-öğretime devam etmektedir. Programımızın eğitim dili Türkçe olup yabancı dil olarak zorunlu İngilizce'dir. Gıda Teknolojisi programına kaydolun öğrenciler, programdan mezun olabilmek için öngörülen müfredattaki tüm dersleri almak zorundadırlar.

Öğrencilerimiz mezun olmadan önce 30 iş günü staj yapmak zorundadırlar. Programda stajların takibine ve sürdürülebilirliğine azami derecede önem verilmekte ve öğrencinin staja başladıktan 15 gün sonra staj yaptığı kurumdan takip yazısı istenmektedir. Öğrenciler staj teslim dosyalarını bir sonraki akademik dönemi takip eden ve ders seçimlerinin yapıldığı zaman ilgili program danışmanlarına teslim ederler. Gıda Teknolojisi programından mezun olan öğrenciler başta gıda teknolojisi olmak üzere kamu ve özel sektör işletmelerin üretim birimlerinde çalışma olanaklarına sahiptir. Programımız bu kapsamda mezunlarının, nitelikli biçimde yetişmiş işgücü potansiyeli olarak, çalışacakları sektörle ilgili ulusal ve uluslararası platformda yaşanan güncel gelişmeleri takip eden, iletişim becerisi yüksek, özgüveni tam, gıda üretimini bilen ve teknolojileri kullanabilen uzmanlar olarak hizmet vermelerini hedeflemektedir. Bu doğrultuda öğrencilere gıda teknolojisi konularında teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle pekiştirilerek iş hayatına hazırlanmaktadır.

Yüksekokulumuzda 2009-2010 öğretim yılında eğitim-öğretime açılan Gıda Teknolojisi Programı, ÖSYM sınavı puan türünden öğrenci almaktadır. Bu kapsamda kurulduğumuz günden bugüne mezun olan öğrencilerimiz, halen aktif kayıtlı bulunan

öğrencilerimiz ve yıllara göre TYT puanlarımız aşağıdaki tablolarda (Tablo 9-13) detaylı olarak gösterilmiştir. Gıda Teknolojisi Programı örgün öğretim doluluk oranımız %100'dür.

**Tablo 9. Programa Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler**

Kuruluşumuzdan Günümüze Kadar Kayıt Yaptıran Toplam Öğrenci Sayısı	1010
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı Gıda Teknolojisi Programı (Örgün)	162
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı Gıda Teknolojisi Programı (İÖ)	1
<b>Toplam Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı</b>	<b>163</b>

**Tablo 10. Programdan Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler**

Gıda Teknolojisi Programı (Örgün)	386
Gıda Teknolojisi Programı (İÖ)	133
<b>Genel Toplam</b>	<b>519</b>

**Tablo 11. Programa Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı**

<b>Gıda Tek. Prog. Örgün (2023)</b>	<b>51</b>
<b>Gıda Tek. Prog. Örgün (2023)</b>	<b>-</b>
<b>Toplam Öğrenci Sayısı</b>	<b>51</b>

**Tablo 12. Öğrencilerin Derslere Devam Durumları**

<b>Derslere Sürekli Devam Eden Ortalama Öğrenci Sayısı</b>	
Gıda Tek. Örgün 1. sınıf	42-44 öğrenci (sınıf mevcudu 48 kişi)
Gıda Tek. Örgün 2. sınıf	52-54 öğrenci (sınıf mevcudu 56 kişi)
<b>Genel Ortalama</b>	Sınıf mevcudunun %88-94'i kadar

**Tablo 13. Son 2 Yıla Ait Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız**

<b>GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI</b>	<b>Taban</b>	<b>Tavan</b>
Gıda Teknolojisi Programı (Örgün) 2022 YKS - TYT	<b>258,4324</b>	<b>351,9166</b>
Gıda Teknolojisi Programı (Örgün) 2021 YKS - TYT	<b>263,9096</b>	<b>392,1246</b>

Ayrıca programımızın son 15 yıla ait taban puan verileri üniversitemiz öğrenci işleri daire başkanlığından takip edilmektedir.



**Kanıtlar**

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>

<https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/program-taban-puanlari-r49.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/BIP/BusinessIntelligence/Students/StudentsByUnits>

<https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2023-osys-yerlestirme-sonuclarina-gore-universitem-r283.html>

<https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/istatistikler/yillara-gore-ogrenci-sayilari-r48.html>

**Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

1.2-Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Tüm yatay geçişler, 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik hükümlerine göre yapılır. ÇOMÜ’ye bağlı fakülte, yüksekokul ve bölümler arası yatay geçişler ise, Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik ve Üniversite Senatosunca kabul edilen esaslara göre yapılmaktadır. Yatay geçiş yapan öğrencilerin öğrenim sürelerinin hesabında, öğrencilerin gelmiş olduğu kurumda geçirmiş olduğu süreler de hesaba katılır. Toplam süre, kanunla belirtilen süreyi aşamaz.

Diğer bir yükseköğretim kurumunda öğrenci iken, ÖSYM tarafından yapılan merkezi yerleştirme sınavı veya başarı duruma göre yatay geçiş ile Gıda Teknolojisi Programına kayıt yaptırdığı takdirde daha önce kayıtlı buldukları yükseköğretim kurumunda CC ile başarılı oldukları dersler için, öğrenimine başladıkları ilk yarıyılın ilk haftasında öğrenci işlerine başvurarak, bu derslerin muafiyeti talebinde bulunabilirler. Meslek Yüksekokulumuz Müdürlüğü muafiyet talebinde bulunan öğrencinin, daha önce almış olduğu dersleri, ilgili program danışmanının görüşünü alarak hangi derslerden denklik nedeni ile geçmiş kabul edileceğini onaylar. Bu şekilde kaydı yapılan bir öğrenci,

intibak ettirildiği yarıyıldan önceki yarıyla ait olan ve muaf olmadığı dersleri tamamlamak zorundadır. Öğrencilerin Üniversite dışındaki örgün öğretim programlarında daha önceden başardığı ve muaf olduğu ders/dersler ÇOMÜ Önlisans-Lisans Eğitim, Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin 22 nci maddesinde yer alan Sınavların Değerlendirilmesi ve Notların Değerlendirilmesine göre dönüştürülerek DNO ve GNO hesabına katılır. Bu süre azami süreden düşülür ve öğrenci programında derslerini bu kalan süre içerisinde tamamlar.

Herhangi bir yükseköğretim kurumundan mezun olan, kayıt sildiren, bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı iken Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi tarafından yapılan sınavlar sonucu veya özel yetenek sınavları sonucu üniversitemize kayıt yaptıran ve muafiyet talebinde bulunanların, ilgili yönetim kurullarınca değerlendirilmesi yapılır ve muafiyet talebi uygun görülen öğrencilerin muaf tutulduğu derslerinin başarı notları, bu Yönetmeliğin 22 nci maddesindeki başarı notuna dönüştürülür. Bunun sonucunda genel not ortalaması 2.00 ve üzerinde olan öğrencilerden üst yarıyıldan ders almak isteyenlerin, bulunduğu yarıyıldan muaf tutulduğu derslerin toplam kredisinin programdaki o yarıyılın toplam kredisinin en az yarısı olması halinde; intibak ettirildiği yarıyıl ve önceki yarıyıldarda almadığı ve başarısız olduğu dersler ile birlikte bir üst yarıyıldan ders alabilmeleri konusunda meslek yüksekokulu yönetim kurulumuz yetkilidir. Muafiyet kararının alındığı yarıyıldan başvurması halinde, muaf olduğu dersi/dersleri almak isteyen öğrenci tekrar alabilir.

Öğrencinin üst yarıyıldan ders almış olması üst yarıyıldan olduğu anlamına gelmez. Müfredatta zorunlu olan dersler için muafiyet sınavları, her dönemin başında İngilizce I ve II dersleri için de yapılmaktadır. Söz konusu sınavlardan geçer not alan öğrenciler müfredattaki ilgili dersten muaf olmakta ve notları öğrencilerin transkriptlerine işlenmektedir. Mezun olan öğrenciler Dikey Geçiş Sınavına (DGS) girerek aşağıda belirtilen lisans bölümlerine devam edebilmektedirler. **Gıda Teknolojisi Programı** mezunları Dikey Geçiş Sınavı (DGS) nda başarı göstermeleri durumunda mezuniyet alanlarıyla ilgili bir lisans programına devam etme hakkına sahiptir. Dikey Geçiş Sınavı ile geçiş yapılabilecek dört yıllık lisans bölümleri:

- Beslenme ve Diyetetik
- Bitki Koruma
- Gıda Mühendisliği
- Kimya
- Tarımsal Biyoteknoloji

- Bitkisel Üretim ve Teknolojileri
- Tarımsal Genetik Mühendisliği

Ayrıca öğrencilerimiz lisans öğrenimlerini son yıllarda gelişen teknolojik yenilikler bağlamında “uzaktan eğitim” yoluyla sürdürebilmektedirler. Benzer şekilde öğrencilerimiz Açık Öğretim Fakültesi (AÖF) ilgili bölümlerinde lisans eğitimlerini tamamlama olanağına da sahiptirler. Bu yatay ve dikey geçiş uygulamaların dışında programımızda aktif biçimde uygulanan çift anadal, yan dal ve öğrenci değişim uygulamaları henüz bulunmamaktadır.

#### **Kanıtlar**

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6748>

<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/>

<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/2023-2024-egitim-ogretim-yili-guz-donemi-yatay-gec-r1251.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/2023-2024-egitim-ogretim-yili-guz-yy-merkezi-yerle-r1259.html>

<https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/mevzuat-r11.html>

#### **Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

1.3-Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır.

Programımızdaki öğrenciler, yabancı dil, mülakat, not ortalaması gibi istenen şartları yerine getirdikleri takdirde lisans eğitimlerinin belirli bir döneminde başka bir yükseköğretim kurumunda yurt içi (Farabi) ve yurt dışı (Erasmus) öğrenci programları ile eğitim görebilirler. Üniversitemizin ise bu konuda anlaşmalı olduğu üniversiteler bulunmaktadır. Bunlara Erasmus ve Dış İlişkiler Koordinatörlüğü web sitemizden aktif olarak ulaşılmaktadır. Ayrıca Meslek Yüksekokulumuzda öğrenci değişim programlarıyla da ilgili bir koordinatörlük bulunmakta ve öğrencilerimiz aktif olarak buradan ve kendi program danışmanlarından destek almaktadır. Bu konuda öğrencilerimiz özellikle Erasmus’a başvuru yapmak konusunda yoğun talep göstermektedir.

Erasmus programı, ise Avrupa’daki yükseköğretim kurumlarının birbirleri ile çok yönlü işbirliği yapmalarını teşvik etmeye yönelik Avrupa Birliği’ nin bir eğitim programıdır. Yükseköğretim kurumlarının birbirleri ile ortak projeler üretip hayata geçirmeleri, öğrenci, idari ve akademik personel değişimi yapabilmeleri için hibe niteliğinde karşılıksız mali destek sağlamaktadır. Erasmus öğrenim hareketliliği,

Yükseköğretim Kurumu öğrencilerinin bir akademik yıl içerisinde eğitimlerinin bir veya iki dönemini Avrupa Birliği üyesi bir ülkedeki anlaşmalı bir yükseköğretim kurumunda gerçekleştirmesi olarak tanımlanmaktadır. Değişimin gerçekleşeceği akademik yıl birinci sınıfta okuyan lisans öğrencilerimiz Erasmus öğrenim hareketliliğine başvuruda bulunabilmekte, ancak değişim başladığında öğrencilerimizin 1. sınıf öğrencisi olmamaları gerekmektedir. Erasmus değişim programına başvurabilmesi için öğrencilerimizin yükseköğretim kurumu bünyesinde örgün eğitim kademelerinin herhangi birinde (birinci, ikinci veya üçüncü kademe) bir yükseköğretim programına kayıtlı, tam zamanlı öğrenci olması gerekmektedir. Program öğrencilerimizin kümülatif akademik not ortalamasının (GNO) en az 2.00/4.00 olması gerekmektedir. Başvuru dönemlerinde öğrencilerimiz başvurularını Üniversitemizin web sayfasında (<http://erasmus.comu.edu.tr/ogrenim-genel-bilgi.html>) yayınlanan link aracılığı ile yapmaktadırlar. Öğrencilerimizin başvuru yapabilmesi için bölümümüz ile Erasmus Üniversite Beyannamesi sahibi bir AB Yükseköğretim Kurumu arasında ilgili akademik yılda (örn. 2022-2023 Eğitim-Öğretim Yılı için) geçerli olan bir Erasmus İkili Anlaşması olması gerekmektedir.

Ayrıca öğrencilerimiz Fulbrighth değişim programına da başvuru yapabilmektedirler. Daha önce öğrencilerimiz Erasmus ve Fulbrighth gibi değişim programlarına başvurmuşlarsa da yabancı dil nedeniyle yeterince başarılı olamadıklarından kabul görmemişlerdir. Programımıza özel Erasmus programı kapsamında üniversitemizin anlaşmalı olduğu yabancı yükseköğretim kurumları dışında önlisans düzeyinde ikili anlaşma yaptığımız bir üniversite ise henüz bulunmamaktadır.

#### **Kanıtlar**

<http://erasmus.comu.edu.tr/ikili-anlasma/anlasma-listesi-aktif-r150.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/erasmus-ogrenci-hareketliliği-basvurulari-r965.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6748>

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/meslek-yuksekokulumuz/koordinatorklukler-r15.html>

#### **Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

1.4-Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

Danışmanlar, öğrencilerin staj yeri kabul onay, staj değerlendirme ve sözlü sınav

komisyonu oluşturma, kayıt yenileme, ders ekleme bırakma işlemlerine onay vermekle ve öğrencilerin kayıtlı oldukları programı izlemelerinde; eğitim-öğretim çalışmaları ve üniversite yaşamıyla ilgili sorunlarının çözümünde rehberlik yapmakla görevlidirler. Program öğrencilerin başarısını takip etme, danışmanlık hizmeti verme, niteliklerini geliştirme ve izleme sorumluluğunu yüklenmiştir. Öğrenci başarısının değerlendirilmesi ve izlenmesi öğretimde amaçlanan hedeflere ulaşılmasının bir göstergesi olarak kabul edilmektedir. Başarı, bireysel sınav notu ve sınıf bazında genel ortalamaların izlenmesi ile değerlendirilmektedir. Aynı zamanda danışman öğretim elemanı öğrencileri birinci sınıftan itibaren her konuda bilgilendirmek, yönlendirmek ve takip etmek durumundadır. Meslek Yüksekokulumuzda tüm bölüm başkanlıklarına bağlı programların program danışmanı öğretim elemanları bulunmaktadır. Program danışmanı olan öğretim elemanları ise öğrencilerin sadece staj, kayıt yenileme, ders kayıt veya ders danışmanlık işlemleriyle değil aynı zamanda onlarla dostane ilişkiler içerisinde girerek tıpkı bir mentor veya koç gibi öğrenciler yönlendirilmeye çalışılmakta ve destek görmektedirler. Bunun yanı sıra Meslek Yüksekokulumuzdaki tüm öğretim elemanları öğrencilerle yakın ilişkiler içerisinde olup onları yönlendirmektedir. Öğretim elemanlarıyla bu şekilde rahat iletişim kurup destek görmek de öğrencilerimizin motivasyonunu arttırmakta ve memnuniyet düzeylerini ciddi oranda etkilemektedir.

#### **Kanıtlar**

<http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler>

<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/okulumuz-gida-teknolojisi-programi-1-ve-2-sinif-og-r1289.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/biga-meslek-yuksekokulu-1-sinif-ogrencilerine-orya-r1288.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/ogrenci/akademik-danisman-listesi-r32.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/ogrenci/staj-islemleri-ve-dosyalari-r25.html>

<https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/ogrenci-islemleri/kayit-yenilemelerle-ilgili-bilgiler-r34.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/ogrenci/oryantasyon-r28.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/staj-komisyonu-r71.html>

#### **Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

1.5-Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir.

Üniversitemizde; ara sınav, ara sınav mazeret sınavı, yarıyıl sonu sınavı ve bütünleme sınavları yapılır. Ayrıca öğrencilerimizin talep de bulunduğu ilgili bazı dersler için yaz

okulu da açılabilir. Yanı sıra öğrencilerimizin iş yükü ve performansı Bologna sistemine göre AKTS Bilgi Paketinde ve UBYS Öğrenci Bilgi Sisteminde aktif biçimde takip edilmekte, sınav yükleri ağırlıklarına göre değiştirilebilmektedir.

2023 Eğitim-Öğretim döneminde güz yarıyılında yüz yüze eğitim gerçekleşmesine karşın, bahar döneminde 6 Şubat'ta meydana gelen Kahramanmaraş depremleri dolayısıyla dersler online olarak yapılmıştır. Öğrencilerin başarı değerlendirilmesinde güz döneminde yüz yüze sınavlar yapılırken, bahar döneminde online sınav veya ödev şeklinde değerlendirme yapılmıştır. Sınavlarımız;

**a) Ara Sınavlar / Vizeler:** her ders için en az bir kez yapılır. Ara sınav programı; her yarıyılın ilk dört haftası içinde derslerden sorumlu öğretim elemanlarının görüşü alınarak yönetim tarafından organize edilir ve tarihler buna göre ilan edilir. Ara sınav notları dönem sonu sınavlarından en az iki hafta önce ilan edilmektedir.

**b) Yarıyıl Sonu / Final Sınavları:** En az ondört haftalık eğitim-öğretim döneminden sonraki iki hafta içerisinde yapılır. Her ders için yarıyıl sonu sınavı yapılır. Yarıyıl sonu sınavına katılmayan öğrenciler o dersten başarısız sayılır ve başarı notu olarak FF verilir. Yarıyıl sonu sınavları ile ilgili takvim, birimlerin önerileri alınarak Üniversite Senatosu tarafından belirlenir. Yarıyıl sonu sınav programları, dekanlık ve yüksekokul müdürlükleri tarafından hazırlanır ve sınavlardan en az iki hafta önce ilan edilir. Yarıyıl sonu sınavı için mazeret sınavı açılmaz.

**c) Mazeret Sınavları:** Haklı ve geçerli nedenlere dayalı mazereti dolayısıyla ara sınava katılmayan ve sınavdan sonraki bir hafta içerisinde durumunu belgeleyen öğrencilerin mazeretlerinin ilgili yönetim kurullarınca kabul edilmesi halinde, öğrencinin katılmadığı ara sınavlar o yarıyıl içinde öğretim elemanının belirlediği tarihte yazılı olarak yapılır. Mazeret sınavlarına herhangi bir nedenle girmeyen öğrencilere, tekrar mazeret sınavı açılmaz.

**d) Bütünleme sınavları:** Dönem sonu sınavları sonucunda başarısız olanlar başarısız oldukları derslerin bütünleme sınavlarına girebilirler. Bütünleme sınavına girmeyenler başarısız sayılırlar ve bu öğrencilere ayrıca bir sınav açılmaz. Bütünleme sınavları dönem sonu sınavlarının bitiminden itibaren üçüncü haftada yapılır. Bütünleme sınavları için mazeret sınavı açılmaz.

Bunların dışında başarılı olamayan öğrencilerimiz 3 farklı sınav hakkı daha bulunmaktadır:

**a) Tek Ders Sınavı:** Dört yarıyılı tamamlayarak mezun olma durumuna gelen ancak yalnızca bir dersi veremeyen veya tüm dersleri verip GNO'su 2.00 olmayan öğrencilerin yararlandığı sınavdır.

**b) Üç Ders Sınavı:** Bir, iki veya üç dersten girilen 2010 ve öncesi girişli öğrencilerin yararlandığı sınavdır.

**c) Ek Sınavlar:** Azami öğrenim süresi (**8 Yarıyıl- 4 Yıl**) sonunda mezun olma durumundaki öğrencilerimize, başarısız oldukları (**FF-FD-YS harf notlu**) bütün dersler için iki ek sınav hakkı tanınır.

Bu sınavlar sonunda, mezun olabilmesi için başarması gereken toplam ders sayısını, beşe indiremeyen öğrencilerin üniversite ile ilişkileri kesilir. Genel olarak tüm sınav sonuçları onbeş gün içerisinde dersin ilgili öğretim elemanı tarafından Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğrenci Bilgi Sistemi internet sayfasında ilan edilir. Sınav sonuçlarının açıklanmasından itibaren sınav belgeleri üç yıl süreli saklanır. Derslerde devamsızlık sınırını aşan öğrenciler, o derse devam etmemiş sayılırlar, sınavlara alınmazlar ve o dersten başarısız kabul edilirler. Öğrenciler, ilgili kurullarca kabul edilen sağlık raporlarının kapsadığı süreler içinde de devamsız sayılırlar. Ara sınav ve dönem içi etkinliklerden alınan notların ortalamasının % 40'ı, yarıyıl sonu veya bütünleme sınav notunun % 60 katkısı alınarak ilgili öğretim elemanı tarafından belirlenir ve öğretimin ilk iki haftasında öğrencilere bildirilir. Dersin öğretim elemanı tarafından, her ders için öğrencilerin aldıkları başarı notları 100 puan üzerinden ele alınarak başarı notu değerlendirme tablosuna uygun olarak dersin yarıyıl sonu başarı notu harfli ve katsayılı not biçiminde, aşağıdaki tablodaki gibi takdir edilir:

90-100 Puan - AA (Katsayı 4.0, AKTS notu A)

85-89 Puan - BA (Katsayı 3.5, AKTS notu B)

80-84 Puan - BB (Katsayı 3.0, AKTS notu B)

70-79 Puan - CB (Katsayı 2.5, AKTS notu C)

60-69 Puan - CC (Katsayı 2.0, AKTS notu C)

55-59 Puan - DC (Katsayı 1.5, AKTS notu D)

50-54 Puan - DD (Katsayı 1.0, AKTS notu E)

40-49 Puan - FD (Katsayı 0.5, AKTS notu F)

0-39 Puan - FF (Katsayı 0, AKTS notu FX)

Yeterli - YE (Katsayı -, AKTS notu S)

Yetersiz - YS (Katsayı -, AKTS notu U)

Devamsız - DS (Katsayı 0 (Kredili dersler için), AKTS notu NA)

Buna göre öğrenci;

a) (AA), (BA), (BB), (CB) veya (CC) notlarından birini almış ise o dersi başarmış sayılır.

b) (DC) veya (DD) notlarından birini almış ise o dersi “koşullu” başarmış sayılır.

c) (FD) ve (FF) notlarından birini almış ise o dersi başaramamış sayılır.

d) Kredisiz olan dersler ile stajların devamsızlık ve başarı değerlendirmelerinde; (YE) yeterli, (YS) yetersiz, (DS) devamsız sayılır.

e) Girmeye hak etmediği bir sınava girmesi sonucunda aldığı not iptal edilir.

2547 sayılı Kanununun 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (1) bendinde belirtilen ortak zorunlu derslerinden alınan (YE) ve (YS) notları ile kredisiz dersler için (DS) notları ağırlıklı not ortalamasının hesabında dikkate alınmazlar; ancak kredili derslerde (DS)’nin karşılığı 0.00 sayılır. Bir dersten başarılı sayılabilmek için diğer şartlara ek olarak o dersin yarıyıl sonu veya bütünleme sınavından en az 50 puan almak gerekir, alamayanlar not ortalaması ne olursa olsun başarısız (FD ve altı) sayılır.

Böylelikle öğrencilerimizin başarı durumları, üniversitemiz sınav yönetmeliğinin 22. maddesine göre derslerden almış oldukları notlar ve derslerin kredileri ile hesaplanan “Yarıyıl/Dönem Not Ortalaması (DNO)” ve “Genel Not Ortalaması (GNO)” değerleriyle izlenmiş olur. DNO bir yarıyılıda aldıkları derslerin her birinin kredisi ile bu derslerden alınan notların çarpımları toplamının aynı derslerin kredi toplamına bölünmesi, GNO ise tüm yarıyıllarda aldıkları derslerin her birinin kredisi ile bu derslerden alınan notların çarpımları toplamının tüm derslerin kredi toplamına bölünmesi ile elde edilir. 27/09/2016 tarihli ve 29840 sayılı Resmi Gazete ’de yayınlanan yeni Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 2014 ve sonrası kayıtlı öğrenciler için şu hüküm uygulanır: “(DC) veya (DD) notlarından birini almış ve GNO’su 2.00 ve üzeri ise koşullu başarılı sayılır; (DC) veya (DD) notlarından birini almış ve GNO’su 2.00’in altında ise koşullu başarısız sayılır.”

#### **Kanıtlar**

<https://bigamy.comu.edu.tr/ogrenci/sinavlar-r24.html>

<https://ogrencisleri.comu.edu.tr/mevzuat-r11.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>



<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

1.6-Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Meslek yüksekokulumuzda ilgili bölüm başkanlıklarından oluşan mezuniyet kriterleri belirleme ve mezuniyet komisyonu bulunmaktadır. Bir öğrencinin öğrenimini başarı ile bitirerek Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi programından önlisans derecesi elde edebilmesi için programda alması gereken zorunlu ve seçmeli derslerin (120 AKTS karşılığı) tümünden başarılı olması ve kredisiz ders notlarının (YE) olması zorunludur. Ayrıca her öğrenci 30 günlük stajını tamamlamak zorundadır. GNO'su 2.00 ve üzerinde olan öğrenciler koşullu başarılı derslerden de başarılı kabul edilirler. Mezun olabilmek için öğrenciler 120 AKTS kredisini mutlaka tamamlamalıdır. Bir öğrencinin GNO'su aynı zamanda mezuniyet not ortalamasıdır. Ayrıca;

**a)** Bir öğretim yılı boyunca tüm dersleri almak, devam koşulunu yerine getirmek, tüm derslerde en az (CC) almak ve herhangi bir disiplin cezası almamış olmak şartıyla genel not ortalamasına (GNO) göre kayıtlı bulunduğu programın/bölümün her sınıfının birinci, ikinci ve üçüncüsü onur öğrencileri olarak kabul edilir ve bu öğrenciler ilgili Dekanlıkça/Müdürlükçe öğretim yılı sonunda teşekkür belgesi ile ödüllendirilir.

**b)** Normal öğrenim süresi içerisinde tüm dersleri almak, devam koşulunu yerine getirmek, tüm derslerde en az (CC) almak ve herhangi bir disiplin cezası almamış olmak şartıyla GNO'na göre kayıtlı bulunduğu okulunu birinci olarak bitiren öğrenciler fakülte/yüksekokul/meslek yüksekokulu yüksek onur öğrencisi kabul edilir ve bu öğrenciler Rektörlükçe fakülte/yüksekokul/meslek yüksekokulu yüksek onur öğrencisi takdir belgesi ile ödüllendirilir.

**c)** Normal öğrenim süresi içerisinde tüm dersleri almak, devam koşulunu yerine getirmek, tüm derslerde en az (CC) almak ve herhangi bir disiplin cezası almamış olmak şartıyla GNO'na göre Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesini birinci olarak bitiren öğrenci/öğrenciler Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi yüksek onur öğrencisi kabul edilir ve bu öğrenci/öğrenciler Rektörlükçe Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi yüksek onur öğrencisi takdir belgesi ile ödüllendirilir.

**Kanıtlar**

<https://bigamy.comu.edu.tr/mezuniyet-kriterleri-belirleme-ve-mezuniyet-komisy-r68.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/ogrenci/mezuniyet-ilisik-kesme-r26.html>

<https://ogrencisleri.comu.edu.tr/mevzuat-r11.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/ogrenci/sinavlar-r24.html>

<https://ogrencisleri.comu.edu.tr/istatistikler/mezun-ogrenci-istatistikleri.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

**Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

**2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI**

2.1-Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.

Gıda Teknolojisi Programının amacı, hızla gelişen gıda bilimi ve gıda işleme tekniklerinin gıda sanayine adapte edilmesi ve bu tekniklerin yaygın hale getirilmesi konularında gerekli bilgi ve donanımlara sahip, gıda sanayinde hammaddelerin üretiminden başlayarak tüketici tarafından kullanımına kadarki proses aşamalarının sağlık koşullarına uygun üretilmesini sağlayan ve sonuçlarının yorumlanmasında görev alan, çalıştığı alanla ilgili laboratuvar bilgisine ve becerisine sahip ara meslek elemanı yetiştirmektir. Özellikle Gıda Teknolojisi konuları başta olmak üzere ilgili tüm beşerî ve teknik alanlarda kendini yetiştirmeye hevesli;

- Gıda alanında hammaddeden son ürüne kadarki süreçte proses kontrolüne hakim,
- Teorik bilgilerini pratik bilgileriyle birleştirme yeteneğine sahip,
- Laboratuvar bilgisi ve analiz yapabilme, sonuçları yorumlayabilme kabiliyetine sahip
- Meslek alanıyla ilgili terminolojiye hakim,
- Ekip ve proje çalışmalarına yatkın, iş disiplinine hakim,
- Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemleriyle ilgili bilgi ve donanımlara sahip,
- Gıda üretimi ile çevre kirliliği arasında ilişki kurabilen, çevre korumasına duyarlı,
- Güncel mesleki bilgileri takip etme ve bilimsel yayınlarına ulaşma yeteneğine sahip,
- İnsan ilişkileri ve iletişime azami derecede önem veren,
- Sorun çözme ruhuna sahip,
- Bilgisayar ve programlarını bilen,
- Yabancı dil öğrenmeye önem veren öğrenciler yetiştirmeyi amaç edinmektedir.

Görevi itibarıyla Gıda Teknikeri, üst düzey yönetici ve/veya mühendis ile teknisyen

arasında bulunan ve teknisyenden daha fazla teorik bilgiye sahip bir ara teknik elemandır. Gıda Teknikeri, yönetime karşı sorumludur ve usta ve/veya teknisyenlerin çalışmalarını denetler. Eğitim süresi 2 yıl olan bu programdan mezun olan öğrencilerimize önlisans diploması verilerek, Gıda Teknikeri ünvanı alırlar.

**Kanıtlar**

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6748>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/mezunlarimiz-r39.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

**Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

2.2-Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımına uymalıdır.

Gıda Teknolojisi Programının belirlediği eğitim amaçları, mezunların erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentileri tanımına uygundur. Yeterli mesleki donanıma sahip, sürekli iyileşmeyi ve yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinmiş, çağın gerektirdiği niteliklere sahip Gıda Teknikeri yetiştirebilmek için programın öz görevi ile uyumlu amaçlar yukarıdaki bölümlerde de zaten detaylı olarak aktarılmıştır. Programın bu amaçları ve öz görevi tüm iç ve dış paydaşlarımızın görüşleri alınarak benimsenmiş ve bölgesel, ulusal ve küresel ölçekteki gelişmeler de dikkate alınarak gerekli zamanlarda tüm paydaşlarla istişare edilip güncellenmiştir.

**Kanıtlar**

<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/7-biga-gida-tarim-hayvancilik-ve-teknolojileri-fua-r1273.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/bozcaada-bagcilik-calistayina-akademisyenlerimiz-k-r1262.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/mutfagin-patronlari-yemek-yarismasina-juri-destegi-r1264.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/gida-isleme-bolumunun-meydere-gida-as-firmasina-te-r1312.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/biga-my-gida-teknolojisi-2-sinif-ogrencilerinin-b-r1300.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6360>

**Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

2.3-Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle uyumlu olmalıdır.

Program amaçlarına ulaşma kapsamında Gıda Teknolojisi Programı'nın misyonu ve eğitim amaçları Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi ve Biga Meslek Yüksekokulu özgörevleriyle uyumludur. Bu uyum yukarıdaki bölümlerde olduğu gibi bu bölümde de açıkça aktarılmıştır.

**Üniversitemizin misyonu;** Eğitim ve öğretimde bilgili, donanımlı, kültürlü ve özgüveni yüksek bireyler yetiştirmeyi hedefleyen; bilimsel çalışmalarda uygulamaya dönük, proje odaklı ve çok disiplinli araştırmalar yapma anlayışını benimsemiş; paydaşlarıyla sürdürülebilir ilişkileri gözetin; bilgiyi, sevgiyi ve saygıyı Çanakkale'nin tarihi ve zengin dokusuyla harmanlayan; **kalite odaklı, yenilikçi ve girişimci bir üniversite olmaktır.**

Üniversitemizin bu misyonuna karşılık Biga Meslek Yüksekokulu olarak birimiz bölgenin ihtiyaçları kapsamında uzmanlaştığımız alanlarda yenilikçi projelerle;

Eğitim kalitesini artırarak, ulusal ve uluslararası sorunlara duyarlı, aranan eleman yetiştirmeyi,

Bölgemizdeki mevcut sorunlara çözümler üretmek ve yeni ürün geliştirmeyi

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin dünya üniversitesi olma vizyonuna destek sağlamayı kendisine misyon edinmiştir. Bu kapsamda bağlı olduğumuz birimiz ise;

Bilimsel ve eğitsel tüm araçları etkin kullanarak, öğrencilerimize değer katan çözümler üretmek,

Eğitim ve öğretim faaliyetlerinde, Üniversitemizin imkanları ölçüsünde en iyi teknolojik verileri kullanarak eğitimin etkinliğini ve verimliliğini artırmak,

Meslek Yüksekokulumuz öğrencilerini Üniversitemizin en önemli paydaşı bilmek,

Öğrencilerin Üniversite yaşamına uyumunu hızlandırmak için oryantasyon programları da dahil, çeşitli iç etkinliklerde bulunmak,

Akademik ve idari kadroların öğrencilere karşı davranışlarına düzeyli ve memnuniyet oluşturacak standartlar getirmek ve bunları uygulamak,

Öğrencilere eğitimlerini tamamladıktan sonra da organize faaliyetlerde ihtiyaç duyacakları ve karşılanması mümkün yardımlarda bulunmak, onlarla ilişkiyi sürekli kılarak işbirliğini artırmak,

Öğrencilerin iş dünyasına kabul ettirilmeleri ve orada etkin olarak yerleşebilmeleri için destek çalışmaları gerçekleştirmek,

Çalışanlarımızın kariyer hedeflerini gerçekleştirmelerinde destek sağlamak,

Tüm bilimsel alanlarda teorik eğitimlerin uygulamalarla bütünleşmesine zemin hazırlayacak altyapı çalışmaları gerçekleştirmek,

Birimlerde ve bireylerde sürekli gelişim anlayışını egemen kılmak ve gerçekleştirmek,

Eğitim ve öğretim faaliyetlerinde yeni yöntem ve uygulamalarla diğer üniversitelerdeki eşdeğer birimlere önderlik etmek,

Öğretim elemanlarını ve öğrencileri bilimsel çalışmalarda etkin yöntemlerle motive ederek uluslararası düzeyde ön plana çıkabilen eserler vermelerini sağlamak,

Bilimsel araştırmaların kapsam alanını genişletmek amacıyla, çalışmaların sadece ulusal değil, uluslararası alanda da yapılabilmesi için gerekli tüm destekleri sağlamak ve farklı disiplinlerde ekipler oluşturulmasına öncülük etmek,

- Üniversitenin tüm faaliyetlerini iç ve dış paydaşları en üst düzeyde mutlu etme anlayışı ve amacıyla gerçekleştirmek,
- Hizmet ve eğitim seviyesinin yükseltilmesi için öneri sistemleri kurmak ve paydaşların önerilerini değerlendirmek,
- Daha etkili ve verimli eğitim öğretim faaliyetlerinde bulunmak amacıyla kalite yönetim sistemimizi sürekli iyileştirmek,
- İç paydaşlar arasındaki ilişkileri geliştirmek ve kurumsal bilinci geliştirerek yaygınlaştırmak,
- Akademisyenlerin iç ve dış paydaşlarla ilişkilerini daha etkin ve verimli hale getirerek, iç ve dış çevrenin bilimsel bilinçten daha fazla yararlanmasına imkan hazırlamak,
- Meslek Yüksekokulumuzun yöneticilerini, yönetici geliştirme programları düzenleyerek modern bir yöneticide bulunması gereken bilgilerle donatmak,
- Yöneticilerin yönetsel faaliyetlerinde pozitif motivasyon esasına uymalarını sağlamak,
- Yönetilenlere karşı tüm uygulamalarda yüksek performans ve başarı ölçütleri esas alınarak değerlendirmeler yapmak.
- Yöneticilerin birbirleriyle dayanışma ve destek anlayışı içerisinde olmalarını sağlamak,
- Yönetsel kadro değişimlerinde kurumsal faaliyetlerde zafiyete yol açmamak için bilgi ve deneyimin aktarılmasını sistemleştirmek,
- Bölgenin sosyal, kültürel ve ekonomik problemlerine yönelik çözüm çalışmalarında bulunmak,
- Bölgenin sanayi ve hizmet kuruluşlarıyla bölge kalkınmasına daha fazla katkıda bulunacak işbirlikleri gerçekleştirmek,
- Üniversite-Sanayi işbirliğini etkin bir şekilde gerçekleştirirken kapsam alanını tüm

bölgeyi içine alacak şekilde genişletmek,

- Günümüz teknolojisine uygun, kamu ve özel sektör işletmelerine ve sanayinin beklentilerine cevap verecek yeterlilik ve çeşitlilikte bilgi donanımına sahip nitelikli ara elemanlar yetiştirmek,

Bölgesel ihtiyaçlara göre araştırma projeleri geliştirilerek, bölgemize değer katmayı başlıca amaç ve hedefleri arasına koymuştur.

Biga Meslek Yüksekokulu yönetimine bağlı olarak aktif görev yapan Gıda İşleme Bölümüne bağlı programımızdaki tüm öğretim elemanlarımız da bu ölgörevlere uygun biçimde hareket etmektedirler. Zira programımız da bu kapsamda kendi ölgörevlerini belirleyerek kendi kadrosunda bulunan öğretim elemanlarıyla bu ölgörevleri içselleştirmiş biçimde aktif olarak uygulamaktadır.

Bu çerçevede Biga Meslek Yüksekokulu'na bağlı **Gıda Teknolojisi Programı'nın misyonu** Gıda Teknolojisi alanında gelişen teknolojiyi sürekli takip eden ve edindiği bilgileri ve becerileri gıda üretimi, kalite sağlama ve gıda kontrolü gibi alanlarda etkili kullanabilen,

ülkeminin ihtiyaç duyduğu her türlü gıda sektöründe güvenli, sağlıklı ve kaliteli gıdaların üretim ve dağıtım sistemlerinin planlanması ve tasarlamasına sahip, gıda sektörleri, kamu kuruluşları, sivil toplum kuruluşlarına nitelikli Gıda Teknikeri yetiştirmektir.

Programımız bu çerçevede;

- Eğitim, öğretim ve araştırma kalitesi ile Türkiye'de tercih edilen;
- Teknolojik gelişmelere duyarlı, toplumun ve sektör temsilcilerinin beklentilerine uygun İnsan kaynağı yetiştiren;
- Uluslararası akademik çevrede bölümümüzü en etkin şekilde temsil eden;
- Öğretim elemanları ile sonuç odaklı bir eğitim profili oluşturan;
- Katılımcı, kendine güvenen bireyler yetiştiren;
- Uluslararası değerlere saygılı, kendini sürekli yenileyen bir program olmak ölgörevlerini içselleştirmiştir.

Programımızın amacı kamu ve özel sektör ve kuruluşlarının üretim ve hizmet faaliyetlerinin verimli bir şekilde yürütülmesinde çalışacak, çağdaş üretim ve hizmet anlayışına uygun ve günümüz teknolojisi ile uyumlu faaliyet gösteren, meslek elemanı özelliklerine sahip ara elemanlar yetiştirmektir. Ekip ve proje çalışmalarına yatkın;

- İnsan ilişkileri ve iletişime azami derecede önem veren;
- Girişimcilik ruhuna sahip;
- Bilgisayar bilen (azami Office ve SPSS programları düzeyinde);
- Yabancı dil öğrenmeye önem veren öğrenciler yetiştirmeyi amaç edinmektedir.

Programımız bu kapsamda mezunlarının, nitelikli biçimde yetişmiş işgücü potansiyeli olarak, çalışacakları sektörle ilgili ulusal ve uluslararası platformda yaşanan güncel gelişmeleri takip eden, iletişim becerisi yüksek, özgüveni tam, girişimci ve yenilikçi tekniker olarak hizmet vermelerini hedeflemektedir.

Programımızın ölgörevleri birim ve kurum ölgörevleriyle tüm yönleriyle uyumludur. Eğitim amaçlarının yapılandırılmasında birimin ve kurumun ölgörevleri göz önüne alınmış, tüm paydaşlarla farklı zamanlarda yapılan toplantılarda dile getirilen, çeşitli anketlerde yansıtılan değerlendirmeler tartışılarak bu amaçlar sürekli gelişim çalışmaları çerçevesinde güncellenmiştir. Tüm bunlara yönelik haberlerin linkleri de ayrıca kanıt olarak eklenmiştir.

#### **Kanıtlar**

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>

<https://www.comu.edu.tr/misyon-vizyon>

<http://bigamy.comu.edu.tr/meslek-yuksekokulumuz/amaclar-ve-hedefler.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6748>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/mezunlarimiz-r39.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

<http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler>

#### **Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

2.4-Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.

Yeterli mesleki donanıma sahip, sürekli iyileşmeyi ve yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinmiş, çağın gerektirdiği niteliklere sahip meslek elemanı yetiştirebilmek için programın ölgörevi ile uyumlu amaçlar yukarıdaki bölümlerde de zaten detaylı olarak aktarılmıştır. Programımızın gelişebilmesi, eğitim kalitesini artırabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesi ancak tüm paydaşlarının desteği ile mümkün olabilecektir. Bu amaçla paydaşları belirleyerek onların durumlarını da dikkate alacak şekilde

stratejilerini belirlemiştir. Bunların başlıcaları üniversitemiz ve Biga MYO'nun ikili işbirliği ve protokolleri içerisinde bulunan kurumlardır. Bu kapsamda paydaşlarımızın başlıcaları şu şekilde sıralanabilir:

- Valilik, Kaymakamlık ve diğer resmî kuruluşlar,
- Yüksek Öğretim Kurulu,
- Üniversitelerarası Kurul,
- Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları,
- Özel Sektör Kuruluşları (Doğtaş, İÇDAŞ, Dardanel vb.),
- Sivil Toplum Kuruluşları,
- Bankalar (Ziraat Bankası),
- İstanbul İl Sağlık Müdürlüğü,
- Akademik personelimiz ve aileleri,
- İdarî personelimiz ve aileleri,
- Öğrencilerimiz ve aileleri,
- Mezunlarımız.

Program amaçlarına ulaşma kapsamında Gıda Teknolojisi Programı'nın misyonu ve eğitim amaçları programımızın tüm iç ve dış paydaşlarının görüşü alınarak belirlenmiş ve içselleştirilip gerekli görüldüğünde bölgesel, ulusal ve küresel ölçekteki gelişmeler de dikkate alınarak gerekli zamanlarda çağın gerekliliklerine göre yeniden tüm paydaşların fikirleri alınarak güncellenmektedir.

Bu kapsamda iç ve dış paydaş danışma kurulları oluşturulmuştur. Program özgörevi, amaçları, hedefleri ve öğretim planı belirlenirken program danışmanı ilgili bölüm başkanını, birim yöneticisini, programdaki öğretim elemanlarını ve program öğrencilerini toplantıya çağırarak öncelikle iç paydaşların görüşlerinin alındığı bir toplantı organize etmiştir. Ardından dış paydaşlarla gerçekleştirilen toplantılar ve endüstriden gelen talepler doğrultusunda program özgörevi ve amaçları ilgili birim ve kuruma uygun biçimde güncellenmiştir. Bu çerçevede gerek mevcut önlisans öğrencilerimiz gerekse mezun olan öğrencilerimizin fikirleri alınarak eğitim ve öğretim içeriklerimizin zenginleşmesi, daha güncel, daha anlaşılır, daha dengeli, daha eğlenceli ve iş yaşamıyla daha uygun pratik bilgiler içerecek hale getirilmesi için gerekli tüm çalışmalar yapılmıştır. Bu kapsamda gerekli performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri oluşturulmuş ve gerçekleştirilen bu toplantılarda ve/veya dönem dönem ilgililere çıktı olarak ya da birim web sitemiz aracılığıyla uygulanmıştır. Bu da Gıda Teknolojisi Programı'nın amaçlarına ulaşması



yolunda program misyon, amaç, hedef ve öğretim planının iç ve dış paydaşlar sürece dahil edilerek belirlendiğinin açık bir göstergesidir. Öğretim planları güncellenirken ayrıca MEYOK tarafından bir incelemeye daha tabi tutulmaktadır. Bu gösterge hakkında da ilgili kanıtlar ve linkler ekte bilgilerinize sunulmuştur.

**Kanıtlar**

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarimiz-r45.html>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/mezunlarimiz-r39.html>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>  
<http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler>

**Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

2.5-Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Tüm iç ve dış paydaşlarımız ve özellikle öğrencilerimiz ile öğrenci aday arkadaşlarımız Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi Programı misyon, amaç, hedef, detaylı öğretim planı ve ders içeriklerine programımızın web sayfasından ve ayrıca Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi'nden kolaylıkla ulaşabilmektedirler.

Ayrıca bu konuda birinci sınıf öğrencilerimize eğitime başladıkları ilk iki hafta içerisinde biri meslek yüksekokulu müdürlüğü tarafından organize edilen diğeri ise program başkanlığı tarafından verilen en az iki oryantasyon eğitiminde bu bilgilere nasıl erişebilecekleri detaylı olarak aktarılmaktadır. Bunun dışında ilgili program başkanı her dönem başında birinci ve ikinci sınıfta bulunan öğrencilerimize programımızın öğretim planını, ders izleme ve değerlendirme kriterlerini çıktı olarak da iletmektedir.

**Kanıtlar**

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>  
<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6748>  
<http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/ogrenci/oryantasyon-r28.html>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/biga-meslek-yuksekokulu-1-sinif-ogrencilerine-orya-r1288.html>

**Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

2.6-Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.

Program amaçlarına ulaşma kapsamında Gıda Teknolojisi Programı'nın misyonu, eğitim amaçları, hedefleri ve öğretim planı yukarıda da detaylı olarak aktarıldığı gibi programımızın tüm iç ve dış paydaşlarının görüşü alınarak belirlenmiş ve içselleştirilip gerekli görüldüğünde bölgesel, ulusal ve küresel ölçekteki gelişmeler de dikkate alınarak gerekli zamanlarda çağımızın ve geleceğin gerekliliklerine uygun olarak yeniden tüm paydaşların fikirleri alınarak güncellenmiştir ve dönem dönem de (en geç 3 yılda bir) güncellenmeye devam etmektedir. Bu kapsamda iç ve dış paydaş danışma kurulları oluşturulmuştur. Program özgörev, amaçları, hedefleri ve öğretim planı belirlenirken program danışmanı ilgili bölüm başkanını, birim yöneticisini, programdaki öğretim elemanlarını ve program öğrencilerini toplantıya çağırarak öncelikle iç paydaşların görüşlerinin alındığı bir toplantı organize etmiştir. Ardından dış paydaşlarla gerçekleştirilen toplantılar ve endüstriden gelen talepler doğrultusunda program özgörevi ve amaçları ilgili birim ve kuruma uygun biçimde güncellenmiştir. Bu çerçevede gerek mevcut önlisans öğrencilerimiz gerekse mezun olan öğrencilerimizin fikirleri alınarak eğitim ve öğretim içeriklerimizin zenginleşmesi, daha güncel, daha anlaşılır, daha dengeli, daha eğlenceli ve iş yaşamıyla daha uygun pratik bilgiler içerecek hale getirilmesi için gerekli tüm çalışmalar yapılmıştır. Bu çalışmalar her akademik yıl yılda bir kez tekrarlanmaktadır. Bu kapsamda gerekli performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri oluşturulmuş ve gerçekleştirilen bu toplantılarda ve/veya dönem dönem ilgililere çıktı olarak ya da birim web sitemiz aracılığıyla uygulanmaktadır.

Bu da Gıda Teknolojisi Programı'nın amaçlarına ulaşması yolunda program misyon, amaç, hedef ve öğretim planının iç ve dış paydaşlar sürece dahil edilerek belirlendiğinin açık bir göstergesidir. Ayrıca öğretim planları güncellenirken ayrıca MEYOK tarafından bir incelemeye daha tabi tutulmaktadır. Tüm bunlara dair en son güncellemeler 2016, 2018, 2019 ve 2021 yıllarında program hedef ve amaçlarının değiştirilerek öğretim planlarının güncellenmesi şeklinde işleyişimize de aktif bir biçimde yansımıştır. Gerekli tüm kanıtlar ekte bilgilerinize sunulmuştur.

#### **Kanıtlar**

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>

<https://www.comu.edu.tr/misyon-vizyon>

<http://bigamy.comu.edu.tr/meslek-yuksekokulumuz/amaclar-ve-hedefler.html>  
<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6748>  
<http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/ogrenci/oryantasyon-r28.html>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/mezunlarimiz-r39.html>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarimiz-r45.html>

**Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

## 2.7-Test Ölçütü

Programımızın özgörev, amaç, hedef ve öğretim planı üniversitemizin ve meslek yüksekokulumuzun kurumsal hedefleri ve önceliklerinin yanı sıra güncel yerel, bölgesel, ulusal ihtiyaçlar ve hedefler dikkate alınarak hazırlanmıştır. İlgili akademik kurullarda bölümün ve programımızın daha önceki yıllarda belirledikleri amaç ve hedeflerinin ne denli başarılı olduğu, eğitim ve öğretim programlarının öğrencilerin gereksinimleri ile hangi oranda örtüştüğü yine bölümümüz, programımız, birim yöneticilerimiz, birim Bologna koordinatörümüz, MEYOK ve/veya üniversitemiz tarafından belirli periyotlarla organize edilen çeşitli iç ve dış paydaş toplantılarıyla değerlendirmektedir. Zira Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi önlisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de tanımlamıştır. Mezunların bu yeterliliklere ne kadar sahip olduğu hakkında birim web sitemiz aracılığı ile ölçümler yapılmaktadır. Ayrıca programımız, bölümümüz ve/veya birimimiz akademik kurul toplanlarının dışında da iç ve dış paydaşlarla yılda en az bir kez danışma kurulu toplantısı gerçekleştirmektedir.

Bu toplantıların yanı sıra programımızın çıktısı olarak gerçekleştirdiği anketler ve bunların dışında da birimimizin web sitesinde bulunan iç ve dış paydaş anketleri, öğrencilerimizin staj yaptığı iş yerlerinin değerlendirme anketleri ve mezun öğrenci anketleri bulunmakta ve bu anketlerin sonuçlarına bilgi işlem daire başkanlığımız aracılığı ile ulaşılmaktadır. Bunların dışında programımıza ait akademik kurullar, komisyon toplantıları, eğitim-öğretim bilgi paketi, yıllık faaliyet raporları, yıllık iç kontrol raporları, 5 yıllık stratejik planlar ve gerçekleştirilen bu özdeğerlendirme raporu da gerekli test ölçümlerinin birçok farklı yöntemle yapıldığına dair kanıtları içermektedir. Ek olarak daha profesyonel ve öznel online test ölçütleri de geliştirmek için program başkanlığımız birim yöneticiliğimiz ile birlikte gerekli çalışmaları aktif olarak yürütmektedir.

**Kanıtlar**

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>

<https://www.comu.edu.tr/misyon-vizyon>

<http://bigamy.comu.edu.tr/meslek-yuksekokulumuz/amaclar-ve-hedefler.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6748>

<https://bigamy.comu.edu.tr/ogrenci/oryantasyon-r28.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/mezunlarimiz-r39.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarimiz-r45.html>

**Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

**3-PROGRAM ÇIKTILARI**

3.1-Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamlı ve ilgili (MÜDEK,FEDEK,SABAK,EPDAD vb. gibi) Değerlendirme Çıktılarını da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, program eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.

**Gıda Teknolojisi Programının misyonu** hızla gelişen gıda bilimi ve gıda işleme tekniklerinin gıda sanayine adapte edilmesi ve bu tekniklerin yaygın hale getirilmesi konularında gerekli bilgi ve donanımlara sahip, gıda sanayinde hammaddelerin üretiminden başlayarak tüketici tarafından kullanımına kadarki proses aşamalarının sağlık koşullarına uygun üretilmesini sağlayan ve sonuçlarının yorumlanmasında görev alan, çalıştığı alanla ilgili laboratuvar bilgisine ve becerisine sahip ara meslek elemanı yetiştirmektir. Programımız bu çerçevede;

- Eğitim, öğretim ve araştırma kalitesi ile Türkiye’de tercih edilen;
- Teknolojik gelişmelere duyarlı, toplumun ve sektör temsilcilerinin beklentilerine uygun İnsan kaynağı yetiştiren;
- Öğretim elemanları ile sonuç odaklı bir eğitim profili oluşturan;
- Katılımcı, kendine güvenen bireyler yetiştiren;
- Uluslararası değerlere saygılı, post modern yönetim ilkelerini ve toplam kalite anlayışını benimsemiş, kendini sürekli yenileyen bir program olmak övgörevlerini içselleştirmiştir.

Programımızın amacı, kamu ve özel sektör işletme ve kuruluşlarının üretim ve hizmet faaliyetlerinin verimli bir şekilde yürütülmesinde çalışacak, çağdaş işletmecilik anlayışına

uygun ve günümüz teknolojisi ile faaliyet gösteren, meslek elemanı özelliklerine sahip ara elemanlar yetiştirmektir. Bu doğrultuda öğrencilere işletmelerin sahip oldukları üretim teknolojileri ve kalite birimlerinde bilgilerini arttırmaya yönelik teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır.

Bu amaç ve hedefler, programa ait mesleki ve toplumsal beklentileri karşılmasına yönelik tüm yetkinlikleri kapsamaktadır. Bu yetkinlikler mezuniyet öncesi eğitime ayrılan süreye uygun ölçüde, gıda teknolojisi programının tüm yönlerini kapsamaktadır. Ayrıca her yarıyıl yapılan teknik gezi, seminer ve konferanslarla amaç ve hedefler desteklenmektedir. Bu kapsamda Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Biga Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı'nın program çıktıları aşağıdaki gibidir:

**TYYÇ1.** Gıdaların üretiminde uygulanan temel işlemleri öğrenir

**TYYÇ2.** Gıda biyoteknolojisinde kullanılan yöntemleri ve uygulamaları bilir.

**TYYÇ3.** Laboratuvar malzemeleri ve cihazları hakkında bilgi edinilir..

**TYYÇ4.** Genel düzeyde yabancı dil bilgisi edinilir.

**TYYÇ5.** Gıda endüstrisinde kullanılan katkı maddeleri ve kullanımı hakkında bilgi edinilir

**TYYÇ6.** Et ve et ürünlerinin üretimini kontrol eder

**TYYÇ7.** Tahıl ürünleri üretimini kontrol eder.

**TYYÇ8.** Meyve ve sebze ürünleri üretimini kontrol eder

**TYYÇ9.** Alkollü ve alkolsüz içecekler üretimini kontrol eder

**TYYÇ10.** İş ilişkilerini görev ve sorumluluk bilinciyle yürütür.

**TYYÇ 11.** Bitkisel yağ üretimini kontrol eder.

**TYYÇ 12.** Gıdaların ambalajlanmasında kullanılan teknikleri bilir ve üretimini kontrol eder

**TYYÇ13.** Gıda işletmelerinde ve hazır yemek üretim sektöründe gerekli kontrolleri yapar.

**TYYÇ14.** Bilgi ve iletişim teknolojisini kullanarak araştırma yöntem ve tekniklerini ilke edinmiş halde kendini devamlı yeniler.

**TYYÇ15.** Gıdaların kimyasal özelliklerini (temel bileşenlerini) inceler ve kimyasal analizleri uygular

**TYYÇ16.** Gıda endüstrisinde kullanılan makinelerin özelliklerini bilir .

**TYYÇ17.** Matematik, Fen ve Mesleki alan bilgilerini ve uygulamaları becerisini

kazanır.

**TYYÇ18.** Tarihsel, sportif ve kültürel etkinlikler sayesinde etkili bir şekilde sosyal iletişim kurar.

**TYYÇ19.** Süt ve süt ürünlerinin üretimi hakkında bilgi ve tecrübe kazanır.

**TYYÇ20.** Gıda üretim endüstrisinde açığa çıkan yan ürünlerin değerlendirme alanlarını bilir.

**TYYÇ21.** Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaparak iş tecrübesi kazanımı sağlanır.

Program çıktıları her sene rutin olarak en az bir kez gözden geçirilmekte ve gerekli güncelleme ilgili komisyon tarafından yerine getirilmektedir. Öğrencilerimiz, öğrenci adaylarımız ve tüm iç ve dış paydaşlarımız Biga Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı'na ait program çıktılarına birimizin ve programımızın web sayfasından ve UBYS eğitim bilgi sistemi üzerinden erişim sağlayabilirler.

#### **Kanıtlar**

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6748>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

#### **Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

3.2-Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci oluşturulmuş ve işletiliyor olmalıdır.

Gıda Teknolojisi Programı'nın program çıktıları belirlenirken ilgili yönetmelikler ve Bologna sistemi mutlaka dikkate alınmaktadır.

Programımız eğitim programlarında üniversitemizin ve meslek yüksekokulumuzun kurumsal hedefleri ve önceliklerinin yanı sıra güncel yerel, bölgesel, ulusal ihtiyaçları ve hedefleri dikkate almaktadır. Program çıktıları düzenleneceği zaman program danışmanının bölüm başkanına önerisiyle toplantı gündemi oluşturulmakta ve gerekirse akademik kurul organize edilmekte ve tüm ilgililerin görüşü alınmaktadır. Gerekli görüldüğü takdirde ve/veya öğretim planı güncellendiğinde program çıktıları da mutlaka güncellenmektedir. Bu kapsamda program çıktılarının sağlanma düzeyinin dönemsel olarak belirlenmesi, eğitim-öğretim bilgi sisteminden ve öğrenci bilgi sisteminden takip edilmektedir. Öğrencinin herhangi bir dönem (güz/bahar) içerisinde aldığı derslerdeki başarı seviyesi ile

de ilgilidir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 28. maddesine göre öğrencilerin başarı durumları, derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenmektedir. DNO bir yarıyılıda alınan derslerin her birinin AKTS kredisi ile bu derslerden alınan notların katsayısının çarpımları toplamının, aynı derslerin AKTS kredi toplamına bölünmesi ile elde edilmektedir.

Bunların dışında program çıktılarını ölçerken iç ve dış paydaşların katılımına önem verilmekte ayrıca yılda bir kez yapılan yeni mezun anketi, yılda iki kez yapılan öğrenci ders değerlendirme anketi, yılda iki kez derslerde öğrencilerin başarı durumlarının yapılan öğretim üyesi ders değerlendirme formu ile değerlendirilmesiyle öğrencilerimizden geri dönüş alınmaya çalışılmaktadır.

Program çıktılarının öğrenciler tarafından ne derecede kazanıldığı sınav, ödev, proje, vb. gibi ölçme araçları üzerinden değerlendirilir

#### **Kanıtlar**

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6360>

<https://bigamyo.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>

<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>

<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeliği.html>

#### **Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

3.3-Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarını kanıtlamalıdır.

Program çıktılarının öğrenme çıktıları ile ne şekilde uyumlu olduğu ve sağlandığı eğitim-öğretim bilgi sisteminde program çıktıları matrisinde açıkta görülmekte hangi öğrenme çıktısının hangi program çıktısına karşılık kaldığı ve ne derece katkı sağladığı takip edilmektedir. Bu doğrultuda öğrencilere gıda teknolojisi, kalite ve farklı gıda sektörlerinin farklı alanlarında istihdam edilmek üzere teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır.

Öğrencilerimiz 30 günlük zorunlu staj gerekliliklerini yerine getirmekte ayrıca ilgili sektörlerle işbirliği sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmekte ve işletme ziyaretlerine gidilmektedir. Böylelikle program çıktıları sağlanmaya çalışılmaktadır. 07.05.2014 tarihli ve 28993 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 38. ve 39.

maddelerine istinaden bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin öğretim programındaki tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları gerekmektedir. Ayrıca her bir kredili dersten en az DD veya üzeri not almış olmaları, her bir kredisiz dersten YE notu almış olmaları ile zorunlu ve seçimli tüm derslerin AKTS kredisi toplamının 120 AKTS olup 30 günlük zorunlu stajlarını tamamlamış olmaları zorunludur. Öğrenim programlarını başarı ile tamamlayan öğrencilere, programın tamamlanmasını takip eden sınav dönemi sonunda diplomaları verilmektedir.

#### **Kanıtlar**

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/05/20140507-5.htm>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6748>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

<http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler>

<http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler>

#### **Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

## **4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME**

4.1-Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır.

İç paydaş komisyonu üyeleriyle birlikte yılda bir kez yapılan toplantı, dış paydaşlarla yapılan yılda bir kez toplantı, yılda bir kez yapılan iç paydaş anketi, yılda bir kez yapılan dış paydaş anketi, yılda bir kez yapılan yeni mezun anketi, yılda iki kez yapılan öğrenci ders değerlendirme anketi, yılda iki kez derslerde öğrencilerin başarı durumlarının yapılan öğretim üyesi ders değerlendirme formu ile değerlendirilmesi, eğitim-öğretim ve staj komisyonlarıyla toplantılar, akademik kurul toplantıları, birim yöneticiliğinin organize ettiği tüm toplantılar ile toplantıları MEYOK toplantılarına katılım, stratejik plan ve iç kontrol raporu oluşturma komisyonları, faaliyet raporları, görev tanımları ve iş akış şemaları ve bunların sürekli güncellenmesi ilgili bölüm başkanı ve program danışmanı ile birim yöneticisinin takip sorumluluğundadır.

Ayrıca performans göstergeleri, bölüm değerlendirme anketleri yılda bir güncellenmektedir. Bunlara ek olarak 5 yılda bir stratejik plan anketleri yapılmaktadır. Bu kapsamda programımız, gelişimini kalite bilincine dayalı olarak sürdürmeyi asıl hedef olarak önüne koymuştur. Bu kapsamda 2016, 2018, 2019, 2021 ve 2022 yıllarında köklü



güncellemelere gidilmiştir. Bunların kanıtları ekteki linklerde verilmiş daha önceki bölümlerde de detaylı olarak açıklanmıştır. Bu kapsamda Gıda Teknolojisi Programının stratejik planında, stratejik amaçlarımız belirtilmiştir. Belirlenen bu amaçların en önemlisi bilimsel, girişimci, yenilikçi ve rekabetçi bir araştırma üniversitesi olmak için program olarak katkı sağlamak; kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetleri sunmak; paydaşlarla olan ilişkilerin geliştirilmesi ve daha iyi mezunların yetiştirilmesidir. Bu stratejik amaçlarımıza ulaşabilmek için programımız şu stratejik hedefleri doğrultusunda strateji geliştirmektedir: Bilimsel, girişimci ve aynı zamanda yenilikçi çalışmaların geliştirilmesi; eğitim-öğretim faaliyetlerinin geliştirilmesi; iç ve dış paydaşlarla olan ilişkilerin etkin kılınması şeklindedir. Bu hedefler doğrultusunda attığımız adımlar ve önümüzdeki beş yıl boyunca gerçekleştirmeyi düşündüğümüz planlar programımıza ait stratejik planda web sitemizde kamuya açık paylaşılmıştır.

**Program SWOT Analizi:** Bölümümüzün ve programımızın eğitim, öğretim ve yönetim faaliyetleri değişik açılardan incelenerek üniversitenin kuvvetli yönleri, zayıf yönleri, fırsatları ve tehditleri değerlendirilmiştir. Değerlendirme;

- Eğitim-öğretim,
- Girişimci ve yenilikçi bir araştırma üniversitesi olma vizyonuna katkı,
- Ders içeriklerinin sürekli güncellenmesi, ders planının gerektiğinde güncellenmesi,
- Ders yüklerinin dağılımı,
- Etkin bir kariyer planlamasının yapılandırılması,
- Öğrencilerin DGS ile lisansa geçiş olanakları,
- Akademisyenlerin değerlendirilmesi,
- İç ve dış paydaşlarla daha sıkı bir iletişim kurulması,
- Öğrenci/akademisyen iletişimi,
- Mezun ilişkileri,
- Destek birimleri, kapsamında yapılmıştır.

Analiz sonucunda elde edilen bölüme ait güçlü yönler, zayıf yönleri, fırsatlar ve tehditler aşağıda sıralanmıştır.

**Programın Güçlü Yönleri:**

- Bölge ve toplum ihtiyaçlarına yönelik güncel bir dört yarıyılık öğretim planına sahip olunması,
- Biga'nın Çanakkale'nin en büyük ilçesi olması,

- Balıkesir İli'nin Bandırma gibi büyük ilçelerine olan yakınlığımız,
- Bölgede bulunan çok sayıdaki gıda işleme tesisine (Banvit, Süttaş, Tat, Trakya Birlik, Dardanel gibi) yakınlığımız ve bu tesislere teknik gezi düzenleme imkanımızın oluşu,
- Alanında gerekli yetkinliğe sahip akademik kadronun varlığı,
- Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli eser üretme kapasitesine sahip olması,
- Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli proje üretme potansiyeline sahip olması,
- Akademik personelin öğrencilere bilgi aktarımında yeterli formasyona sahip olması,
- Akademik personel öğrenci iletişiminin istenilen düzeyde olması,
- Akademik personel idari personel iletişimimin istenilen düzeyde olması,
- İdari personel öğrenci iletişimin istenilen düzeyde olması,
- Programımızın fiziki konumu ve teknolojik alt yapı noktasında bilgi kaynaklarına erişimin uygun olması,
- Üniversitemizin ve Ağaköy yerleşkemizin bölgenin en büyük ve kapsamlı kütüphanelerinden birine sahip olması ve kampüs dışı erişim için öğrencilerimize verilen kullanıcı adı ve şifre ile online kaynaklara ve veri tabanlarına anında erişim sağlanması,
- Yüksekokulumuzun yeni, modern, donanımlı kampüs alanına taşınmış olması ve programımızın uygulama laboratuvarlarına sahip olması,
- Üniversitemizde ve Yüksekokulumuzda girişimcilik ve yenilik faaliyetleriyle ilgili gerekli organizasyonların yönetim tarafından desteklenmesi ve teşvik edilmesi,
- Yönetime katılımın güçlü olması ve önerilerin dikkate alınması,
- Konferans salonu ve bilgisayar laboratuvarına sahip olmamız,
- Her sınıfta beyaz tahta, projeksiyon bulunması,
- Kongre, toplantı, mezuniyet, konser, tiyatro vb. organizasyonlar için ilçe belediyesinin, yeni binamızın ve üniversitemiz merkez kampüsünün yeterli fiziki imkanlara sahip olması,
- Öğrencilerin istedikleri konularda öğrenci kulübü kurabilme ve organizasyon yapabilme imkanları,
- Merkezi sınavla gelen öğrencilerin teorik bilgi akışını sağlamada sınavsız geçişle kıyasla daha istekli olmaları.

**Bölümün Zayıf Yönleri:**

- Öğrenci stajlarının kontrol ve denetimlerinin yeterliliğini ölçen bir yöntemin olmaması,
- Mezun öğrencilerimizin durumunu değerlendiren bir metodun olmaması.
- Kalite, akreditasyon, örgütsel gelişme ve örgütsel değişim süreçlerinin yadrganması, değişime karşı direnç gösterilmesi ve kamuda çalışma alışkanlığı nedeniyle vizyon ve misyonun tüm iç paydaşlar tarafından yeterli düzeyde sahiplenilmemiş olması,
- Ofis, demirbaş ve sarf malzemesi gibi donanımların etkin ve eşit bir şekilde tahsis edilememesi,
- Akademik personelin genelinde yabancı dil, bilimsel araştırma yöntemleri, istatistik ekonometri konularına yeterince hakim olamama, Stata, EViews, Lirsal, Amos, SPSS gibi programları kullanamama ve yalnız yayın yapamama sorunun olması,
- Buna ek olarak ortaklaşa çalışma ve multidisipliner çalışma eksikliği,
- Çalışan ve performans gösteren akademik personele yeterince ekonomik destek verilmemesi,
- Öğrencilerin konuya ilgisiz kalmalarından dolayı bilimsel ya da sanayi odaklı proje gerçekleştirme ve bunlara öğrencileri dahil etme eksikliği,
- Öğrencilerin yeterince yabancı dil bilmemesi ve bu nedenle Fulbright, Erasmus gibi programlara gerekli özenin gösterilmemiş olması,
- DaVinci, Fulbrigh, Erasmus gibi programlardan günümüze kadar faydalanamamış olması,
- Yüksekokulumuz bünyesinde herhangi bir kariyer geliştirme programının uygulanmaması,
- Öğrencilere ve akademisyenlere yönelik kongre, sempozyum, fuar katılımlarında öğrenci katılımının azlığı nedeniyle istenilen düzeyde gerçekleştirilememesi,
- Öğrencilerin DGS ve iş bulma stresleri nedeniyle yeterince motive olamamaları,
- Öğrencilerin matematiksel becerilerinin çok zayıf olması,

**Fırsatlar:**

- Ağaköy- Ramazan Aydın Yerleşkesindeki yeni kampüs alanına taşınmış olmamızdan dolayı daha modern, geniş ve donanımlı fiziki altyapıya sahip olmamız,
- Yeni binamızın içerisinde öğrencilerle uygulama ve çalışmalar yapabilecek laboratuarlara sahip olmamız,

- 2023 yılında tamamlanan boğaz köprüsü sayesinde şehrimizin mevcut ulaşım ağının gelişmesi,
- Diğer illere ve büyükşehirlere kıyasla bulunduğumuz ilçenin nüfusu düşünüldüğünde bu ilçede en kapsamlı, en büyük ve tek meslek yüksekokulu olmamız,
- Programımızın, üniversitemiz bünyesindeki diğer meslek yüksekokullarında bulunmaması,
- Programımız öğretim elemanlarının güncel mevzuata hakim olması ve üniversite-sanayi, üniversite-kamu ilişkilerinin geliştirebilme potansiyelinin var olması,
- Programımız öğretim kadrosunun alanlarında yeterli bilgi ve donanıma sahip olması nedeniyle ulusal ve uluslararası akademik çevrede tanınmaları,
- Aktif öğretim elemanlarına sahip olunması,
- Meslek Yüksekokulumuzda geçmişe nazaran daha aktif, yönetime katılımı sağlayan, paylaşımcı, eleştiri ve yeniliklere açık her konuda çalışanına ve kuruma destek olmaya çalışan idari bir yapıya sahip olunması,
- Bölüm ve diğer üniversite öğretim üyeleri arasındaki ilişkinin yeterli olması,
- Ulusal ve uluslararası projelerde çalışabilecek nitelikte yeterli akademik personele sahip olunması,
- Bölümümüz öğretim kadrosunun tecrübe, yetenek ve gelişme arzusunun yeterli olması.

#### **Tehditler:**

- Yabancı dil ve bilimsel hazırlık sınıflarının olmayışı,
- Kısa staj süreleri,
- Tercih dönemlerinde il dışından gelen birçok üniversitenin il merkezinde, ilçemizde ve ilimizin diğer bölgelerindeki liselerde ve meydanlarda tercih danışmanlığı ile tanıtım yapmaları nedeniyle puanları taban puanımızdan daha yüksek olmasına rağmen potansiyel öğrencilerimizin il dışındaki vakıf üniversitelerini tercih etmeleri,
  - Akademik personelin kaygılarının bilimsel çalışma trendine olumsuz etki yapması,
  - Yardımcı akademik personelin olmaması,
  - Öğrencilerin genelinin bilgisayar, Microsoft Office, Bilgisayarlı Muhasebe ve SPSS gibi programlara hakimiyetlerinin ve ilgilerinin çok zayıf olması,
  - Özel ve kamu sektöründe İngilizce öğrenimine eğilimin artması nedeniyle öğrencilerin bilimsel bilgiden daha çok yabancı dile önem vermek istemesi fakat bu imkanları yeterli düzeyde elde edememeleri,

- Öğrencilerin bilimsel bilgiden ziyade kamu personel sınavlarına ve DGS'ye yönelik çalışmaları,
- Öğrencilerin liseden gelen alışkanlıklarını devam ettirmeleri, ders geçmek amaçlı ezbere eğitime öğretim elemanlarını yöneltmeye çalışmaları,
- Öğrencilerin gerçekleştirilen oryantasyon ve iş güvenliği eğitimlerini dikkate almamaları,
- Öğrencilerin derslerde ses kaydı alması, kitap, defter, ders notu olmadan derse gelmesi, sınavlara kimliksiz, kalemsiz, silgisiz katılmaya çalışmaları ve bu gibi sorumsuz davranışlarının süreklilik arz etmesi,
- Yukarıda bahsedilen konularda program danışmanı dışında öğrencilere psikolojik danışmanlık veya mentorluk yapabilecek bir departmanın olmayışı.

Swot analizi sonucunda elde edilen verilerle stratejik planlar geliştirilmiştir. Bilimsel, girişimci ve aynı zamanda yenilikçi çalışmaların geliştirilmesi; eğitim-öğretim faaliyetlerinin geliştirilmesi; iç ve dış paydaşlarla olan ilişkilerin etkin kılınması şeklinde olan hedeflerimize ulaşmak için önümüzdeki 5 yıl içerisinde gerçekleştirmeyi düşündüğümüz planlar programımıza ait stratejik planda web sitemizde kamuya açık paylaşılmıştır.

#### **Sorunlara Çözüm Önerileri Getirilmesi ve Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi:**

2018 yılında tasarlanan ve 2018-2022 yıllarını kapsayan, ardından 2021 yılında güncellenerek 2021-2025 şeklinde güncellenen stratejik plan ve değerlendirme anketimiz kanıt kısmında gösterildiği gibidir. Anket sonuçlarına göre programımızda; girişimcilik ve inovasyon üzerine verilecek eğitimler, program mezunlarıyla geliştirilen ilişkiler, eğitim-öğretim planı hazırlanırken öğrencilerin verdiği katkılar, öğrenci değişim programları gibi konulara daha fazla eğilmesi gerektiği görülmektedir. Bunun yanı sıra bilimsel faaliyetler, oryantasyon eğitimleri, dış paydaşlarla yapılan etkinlikler konularında başarılı olduğu görülmektedir. 2019 yılı Kurum içi Değerlendirme Raporunda Stratejik Plan Değerlendirme Anketi çıktılarına göre değerlendirmeler yapma imkanı sağlamıştır. 2020 yılı itibariyle üniversitemizin yeni kurum içi değerlendirme raporunun hazırlanmasında kullanılacak anketlere ilişkin hazırlanan taslaklar göz önüne alınarak 2020 yılında paydaşlara yönelik uygulanacak anketler şekillendirilmiştir. Bu kapsamda programımızın yaptığı SWOT analizleri neticesinde de değerlendirilen zayıf/kuvvetli yönleri, önündeki fırsatlar/tehditler dikkate alınarak üniversitemizin uyguladığı stratejilere uyumlu hale getirilecek biçimde değerlendirilmiştir. Bu stratejiler kapsamında yapılan çalışmalar gözden geçirilmiş ve stratejilerin devam edip etmemesi konusunda bir karar oluşturulmuştur. Yukarıda bahsedilen nedenler çalışan ve öğrenci performansını direkt ya da endirekt olarak etkileyebileceğinden

çalışan ve öğrenci memnuniyetinin çok az da olsa düşük olduğu ve yüksek okulumuz ile programımızın da yukarıda belirtilen nedenlerle merkezi sınav sonuçlarına göre tercih edilirliliğinin stabil kaldığı düşünülmektedir. Bu kapsamda uygulanması düşünülen temel çözüm önerileri ve stratejiler kısaca aşağıda bilgilerinize sunulmuştur (Tablo 14) .

**Birim Stratejik Plan Örneği:** Biga Meslek Yüksekokulu (2021-2025) Stratejik Planı

**Tablo 14. Biga Meslek Yüksekokulu Stratejik Eylem Planı**

Stratejik Amaçlar	Stratejik Hedefler	Stratejiler
<p><b>STRATEJİK AMAÇ 1</b></p> <p>Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Kurumsal Kültürünü Geliştirmeye Yönelik Katkı Sağlamak</p>	<p><b>Stratejik Hedef 1.1.</b> Mezunlarla iletişimi daha güçlü ve etkin hale getirmek</p>	<p><b>Strateji 1.1.1.</b> Mezun iletişim birimini daha aktif çalışır hale getirmek.</p>
	<p><b>Stratejik Hedef 1.2.</b> Akademik ve idari personel bağlılığını ve öğrenci etkileşimini arttırmak.</p>	<p><b>Strateji 1.2.1.</b> Politika ve stratejilere çalışanların katılımını sağlamak.</p>
	<p><b>Stratejik Hedef 1.3.</b> Sosyal olanakların artırılması, çalışanların sorumluluk almalarının ve yönetime katılımının sağlanması.</p>	<p><b>Strateji 1.3.1.</b> Çalışanlar ve birimler arasında güven kültürü geliştirmek ve iş birliği oluşturmak.</p> <p><b>Strateji 1.3.2.</b> Çalışanların ödüllendirilmesi, rekabet ortamı yaratılması ve iş tatminini arttırması.</p> <p><b>Strateji 1.3.3.</b> Etik kodların oluşturulması ve yaygınlaştırılması</p> <p><b>Strateji 1.3.4.</b> Kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetlerinin sürdürülebilmesine olanak tanıyan örgütsel kültürün oluşturulabilmesi için sosyal ve sportif aktivitelerin artırılması, teknik ve kültürel gezilerin düzenlenmesi.</p>
<p><b>STRATEJİK AMAÇ 2</b></p> <p>Üniversitemizin Bilimsel Girişimci ve Yenilikçi Üniversite Olmasına Katkı Sağlamak</p>	<p><b>Stratejik Hedef 2.1.</b> İnsan kaynağının akademik beceri, nitelik ve etkin araştırma yapabilme kapasitesinin artırılması</p>	<p><b>Strateji 2.1.1.</b> Araştırmacılara uluslararası rekabet yeteneği kazandıracak eğitim programları geliştirmek</p> <p><b>Strateji 2.1.2.</b> Araştırmacılara yönelik (araştırma yöntemleri, araştırma etiği, yabancı dil becerileri vb.) oryantasyon programları geliştirmek</p> <p><b>Strateji 2.1.3.</b> Bilim köprüsüne dönüşecek uluslararası ikili/çoklu anlaşmalar yapmak</p> <p><b>Strateji 2.1.4.</b> Öğretim elemanlarının en az üç ay yurt dışı araştırma deneyimi kazanmasına yönelik özendirici düzenlemeler yapmak</p> <p><b>Strateji 2.1.5.</b> Öğretim elemanlarının ulusal ve uluslararası kongrelere katılımını</p>

		teşvik etmek
	<p><b>Stratejik Hedef 2.2.</b> Araştırma ve yenilikçilik ile ilgili fiziksel ve operasyonel altyapının geliştirilmesi</p>	<p><b>Strateji 2.2.1.</b> Laboratuvarlarda çalışmak üzere uzman personel istihdamını sağlamak</p> <p><b>Strateji 2.2.2.</b> Prof. Dr. Ramazan AYDIN Yerleşkesindeki kütüphanenin basılı ve dijital olanakları ile açık erişim kapasitesini geliştirmek.</p> <p><b>Strateji 2.2.3.</b> Araştırmalara yönelik ortak kullanılan paket programların alımını gerçekleştirmek</p> <p><b>Strateji 2.2.4.</b> Araştırma teşvik sistemini etkinleştirerek teşvik yönergesi kapsamını güncellemek ve yayınlamak</p>
	<p><b>Stratejik Hedef 2.3.</b> Katma değer yaratan bilimsel ve yenilikçi (inovatif) çıktılarının artırılması</p>	<p><b>Strateji 2.3.1.</b> Kurum dışı destek programlarına başvuruyu teşvik etmek</p> <p><b>Strateji 2.3.2.</b> Proje yazma eğitimi organize etmek</p> <p><b>Strateji 2.3.3.</b> Öncelikli alanlarda teknik programların en az bir yenilikçi (inovatif) ürün geliştirmesini teşvik etmek.</p> <p><b>Strateji 2.3.4.</b> Kurum dışından sağlanan maddi desteklere başvuruları teşvik etmek.</p>
<p><b>STRATEJİK AMAÇ 3</b></p> <p>Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Eğitim ve Öğretim Kalitesini Artırmaya Yönelik Katkı Sağlamak</p>	<p><b>Stratejik Hedef 3.1.</b> Nitelikli ve kendini iyi ifade edebilen meslek mensupları yetiştirmek</p>	<p><b>Strateji 3.1.1.</b> Öğrencilerin motivasyonunu yükseltmek için çalışmalar yapılması.</p> <p><b>Strateji 3.1.2.</b> Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği, Öğrenci Disiplin Yönetmeliği, <a href="#">Meslek Yüksekokulları ve Açık öğretim Ön Lisans Programları Mezunlarının Lisans Öğrenimine Devamları Hakkında Yönetmelik (Dikey Geçiş)</a> ile ilgili vb. önemli konularda öğrencilere daha etkin ve sık biçimde sunum yapılması.</p> <p><b>Strateji 3.1.3.</b> Teknik gezilerin arttırılmasına yönelik çalışmalar yapılması.</p> <p><b>Strateji 3.1.4.</b> İnternet uygulamalı eğitim ve sanal gerçeklik faaliyetleri.</p> <p><b>Strateji 3.1.5.</b> Öğrencilerim daha çok araştırmaya ve uygulamaya teşvik edilmesi.</p> <p><b>Strateji 3.1.6.</b> Öğretim elemanlarının yeni gelişmeleri takip etmeleri ve kendilerini sürekli yenilemelerinin sağlanmasının teşvik edilmesi gerektiği takdirde rekabet ortamı yaratılarak ödül gibi teşvik edici yöntemler kullanılması.</p> <p><b>Strateji 3.1.7.</b> Nitelikli öğrencilere ulaşmak için lise tanıtımlarının yapılması</p> <p><b>Strateji 3.1.8.</b> Eğitim programlarının</p>

		<p>akreditasyonunu sağlamak</p> <p><b>Strateji 3.1.9.</b> Güncel beklenti ve gereksinimlere uygun olarak, yeni eğitim programları ve yeni dersler geliştirmek</p> <p><b>Strateji 3.1.10.</b> Teknoloji tabanlı öğrenim yönetim sistemi ile desteklenen ders sayısını artırmak</p> <p><b>Strateji 3.1.11.</b> Ulusal değişim programlarının etkinliğini artırmak</p> <p><b>Strateji 3.1.12.</b> Uluslararası değişim programlarının etkinliğini artırmak</p> <p><b>Strateji 3.1.13.</b> Engellilere yönelik eğitim öğretim desteklerini geliştirmek</p> <p><b>Strateji 3.1.13.</b> Öğretim elemanı ve öğrencilerin sürekli biçimde öğrenme kapasitelerini artırıcı etkinliklerde bulunmasını sağlamak.</p>
<p style="text-align: center;"><b>STRATEJİK AMAÇ 4</b></p> <p style="text-align: center;">Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Çevre ve Paydaşlarıyla Etkileşimini Artırmaya Yönelik Katkı Sunmak</p>	<p style="text-align: center;"><b>Stratejik Hedef 4.1.</b> Üniversite sanayi iş birliğinin artırılması.</p>	<p><b>Strateji 4.1.1.</b> Mezun iletişim birimini daha aktif çalışır hale getirmek.</p> <p><b>Strateji 4.1.2.</b> Öğretim elemanlarının sanayi ile iletişim kurmalarını karşılıklı etkileşim kurarak danışmanlık vermelerini teşvik etmek.</p> <p><b>Strateji 4.1.3.</b> Öğretim elemanlarının güncel mevzuat ve piyasa koşullarını takip devamlı takip ederek kendilerini sürekli yenilemelerini teşvik etmek.</p> <p><b>Strateji 4.1.4.</b> Sanayi kuruluşlarına, kendi ilgi alanlarına yönelik konferans, panel ve mesleki seminerler düzenlenerek ilişkilerin sürekliliğinin sağlanması</p> <p><b>Strateji 4.1.5.</b> Sanayi kuruluşlarına akademik danışmanlık verilmesi için gerekli bölgesel araştırmaların yapılarak alt yapının geliştirilmesi.</p> <p><b>Strateji 4.1.6.</b> Ulusal ve uluslararası çalışmalara ve personel değişimine önem verilerek gerekli anlaşmaların daha fazla yapılması.</p>
<p style="text-align: center;"><b>STRATEJİK AMAÇ 5</b></p> <p style="text-align: center;">Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Bilimsel Etkinliğinin ve Akademik Yayın Etkinliğinin Arttırılmasına Katkı Sunmak</p>	<p style="text-align: center;"><b>Stratejik Hedef 5.1.</b> Bilimsel proje ve yayın-araştırma etkinliklerinin niteliği, kalite ve sayısının artırılması.</p>	<p><b>Strateji 5.1.1.</b> İstatistik ve yabancı dil eğitimi vb. konulara eğitim verilmesi.</p> <p><b>Strateji 5.1.2.</b> Proje yazma eğitimi verilmesi ve projelerin teşvik edilmesi.</p> <p><b>Strateji 5.1.3.</b> Disiplinler arası çalışmanın teşvik edilmesi.</p> <p><b>Strateji 5.1.4.</b> Bilimsel araştırmaya yönelik gruplar oluşturulup, grup çalışmaları düzenlenerek motivasyonun sağlanması</p>



<p style="text-align: center;"><b>STRATEJİK AMAÇ 6</b></p> <p style="text-align: center;">Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Finansal Kaynaklarını Arttırmaya Yönelik Çalışmalar Yapmak</p>	<p style="text-align: center;"><b>Stratejik Hedef 6.1.</b> Mali kaynakları etkin biçimde kullanmak ve arttırmak.</p>	<p><b>Strateji 6.1.1.</b> Okulumuza aktarılacak kaynakların artırılması için gerekli projeleri gerçekleştirmek</p> <p><b>Strateji 6.1.2.</b> Bölgemizdeki sanayi kuruluşlarının gelişimini sağlayacak programların açılması,</p> <p><b>Strateji 6.1.3.</b> Mevcut programların bölgemizdeki sanayi ilişkilerini artırarak bu kuruluşların finansal desteğinin sağlanması</p> <p><b>Strateji 6.1.4.</b> Kooperatifçilik programı öğrencilerinin uygulama alanı oluşturulması.</p>
<p><b>Kanıtlar</b></p> <p><a href="http://bigamy.comu.edu.tr/tum-programlar-2018-2022-stratejik-planlari.html">http://bigamy.comu.edu.tr/tum-programlar-2018-2022-stratejik-planlari.html</a></p> <p><a href="https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391">https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391</a></p> <p><a href="https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/05/20140507-5.htm">https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/05/20140507-5.htm</a></p> <p><a href="https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-planlari-r55.html">https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-planlari-r55.html</a></p> <p><a href="https://bigamy.comu.edu.tr/tum-programlar-2021-2025-stratejik-planlari-r88.html">https://bigamy.comu.edu.tr/tum-programlar-2021-2025-stratejik-planlari-r88.html</a></p> <p><a href="https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html">https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html</a></p> <p><a href="https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/komisyonlar-r62.html">https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/komisyonlar-r62.html</a></p> <p><a href="https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarimiz-r45.html">https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarimiz-r45.html</a></p> <p><a href="https://www.anadolu.edu.tr/acikogretim/nasil-ogrenci-olabilirim/dikey-gecis">https://www.anadolu.edu.tr/acikogretim/nasil-ogrenci-olabilirim/dikey-gecis</a></p>		
<p><b>Durum</b></p>	<p><input type="checkbox"/> Uygulama Yok</p> <p><input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama</p>	

4.2-Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Teknolojisi Programı'nda önceki yıllarda program geliştirme önerileri tüm bölüm öğretim elemanlarını kapsayan genişletilmiş toplantılarda ele alınarak uygulamaya geçirilmiştir. Bu güncellemeler ise 2018 yılında en kapsamlı biçimde yerine getirilmiştir. İyileştirme Süreci, Toplam Kalite Yönetiminin Planla, Uygula, Kontrol Et, Önlem Al (PUKÖ) döngüsünü esas almaktadır.

**Uzun Dönemli Çevrim,** beş yıl aralıklarla tekrarlanmakta ve Eğitim Amaçları, Program Çıktıları ve Taslak Ders Planı oluşturulmaktadır. Bu çevrimdeki işler temel olarak organize edilen çeşitli toplantılar aracılığıyla görülmektedir. Toplantılara bölüm öğretim elemanlarının yanı sıra Ölçüt 2'deki kanıtların ekinde meslek yüksekokulumuzda bulunan

Danışma Kurulu üyeleri de katılmaktadır. Toplantı öncesinde katılımcılarına karar vermelerinde yardımcı olarak aşağıdaki belge ve dokümanlar veri kaynağı olarak sunulmaktadır:

i) Üniversite, Meslek Yüksekokulu, Bölüm ve Program Stratejik Planları, Eğitim Amaçları ve Program Çıktılarının Öz Görevlerle uyumluluğunu sağlamak amacıyla kullanılmaktadır.

ii) Çeşitli yurt içi ve yurt dışı üniversite ders planları, önerilen ders planının güncellik ve geçerliliğinin sorgulanması amacıyla kullanılmaktadır.

iii) Bir önceki toplantı kararları değişen katılımcılarına bilgi aktarmak amacıyla kullanılmaktadır.

iv) Bir önceki toplantıdan sonra yapılmış olan Mezun Anketi ve İşveren Anketi değerlendirme sonuçları Eğitim Amaçlarına ulaşma düzeyini ölçmek amacıyla; Mezun Durumundaki Öğrenci Anketi, Program Çıktılarına ulaşma düzeyini yorumlamak amacıyla kullanılmaktadır.

v) Bir önceki toplantıdan sonra hazırlanmış olan yıllık Faaliyet Raporları, İç Kontrol Raporları, bölümün eğitim-öğretim, araştırma, proje, yayın vb. konulardaki performansı hakkında bilgi vermek amacıyla kullanılmaktadır.

Toplantılarda oluşturulan Taslak Ders Planı ve tartışmalar dikkate alınarak bölümde gerçekleştirilen bir dizi kontroller sonucu ders planı son haline getirilmekte, ders içerikleri hazırlanmakta ve onay süreci gerçekleştirilmektedir. Bu aşamadaki kontrol işlemi planda yer alan derslerin Program Çıktılarına ne ölçüde katkı yaptığını belirten Ders Değerlendirme Tabloları Ölçüt 2.'ye uygun biçimde yapılmaktadır. Yukarıda tanımlanan Planlama aşamasının ardından onaylanan ders planı MEYOK koordinatörlüğünden geçtikten sonra senatoya sunulmakta ve kabul edildiği takdirde uygulamaya alınmaktadır. Ayrıca beş yıllık sürenin tamamlanması veya stratejik bir karar nedeniyle değişiklik ihtiyacı olup olmadığı Kontrol edilmekte ve bu koşullardan biri gerçekleştiğinde çevrim başa dönerek yeniden Planlama süreci yeniden başlatılmaktadır. Bu çevrimdeki Önlem Alma aşaması büyük oranda çalıştay aracılığıyla gerçekleştirildiğinden Planlama aşaması ile çakışmaktadır.

**Kısa Dönemli Çevrimde ise** her yarıyıl sonu ders planındaki her ders, için hazırlanan Ders Dosyalarındaki bilgiler ve öğrenciler tarafından cevaplanan Ders Değerlendirme Anketlerinin değerlendirme sonuçları kullanılarak gözden geçirilmektedir. Ders Dosyalarında amaç, içerik, değerlendirme ölçütleri, Ders Başarı Listesi ve dersin

Öğrenim Çıktıları ile Program Çıktıları arasındaki ilişkiyi gösteren tablo yer almaktadır. Bu işlem, programda ders veren tüm öğretim elemanlarının katıldığı genişletilmiş toplantılarda gerçekleştirilmektedir. Her öğretim elemanı tüm derslere ilişkin değerlendirmelerin yanı sıra kendisiyle ilgili sonuçları da görebilmekte ve öz değerlendirmede bulunabilmektedir.

Bu iki temel çevrimin dışında tüm iç ve dış paydaşlardan gelebilecek iyileştirme önerileri dikkate alınmakta ve gerekli kurullarda tartışılarak uygulanabilir bulunması durumunda hayata geçirilmektedir. Sürekli iyileştirme sisteminin yaygınlaştırılması amacıyla meslek yüksekokulumuzda bir öneri kutusu da oluşturulmuştur. Ayrıca yukarıdaki bölümde de kapsamlı olarak aktarıldığı gibi sürekli iyileştirmeye yönelik verilerimiz iç paydaş komisyonu üyeleriyle birlikte yılda bir kez yapılan toplantı, dış paydaşlarla yapılan yılda bir kez toplantı, yılda bir kez yapılan iç paydaş anketi, yılda bir kez yapılan dış paydaş anketi, yılda bir kez yapılan yeni mezun anketi, yılda iki kez yapılan öğrenci ders değerlendirme anketi, yılda iki kez derslerde öğrencilerin başarı durumlarının yapılan öğretim üyesi ders değerlendirme formu ile değerlendirilmesi, eğitim-öğretim ve staj komisyonlarıyla toplantılar, akademik kurul toplantıları, birim yöneticiliğinin organize ettiği tüm toplantılar ile toplantıları MEYOK toplantılarına katılım, stratejik plan ve iç kontrol raporu oluşturma komisyonları, faaliyet raporları, görev tanımları, iş akış şemalarından ve bunların sitemli bir biçimde güncellenmesinden elde edilmektedir. Ayrıca performans göstergeleri, bölüm değerlendirme anketleri yılda bir güncellenmektedir. Bunlara ek olarak 5 yılda bir stratejik plan anketleri yapılmaktadır.

Bu kapsamda programımız, gelişimini kalite bilincine dayalı olarak sürdürmeyi asıl hedef olarak önüne koymuştur. Bu kapsamda 2016, 2018, 2019 ve 2021 yıllarında köklü güncellemelere gidilmiştir. Ayrıca mevcut stratejik planımızda kurum, birim ve bölüm stratejik planlarına uygun biçimde verilere dayalı olarak oluşturulmuş stratejik hedeflerimiz de bulunmaktadır. Bunlar da aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

### **Kurum, Birim ve Bölüm Stratejik Planları Kapsamında Veriye Dayalı Oluşturulan Program Stratejileri**

**Strateji 1:** Bilimsel, girişimci ve yenilikçi bir program olmak ve öğretim üyesi sayısının artırılması.

**Strateji 2:** Kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetleri sunmak, diğer meslek yüksekokullarıyla daha rekabetçi bir program için yenilikçi bir öğretim planı geliştirmek, bilimsel çalışma ve proje sayısının artırılmasına yönelik ortak çalışmalar yapılmak.

**Strateji 3:** Tüm paydaşlarla ilişkilerin geliştirilmesine yönelik yeni faaliyetler geliştirmek.

**Strateji 4:** Bologna girişlerinin her dönem dersi veren ilgili öğretim elemanları tarafından güncellenmesinin sağlanması. Öğretim elemanlarının araştırma yöntem ve teknikleri ile istatistik konularında kendilerini yenilemeleri bu konularda gerekli hizmet içi eğitimlerin alınması.

**Strateji 5:** Eğitimin kalitesinin yükselmesi ve öğrencilerimizin eğitimden daha fazla istifade edebilmeleri için akademik personelin kendi uzmanlık alanında ders vermesi sağlanarak adaletli bir ders paylaşımı yapılmalıdır.

**Strateji 6:** Meslek Yüksekokulumuzun Biga ve Bandırma da liselere tanıtım ve tercih danışmanlığı yapmaya devam etmesi teşvik edilerek, potansiyel öğrencilerimizi kazanmamız için daha fazla çaba harcanması.

**Strateji 7:** Proje yazma, ortaklaşa çalışma, disiplinler arası çalışma, holistik bakış açısı, eğiticinin eğitimi, mobing ve empati konularında gerektiği ölçüde hizmet içi eğitimlerin alınarak kurumsal bağlılığın ortak amaca hizmet eden faaliyetler ve etkinliklerle güçlendirilerek kurumsal vizyonun sahiplenilmesi.

**Strateji 8:** Öğretim elemanlarının derse girmeden önce öğrenciyi bilgilendirmesine özen gösterilmesi.

**Strateji 9:** Örnek ödev hazırlama kılavuzu ekte bilgilerinize sunulmuştur.

**Strateji 10:** Gıda Teknolojisi Programının kapsamlı tanıtımı için özel web sitesi tasarlanması.

**Strateji 11:** Öğretim üyesi öğretim elemanının uyumlu çalışabilmesi için etkin iletişim tekniklerinin kullanılması.

**Strateji 12:** Ağaköy'deki yerleşkede bulunan kütüphanenin de güçlendirilmesi için destek sağlanması.

**Strateji 13:** Uluslararası yayınların daha yoğun desteklenmesi için çaba sarf edilmesi.

**Strateji 14:** Öğretim elemanlarının derslerinin sabit hale getirilmesi.

**Strateji 15:** Demirbaş ve sarf malzeme konusunda çalışanlara yapılan katkının artırılması.

**Strateji 16:** Üniversite sanayi iş birliği protokolleri yapılması için çalışmalar yapılarak gerekli bağlantıların kurulması.

**Strateji 17:** Plan ve projelerin herkesçe sahiplenilerek sorumlulukların paylaşılması

ve sorumluluk almayan öğrenci ve öğretim elemanlarının sürece dahil edilmesi.

**Strateji 18:** Öğretim elemanlarının ders anlatım tekniklerini geliştirerek uygulamaya ağırlık verilmesi.

**Strateji 19:** Rakip programlarla gereken karşılaştırmaların yapılarak varsa yeni önerilerin getirilmesi.

**Strateji 20:** İnternet Destekli Öğretimin ve sanal gerçeklik uygulamalarının desteklenmesi.

**Strateji 21:** Bölgesel seminer, kongre, sempozyum ve fuarlarda öncü meslek yüksekokulları arasında yer almak için çalışmaların gerçekleştirilmesi.

**Strateji 22:** Öğrencilerin, teknik gezi, kongre vb. etkinliklere katılımın daha fazla teşvik edilerek piyasa uygulamalı eğitimin desteklenmesi.

**Strateji 23:** Bölümümüz öğrencilerine gereken alt yapı sağlanarak öğrencilerin sektörel çalışmalara katılımının sağlanması. Bölümümüz öğretim elemanları ve meslek yüksekokulumuz nezdinde girişimlerde bulunarak başarılı öğrencilere işletmelerde çalışma karşılığında burs ve benzeri imkanların yaratılması ve bölümümüz öğrencilerine staj yapma imkanı sağlanabilmesi için girişimlerde bulunulması gerekmektedir.

**Strateji 24:** Öğrencilere ve akademik personele yabancı dil öğreniminde gerekli kolaylığın sağlanması. Öğrenciler ve akademik personel için Fulbright, Erasmus, Sokrates, Da Vinci Farabi, programları gibi değişim programları ile desteklenerek bu hususta gerekli imkanların sağlanması.

**Strateji 25:** Üniversitemiz mezunları ile ilişkileri biriminin aktif çalışarak meslek yüksekokulumuza çeşitli kaynaklar sunmasının teşvik edilmesi.

#### **Kanıtlar**

<http://bigamy.comu.edu.tr/tum-bolumlerin-performans-gostergeleri-ve-deg-anketleri.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/mezunlarimiz-r39.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarimiz-r45.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler>

#### **Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

## 5-EĞİTİM PLANI

5.1-Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) olmalıdır. Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir.

Programımıza ait kurumsal amaç ve hedefler ortaya konurken, tanımlanmış ulusal ve uluslararası gıda teknolojisi programı eğitimi amaç, hedef ya da çıktılarıyla karşılaştırılmış örnek programlar bir komisyon tarafından incelenerek 2018 yılında programda genel bir değişikliğe gidilmiştir. Zira programımız 2019 akademik yılında gerçekleştirilen son güncellemeler ile birlikte Biga Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Önlisans Programı üniversitemizin en kapsayıcı, seçmeli dersleri en bol ve öğrenciler tarafından özgürce tercih edilen, vakıf üniversiteleriyle rekabet edebilecek bir öğretim planına sahip olmuştur. Gıda Teknolojisi Programı, tarım ve hayvancılığa dayalı ham maddeleri modern teknolojileri uygulayarak işleyen ve güvenli gıda üretimini sağlamak için gerekli kontrol hizmetlerini gerçekleştiren, tüketime uygun gıda maddeleri üreten ve insan beslenmesine sunan bir teknoloji dalıdır. Eğitim programının amaç ve hedefleri, öğrencilerin kazanması beklenen bilgi, beceri ve tutumları içerir ve mezundan beklenen yeterlik ve yetkinlikleri tanımlar bu da program çıktılarımızda aktif olarak gözlemlenebilir. Bu amaç ve hedefler, mesleksi ve toplumsal beklentileri karşılamasına yönelik tüm yetkinlikleri kapsamaktadır. Bu yetkinlikler mezuniyet öncesi eğitime ayrılan süreye uygun ölçüde, Gıda Teknolojisi Programının tüm yönlerini ile ilgili bilgi ve beceriler yanı sıra teknik elemana yakışır tutum ve davranışın kazandırılması da amaçlanmaktadır. Ayrıca 30 günlük zorunlu staj ve her yarıyıl yapılan teknik gezi, seminer ve konferanslarla bu durum perçinlenmektedir. Programımızın bu kapsamdaki temel hedefi, öğrencinin gelecekte sürdüreceği mesleki kariyere ulaşması ve eğitimine yeterli bir bilgi donanımıyla devam etmesi noktasında öğrencilere yetkin bir müfredat çerçevesinde eğitim vermektir. Bu doğrultuda öğrencilere sunulan eğitim-öğretim planı, gıda işleme, gıda yönetimi, kalite güvence ve sistemleri, laboratuvarında gıda analizi ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır. Gıdayı en doğru şekilde işleyebilecek süreçleri organize edebilecek bir ara eleman yetiştirilmesine de önem verilmektedir.

Gıda Teknolojisi Programı eğitim planıyla öğrenim görmüş olan mezunlarımız, her sektörde, her özel veya kamu kurum ve kuruluşunda çalışabilecek donanıma sahip olarak yetiştirilmektedirler. Bu kapsamda Gıda Teknolojisi Programının amacı; kamu ve özel sektör işletme ve kuruluşlarının üretim ve hizmet faaliyetlerinde çalışabilecek, günümüz teknolojisi ile faaliyet gösteren, meslek elemanı özelliklerine sahip ara elemanlar yetiştirmektir. Bu doğrultuda öğrencilere teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş

hayatına hazırlanmaktadır. Gıda Teknolojisi programı mezunları böylelikle kamu kurumlarında, özel işyerlerinde, yasal şartları sağladıktan sonra girişimci olarak kendi işyerlerini açıp çalışabilmektedirler. Programımızı başarıyla tamamlayan öğrenciler çeşitli sektörlerde faaliyet gösteren kamu ya da özel şirketlerde gıda üretiminde ya da gıda analiz laboratuvarlarında, gıda kalite kontrol departmanlarında, il tarım gıda ve hayvancılık müdürlüğü laboratuvarları gibi farklı bölümlerinde iş imkanlarına sahip olabilmekte, ayrıca; kendi işletmelerini kurma ve yönetme becerilerine de sahip olmaktadır. Bu kapsamda Gıda teknolojisi programında ekip ve proje çalışmalarına yatkın, bilgisayar bilen, yabancı dil öğrenmeye önem veren, ömür boyu gelişime değer veren öğrenciler yetiştirmeyi amaç edinilmektedir.

Bu öz görev ve amaç çerçevesinde öğrenciyi meslek kariyerine hazırlamak için, akademik kurullarımız, işverenler, mezunlarımız ve öğrencilerimizden gelen geri bildirimler doğrultusunda, güncel bilgiyi öğrencilerimizle paylaşmak adına, eğitim planımızda değişiklikler gerçekleştirmekteyiz. Bu kapsamda eğitim-öğretim planımızın (Tablo 15) yukarıda detaylı olarak değinilen program amaçlarını ve program çıktılarını desteklediğini ekteki kanıtlardan da görebilmekteyiz. Zira eğitim planlarının bu ölçüt için verilen minimum kredi ve AKTS bileşenlerini sağladığı ve genel eğitim bileşenlerini de içerdiği kanıtlar da detaylı biçimde açıklanarak ekteki kanıt linklerinde bilgilerinize sunulmuştur.

**Tablo 14. Program Öğretim Planı**

1.Yarıyıl								
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Dil	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
ATA-1001	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
GDT-1001	Matematik I	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	4
GDT-1015	İş Sağlığı ve Güvenliği	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
GDT-1021	Genel Mikrobiyoloji	Zorunlu	Türkçe	2	2	0	3	4
GDT-1023	Gıdalarda Temel İşlemler I	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
GDT-1025	Kimya I	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
GDT-1027	Laboratuvar Teknikleri	Zorunlu	Türkçe	2	2	0	3	4
TDİ-1001	Türk Dili I	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
YDİ-1001	Yabancı Dil-I (İngilizce)	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
SEÇ-101	1. Yarıyıl Seçmeli Dersler (6 Akts)	Bölüm Seçmeli					7	6
Toplam :				18	4	0	27	30

**2.Yarıyıl**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Dil	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
ATA-1002	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
GDT-1010	Gıda Endüstrisi Makineleri	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
GDT-1012	Gıda Kimyası	Zorunlu	Türkçe	3	0	0	3	4
GDT-1014	Gıda Mikrobiyolojisi	Zorunlu	Türkçe	2	2	0	3	5
GDT-1016	Kimya II	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	3
GDT-1018	Gıda Katkı Maddeleri	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
GDT-1020	Fizik	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
GDT-1022	Matematik II	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	3
GDT-1024	Gıdalarda Temel İşlemler II	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	3
TDI-1002	Türk Dili II	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
YDI-1002	Yabancı Dil-II (İngilizce)	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	2
Toplam :				23	2	0	24	30

**3.Yarıyıl**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Dil	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDT-2009	Araştırma Yöntem Ve Teknikleri	Zorunlu	Türkçe	1	1	0	2	2
GDT-2027	Süt Teknolojisi I	Zorunlu	Türkçe	2	2	0	3	4
GDT-2029	Tahıl Teknolojisi I	Zorunlu	Türkçe	2	1	0	3	4
GDT-2031	Et Ve Ürünleri Teknolojisi I	Zorunlu	Türkçe	2	1	0	3	4
GDT-2033	Meyve ve Sebze Teknolojisi I	Zorunlu	Türkçe	2	1	0	3	4
GDT-2035	Staj	Zorunlu	Türkçe	0	0	0	0	2
GDT-2037	Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi	Zorunlu	Türkçe	2	0	0	2	4
SEÇ-201	3. Yarıyıl Seçmeli dersler (6 Akts)	Bölüm Seçmeli					6	6
Toplam :				11	6	0	22	30

**4.Yarıyıl**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Dil	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDT-2010	Bitkisel Yağ Teknolojisi	Zorunlu	Türkçe	2	2	0	3	5
GDT-2020	Süt Teknolojisi II	Zorunlu	Türkçe	2	2	0	3	3
GDT-2022	Meyve ve Sebze Teknolojisi II	Zorunlu	Türkçe	2	1	0	3	3
GDT-2024	Tahıl Teknolojisi II	Zorunlu	Türkçe	2	1	0	3	3
GDT-2026	Et ve Ürünleri Teknolojisi II	Zorunlu	Türkçe	2	1	0	3	3
GDT-2028	Su Ürünleri Teknolojisi	Zorunlu	Türkçe	2	2	0	3	5
SEÇ-202	4. Yarıyıl Seçmeli Dersler (8 Akts)	Bölüm Seçmeli					8	8
Toplam :				12	9	0	26	30



1. Yarıyıl Seçmeli Dersler (6 Akts) - SEÇ-101 Bölüm Seçmeli						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
BED-1001	BEDEN EĞİTİMİ	2	0	0	2	2
GDT-1029	Temel Bilgi Teknolojileri	2	1	0	3	2
GDT-1031	Kariyer Planlama	2	0	0	2	2
GDT-1033	Girişimcilik	2	0	0	2	2

3. Yarıyıl Seçmeli dersler (6 Akts) - SEÇ-201 Bölüm Seçmeli						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDT-2015	HİJYEN VE SANİTASYON	2	0	0	2	2
GDT-2017	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	2	0	0	2	2
GDT-2019	GIDA AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ	2	0	0	2	2
GDT-2021	BESLENME İLKELERİ	2	0	0	2	2

4. Yarıyıl Seçmeli Dersler (8 Akts) - SEÇ-202 Bölüm Seçmeli						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GDT-2012	KALİTE GÜVENCE VE STANDARTLARI	2	0	0	2	2
GDT-2014	HAZIR YEMEK TEKNOLOJİSİ	2	0	0	2	2
GDT-2016	GIDA YAN ÜRÜNLERİ	2	0	0	2	2
GDT-2018	ÇEVRE KORUMA	2	0	0	2	2

### Kanıtlar

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=fRPxZbHQLsaGs6mvtGsXyA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR#>  
<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/program-ciktilari-ubys.html>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/tum-programlar-2021-2025-stratejik-planlari-r88.html>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/mezunlarimiz-r39.html>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/komisyonlar-r62.html>

### Durum

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

5.2-Eğitim planının uygulanmasında kullanılacak eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını garanti edebilmelidir.

Programımız öğretim elemanları tarafından uygulanan eğitim yöntemleri aşağıda maddeler halinde sırayla özetlenmiştir.

**Yüzyüze Anlatım:** Dersi veren öğretim elemanı tarafından ele alınan konular tahtada veya slaytlar eşliğinde yüzyüze öğrenciye anlatılmaktadır. Bu süreçte projeksiyon

cihazı aktif olarak kullanılmaktadır. Anlatım çoğunlukla öğretim elemanı tarafından yapılsa da zaman zaman konuyu öğrenci ile tartışarak, beyin fırtınası yaparak da yapılmaktadır. Ayrıca dönem dönem öğrencilere araştırma konuları verilip öğrenciler tarafından da bu konuların sınıfta anlatılması öğrenciye özgüven kazandırmak ve konuyu kavramasını sağlamak açısından yapılmaktadır. Anlaşılmayan konular öğretim elemanları tarafından tekrar edilmektedir.

**Problem Çözme:** Derste anlatılan konuları içerecek şekilde problemler öğretim elemanları tarafından hazırlanmakta ve bu problemleri çözerken izlenilecek yolun, kullanılacak yöntemlerin belirlenmesi ve sonuçların yorumlanmasına dayanmaktadır.

**Alıştırma ve Uygulama:** Derste verilen konunun problemler ile pekiştirilmesi amacıyla uygulamalar, konu anlatımı takiben ya da farklı bir zamanda ders esnasında yapılmaktadır. Uygulama soruları ders kitaplarından veya öğrencilere verilen başka kaynaklardan yararlanılarak yapılmaktadır.

**Soru – cevap:** Konu anlatımı esnasında veya sonrasında, uygulama esnasında veya sonrasında öğrencilerin sorularını yanıtlamak şeklinde uygulanmaktadır. Verilen ödevlerde de soru-cevap uygulaması yapılmaktadır.

**Proje – Ödev:** Derste anlatılan konuların öğrenci tarafından daha iyi anlaşılması amacıyla proje veya ödevler kullanılmaktadır. Proje ve ödevler ile öğrencinin öncelikle problemi tanınması, kavraması, gerekli literatürü tarayabilmesi ve konuyu çözme becerilerini geliştirmesi ve sunu/rapor hazırlayıp sunması amaçlanmaktadır.

**Laboratuvar - Deney:** Gıdalara uygulanan analiz teknikleri, yöntemleri ve uygulamasını birebir kendileri uygulayarak öğrenirler.

**Üretim:** Öğretim planında yer alan bazı derslerde öğrenciler derslerde öğrendikleri bazı ürünleri ( turşu, reçel, zeytin, sucuk, makarna vb.) derste anlatılan teknikleri kullanılarak üretirler. Böylece ürünün; hammadde seçiminden son ürüne dönüşünceye kadar ki tüm üretim proseslerini uygulayarak öğrenirler.

**Gösterme:** Dersler kapsamında teknik geziler yapılarak öğrencilerin derslerde öğrenmiş oldukları konuları ziyaret edilen tesis tarafından gösterilmesi şeklindedir.

**Seminer-Konferans:** Bunlar dışında sektörün önde gelenleri meslek yüksekokulumuza davet edilip seminer ve konferans organizasyonları düzenlenmektedir.

Program eğitim planında yer alan zorunlu dersler, Birinci öğretim olmak üzere tek grup halinde yapılmaktadır. Daha önceden açılan ikinci öğretim programımıza öğrenci

alınmamaktadır. Diğer yandan seçmeli derslerin açılması öğretim üyesi programı ve öğrencilerden gelen taleplere göre değişmektedir. Bölümün doğrudan alanına girmeyen seçmeli dersler, diğer bölümlerinin öğretim elemanları veya misafir öğretim üyeleri tarafından verilmektedir.

Bölüm eğitim planının hedeflerine ulaşmada, mesleki açıdan önemli olduğu düşünülen konulara daha fazla ağırlık verilerek çağın getirdiği yeni ihtiyaçlar ve gereksinimler doğrultusunda görsel yanı zengin bir uzaktan eğitim modeli benimsenmiştir. Öğrencilerin ders esnasında ve ders dışında (mail, internet, mesajlaşma, canlı iletişim programları vb.) hocaları ile sürekli iletişime sahiptirler. Ayrıca derslerle ilgili kayıtlara ve tüm ders dokümanlarına eğitim-öğretim bilgi sisteminden veya öğrenci bilgi sisteminden de ulaşılabilmektedir. Bu kapsamda eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir uzaktan eğitim yönetim sisteminin oluşturulduğu söylenebilir.

Danışmanlar tarafından öğrencilere kayıt dönemlerinde ders seçimlerinde rehberlik hizmeti vermenin yanı sıra öğrencilerin akademik gelişimlerini yakından takip etmektedirler. Ders esnasında yüz yüze gerçekleşen eğitim ile ders esnasında soru sorabilecekleri interaktif bir ortam oluşmaktadır. Dersler dışında ise öğrencilerimiz herhangi bir bilgi paylaşımı, şikayet, öneri vb. gibi konularla alakalı dersi veren öğretim elemanlarını, ilgili program danışmanı ile onların kapılarında asılı olan öğrenci görüşme saatleri çerçevesinde rahatça görüşebilmektedirler.

Öğrencilerin ders esnasında ve ders dışında hocaları ile sürekli iletişime sahiptirler. Tüm bu bilgilere eğitim-öğretim bilgi sisteminden veya öğrenci bilgi sisteminden de ulaşılabilmektedir. Bu kapsamda eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunduğu söylenebilir. Zira Eğitim planı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği kapsamında Güz ve Bahar yarıyılları şeklinde uygulanmaktadır. Eğitim planında yer alan her ders öğretim planında yer alan haftalık konuları kapsayacak şekilde işlenmektedir. Bu kapsamda ilgili tüm kanıtlar da aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

#### **Kanıtlar**

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>

<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/ogrencilerimize-ilk-yardim-egitimi-verildi-r1298.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/biga-meslek-yuksekokulu-1-sinif-ogrencilerine-orya-r1288.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/biga-meslek-yuksekokulumuzda-workshop-duzenlendi->

[r1281.html](#)

<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/biga-meslek-yuksekokulu-1sinif-ogrencilerine-yonel-r1280.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/gida-isleme-bolumunun-meydere-gida-as-firmasina-te-r1312.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/biga-my-gida-teknolojisi-2-sinif-ogrencilerinin-b-r1300.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/>

<https://bigamy.comu.edu.tr/tum-programlar-2021-2025-stratejik-planlari-r88.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/komisyonlar-r62.html>

**Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

5.3-Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır.

Öğrencilerimiz ders almalarında, sorumlu oldukları önlisans eğitim planına uygun olarak zorunlu derslere, uzmanlaşmak istedikleri konulara yönelik olarak da seçimli derslere program danışmanları tarafından yönlendirilmektedirler. Öğrenciler sorumlu oldukları önlisans eğitim planını ve derslerin içeriklerini Öğrenci Bilgi Sisteminden ve birim web sitesinden rahatça görebilmektedirler. Ayrıca ilgili program danışmanı bu bilgilerin çıktılarını her dönem öğrencilere dağıtmaktadır. Öğrenciler her yarıyıl başındaki kayıt dönemlerinde önce Öğrenci Bilgi Sisteminden kendileri ders seçimi yapmakta daha sonra kayıtları danışmanları tarafından kontrol edilerek onaylanmaktadır. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak için öğrenci danışmanları yönlendirici olmanın yanı sıra denetçi olarak da büyük rol oynamaktadırlar. Öyle ki mezuniyet aşamasına gelmiş tüm öğrencilerin mezuniyet işlemleri, öğrenci danışmanları tarafından başlatılmaktadır. Mezun aşamasındaki öğrencilerin sorumlu oldukları eğitim planına uygun ders alıp almadıkları, mezuniyet koşullarını sağlayıp sağlamadıkları, öğrenci danışmanları ve mezuniyet komisyonu tarafından kontrol edilmektedir. Bu komisyon üyeleri birim web sitesinde ilan edilmiştir. Yine eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak için önlisans eğitim planlarımızda yer alan derslerin, ders tanım bilgi formları oluşturulmuş yukarıda ve ekteki kanıtlarda bunlar gösterilmiştir. Ders tanım bilgi formlarında dersin kodu, adı, amacı, kredisi, zorunlu/seçimli bilgisi, içeriği, öğrenme çıktıları, izlencesi, dersin değerlendirme ölçütleri gibi derse özel bilgilerin yer aldığı ders tanım bilgileri formlarını dersin öğretim elemanı hazırlamakta ve bunu her yıl güncellemektedir. Eğitim planında yer alan derslerin ders tanım bilgileri ayrıca Öğrenci

Bilgi Sisteminde yer almakta ve öğrenciler buradan ihtiyaç duydukları bilgilere de erişebilmektedirler. Her yarıyıl sonunda öğrencilere uygulanan Ders Değerlendirme Anketleri ile de derslerin Öğrenci Bilgi Sisteminde tanımlandığı şekilde uygulanıp uygulanmadığı değerlendirilmekte ve anket sonuçları genişletilmiş bölüm akademik kurulunda/e-posta yoluyla ders veren tüm öğretim elemanları ile paylaşılmaktadır. Her öğretim elemanın verdiği derse ilişkin öz değerlendirmesini yaparak geri bildirimde bulunması beklenmektedir. Eğitim planının sürekli gelişiminin sağlanması amacıyla, Ölçüt 4'te Sürekli İyileştirme Çevrimleri çerçevesinde akademik kurullarımız, mezunlarımız, işverenler ve öğrencilerimizden gelen geri bildirimler değerlendirilerek eğitim planımızda düzenlemeler gerçekleştirilmektedir. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını sağlanması ve eğitim planının sürekli geliştirilmesi amacıyla Kalite Komisyonu üyelerimiz belirli aralıklarla toplantılar yapmaktadır. Bu toplantılarda öncelikle iç ve dış paydaşlardan gelen geri bildirimler ışığında, eğitim faaliyetlerinin gidişatı, öğrenim yeterliliklerinin sağlanıp sağlanmadığı, güncel uluslararası ilişkiler faaliyetlerinin neler olduğu, birim faaliyetleri, eğitim programları, paydaşlarla ilişkiler gibi konularda ne gibi iyileştirmelerin yapılması gerektiği gibi konular görüşülmektedir. Birim Kalite Komisyonu koordinatörlüğünün güdümünde ve Bölüm Yönetim Kurulunun iş birliğinde bir eğitim yönetim sistemi öngörülmektedir.

#### **Kanıtlar**

<http://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi.html>  
<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/tum-programlar-2021-2025-stratejik-planlari-r88.html>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/komisyonlar-r62.html>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/akademik-ogrenci-danisma-komisyonu-toplantisi-yapi-r1325.html>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/biga-meslek-yuksekokulu-1-sinif-ogrencilerine-orya-r1288.html>

#### **Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

5.4-Eğitim Planı, En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir.

Eğitim planları yukarıdaki ölçütlerde verilen disipline özgü bileşenleri tüm bileşenleri

içermektedir. Ayrıca Aşağıda bu bileşenlere katkı sağlayan zorunlu dersler listelenmektedir. Elbette seçilmiş dersler içerisinde bu katkıları destekleyen ve pekiştiren çok sayıda dersimiz mevcuttur. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmaktadır. Eğitim planı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği kapsamında Güz ve Bahar yarıyılları şeklinde uygulanmaktadır. Eğitim planında yer alan her ders öğretim planında yer alan haftalık konuları kapsayacak şekilde işlenmektedir. Eğitim planlarındaki temel bilimler, mesleki konular ve genel eğitim modüllerinin yarıyıllara dağılımı, Program Çıktıları ve Programa Özgü Ölçütler ile ilişkisi eğitim-öğretim bilgi sisteminde ve öğrenci bilgi sisteminde detaylı olarak görülmektedir. Bu kapsamda ilgili ders içerikleri ve diğer tüm kanıtlar da aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

## 1. YARIYIL

**GDT-1021 Genel Mikrobiyoloji (T: 2 U: 2 K:3 AKTS:4)** Aseptik çalışma tekniği, numune alma, hijyen kontrol numuneleri, sterilizasyon ön hazırlıkları, sterilizasyon, besiyeri hazırlanması dilüsyon sıvısı hazırlama, dilüsyon serisi hazırlama, ekim yapma, inkübasyon, koloni morfolojisi, saf kültür eldesi, preparat hazırlanması, mikroskopta inceleme, mikroorganizma hücrelerini inceleme, lamlarda sayım.

**GDT-1025 Kimya-I (T:2 U:0 K:2 AKTS:2)** Madde ve maddenin ayırt edici özellikleri, karışımlar, faz değişimi, kimyanın temel yasaları, mol kavramı, atom kütleleri ve kimyasal formüllerin saptanması, gaz yasaları, kimyasal tepkimeler ve tepkime denklemleri ile ilgili hesaplamalar, atom yapısı ve periyodik cetvel, İyonlaşma enerjisi, radyoaktiflik, yükseltgenme indirgenme reaksiyonları.

**GDT-1001 Matematik-I (T: 2 U:0 K:2 AKTS:4)** Kümeler, sayılar, ondalık kesirler, karmaşık sayıların karmaşık düzlem ile ilgili temel işlemleri, karmaşık sayıların kutupsal koordinatları ile ilgili temel işlemleri, cebirsel işlemler, polinom ve özdeşlikler, oran ve orantı denklemler, eşitsizlikler.

**GDT-1023 Gıdalarda Temel İşlemler-I (T:2 U:0 K:2 AKTS:2)** Kuru ve yaş temizleme yapmak, süzme ve çöktürme işlemi yapmak, santrifüj işlemi yapmak, eleme ve damıtma işlemi yapmak, ekstraksiyon işlemi yapmak, öğütmek, parçalamak, homojenizasyon yapmak, sıvıları ve katıları karıştırmak, emülsiyon yapmak.

**ATA-1001 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I (T:2 U:0 K:2 AKTS:2)** Bu ders Osmanlı Devletinin XIX. Yüzyıl siyasi ve ekonomik tarihinden başlayıp Birinci Dünya Savaşı ve savaş döneminde Ermeni sorunu, Osmanlı Devletinin fiilen ve hukuken ortadan kalkması, Mustafa Kemal Atatürk'ün önderliğinde yapılan kurtuluş savaşının aşamaları ile Yeni Türkiye Cumhuriyeti Devletinin oluşum safhalarını kapsamaktadır.

**TDİ-1001 Türk Dili-I (T: 2 U:0 K:2 AKTS:2)** Bu ders; dilin tanımı ve önemi, dil kültür ilişkisi; yazı dili e özellikleri, yazılı anlatımda dış yapı ve kurallar, imla kuralları ve noktalama işaretleri; yazıda plan, tema, bakış açısı, yardımcı fikirler, paragraf yazımı, kompozisyon kavramı, kompozisyon yazma kuralları ve planları; seçilmiş yazılarda

kompozisyon çatısı, tema paragraf incelemesi, kompozisyon düzeltme çalışmaları, genel anlatım bozuklukları, düşünme ve düşündüğünü ifade edebilme; çeşitli yazı türleri, formal yazılar (özgeçmiş, dilekçe, rapor, ilan, bibliyografya, resmi yazılar vb. ) not alma ve özetleme yöntem ve teknikleri konularını incelemeyi amaçlar.

**YDİ-1001 Yabancı Dil-I (T: 2 U:0 K:2 AKTS:2)** Affirmative statements, forms of the verbs be (am, is are), short answer. With be Information questions with present Progressive tense, Request Simple present tense.

**GDT-1015 İş Sağlığı Ve Güvenliği (T:2, U:0, K:2, AKTS:2)** İş güvenliği tanımı ve mevzuatı, meslek hastalıkları, koruyucu ve önleyici tedbirler, emisyonlar, çevre kirliliği ve zararlı gazlarla ilgili mevzuat, iş güvenliği ve iş güvenliği ekipmanları, koruyucu ve önleyici tedbirler, ilk yardım bilgisi.

**GDT-1027 Laboratuvar Teknikleri (T:2 U:2 K:3 AKTS:4)** Kişisel güvenlik önlemleri, laboratuvar genel güvenlik önlemleri, kimyasal maddelerle güvenli çalışma, analiz öncesi hazırlıklar, analiz sonrası işlemler, süzme ve çöktürme, santrifüjleme, damıtma, ekstraksiyon, duyu analizi işlemleri, gravimetrik analiz işlemleri, titrimetrik analiz işlemleri, enstrümental analiz işlemleri, yüzde, molar ve normal çözeltiler, ppm ve ppb çözeltiler

**GDT-1029 Temel Bilgi Teknolojileri (T: 2 U:1 K:3 AKTS: 2)** İnternet ve internet tarayıcısı, elektronik posta yönetimi, haber grupları / forumlar, web tabanlı öğrenme, kişisel web sitesi hazırlama, elektronik ticaret, kelime işlemci programında özgeçmiş, internet ve kariyer, iş görüşmesine hazırlık, işlem tablosu, formüller ve fonksiyonlar, grafikler, sunu hazırlama, tanıtıcı materyal hazırlama.

**BED-1001 Beden Eğitimi (T:2 U:0 K:2 AKTS:2)** Basketbol da temel duruş, pas çeşitleri ve top sürme öğretimi, basketbolda göğüs pas, yerden pas çeşitlerinin uygulamalı öğretimi, Basketbolda baş üstü pas, baunus pas çeşitlerinin uygulamalı öğretimi, basketbol da sağ-sol turnikenin uygulamalı öğretimi, voleybolda temel duruş, pas çeşitleri, smaç ve servis atışlarının uygulamalı öğretimi, voleybol da parmak pas ve manşet pas çeşitlerinin uygulamalı öğretimi, voleybol da servis atışının uygulamalı öğretimi, Voleybol da smaç adımlamasının uygulamalı öğretimi, futbol da top sürme ve pas çeşitlerinin öğretimi, futbol da, iç, dış ve üst pas çeşitlerinin uygulamalı öğretimi, hentbolde temel duruş, pas çeşitleri, top sürme ve aldatmaların öğretimi, hentbolde temel duruş ve pas çeşitlerinin uygulamalı öğretimi, hentbolde top sürme (alçak-yüksek) ve topla aldatma çeşitlerinin uygulamalı öğretimi.

## 2. YARIYIL

**GDT-1014 Gıda Mikrobiyolojisi (T:2 U:2 K:3 AKTS:5)** Mikroorganizmaların gıda maddeleri ile olan ilişkileri, Genel olarak mikroorganizmaların sınıflandırılması, gıdalarda önemli mikroorganizmalar, bakteriler, lifler, mayalar ve bunların üremesi, morfolojisi, sınıflandırılması ve özellikleri, gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler, gıdalarda indikatör ve patojen mikroorganizmalar, gıdalarda mikroorganizmaların kontrol altına alınması, gıdalarda mikrobiyolojik bozulmalar, gıdalardaki mikroorganizmalar ve mikrobiyal gelişmeyi etkileyen iç ve dış faktörler, gıda zehirlenmeleri, et ve et ürünlerinde, süt ve süt ürünlerinde, yumurta ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar, meyve-sebze ve ürünlerinde bozulmalar, konserve ve fermente gıdalarda mikrobiyolojik bozulmalar.

gıdalardaki mikroorganizma yükünün belirlenmesi, mikroorganizma, küf, maya sayımları; hayvansal ve bitkisel kökenli gıdalarda, konserve gıdalarda mikrobiyolojik analizler ve standartlara uygunluk.

**GDT-1016 Kimya-II ( T:2 U:0 K:2 AKTS: 3)** Kalitatif ve Kantitatif analiz tanımı, çözeltiler, çözünürlük ve çözünürlük çarpımı, çökeleklerin çözünürlüğüne tesir eden faktörler, çökelti oluşumu, seçimli çöktürme, gravimetrik analiz, asitler ve bazlar, asit ve baz tanımı, konjuge asitler ve bazlar, kuvvetli asitler ve pH, kuvvetli bazlar ve pH, zayıf asitler ve pH, zayıf bazlar ve pH, nötrleşme, hidroliz, tampon çözeltiler, titrasyon, genel titrasyon tekniği, kuvvetli asit ve baz titrasyonları, zayıf asidin kuvvetli baz ile titrasyonu, zayıf bazın kuvvetli asit ile titrasyonu, geri titrasyon, indikatörler, yükseltgenme indirgenme dengeleri, elektro kimyasal piller, elektroliz.

**GDT-1020 Fizik (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:2)** Ölçme ve Fiziksel büyüklükler, vektörlerin grafik ve analitik yöntemlerle incelenmesi, statik (Denge, Moment ve Kütle merkezi) , mekanik, dinamik, İş - enerji ve güç, akışkanlar, elektrik.

**GDT-1022 Matematik-II (T:2 U:0 K:2 AKTS:3)** Hata Analizi, lineer denklem sistemleri, eğri uydurma, temel dizi işlemleri, aritmetik ve geometrik dizi işlemleri, temel fonksiyonlar ve fonksiyon çeşitleri, üstel fonksiyonlar, logaritma, türev ve türev uygulamaları, integral ve integral uygulaması, vektörler ve vektörler uygulaması

**GDT-1024 Gıdalarda Temel İşlemler-II (T: 2 U:0 K:2 AKTS:3)** Kurutma işlemi ve kurutarak muhafaza yöntemleri, dondurma işlemi ve dondurarak muhafaza yöntemi, gıdalara uygulanan ısı işlemler (pastörizasyon, sterilizasyon, mikrodalga uygulamaları), haşlama işlemi, ışınlama teknolojisi ve gıdaların ışınlanması, gıdalara uygulanan yeni muhafaza yöntemleri (UV, Yüksek basınç, ozon, ultrason, vurgu elektrik alan (PEF) uygulamaları).

**GDT-1010 Gıda Endüstrisi Makineleri (T:2 U:0 K:2 AKTS:2)** Tartma ve Ölçme Aletleri- Taşıma ve İletim Düzenleri, yıkama ve Ayıklama Makineleri, elekli Sistemler ve sınıflama makineleri, filtrasyon Sistemleri, santrifügasayon, karıştırıcılar, homojenizatörler, borulu ve plakalı ısı değiştiriciler, evaporatörler, kurutucu sistemler, değirmenler, presler-kesme makineleri, ambalaj çeşitleri-yıkama, doldurma ve kapama makineleri, aseptik ambalajlama sistemleri.

**GDT-1018 Gıda Katkı Maddeleri (T:2 U:0 K:2 AKTS:2)** Kimyasal koruyucuların işlevi, maddelere etki şekilleri, yapay tatlandırıcılar, renk maddeleri, emülgatör, stabilizatör, asitlendiriciler, tekstür düzenleyiciler özellikleri, kullanım yerleri, kullanım miktarları ve insan sağlığına etkileri anlatılmaktadır.

**GDT-1012 Gıda Kimyası ( T:3 U: 0 K: 3 AKTS: 4)** Gıdaların kimyasal bileşimi, gıdalarda su, karbonhidratlar, proteinler, lipidler, vitaminler, mineraller, pigmentler. Gıdalardaki kimyasal dönüşümler, ve dönüşüm ürünleri. Karbonhidrat, protein ve yağların kalitatif ve kantitatif analizleri; kalite kontrollerin prensipleri, çeşitli gıda maddelerinde uygulanan kalite kontrol analizleri.

**ATA-1002 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II (T: 2 U:0 K:2 AKTS:2)** Osmanlıda Yenileşme Hareketleri. Fransız Devrimi ve bunun Osmanlıdaki yansımaları. Balkan ve Dünya Savaşları. Milli mücadele. Erzurum ve Sivas Kongreleri. Cumhuriyetin ilanı. Çağdaşlaşma ve yenileşme hareketleri. Atatürk ilkeleri. Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin



temel nitelikleri. Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin stratejik konumu nedeniyle komşularıyla olan ilişkileri. Atatürk'ün Türk Dış Politikası (1923–1938)

**TDİ-1002 Türk Dili-II (T:2 U:0 K:2 AKTS:2)** Dil ve dilin önemi, dillerin doğuşu ve yayılışı yapı bakımından diller Türk dili ve gelişimi,diğer diller arasındaki yeri ve yayıldığı alanlar; Türk yazı dili ve özellikleri, fonetik ve morfolojik yapısı Türkçe dil bilgisi cümle ve paragraflar, okuma ve anlama ve anlama, kelime çeşitleri özellikleri ve cümlede kullanışları, imla ve noktalama işaretleri. sözlü ve yazılı anlatım ve özellikleri kompozisyon denemeleri dil bilgisi imla ve noktalama kurallarının doğru kullanımı sözlükler ve imla kılavuzu konuşma ve tartışma ilkeleri ve teknikleri davetiye telgraf vb. Yazıları, Türk edebiyatından seçilmiş örnekler hakkında tahlil ve eleştiriler yapma metin okuma ve inceleme, işlek bir yazı geliştirme yöntemleri kaynak tarama ve kaynakça düzenleme çalışmaları .

**YDİ-1002 Yabancı Dil-II (T: 2 U:0 K:2 AKTS:2)** Present Progressive Tense, Present Simple Tense, Past Simple Tense Present Perfect Simple Tense, Used to, Comparatives and Superlatives, Ordinal Numbers Past Simple Tense-Past Progressive Tense, May-Might, Future Progressive Tense Adverbs of Manner-Adverbs of Frequency

**GDT-1031 Kariyer Planlama (T: 2 K: 2 AKTS: 2)** Kariyer kavramları, kariyer planlama ve aşamalarının analizi, özgeçmiş hazırlama ve özgeçmiş çeşitleri, kendi özgeçmişlerini hazırlama, İş görüşmelerine hazırlık, uygun bir kariyer planının geliştirilmesi.

**GDT-1033 Girişimcilik (T: 2 K: 2 AKTS: 2)** Girişimcilikle ilgili temel kavramlar, yaratıcılık, yenilikçi düşünme, proje bazlı düşünme, iş fikri bulabilme, planlama yapabilme, bir işi örgütleyebilme, bir iş fikrini hayata geçirebilmek için sermaye bulabilme, bir iş kurmanın yasal çerçevesi hakkında teorik ve pratik bilgiler verilmektedir.

### 3.YARIYIL

**GDT-2031 Et ve Ürünleri Teknolojisi-I (T:2 U:1 K:3 AKTS:4)** Etin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve histolojik yapısı; kesim sonrası oluşan biyokimyasal reaksiyonlar, taze et ürünleri üretimi, dondurulmuş et ürünleri üretimi, Kesimhane yan ürünleri, kanatlı eti ürünleri, su ürünleri.

**GDT-2033 Meyve-Sebze Teknolojisi-I (T:2 U:1 K:3 AKTS:4)** Meyve ve Sebzelere uygulanan ön işlemler (Yıkama, ayıklama, sınıflama, sap ve baş/uç alma, çekirdek çıkarma, kabuk soyma, doğrama işlemleri), konserve üretimi ( konserve üretimi için uygulanan ön işlemler, dolgu sıvısı hazırlama, konserve dolumu-kapatma, pastörizasyon), salça üretimi ( hammaddenin sahip olması gereken özellikler, ön işlemler, pulp eldesi, salçanın konsantrasyonu, dolum-kapatma-ısıtma işlemi), reçel üretimi ( ön işlemler, pişirme işlemi soğutma-dolum), dondurulmuş meyve-sebze üretimi için ön işlemler, meyve ve sebzelerin dondurulması, meyve ve sebzelerin kurutulması.

**GDT-2029 Tahıl Teknolojisi- I (T: 2 U:1 K:3 AKTS:4)** Hububatın tanımı ve önemi, hammaddenin kalitenin kalitesine göre sınıflandırma, b tanımı, buğday tanesinin anatomisi, fiziksel ve kimyasal yapısı, tahılların depolanması, temizlenmesi ve tavlama işlemi, buğday öğütme teknolojisi yöntemleri, un, bulgur ve irmik üretimi, ekmek üretim teknolojisi (hamur bileşeninin hazırlanması, yoğurma, fermantasyon, şekil verme, pişirme).

**GDT-2027 Süt Teknolojisi- I (T:2 U:2 K:3 AKTS:4)** Sütün nitelikleri, süt işletmelerinde miktar ölçümü, hammadde ve yardımcı maddelerin depolanması, sütün temizlenmesi, sütün havasının ve kokusunun alınması, süt yağının ayrılması, sütün standardizasyonu, sütün homojenizasyonu, pastörize içme sütü, sterilize içme sütü, içme sütlerinin depolanması, süttozu ve peynir altı suyu (PAS) üretimi, kurutulmuş süt ürünlerinin depolanması, beyaz peynir üretimi, kaşar peynir üretimi, lor ve eritme peyniri üretimi.

**GDT-2009 Araştırma Yöntem ve Teknikleri (T:1 U:1 K:2 AKTS:2)** Gıda teknikerliği ve teknolojilerinin özel alanlarıyla ilişkili araştırma konularını seçme, Kaynak araştırması yapma, araştırma sonuçlarını değerlendirme, araştırma sonuçlarını rapor haline dönüştürme, sunuma hazırlık yapma, sunumu yapma (Her proje Program Başkanlığı'na yazılı olarak teslim edilecektir).

**GDT-2037 Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi (T: 2 U:0 K:2 AKTS:4)** Şarap, bira ve gazlı içecekler üretim teknolojileri; şarap üretiminde: üzüm çeşitleri, üzüm olgunluğu, üzümün bileşimi, üretimde alet, makine ve kimyasal madde gereksinimleri, kükürtleme, alkol fermantasyonu, beyaz, pembe, kırmızı şarap üretim teknolojileri fermantasyon ürünleri, şarapların olgunlaştırılması; Bira üretiminde: arpaya temizleme, ıslatma, çimlendirme, kurutma, kavurma işlemleri uygulanarak maltın elde edilmesi, malta temizleme, öğütme, mayşeleme, kaynatma, süzme, soğutma, fermentasyon, dinlendirme işlemleri uygulanarak bira elde edilmesi; Gazlı içecek üretiminde, karışım hazırlama, CO2 ilavesi.

**GDT-2015 Hijyen ve Sanitasyon (T:2 U:0 K:2 AKTS:2)** Genel besin hijyeni, gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon, su hijyeni ve hava hijyeni, temizleme ve steril etme yöntemleri, temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri ve kullanılan cihazlar, haşere ve kemirgenlerle savaş, artık ve atık maddeler ve bunların zararsız hale getirilmesi, özel besin hijyeni, et hijyeni, süt hijyeni, su ürünleri hijyeni, kanatlı hayvanlar ve yumurta hijyeni.

**GDT-2017 Gıda Biyoteknolojisi T:2 U:0 K:2 AKTS:2** Biyoteknolojinin tanımı, uygulama alanları ve Türkiye'deki biyoteknolojik problemler, endüstriyel boyutta biyokimyasal sistem uygulamalarındaki yeni gelişmeler, endüstriyel fermantasyonların uygulama esasları, ürünün elde edilmesi ve saflaştırılması, turşu üretim teknolojisi, zeytin üretim teknolojisi.

**GDT-2019 Gıda Ambalajlama Teknolojisi (T: 2 U:0 K:2 AKTS:2)** Gıda maddelerinin ambalajlanması ve ambalajlamada kullanılan maddeler, Ambalaj ve önemi, Ambalajın görevleri ve çevre ile ilişkileri, Cam ve cam ambalajlar, metal ambalaj malzemesi ve metal ambalajlar, plastik ve plastik ambalajlar, kağıt ve kağıt ambalajlar, değiştirilmiş atmosfer ambalajları (gaz atmosferinde ve vakum ambalajlama), taşıma ambalajları, Genel ambalajlama prensipleri ve ambalaj maddeleri kullanım alanları, Gelişmiş ülkelerdeki yenilikler ve kullanılma alanları, Özel gıdaların ambalaj materyallerinin seçimi ve paketleme yöntemleri (et ürünlerinin, süt ürünlerinin, meyve ve sebzelerin, fırın ürünleri).

**GDT-2021 Beslenme İlkeleri (T: 2 U:0 K:2 AKTS:2)** Beslenmenin tanımı ve önemi, gıdaların bileşenleri ve besinlerin görevleri, beslenme açısından enerji, enerji kaynakları ve hesaplanmaları, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, su, mineral maddeler, beslenme, beslenme şekilleri ve alışkanlıkları, gıda formları, sağlıklı beslenme.

#### 4. YARIYIL

**GDT-2014 Hazır Yemek Teknolojisi (T:2 U:0 K:2 AKTS:2)** Hazır yemek endüstrisinin tanıtımı ve sınıflandırılması, dengeli beslenme, hazır yemeklerin yapımında menü planlaması, mutfak tasarımı ve donanımı, mutfak organizasyonu, depolama, taşıma ve servis teknikleri, toplu beslenme sistemlerinde hijyen ve sanitasyon, kalite güvence uygulamaları.

**GDT-2026 Et ve Ürünleri Teknolojisi-II (T:2 U:1 K:3 AKTS:3)** Emülsiyon tipi et ürünleri, ileri işlem görmüş et ürünleri üretimi-I (Salam, sucuk, pastırma üretimi), ileri işlem görmüş et ürünleri üretimi-II (Konserve et ürünleri üretimi, kavurma üretimi, jambon üretimi, füme dil üretimi, jöle işkembe üretimi).

**GDT-2022 Meyve-Sebze Teknolojisi-II (T:2 U:1 K:3 AKTS:3)** Meyve Suyu üretimi için mayşenin hazırlanması; presleme, durultma ve berraklaştırma, filtrasyon, konsantrasyon, geri sulandırma, dolum ve pastörizasyon, meyve nektarı üretimi için mayşenin hazırlanması; mayşeye ısı işlem uygulamak, pulp elde etmek, pulpu konsantre etmek, geri sulandırma, dolum ve pastörizasyon, sirke üretimi; ön işlemler, sirke fermantasyonu, dinlendirme, durultma ve pastörizasyon

**GDT-2024 Tahıl Teknolojisi- II (T: 2 U: 1 K:3 AKTS: 3)** Makarna üretimini, bisküvi ve kraker üretimi, kek üretimini, kahvaltılık tahıl üretimi, baklagil üretimi (Yoğurma, Vakum işlemi, presleme, kalıplama ve kesme, kurutma, soğutma, silolama, karışım hazırlama, yoğurma, şekil verme, pişirme, karıştırma, kalıplama, pişirme, hammaddenin öğütülmesi, pişirme, dinlendirme, ezme, kurutma, kabuk soyma, yop ve yaprak tane ayırma, yağlama, ayıklama.

**GDT-2010 Bitkisel Yağ Teknolojisi (T:2 U:2 K:3 AKTS:5)** Bitkisel yağların oluşumu, Yağların bileşimi ve yapısı, ticari öneme sahip bitkisel yağlar, yağlı tohum alım kriterleri, yağlı tohumların depolanması, yağ çıkarma metotları, yağların rafinasyonu, margarin üretimi, zeytin yağı üretimi, kızartma yağları ve yağlarda meydana gelen oksidatif bozulmalar ve önleme yolları.

**GDT-2020 Süt Teknolojisi-II (T:2 U:2 K:3 AKTS:3)** Farklı peynir çeşitlerinin (beyaz peynir, taze kaşar, sepet peyniri, mihalıç ve tulum peynirlerinin) üretimi, sade ve meyveli yoğurt üretimi, ayran ve kefir üretimi, tereyağ ve krema üretimi, dondurma üretimi, tüm bu üretimlerin ambalajlama ve depolama aşamaları, kalite kriterleri, uygulanan analizler.

**GDT-2012 Kalite Güvencesi ve Standartları (T:2 U:0 K:2 AKTS:2)** Gıda kalite kontrolünün tanımı ve amacı, Kalite kontrol bölümünün sorumlulukları, organizasyonu ve diğer bölümlerle ilişkisi, Gıdalarda kalite kontrol yapan kurum ve kuruluşlar, Gıdalarda kalite unsurları ve kalite özelliklerinin sınıflandırılması, Gıda maddelerinden örnek alma, saklama ve analize hazırlama işlemlerinde dikkat edilecek noktalar, Gıdalarda kalite kontrol amacı ile yapılan fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve biyokimyasal analizler, Gıdaların kalite kontrolünde HACCP ve ISO 9000 kavramları, ISO 22000 standardı.

**GDT-2016 Gıda Yan Ürünleri Teknolojisi (T:2 U:0 K:2 AKTS: 2)** Süt, et, meyve-sebze, yağ işleme, tahıl ürünleri, alkollü içkiler üretimi, şeker üretimi, biyoteknoloji gibi endüstri dallarından açığa çıkan yan ürünlerin işlenmesi ve değerlendirilmesi ve atıkların çevreye en uygun şekilde giderilmesi konularındaki mevcut teknoloji, sorunlar ve çözüm önerileri.

**GDT-2018 Çevre Koruma (T:2 U:0 K:2 AKTS:2)** Çevre ve insan sağlığı koruma kuralları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmak, Çevre yönetmelik bilgisi, Risk analizi, Atık depolama, Kişisel koruma önlemleri, Uluslararası sağlık ve güvenlik ikazları, İşçi sağlığı ve iş güvenliği yönetmeliği, TS EN 14001 Çevre yönetim sistemi standardı.

**GDT-2028 Su Ürünleri Teknolojisi (T:2, U:2, K:3, AKTS:5)** Su ürünleri işleme teknolojisine giriş, su ürünleri işleme teknolojisinin bugünü ve geleceği, farklı su ürünlerinin biyokimyasal oranları ve bu oranları etkileyen faktörler, su ürünleri etinin özellikleri, su ürünlerinde kalite değişimleri, su ürünlerinde kalite kontrol yöntemleri (duyusal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik), su ürünlerinde soğutma ve dondurma teknolojisi, tuzlanmış ürün teknolojisi, marinasyon teknolojisi, kurutulmuş su ürünleri teknolojisi, konserve teknolojisi, ışınlatma teknolojisi.

#### **Kanıtlar**

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=fRPxZbHQLsaGs6mvtGsXyA!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>

<https://bigamyo.comu.edu.tr/>

<https://bigamyo.comu.edu.tr/tum-programlar-2021-2025-stratejik-planlari-r88.html>

<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/komisyonlar-r62.html>

#### **Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

5.5-En az bir buçuk yıllık ya da en az 48 kredi ya da en az 90 AKTS kredisi tutarında temel (mühendislik, fen, sağlık vb.) bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek eğitimi içermelidir.

Ölçüt 5.4'de gerekli kanıtlar verilmiştir. Buradan da anlaşılacağı üzere eğitim planında yer alan temel bilimler ve bu disipline yakın ve tamamlayıcı nitelikte meslek eğitimine ilişkin dersler yeterli AKTS kadar bulunmaktadır. Ayrıca öğretim planında temel derslerin yanında, öğrencilerin ilgi alanlarına yönelik, diğer bölümler ile ilgili bilgi edinmelerini sağlayacak, tamamlayıcı nitelikte, alanında yetkinlik verecek bir takım seçmeli dersler de bulunmaktadır.

Belirli bir konuda araştırma yapma, verileri analiz etme, deney tasarlama, problem çözme, iş geliştirme becerilerinin yanı sıra; özellikle yaratıcı düşünme ve takım çalışması yeteneklerini de geliştirmek amacıyla öğrencilerimize bu çalışmalarını birlikte yapabilme olanağı sunulmaktadır. Disiplinlerarası çalışmalarını teşvik etmek amaçlı olarak da bu tür teorik ve uygulamalı çalışmalar için diğer bölümlerle ortak projeler yürütülebilmektedir.

#### **Kanıtlar**

<https://bigamyo.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>  
<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6748>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/mezunlarimiz-r39.html>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarimiz-r45.html>

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

5.6-Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitim olmalıdır.

Program amaçları doğrultusunda genel eğitime ilişkin dersler eğitim planında yer almaktadır. Bu doğrultuda, mezunların gıda işleme ve üretimi, gıda analizi, laboratuvarında çalışma vb. konularında temel bilgileri edinip, çalışacakları kamu veya özel sektör kuruluşlarında uygulayabilmeleri veya kendi işlerini kurabilmeleri hedeflenmiştir. Bu derslere ilişkin gerekli değerlendirmeler Kalite Kurulu ve Bölüm Yönetim Kurulunca yapılmaktadır.

#### **Kanıtlar**

<https://bigamyo.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>  
<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6748>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/mezunlarimiz-r39.html>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarimiz-r45.html>

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

5.7-Öğrenciler, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek bir ana uygulama/tasarım deneyimiyle, hazır hale getirilmelidir.

Eğitim planında yer alan dersler, senelere ve dönemlere göre birbirlerini destekleyecek nitelikte, bütünsel bir bakış açısıyla tasarlanmaktadır. Bu doğrultuda sonraki dersin öğrenim gerekliliğini önceden alınan dersin sağlaması sistemi doğrultusunda eğitim planı oluşturulmuştur. Dersler sene bazında kademeli olarak temel eğitimden nitelikli eğitime; genel konulardan daha spesifik konulara olacak şekilde planlanmaktadır. Bu kapsamda

birimde ders veren öğretim elemanlarından alınan geri bildirimler neticesinde, ilgili kurullarca eğitim planının güncellenmesi gerçekleştirilmektedir. Bunun yanı sıra öğrenciler önlisans eğitimi süreleri içerisinde zorunlu staj imkanlarından yararlanabilmekte ve derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanabilecekleri bir uygulama alanı da bulabilmektedirler. Bu dersler Laboratuvar Teknikleri, Araştırma Yöntem ve Teknikleri, Süt Teknolojisi, Meyve ve Sebze Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Tahıl Teknolojisi şeklinde sıralanabilir. Derslerde elde edilen bilgi ve becerileri kullanmak, gerçekçi koşullar/kısıtlar altında standartlara uygun olarak öğrenciye ana tasarım deneyimi, çeşitli derslerde yaptırılan ödev ve projelerle ve öğrencilerimize aldırılan dönem projesi, zorunlu staj gibi çalışmalarla kazandırılmaktadır.

#### **Kanıtlar**

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6748>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/mezunlarimiz-r39.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarimiz-r45.html>

#### **Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

### **6-ÖĞRETİM KADROSU**

6.1-Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.

Gıda Teknolojisi Programı, öğrencilerimize kaliteli eğitim vermek, onlarla daha yakından ilgilenip donanımlı öğrenciler yetiştirmek için akademik kadrosunu sürekli güçlendirmektedir. Programımız kadrosunda 1 Profesör, 3 Dr. Öğretim Üyesi, 1 Öğretim Görevlisi Doktor bulunmaktadır. Programımız öğretim elemanlarının temel görevi ilgili programlarındaki dersleri yürütmek ve araştırma yapmaktır. Ders vermekle yükümlü olan tüm öğretim elemanlarının özgeçmişleri, hem bölüm websitesinde hem de AVES sistemi üzerinden sürekli olarak güncellenmektedir. Ayrıca ilgili görev tanımları da birim web sitemizde yayınlanmıştır. Bölümümüzde yer alan öğretim elemanları; Prof.Dr. Songül ŞENTÜRKLÜ, Dr. Öğr. Üyesi A. Gülin ESER, Dr. Öğr. Üyesi Nergis KAYA, Dr. Öğr. Üyesi Fatma Burcu HARMANTEPE, Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY'dır. Ayrıca program öğretim elemanları hakkında detaylı bilgi programın idari yapısı ve öğretim kadrosu başlığı

altında ölçüt 01.3'te detaylı olarak verilmiştir. Ayrıca aşağıdaki Tablo 16- de öğretim kadromuza yönelik bilgiler gösterilmiştir.

**Tablo 15. Bölümdeki Öğretim Elemanlarının Dağılımı**

Akademik Ünvan	Yaş Grupları											
	<30			30-39			40-49			50-59		
	K	E		K	E		K	E		K	E	
Prof. Dr.										1		
Dr.Öğr.Üyesi				1			1			1		
Öğr. Gör. Dr.							1					

**Tablo17. Öğretim Kadrosunun Ders Yükü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler**

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Asgari Ders Yükü ve Mevcut Ders Yükü Dağılımları				
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yükü	
			Güz	Bahar
Prof. Dr.	Songül ŞENTÜRKLÜ	5	4	7
Dr. Öğr. Üyesi	Ayşe Gülin ESER	10	11	11
Dr. Öğr. Üyesi	Nergis KAYA	10	12	15
Dr. Öğr. Üyesi	Fatma B. HARMANTEPE	10	14	12
Öğr. Gör. Dr.	Serpil ADAY	12	9	11

**Tablo 18. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı**

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 163 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 5	33
---	----

**Tablo 19. Öğretim Kadrosunun Haftalık Yük Özeti**

Akademik Ünvan	Ad, Soyad	Öğretim	Akademik Faaliyetlere Ayrılan Süre	Diğer Faaliyetler
Prof. Dr.	Songül ŞENTÜRKLÜ	4	20	10
Dr. Öğr. Üyesi	Ayşe Gülin ESER	11	20	10
Dr. Öğr. Üyesi	Nergis KAYA	15	20	10
Dr. Öğr. Üyesi	Fatma B. HARMANTEPE	12	20	10
Öğr. Gör. Dr.	Serpil ADAY	11	20	10

**Kanıtlar**

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6748>

<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/personel/akademik-personel-listesi-r99.html>

<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

6.2-Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olmalı ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamalıdır.

**Tablo 20. Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler**

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı	Toplam Atıf Sayısı	Alanında SCI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölümleri
Prof.Dr. Songül ŞENTÜRLÜ	7	28	12	1
Dr. Öğr. Üy. A. Gülin ESER	1	13	7	-
Dr. Öğr. Üy. Nergis KAYA	3	3	2	2
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	2	20	7	-
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	2	357	106	-
<b>Genel Toplam</b>	<b>14</b>	<b>421</b>	<b>134</b>	<b>3</b>

**Tablo 21. Öğretim Kadrosunun Analizi**

Öğretim Kadrosu			Deneyim Yılı			Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
Akademik Ünvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görüyorsunuz Hangi Aşamada Olduğu	Kamu, Özel Sektör, Sanayi,	Kaç Yıldır Bu Kurumda	Öğretim Süresi	Meslek Kuruluşu	Kamu, Sanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıkta	Araştırmada
Prof.Dr. Songül ŞENTÜRK	Ankara Üni. Fen Bil.Enst.	Tamamlandı	29	22	23	Orta	Orta	Yüksek



LÜ	Dok. 2001							
Dr. Öğr. Üy. A.Gülin ESER	İ. Ü Sağl. Bil.Ens. Dok. 2009	Tamamla nmış	27	13	13	Yok	Yok	Yüksek
Dr. Öğr. Üy. Nergis KAYA	COMU Fen.Bil. Enst. Dok.201 6	Tamamla nmış	6	6	6	Yok	Yok	Yüksek
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMAN TEPE	Ondokuz Mayıs Üni. Fen Bil.Enst. Dok. 2005	Tamamla nmış	26	5	18	Yok	Yok	Orta
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	COMU Fen Bil. Ens. Dok.201 8	Tamamla nmış	16	13	13	Yok	Yok	Yüksek

**Tablo 22. Öğretim Kadrosunun Tamamlanan veya Halen Devam Etmekte Olan Projeleri**

Akademik Unvan - Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Prof.Dr. Songül ŞENTÜRKLÜ	2 Uluslararası	Araştırmacı
Dr. Öğr. Üy. A. Gülin ESER	1 BAP	Yönetici
Dr.Öğr. Üy. Nergis KAYA	-	-
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	1 BAP	Araştırmacı
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	1 BAP	Yönetici
<b>Genel Toplam</b>	<b>5</b>	

**Tablo 23. Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller**

Akademik Unvan Ad, Soyad	Burs, Ödül, Destek Adı / Tarihi / Veren Kurum
Prof.Dr. Songül ŞENTÜRKÜ	Yok
Dr. Öğr. Üy. A. Gülin ESER	Yok
Dr.Öğr. Üy. Nergis KAYA	Yok
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	Yok
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	Akademik Teşvik Ödülü 2023
<b>Genel Toplam</b>	<b>1</b>

**Tablo 24. Öğretim Elemanlarının Marka, Tasarım, Patent Sayıları**

Prof.Dr. Songül ŞENTÜRKÜ	Yok
Dr. Öğr. Üy. A. Gülin ESER	Yok
Dr.Öğr. Üy. Nergis KAYA	Yok
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	Yok
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	Yok
<b>Toplam</b>	-

#### Kanıtlar

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6748>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/personel/akademik-personel-listesi-r99.html>

#### Durum

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

6.3-Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralananları sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde öğretim üyesi atama ve yükseltme, "Öğretim Üyeliği Kadrolarına Atama ve Uygulama Esasları"na göre yapılır. Söz konusu esaslar, Üniversite'nin <http://www.comu.edu.tr/atama-kriterleri> internet sayfasında "Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Elemanı Kadrolarına Başvuru, Görev Süresi Uzatımı ve Performans Değerlendirme Kriterleri" başlığı altında yayımlanmış olup 2020 itibarıyla yeni kriterler yürürlüğe girmiştir. Bu çerçevede genel olarak öğretim üyelerinin, çalıştıkları alanda evrensel düzeyde araştırma yapmaları, bu araştırmalarını ulusal ve uluslararası düzeyde bilgi paylaşım ortamlarına aktarmaları ve bu sayede bilim dünyasına katkıda

bulunmaları; yerel, ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılar düzenleyerek, hem kendi çalışmalarını sergilemeleri hem de diğer bilim dallarındaki araştırmacıların da çalışmalarını sergilemelerini sağlamak ve bilimsel tartışma ortamının oluşmasına katkı sunmaları gibi kriterlere bakılmaktadır. Uygulanmaktadır.

**A- Profesör kadrolarına başvurmak için;** Profesörlüğe yükseltme ve atama işlemleri, 2547 sayılı Kanun'un 26. maddesinde tanımlanan koşullara göre yapılır. Bunlara ek olarak Üniversitenin belirlediği ilgili temel alan koşulları aranır.

**B- Doçent kadrolarına başvurmak için;** Doçentliğe yükseltme ve atama işlemleri, 2547 sayılı Kanun'un 24. maddesinde tanımlanan koşullara göre yapılır. Bunlara ek olarak Üniversitenin belirlediği ilgili temel alan koşulları aranır.

**C- Doktor Öğretim Üyesi kadrolarına başvurmak için;** Doktor Öğretim Üyeliğine yükseltme ve atama işlemleri 2547 sayılı Kanun'un 23. maddesinde ayrıntılı biçimde tanımlanmıştır. Bunlara ek olarak ilgili temel alan koşulları aranır.

#### **DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ KADROSUNA İLK DEFA ATANMA İÇİN:**

1) Doktora ya da sanatta yeterlik tezi kapsamında uluslararası indeksler tarafından taranan hakemli bir dergide en az 1 adet makale yapmış olmak, ayrıca doktora veya sanatta yeterlik sonrası lisansüstü tezlerden üretilmemiş olmak kaydıyla hakemli dergilerde bilimsel makale niteliğine sahip en az 1 adet yayın yapmış olmak,

2) Akademik etkinlik değerlendirmesinden en az 400 puan almış olmak ve bu puanın en az %50'sini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden almak, Yeniden atanma için: Tamamlanan atanma dönemi içerisinde gerçekleştirilmiş olan etkinlikler dikkate alınarak;

1) Akademik etkinlik değerlendirmesinden 2 yıllık görev süresi uzatımı için toplam en az 150 puan, 3 yıllık görev süresi uzatımı için toplam en az 225 puan veya 4 yıl için 300 puan almak, bu puanın en az %65'ini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden, en az %15'ini de 20-23. arası maddelerinden almış olmak.

2) Uluslararası indeksler tarafından taranan hakemli bir dergide en az 1 adet makale

yapmış olmak.

**DOÇENT KADROSUNA ATANMA İÇİN:** 1) Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen merkezî bir yabancı dil sınavından en az altmışbeş (65) puan veya uluslararası geçerliliği Yükseköğretim Kurulu tarafından kabul edilen bir yabancı dil sınavından buna denk bir puan almış olmak, doçentlik bilim alanının belli bir yabancı dille ilgili olması halinde ise (örneğin: İngiliz Dili Eğitimi, İngiliz Dili Edebiyatı, Fransız Dili Edebiyatı gibi) bu sınavı başka bir yabancı dilde vermek ve en az altmışbeş (65) puan veya uluslararası geçerliliği Yükseköğretim Kurulu tarafından kabul edilen bir yabancı dil sınavından buna denk bir puan almış olmak (YÖK tarafından kabul edilen güncel yabancı dil sınavı eşdeğerlik tablosu geçerli kabul edilecektir).

2) Doktora sonrasında akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. maddelerinden 500 puan almış olmak ve bu puanın en az %50'sini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-5. maddelerinden almak (Güzel Sanatlar temel alanı için 1-7. maddeler arası),

3) Bir bilimsel projede\* görev almış ya da görev alıyor olmak,

4) Toplam en az 1000 puan almış olmak,

**PROFESÖR KADROSUNA ATANMA İÇİN:** 1) Profesörlük başlıca eseri olarak doçent unvanını aldıktan sonra ilgili bilim alanında uygulamaya yönelik çalışmalar veya uluslararası düzeyde araştırmaya dayalı özgün bir eser yayınlamak, başlıca eserin makale olması halinde eserin SCI, SCI-Expanded, SSCI, ESCI veya AHCI kapsamında yer alan dergilerde yayımlanması,

2) Doçentlik sonrası için akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden en az 700 puan almış olmak ve bu puanın en az %50'sini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-5. maddelerinden almış olmak (Güzel Sanatlar temel alanı için 1-7. maddeler arası),

3) Bir bilimsel projede\* görev almış ya da görev alıyor olmak,

4) Doçentlik sonrası kendi bilim alanında en az 2 bilimsel toplantıya/gösteriye katılmak ve sunum yapmış olmak.

5) Toplam en az 1500 puan almış olmak veya yukarıdaki kriterler yerine Doçent unvanını aldığı tarihten itibaren profesör kadrosuna başvurduğu tarihe kadar geçen sürede; yürürlükte olan Üniversitelerarası Kurulun geliştirdiği doçentlik kriterlerini bir kez daha sağlamış olmak.

#### Kanıtlar

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>

<https://personel.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/universitemiz-ogretim-uyeligine-atanma-ve-yukselti-r182.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/personel/akademik-personel-listesi-r99.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>

#### Durum

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

## 7-ALTYAPI

7.1-Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmalıdır.

Meslek Yüksekokulumuz 2021-2022 Öğretim Yılından itibaren Prof. Dr. Ramazan AYDIN Yerleşkesinde bulunan yeni hizmet binalarında öğretime devam edecek olup 2021-2022 Akademik Yılı Güz Yarıyılı itibarıyla Biga Meslek Yüksekokulu'nda 13 adet örgün öğretim ve 7 adet de ikinci öğretim programında 1395 öğrencisi ile öğretime devam etmektedir. İkinci öğretim programlarımız ile Mobilya ve Dekorasyon ve Metalurji Programının öğrenci alımı kontenjanı bulunmamaktadır.

Öğrenci alımı kontenjanı bulunan programlarımız; Elektrik (örgün öğretim), Elektrik Enerjisi Üretim, İletim ve Dağıtım (örgün öğretim), Makine (örgün öğretim), Süt ve Ürünleri Teknolojisi (örgün öğretim), Gıda Teknolojisi (örgün öğretim), Otomotiv Teknolojisi (örgün öğretim), Pazarlama (örgün öğretim), Muhasebe ve Vergi Uygulamaları (örgün öğretim), İşletme Yönetimi (örgün öğretim), Yerel Yönetimler (örgün öğretim), Kooperatifçilik (örgün öğretim)'tir. Meslek Yüksekokulumuz yeni hizmet binaları 8345 metrekare kapalı alana sahip olup bir adet öğrenci kantini mevcuttur.

Meslek Yüksekokulumuzun Elektrik, Makine ile Muhasebe ve Vergi Uygulamaları programlarında öğrenim gören öğrenciler, 2019-2020 Akademik yılından itibaren eğitim programlarının dördüncü yarıyılına eklenen ve öğrenciler tarafından seçmeli ders olarak seçilmesi gereken İşyeri Uygulaması Eğitimi dersini alarak eğitimlerini ilgili sektörel kurum ve kuruluşlarda tamamlayabilirler. İşbaşı eğitimi, mesleğe hazırlanma, mesleğin gerekli kıldığı bilgi ve becerileri artırma ve mesleki becerilerini geliştirme amaçlı İşyeri Uygulaması Eğitimi dersinin yürütülmesi ve değerlendirilmesi ile ilgili temel ilke, kural ve yöntemler; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Meslek Yüksekokulları İşyeri Uygulaması Eğitimi Yönergesine göre yapılır.

## **EĞİTİM ALANLARI**

**Derslikler:** Meslek Yüksekokulumuzda 18 adet derslik, 4 adet atölye sınıfı ve 1 adet teknik resim çizim sınıfı mevcut olup, sınıf ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır.

**Toplantı Salonu:** Okulumuzda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir.

**Konferans Salonu:** Meslek Yüksekokulumuz konferans, seminer, panel, sunum gibi bilimsel faaliyetlerin gerçekleştirildiği, mefruşat ve ses sisteminin yeterli düzeyde dizayn edildiği 115 kişilik modern bir konferans salonuna sahiptir. Konferans salonumuzda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı bulabilmektedir.

### **Atölye ve Laboratuvarlar:**

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Atölyesi

Makine Atölyesi,

Otomotiv Teknolojisi Atölyesi,

Mobilya Programı Atölyesi,

Çiğ Süt Analiz Laboratuvarı,

Gıda İşleme Laboratuvarı,

Kimyasal Analiz Laboratuvarı,

Genel Bilgisayar Laboratuvarı,

CAD-CAM Bilgisayar Laboratuvarı,

Bilgisayarlı Muhasebe Laboratuvarı,

Elektrik Kumanda Laboratuvarı,

Elektrik Makineleri Laboratuvarı,  
Elektrik Elektronik Laboratuvarı,  
Enerji Kaynakları Laboratuvarı

**Sosyal Alanlar:** Kampüs alanı içerisinde kütüphane, yemekhane, kafeterya, kırtasiye ile spor salonu bulunmaktadır. Özetle bu ölçütte karşılanmakta olup ekteki kanıtlar bilgilerinize sunulmuştur.

#### **Kanıtlar**

<http://bigamy.comu.edu.tr/>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/meslek-yuksekokulumuz/tarihce-r16.html>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

#### **Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

7.2-Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır.

Meslek Yüksekokulumuz konferans, seminer, panel, sunum gibi bilimsel faaliyetlerin gerçekleştirildiği, mefruşat ve ses sisteminin yeterli düzeyde tasarlandığı 115 kişilik modern bir konferans salonuna sahiptir. Konferans salonumuzda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı bulabilmektedir. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, bir adet kantin mevcuttur. Bir adet Internet Cafe, spor aktivitelerinin gerçekleştiği bir adet basketbol sahası, bir adet futbol sahası, bir adet hentbol ve voleybol sahası mevcuttur.

Sosyal aktivitelerde kullanılan ayrıca bir adet antik tiyatromuz bulunmaktadır. Ayrıca öğrencilerimiz Prof.Dr. Ramazan AYDIN yerleşkesi ve Terzioğlu yerleşkesinde bulunan kütüphane imkanlarımızdan da faydalanabilmektedir. Öğrencilerimize sağlık, kültür ve spor ile ilgili hizmetler esas olarak Sağlık, Kültür ve Spor (SKS) Daire Başkanlığı tarafından verilmektedir. Öğrenciler, ders dışı faaliyetlerde bulunabilmeleri için Meslek Yüksekokulumuzun açık spor alanlarından ve komşumuz olan Gençlik ve Spor Bakanlığı yerleşkesinden faydalanmakta ayrıca Biga Prof. Dr. Ramazan AYDIN yerleşkesindeki kapalı spor salonundan faydalanabilmektedirler. Ayrıca, Çanakkale’de Terzioğlu

Kampüsümüz ve Dardanos Yerleşkimizdeki sosyal tesis imkanları öğrencilerimize sunulmaktadır. Biga ilçemizde bulunan kültür merkezlerinde de öğrencilerimiz etkinlik ve faaliyetlerini gerçekleştirebilmektedirler. Öğrencilerimiz, sağlıkla ilgili sorunlarında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Eğitim ve Araştırma Hastanesi'ne başvurabilmektedir. Eğitim-Öğretim yılı başlarken oryantasyon programları ile meslek yüksekokulumu ve programlarımız tanıtılmaktadır. Üniversitemiz bünyesinde her yıl bahar şenlikleri yapılmaktadır. Bahar şenlikleri boyunca çok sayıda konser, yarışma ve sosyal faaliyet gerçekleştirilmektedir. Öğrencilerin mezuniyet töreni Biga Atatürk Kültür Merkezinde gerçekleştirilmektedir. Öğrencilerinin mesleki açılardan yetkin olmaları için çaba sarf etmenin yanında, her birinin etkili konuşma, anlatım, iletişim ve tartışma açılarından donanımlı ulusal ve evrensel duyarlılığı olan entelektüeller olarak yetişmeleri hedefini de güdülmektedir. Bu amaçlarla öğrenci toplulukları bulunmakta ve bunlar meslek yüksekokulumuzun konferans salonundan faydalanmaktadır. Ancak yine de mevcut binamızın artık yetersiz kapasitesi nedeniyle yeni bina ihtiyacımız olduğundan konu hakkında bazı eksiklerimiz bulunmakta fakat bunlar da yeni binamızın inşası ile giderilmeye çalışılmaktadır.

**Sosyal Alanlar:** Bina girişinde bir adet öğrenci kantini ve boş zaman aktiviteleri için gerekli oyun ekipmanları mevcuttur. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, bir adet kantin mevcuttur. Bir adet Internet Cafe, spor aktivitelerinin gerçekleştiği bir adet basketbol sahası, bir adet futbol sahası, bir adet hentbol ve voleybol sahası mevcuttur.

**Öğrenci Toplulukları:** Meslek Yüksekokulumuzun Biga Değerleri adını taşıyan bir adet öğrenci kulübü bulunmaktadır. Ayrıca üniversitemiz bünyesinde çeşitli alanlara ilgi duyan öğrencilerin aktif şekilde katılım sağlayabileceği bir çok topluluk bulunmaktadır.

Özetle bu ölçütte karşılanmaktadır ölçüt ile ilgili kanıtlar aşağıdaki eklerde bilgilerinize sunulmuştur.

## **Kanıtlar**

<http://bigamy.comu.edu.tr/>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol-r52.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/ogrenci/ogrenci-topluluklari.html>

<https://sks.comu.edu.tr/kultur-sube/ogrenci-kulupleri-r13.html>



<b>Durum</b>	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	--

7.3-Programlar öğrencilerine modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.

Amacı bilim ve bilim merkezli insan yetiştirme olan Yüksekokulumuz, amacına hizmet edecek donanım, altyapı ve mekân hazırlamayı hedefine oturtmuştur. Bu bağlamda, Bilgisayar Laboratuvarı, Bilgisayarlı Muhasebe Laboratuvarı, Kimya Laboratuvarı, Ahşap İşleme ve Mobilya Üretim Atölyesi, 3000 litre süt işleme kapasitesine sahip Süt ve Ürünleri Uygulama Atölyesi, Otomotiv ve Makine Programlarını kapsayan bir adet Uygulama Atölyesi, mevcut olup şartların iyileştirilmesine dönük çalışmalar sürmektedir. Ayrıca öğrencilerimizin bilgiye erişimini kolaylaştırmak amacıyla Yüksekokulumuz bünyesinde bir adet kütüphane oluşturulmuş olup yeterli kapasiteye ulaşması için çalışmalar sürdürülmektedir. Öğrencilerimizin bilişim dünyasının vazgeçilmezi olan internetten de yeterince faydalanabilmesi için kütüphanemizde internet erişimi mevcuttur.

**Laboratuvar ve Atölyeler:**

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Atölyesi,  
Makine Atölyesi,  
Otomotiv Teknolojisi Atölyesi,  
Mobilya Programı Atölyesi,  
Çiğ Süt Analiz Laboratuvarı,  
Gıda İşleme Laboratuvarı,  
Kimyasal Analiz Laboratuvarı,  
Genel Bilgisayar Laboratuvarı,  
CAD-CAM Bilgisayar Laboratuvarı,  
Bilgisayarlı Muhasebe Laboratuvarı,  
Elektrik Kumanda Laboratuvarı,  
Elektrik Makineleri Laboratuvarı,  
Elektronik Laboratuvarı,  
Enerji Kaynakları Laboratuvarı.

Öğretim elemanlarımız da çalışma odalarından internet hizmetinden yararlanarak rahatlıkla araştırma yapılabilmektedir. Çok sayıda elektronik veri tabanı erişimi vasıtasıyla süreli yayın, e-dergi, etez, e-gazete ve e-kitaplara ulaşılabilmektedir. Ayrıca, Turnitin, iThenticate, Flow ve Mendeley gibi programlar kullanıcıların hizmetine sunulmaktadır. Elektronik veri tabanları ve çeşitli yazılım programlarına yönelik üniversite bünyesinde yüz yüze ve online eğitimler düzenlenmektedir. Özetle bu ölçüt de karşılanmaktadır.

#### **Kanıtlar**

<http://bigamy.comu.edu.tr/>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

#### **Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

7.4-Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeyde olmalıdır.

17 Mart 2013 tarihinde açılışı yapılan Biga İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Kütüphanesi, 2840 m<sup>2</sup> alanı ve 500 kullanıcı kapasitesi ile Türkiye'nin en büyük fakülte kütüphanesi ünvanına sahiptir. Meslek Yüksekokulumuz öğrencileri de bu kütüphaneden, Biga Atatürk Kültür Merkezindeki kaynaklardan ve merkez kütüphanemizden faydalanmaktadır. Meslek Yüksekokulu binamız 2021 yılı Eylül ayı itibariyle Biga İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Kütüphanesi'nin bulunduğu Biga/Ağaköy Prof. Dr. Ramazan AYDIN yerleşkesine taşınmıştır. Bu kütüphane 65.000 civarında kitap, 700 civarında elektronik kaynak (CD-DVD), 800'ün üzerinde tez ve süreli yayınlar dahil olmak üzere 70.000'den fazla eseri koleksiyonunda bulundurmaktadır. Ve ülkemizin en büyük fakülte kütüphanelerindedir. Kütüphane, açık raf ve Dewey Decimal Classification konusal sınıflama sistemi ile kullanıcılarına hizmet vererek araştırmacılarının aradıkları kaynaklara erişimini kolaylaştırmaktadır. Kütüphanede bulunan yayınlara ait künye bilgilerine katalog tarama terminali vasıtasıyla erişilebilmektedir. Öğrenci ve öğretim elemanlarımız Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Yerleşkesinde yer alan 7/24 kütüphane hizmetlerinden, çalışma salonu ve odalarından, online hizmetlerinden faydalanabilmektedir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi kütüphaneleri koleksiyonunda bulunmayan yayınların, kullanıcıların akademik bilgi ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla ülkemizdeki

yurtiçi bilgi merkezleri ve kütüphanelerinden getirilmesi de “Kütüphaneler arası Ödünç” hizmeti ile mümkün olabilmektedir.

#### Kanıtlar

<http://bigamy.comu.edu.tr/>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>  
<https://lib.comu.edu.tr/>

#### Durum

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

7.5-Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmış olmalıdır. Engelliler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.

Programımızın bulunduğu bina ve çevresinde 24 saat boyunca güvenlik personeli görev yapmaktadır. Mevcut güvenlik kameraları ile de binalarımız 24 saat gözetim altında değildir. Ancak ayrıca, derslikler binası koridorlarında güvenlik kameraları yer almamaktadır. Programımızın bulunduğu binalarda, engelli öğrencilerin ve öğretim elemanlarının katlara ulaşmasını sağlayabilecek asansörler bulunmaktadır. Bunun yanı sıra binaların çevresindeki kaldırımlarda ve bina girişinde tekerlekli sandalye/araba geçişine olanak sağlayan rampalar bulunmaktadır. 2021 yılı güz dönemi ile aktif kullanıma geçilen yeni binada engelli personel ve öğrenciler için engelleri ortadan kaldıracak düzeyde önlem ve olanaklara sahiptir.

#### Kanıtlar

<http://bigamy.comu.edu.tr/>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol-r52.html>

#### Durum

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

## 8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1-Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.

--

Bölüm ve programımızda yapılan harcamaların temel kaynağını katma bütçe gelirleri oluşturmaktadır. Katma Bütçe Maliye Bakanlığı tarafından her yıl üniversitelerden gelen öneriler dikkate alınarak yılbaşında üniversitelere aktarılmaktadır. Dolayısıyla bir devlet Üniversitesi olan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin bütçesi, ilgili yasal düzenlemelere uygun olarak her yıl TBMM Plan ve Bütçe Komisyonu'nda üniversiteler için yapılan bütçe görüşmelerinin ardından belirlenmektedir. Ardından bu bütçe üniversitemizin Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'nca üniversitemiz birimleri arasında gerekli ihtiyaç ve talepler gözetilerek dağıtılmaktadır. Biga Meslek Yüksek Okulu bünyesinde yer alan programımız hedeflerine ulaşmak için ihtiyaç duyduğu takdirde Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü olanakları ölçüsünde kendisine parasal kaynak sağlanmaktadır. İnsan kaynaklarının yönetimi stratejileri kurumumuz personel daire başkanlığı ve strateji daire başkanlığı bünyesinde birimlerin oluşturdukları norm kadro sayılarına ve atama kriterlerine göre planlanmakta olup takibi rektörlüğümüz ve genel sekreterliğimizce yapılmaktadır. Akademik ve idari ve destek hizmetleri sunan birimlerinde görev alan tüm personelin eğitim ve liyakatlerinin üstlendikleri görevlerle uyumunu sağlamak üzere hizmet içi eğitimler düzenlenmektedir. Taşınır ve taşınmaz kaynakların yönetimi meslek yüksekokul yönetimi ve sekreterliğince takip edilmekte olup ilgili dosyalarda gerekli evraklar bulundurulmaktadır. Bunun için ise bir yazılım tavsiye edilmektedir.

#### **Kanıtlar**

<http://bigamy.comu.edu.tr/>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

#### **Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

8.2-Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişimini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.

Devlet Üniversitesi'ne bağlı bir program olmamız nedeniyle bütçemiz kısıtlıdır. İnsan kaynaklarının yönetimi stratejileri kurumumuz personel daire başkanlığı ve strateji daire başkanlığı bünyesinde birimlerin oluşturdukları norm kadro sayılarına ve atama kriterlerine göre planlanmakta olup takibi rektörlüğümüz ve genel sekreterliğimizce yapılmaktadır. Program öğretim elemanlarının maaş ve ek ders ücretleri Biga Meslek

Yüksekokulu bütçesinden, döner sermaye gelirleri ise Rektörlük Döner Sermaye bütçesinden karşılanmaktadır. Öğretim üyelerinin maaşları 657 sayılı devlet memuru kanunu ve 2547 sayılı kanunun akademik personel maaş ücretleri hesaplama usullerine bakılarak hesaplanmaktadır. Öğretim elemanlarının ek ders ücretleri 2547 nolu kanunun Ek Ders Usulü ve Esasları'na göre düzenlenmektedir. Öğretim elemanlarının mesleki gelişimlerini sürdürebilmeleri açısından, öğretim elemanlarının her yıl ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılımı desteklenmektedir. Üniversitemizi temsilen Bilimsel Etkinliklere katılan akademik personelimize bildiri ile katılmak koşulu ile yılda bir kez ulusal ve bir kez uluslararası etkinlik katılım desteği sağlanır. Bildiri başına en fazla bir akademisyen destekten faydalanabilir. Ancak 14 Kasım 2014'te yürürlüğe giren Yükseköğretim Personel Kanunu'nda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanunla Öğretim Üye ve Yardımcılarının maaşlarında olumlu bir iyileştirmeye gidilmiş olması ülkemizde nitelikli öğretim kadrosunu çekme ve devamlılığını sağlama noktasında önemli bir teşvik sağlamıştır. Öğretim elemanlarımız yaptıkları TÜBİTAK ve BAP projeleri kanalıyla da ek gelir ve teçhizat edinme imkanına sahiptir. Ayrıca program öğretim elemanlarının bazıları üniversitemizin Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) ile bazıları ise sanayi ortaklı projeler ile bilimsel çalışmalara katkıda bulunmaktadır. Ayrıca 14 Aralık 2015 tarihinde Bakanlar Kurulu kararı ile yürürlüğe giren Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliği'ne dayanarak öğretim üyelerimiz proje, araştırma, yayın, tasarım, sergi, patent, atıflar, tebliğ ve almış olduğu akademik ödüller gibi akademik faaliyetleri için akademik teşvik ödeneği almaktadırlar. Düzenli olarak, Öğretim Üye ve Yardımcılarının istekleri doğrultusunda kütüphaneye kitap alımları gerçekleştirilmekte, üye olunan bilimsel veri tabanı sayısı arttırılarak bilimsel yayınlara ulaşım imkânları genişletilmektedir.

#### **Kanıtlar**

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>  
<http://personel.comu.edu.tr/>

#### **Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

8.3-Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek parasal kaynak sağlanmalıdır.

--

Program için gerekli altyapı ve teçhizat desteği, üniversitemiz Biga Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü bütçesinin bölüm için ayrılan kısmından karşılanmaktadır. Bölümler program başkanlarından gelen talepler doğrultusunda alt yapı ile ilgili isteklerini müdürlüğe yazılı olarak bildirir. Müdürlük ilgili ihtiyaç ve istekleri Rektörlük Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığına bildirerek bütçe imkanları dahilinde bölümlerin alt yapı istekleri giderilmeye çalışılmaktadır. Bölümlerin makine teçhizat alım, tamirat ve bakım-onarım giderleri yine müdürlüğe bildirilir. Müdürlük ilgili istekleri inceleyerek kendi bütçe imkanları dahilinde yapılması gerekenleri yerine getirmektedir. İlgili istek ve ihtiyaçların müdürlük bütçesini aştığı durumlarda, rektörlük tarafından karşılanır. Müdürlük bütçesinin tamamı kullanıldığında gerekirse ek bütçe talebinde bulunulur ve alınan ek bütçe ile bölümlere gerekli destek sağlanır. Ayrıca bölüm öğretim elemanları tarafından Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) birimine başvuru yapılarak laboratuvar teçhizatları alınabilmektedir. Bunun yanı sıra TÜBİTAK tarafından verilen proje destekleri ile de gerekli cihaz alımlarının yapılması hedeflenmektedir. Programımız modern bir yapıya sahip olan dersliklerinde eğitim ve öğretimini gerçekleştirmektedir. Uygulamalı derslerde ortak olarak kullanıma sunulan bilgisayar ve bilgisayarlı muhasebe laboratuvarı kullanılmaktadır. Dersliklerde ve laboratuvarlarda teknik destek ve teçhizat ihtiyaçları müdürlüğün ilgili bölümlere ve laboratuvarlara ayrılmış bütçesinden karşılanmaktadır ilgili gider kalemi ile ilgili genel harcamalar. İç kontrol raporunda ayrıntılı olarak sunulmaktadır.

Meslek Yüksekokulumuzda 18 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Okulumuzda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanımına sahiptir. Meslek Yüksekokulumuz konferans, seminer, panel, sunum gibi bilimsel faaliyetlerin gerçekleştirildiği, mefruşat ve ses sisteminin yeterli düzeyde tasarlandığı 115 kişilik modern bir konferans salonuna sahiptir. Konferans salonumuzda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı bulabilmektedir. Konferans salonumuzda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı bulabilmektedir. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, bir adet kantin mevcuttur. Bir adet Internet Cafe, spor aktivitelerinin gerçekleştiği bir adet basketbol sahası, bir adet futbol sahası, bir adet hentbol ve voleybol sahası mevcuttur. Sosyal aktivitelerde kullanılan ayrıca bir adet antik tiyatromuz bulunmaktadır. Bu bağlamda, Bilgisayar Laboratuvarı, Bilgisayarlı Muhasebe Laboratuvarı, Kimya Laboratuvarı, Ahşap

İşleme ve Mobilya Üretim Atölyesi, 3000 litre süt işleme kapasitesine sahip Süt ve Ürünleri Uygulama Atölyesi, Otomotiv ve Makine Programlarını kapsayan bir adet Uygulama Atölyesi, mevcut olup şartların iyileştirilmesine dönük çalışmalar sürmektedir.

**Laboratuvar ve Atölyeler:**

Süt ve Ürünleri Programı Süt Uygulama Birimi,  
Kimya ve Çiğ Süt Analiz Laboratuvarı,  
Otomotiv Programı Uygulama Atölyesi,  
Elektrik Programı Uygulama Laboratuvarı 2 Adet,  
Elektrik Enerjisi Üretim İletim Dağıtım Programı Uygulama Laboratuvarı 2 Adet,  
Genel Bilgisayar Laboratuvarı,  
Bilgisayarlı Muhasebe Laboratuvarı,  
Teknik Çizim Bilgisayar Laboratuvarı,  
Mobilya Dekorasyon ve Ahşap Üretim Atölyesi.

Öğretim elemanlarımız da çalışma odalarından internet hizmetinden yararlanarak rahatlıkla araştırma yapılabilmektedir. Çok sayıda elektronik veri tabanı erişimi vasıtasıyla süreli yayın, e-dergi, etez, e-gazete ve e-kitaplara ulaşılabilir. Ayrıca, Turnitin, iThenticate, Flow ve Mendeley gibi programlar kullanıcıların hizmetine sunulmaktadır. Elektronik veri tabanları ve çeşitli yazılım programlarına yönelik üniversite bünyesinde yüz yüze ve online eğitimler düzenlenmektedir. Özetle bu ölçütte karşılanmakta olup ekteki kanıtlar bilgilerinize sunulmuştur.

**Kanıtlar**

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/>

**Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

8.4-Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler sağlanmalıdır. Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarını sağlamaya destek verecek sayı ve nitelikte olmalıdır.

Bu bölümde, meslek yüksekokulumuz ile ilgili idari birimlerin faaliyetlerine yönelik bazı bilgiler aktarılacaktır. Meslek Yüksekokulumuz akademik kadrosunda 3 profesör, 14

doktor öğretim üyesi ve 32 öğretim görevlisi bulunmakta, ayrıca idari kadrosunda 18 idari personel görev yapmaktadır. Kurumun, yönetim ve idari yapılanmasında kurumsal yönetişim ve toplam kalite uygulamalarını esas almakta organizasyon yapısını, yetki ve sorumluluklarını buna göre tasarlamakta ve olabildiğince yatay ve yalın bir model sunmaktadır. Eğitim-öğretim ve araştırma süreçleri ihtiyaç halinde idari personelin desteğiyle meslek yüksekokulu sekreterliği yönlendirmesinde yürütülmektedir. Ayrıca üniversitenin yönetim kademelerinde bulunanları, modern bir yöneticide bulunması gereken bilgilerle donatmak. Bunun gerçekleşebilmesi için yönetici geliştirme programları düzenlemek.

Yöneticilerin yönetsel faaliyetlerinde pozitif motivasyon esasına uymalarını sağlamak.

Yönetilenlere karşı tüm uygulamalarda yüksek performans ve başarı ölçütleri esas alınarak değerlendirmeler yapmak. Eşitlik ve adalet ilkesinden ödün vermemek.

Yöneticilerin birbirleriyle dayanışma ve destek anlayışı içerisinde olmalarını sağlamak.

Yönetsel kadro değişimlerinde kurumsal faaliyetlerde zafiyete yol açmamak için bilgi ve deneyimin aktarılmasını sistemleştirmek.

Elektronik Belge Yönetim Sistemi'nden bilgi akışını zamanında yerine getirmek.

Üniversite hakkında ihtiyaç duyulan istatistiksel bilgileri sistemleştirmek (Yönetim Bilgi Sistemini etkin bir şekilde hizmete hazır tutmak) gibi idari kadroların destek faaliyetleri de birimizde bulunmaktadır.

İç kontrol standartlarına uyum eylem planının sorumluluğu idari personel açısından meslek yüksekokulu sekreterindedir. Bu da yetki paylaşımı açısından önem arz etmektedir. Bu bilgiler ışığında bu bölümde meslek yüksekokulumuz ile ilgili idari birimlerin faaliyetlerine yönelik bazı bilgiler aktarılacaktır. Organizasyon bünyesinde görev ve sorumluluklar bellidir. Yönetim sorumluluğu ilgili prosedürlerde ayrıntılı olarak belirtilmiştir.

## Kanıtlar

<https://bigamy.comu.edu.tr/personel/akademik-personel-listesi-r99.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/personel/idari-personel-r19.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

## Durum

Uygulama Yok

Olgunlaşmamış Uygulama



## 9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

9.1-Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.

Üniversitemiz yönetim ve organizasyonunda 2547 sayılı Yüksek Öğretim Kanunu hükümlerini uygulamaktadır. Üniversitenin yönetim organları Rektör, Üniversite Senatosu ve Üniversite Yönetim Kuruludur. Yüksekokul düzeyinde yönetim organları aşağıdaki gibidir:

**Rektör: Madde 13 –a)** (Değişik: 17/8/1983 - 2880/7 md.) (Değişik birinci paragraf: 18/6/2008-5772/2 md.) Devlet üniversitelerinde rektör, profesör akademik unvanına sahip kişiler arasından görevdeki rektörün çağrısı ile toplanacak üniversite öğretim üyeleri tarafından seçilecek adaylar arasından Cumhurbaşkanınca atanır. Rektörün görev süresi 4 yıldır. Süresi sona erenler aynı yöntemle yeniden atanabilirler. Ancak iki dönemden fazla rektörlük yapılamaz. Rektör, üniversite veya yüksek teknoloji enstitüsü tüzel kişiliğini temsil eder. Rektör adayı seçimleri gizli oyla yapılır. Oy veren her öğretim üyesi oy pusulasına yalnız bir isim yazabilir.

Birinci toplantıda öğretim üyelerinin en az yarısının hazır bulunması şarttır. Bu sağlanamadığı takdirde toplantı 48 saat ertelenir ve nisap aranmaksızın seçime geçilir. Bu toplantıda en çok oy alan altı kişi aday olarak seçilmiş sayılır. Yükseköğretim Genel Kurulunun bu adaylar arasından seçeceği üç kişi Cumhurbaşkanlığına sunulur. Cumhurbaşkanı, bunlar arasından birini seçer ve rektör olarak atar. Yeni kurulan üniversitelere rektör adayı olarak başvuran profesörler arasından Yükseköğretim Genel Kurulunun seçeceği üç aday Cumhurbaşkanlığına sunulur. Cumhurbaşkanı, bunlar arasından birini seçer ve rektör olarak atar. Vakıflarca kurulan üniversitelerde rektör adaylarının seçimi ve rektörün atanması ilgili mütevelli heyet tarafından yapılır. Rektörlerin yaş haddi 67 yaşdır. Ancak rektör olarak atanmış olanlarda görev süreleri bitinceye kadar yaş haddi aranmaz. (Değişik birinci cümle: 20/8/2016-6745/14 md.) Rektör, çalışmalarında kendisine yardım etmek üzere, üniversitenin aylıklı profesörleri arasından en çok üç kişiyi kendi rektörlük görev süresiyle sınırlı olmak kaydıyla rektör yardımcısı olarak seçer. (Ek: 2 /1/1990 - KHK - 398/1 md.; Aynen Kabul: 7/3/1990 -3614/1 md.) Ancak, merkezi açıköğretim yapmakla görevli üniversitelerde, gerekli hallerde rektör tarafından beş rektör

yardımcısı seçilebilir. Rektör yardımcıları, rektör tarafından atanır. (1) Rektör, görevi başında olmadığı zaman yardımcılarında birisini yerine vekil bırakır. Rektör görevi başından iki haftadan fazla uzaklaştığında Yükseköğretim Kuruluna bilgi verir. Göreve vekalet altı aydan fazla sürerse yeni bir rektör atanır.

b) Görev, yetki ve sorumlulukları:

(1) Üniversite kurullarına başkanlık etmek, yükseköğretim üst kuruluşlarının kararlarını uygulamak, üniversite kurullarının önerilerini inceleyerek karara bağlamak ve üniversiteye bağlı kuruluşlar arasında düzenli çalışmayı sağlamak,

(2) Her eğitim-öğretim yılı sonunda ve gerektiğinde üniversitenin eğitim öğretim, bilimsel araştırma ve yayım faaliyetleri hakkında Üniversitelerarası Kurula bilgi vermek,

(3) Üniversitenin yatırım programlarını, bütçesini ve kadro ihtiyaçlarını, bağlı birimlerinin ve üniversite yönetim kurulu ile senatonun görüş ve önerilerini aldıktan sonra hazırlamak ve Yükseköğretim

Kuruluna sunmak,

(4) Gerekli gördüğü hallerde üniversiteyi oluşturan kuruluş ve birimlerde görevli öğretim elemanlarının ve diğer personelin görev yerlerini değiştirmek veya bunlara yeni görevler vermek,

(5) Üniversitenin birimleri ve her düzeydeki personeli üzerinde genel gözetim ve denetim görevini yapmak,

(6) Bu kanun ile kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır.

Üniversitenin ve bağlı birimlerinin öğretim kapasitesinin rasyonel bir şekilde kullanılmasında ve geliştirilmesinde, öğrencilere gerekli sosyal hizmetlerin sağlanmasında, gerektiği zaman güvenlik önlemlerinin alınmasında, eğitim - öğretim, bilimsel araştırma ve yayım faaliyetlerinin devlet kalkınma plan, ilke ve hedefleri doğrultusunda planlanıp yürütülmesinde, bilimsel ve idari gözetim ve denetimin yapılmasında ve bu görevlerin alt birimlere aktarılmasında, takip ve kontrol edilmesinde ve sonuçlarının alınmasında birinci derecede yetkili ve sorumludur.

**Senato: Madde 14 – a)** Kuruluş ve işleyişi: Senato, rektörün başkanlığında, rektör yardımcıları, dekanlar ve her fakülteden fakülte kurullarınca üç yıl için seçilecek birer öğretim üyesi ile rektörlüğe bağlı enstitü ve yüksekokul müdürlerinden teşekkül eder. Senato, her eğitim - öğretim yılı başında ve sonunda olmak üzere yılda en az iki defa toplanır. Rektör gerekli gördüğü hallerde senatoyu toplantıya çağırır.

b) Görevleri: Senato, üniversitenin akademik organı olup aşağıdaki görevleri yapar:

(1) Üniversitenin eğitim - öğretim, bilimsel araştırma ve yayım faaliyetlerinin esasları hakkında karar almak,

(2) Üniversitenin bütününe ilgilendiren kanun ve yönetmelik taslaklarını hazırlamak veya görüş bildirmek,

(3) Rektörün onayından sonra Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe girecek olan üniversite veya üniversitenin birimleri ile ilgili yönetmelikleri hazırlamak,

(4) Üniversitenin yıllık eğitim-öğretim programını ve takvimini inceleyerek karara bağlamak,

(5) Bir sınava bağlı olmayan fahri akademik ünvanlar vermek ve fakülte kurullarının bu konudaki önerilerini karara bağlamak,

(6) Fakülte kurulları ile rektörlüğe bağlı enstitü ve yüksekokul kurullarının kararlarına yapılacak itirazları inceleyerek karara bağlamak,

(7) Üniversite yönetim kuruluna üye seçmek,

(8) Bu kanunla kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır.

**Üniversite Yönetim Kurulu Madde 15 – a. Kuruluş ve işleyişi:** Üniversite yönetim kurulu; rektörün başkanlığında dekanlardan, üniversiteye bağlı değişik öğretim birim ve alanlarını temsil edecek şekilde senatoca dört yıl için seçilecek üç profesörden oluşur. Rektör gerektiğinde yönetim kurulunu toplantıya çağırır. Rektör yardımcıları oy hakkı olmaksızın yönetim kurulu toplantılarına katılabilirler.

b) Görevleri: Üniversite yönetim kurulu idari faaliyetlerde rektöre yardımcı bir organ olup aşağıdaki görevleri yapar:

(1) Yükseköğretim üst kuruluşları ile senato kararlarının uygulanmasında, belirlenen plan ve programlar doğrultusunda rektöre yardım etmek,

(2) Faaliyet plan ve programlarının uygulanmasını sağlamak; üniversiteye bağlı birimlerin önerilerini dikkate alarak yatırım programını, bütçe tasarısı taslağını incelemek ve kendi önerileri ile birlikte rektörlüğe, vakıf üniversitelerinde ise mütevelli heyetine sunmak, (1)

(3) Üniversite yönetimi ile ilgili rektörün getireceği konularda karar almak,

(4) Fakülte, enstitü ve yüksekokul yönetim kurullarının kararlarına yapılacak itirazları inceleyerek kesin karara bağlamak,

(5) Bu kanun ile verilen diğerk görevleri yapmaktır.

**Yüksekokullar Organlar: Madde 20 –a)** Yüksekokulların organları, yüksekokul müdürü, yüksekokul kurulu ve yüksekokul yönetim kuruludur.

b) Yüksekokul müdürü, üç yıl için ilgili fakülte dekanının önerisi üzerine rektör tarafından atanır. Rektörlüğe bağılı yüksekokullarda bu atama doğrudan rektör tarafından yapılır. Süresi biten müdür tekrar atanabilir. Müdürün okulda görevli aylıklı öğretim elemanları arasından üç yıl için atayacağı en çok iki yardımcısı bulunur. Müdüre vekâlet etme veya müdürlüğün boşalması hallerinde yapılacak işlem, dekanlarda olduğu gibidir. Yüksekokul müdürü, bu kanun ile dekanlara verilmiş olan görevleri yüksekokul bakımından yerine getirir.

c) Yüksek okul kurulu, müdürün başkanlığında, müdür yardımcıları ve okulu oluşturan bölüm veya ana bilim dalı başkanlarından oluşur.

d) Yüksekokul yönetim kurulu; müdürün başkanlığında, müdür yardımcıları ile müdürce gösterilecek altı aday arasından yüksekokul kurulu tarafından üç yıl için seçilecek üç öğretim üyesinden oluşur.

e) Yüksekokul kurulu ve yüksekokul yönetim kurulu, bu kanunla fakülte kurulu ve fakülte yönetim kuruluna verilmiş görevleri yüksekokul bakımından yerine getirirler.

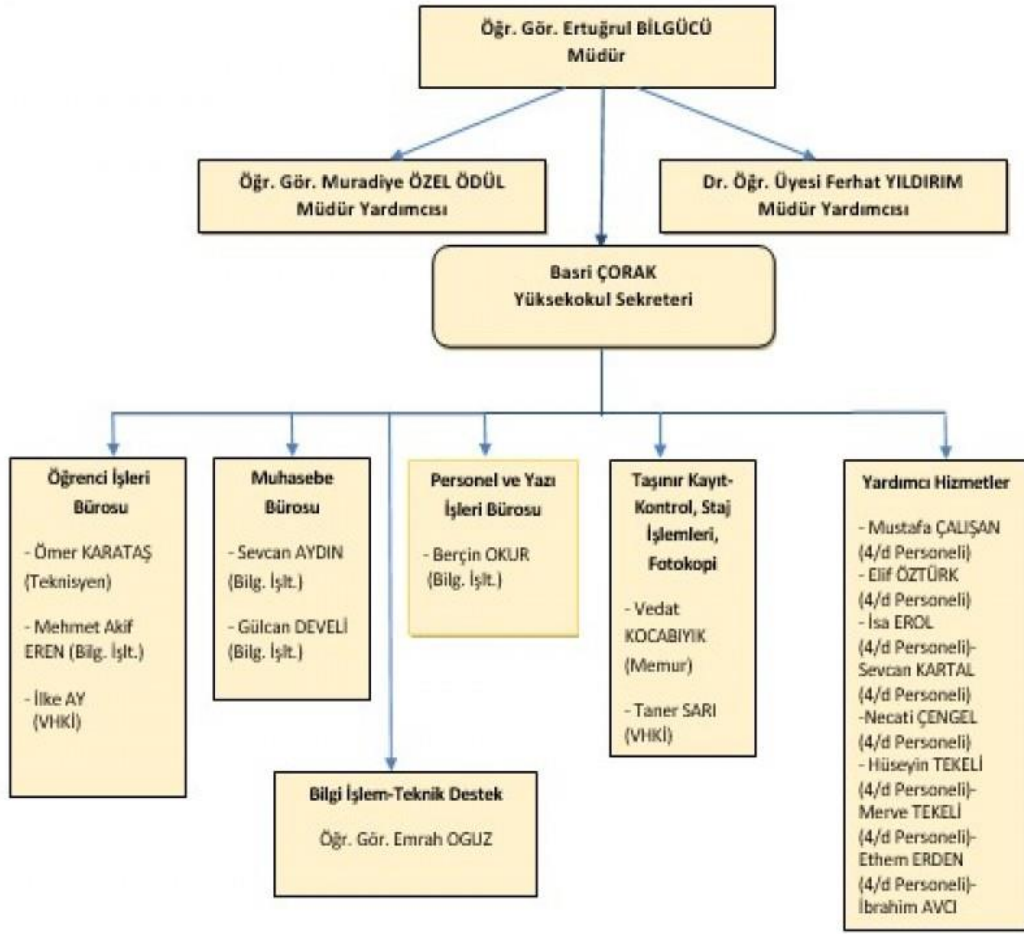
**Bölüm: Madde 21** – Bir fakülte ya da yüksekokulda, aynı veya benzer nitelikte eğitim-öğretim yapan birden fazla bölüm bulunamaz. Bölüm, bölüm başkanı tarafından yönetilir. Bölüm başkanı; bölümün aylıklı profesörleri, bulunmadığı takdirde doçentleri, doçent de bulunmadığı takdirde yardımcı doçentler arasından fakültelerde dekanca, fakülteye bağılı yüksekokullarda müdürün önerisi üzerine dekanca, rektörlüğe bağılı yüksekokullarda müdürün önerisi üzerine rektörce üç yıl için atanır. Süresi biten başkan tekrar atanabilir. Bölüm başkanı, görevi başında bulunamayacağı süreler için öğretim üyelerinden birini vekil olarak bırakır. Herhangi bir nedenle altı aydan fazla ayrılmalarda, kalan süreyi tamamlamak üzere aynı yöntemle yeni bir bölüm başkanı atanır. Bölüm başkanı, bölümün her düzeyde eğitim-öğretim ve araştırmalarından ve bölüme ait her türlü faaliyetin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesinden sorumludur. Bölüm kalite süreçlerini yürütmekle sorumludur.

**Program Danışmanı;** ilgili programın faaliyetlerini yürütmek öğrenci kayıtlarında öğrencileri yönlendirmek, staj işlemlerini yürütmek, öğrencilere danışmanlık etmek, program kalite süreçlerini yürütmekle sorumludur.

Yüksekokul Müdürü, Müdür Yardımcıları, Yüksekokul Sekreteri, Yüksekokul Kurulu, Yüksekokul Yönetim Kurulu, Bölüm Başkanlıkları, Bölüm Başkan Yardımcıları, Program Danışmanları arasında görev dağılımı yapılmış ve sorumluluklar paylaştırılmıştır. Organizasyon yapısına ait tüm örgüt şemaları ve mevcut personelin görev tanımları dosya ekinde bilgilerinize sunulmuştur. Yüksekokul Yönetimi, aktif, sürekli gelişmeyi ve devamlı yenilenmeyi temel almaktadır. Ayrıca kalite standartlarının yerine getirilmesi, hizmet kalitesi performansının yükseltilmesini hedef seçmiştir. Bu amaçla düzenli akademik ve idari toplantılar düzenlenerek iç kontrol mekanizması dinamik tutulmaya çalışılmaktadır. Ayrıca organizasyon sürecine Yüksekokul Kurulu ve Yüksekokul Yönetim Kurulu dahil edilerek iç kontrolde etkinlik sağlanmaya çalışılmaktadır. Bunun yanında mali konularda denetim için, alanında etkin personelden müteşekkil komisyonlar kurulmak suretiyle denetim sağlanmaktadır.

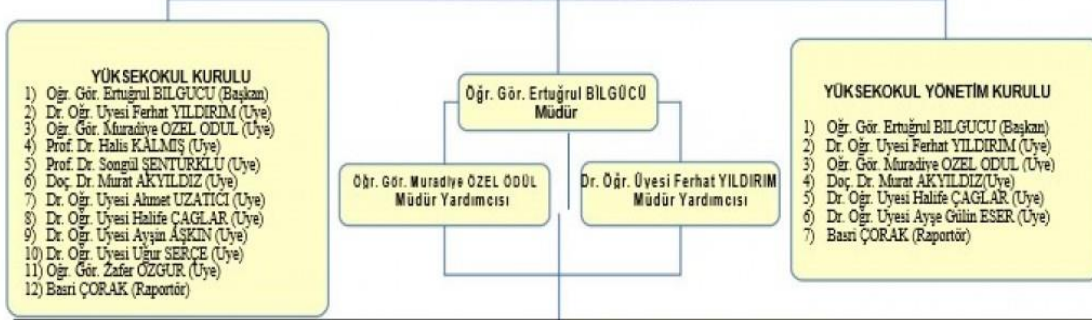
**Tablo 16. İdari Faaliyetlere Ait Organizasyon Şeması**

**İDARİ ORGANİZASYON ŞEMASI**



**Tablo 17. Akademik Faaliyetlere Ait Organizasyon Şeması**

AKADEMİK ORGANİZASYON ŞEMASI



<b>Elektrik ve Enerji Bölümü</b>	<b>Malzeme ve Malzeme İşleme Teknolojileri Bölümü</b>
Elektrik Programı	Mobilya ve Dekorasyon Programı
Elektrik (İ.Ö) Programı (*)	<b>Motorlu Araçlar ve Ulaştırma Teknolojileri Bölümü</b>
Elektrik Enerjisi Üretim, İletim ve Dağıtım Programı	Çimnovatif Teknolojisi Programı
<b>Biyokimya ve Hayvansal Üretim Bölümü</b>	Çimnovatif Teknolojisi (İÖ) Programı (*)
Sütlü ve Besli Hayvancılık Programı (*)	<b>Gıda İşleme Bölümü</b>
<b>Makine ve Metal Teknolojileri Bölümü</b>	Sütlü ve Ürünleri Teknolojisi Programı
Makine Programı	Gıda Teknolojisi Programı
Makine (İ.Ö) Programı (*)	Gıda Teknolojisi (İÖ) Programı (*)
Metalurji Programı	<b>Muhasebe ve Verel Bölümü</b>
<b>Yönetim ve Organizasyon Bölümü</b>	Muhasebe ve Verel Uygulamaları Programı
Kooperatiflik Programı	Muhasebe ve Verel Uygulamaları (İÖ) Programı (*)
İşletme Yönetimi Programı	<b>Kimyaya ve Kimyasal İşleme Teknolojileri Bölümü (*)</b>
İşletme Yönetimi (İÖ) Programı (*)	
Yerel Yönetimler Programı	<b>Hemşirelik ve Bakım Hizmetleri Bölümü (*)</b>
<b>Pazarlama ve Reklamcılık Bölümü</b>	
Pazarlama Programı	<b>Büro Hizmetleri ve Sekreterlik Bölümü (*)</b>
Pazarlama (İÖ) Programı (*)	

(\*) Öğrenci alınmamaktadır.

Bunlara ek olarak kanıtlarda tüm organizasyon şemaları, görev tanımları ve iş akış şemaları detaylı biçimde aktarılmıştır.

**Kanıtlar**

- <https://bigamyo.comu.edu.tr/meslek-yuksekokulumuz/koordinatörlükler-r15.html>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvenesi/komisyonlar-r62.html>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/meslek-yuksekokulumuz/organizasyon-semalari-r35.html>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>  
<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

**Durum**

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

## 10-PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

### 10.1-Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Biga Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programı'ndan mezun olan tüm öğrencilerimiz program çıktılarında yer alan yetkinlikleri kazanmış olarak mezun olmaktadır. Bunlara yönelik program çıktıları matrisi ve ders izlenceleri ekteki kanıtlarda bilgilerinize sunulmuştur. Bunlar dışında ayrıca özel ölçüt belirlenmemiştir fakat özel ölçütler belirlemeye yönelik çalışmalar devam etmektedir.

#### Kanıtlar

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>  
<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6748>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/mezunlarimiz-r39.html>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>  
<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarimiz-r45.html>

#### Durum

- Uygulama Yok  
 Olgunlaşmamış Uygulama  
 Örnek Uygulama

## SONUÇ

Üniversitemizin Kalite Güvencesi çalışmaları kapsamında programımız gerekli görülen tüm çalışmaları yerine getirmektedir. Bu bağlamda ilgili komisyonlar oluşturulmuş, organizasyon şemaları yapılmış, görev tanımları ve iş akış şemaları tamamlanmıştır. Yıllık olarak Bologna Eğitim-Öğretim Bilgi Paketi çalışmaları, yıllık faaliyet raporları ve iç kontrol raporları ilgili birim yöneticiliğine sunulmaktadır. Ayrıca beş yılda bir stratejik plan hazırlanmaktadır. Bu bağlamda SWOT analizi yapılmış, PUKÖ çevrimi tamamlanmıştır. En son 2018-2022 olarak hazırlanan stratejik planımız üniversitemizin yeni vizyonu kapsamında 2020-2025 olarak tekrar güncellenmiştir. Programımızda sürekli bir akademik ve idari performans ölçüm, izleme ve değerlendirme mekanizması kurulmuştur. Bölüm performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri yıllık olarak yenilenmektedir. Ayrıca tüm iç ve dış paydaşlara yönelik anketler birim web sitemiz aracılığı ile yıllık olarak yapılmaktadır. İç ve dış paydaşlarımızla yılda en az bir kez toplantılar düzenlenmektedir. Mezun ilişkilerimiz daha sıkı hale getirilmeye çalışılmaktadır. Programımızda bütün bunlar



şeffaf ve katılımcı bir yönetim tarzıyla birimizin web sitesinde kamuya açık bir biçimde tüm paydaşlarımızla paylaşılmaktadır. Bunun yanı sıra 2016-2020 yıllarında KİDR (Kurum İçi Değerlendirme Raporu) raporları hazırlanmıştır. Programımızda ilgili program çıktılarının sağlanma düzeyini daha net belirlemek amacıyla öğrenci ve mezunlar için anket çalışmaları yapılmış ancak henüz uygulama sonuç aşamasına geçmemiştir. Ayrıca dış paydaşların sürece katılımı konusunda da daha yoğun çalışmaların yapılması hedeflenmektedir. 2020 yılı boyunca ülkemiz ve dünyadaki Covid19 salgınının etkisinde birçok sektör etkilenmiştir ve 2021 yılına da riayet etmiştir. Bu sektörlerin başında ise eğitim sektörü gelmektedir. Korona virüse karşı alınan tedbirler kapsamında eğitim-öğretimde 2022 yılı Bahar döneminde yüz yüze uygulamadan çevrimiçi (online) uygulamaya geçilmiş derslerin %60'ı yüz yüze %40 çevrimiçi (online) gerçekleşecek şekilde karma eğitim uygulanmıştır. 2022 yılı Güz döneminde ise tamamen yüz yüze eğitime geçilmiştir. 2023 yılı bahar dönemi henüz başlamamışken ülkemizi derinden sarsan 06 Şubat Kahramanmaraş merkezli olan ve 11 ilimizi etkileyen deprem nedeni ile ülkemiz genelinde bahar dönemi çevrimiçi olarak gerçekleşmiştir. Üniversitemiz bu değişikliklere hızlıca reaksiyon göstermiş ve gerek altyapısı gerek bilişim desteği ve pandemi dönemi deneyimleri ile çevrimiçi eğitim olanaklarını en üst seviyede sağlamış ve çevrimiçi eğitim uygulamasında başarı sağlamıştır. 2023 yılı güz döneminde ise tamamen yüz yüze eğitime tekrar geçilmiştir. Öğretim elemanlarımızın kısa sürede uyum sağlaması ve özverili çalışmaları ile 2023 yılında eğitim başarılı bir şekilde tamamlanmıştır. Sonuç olarak programımızda yer alan ilgili tüm yargıları, raporun alt başlıklarına eklenen kanıtlar ile desteklendiği görülmektedir.

Prof. Dr. Songül ŞENTÜRK LÜ

Gıda İşleme Bölümü Başkanı

### Kanıtlar

<https://www.comu.edu.tr/>

<https://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi-r8.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6748>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/mezunlarimiz-r39.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r52.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/paydaslarimiz-r45.html>

### Durum

Uygulama Yok

Olgunlaşmamış Uygulama

<input type="checkbox"/> Örnek Uygulama
---