



ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

MESLEKİ EĞİTİM DEĞERLENDİRME VE AKREDİTASYON DERNEĞİ
ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

BİGA MESLEK YÜKSEKOKULU

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

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

21.01. 2026

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU**A. Programa İlişkin Genel Bilgiler**

Meslek Yüksekokulu (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	Biga Meslek Yüksekokulu
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	1992-1993
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	1994
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	Öğr. Gör. Ertuğrul BİLGÜCÜ
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	Dr. Öğr. Üyesi Halife ÇAĞLAR
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	Öğr. Gör. Muradiye ÖZEL ÖDÜL
Programla ilgili bilgiler	
Bölüm Adı	Gıda İşleme Bölümü
Program Adı	Gıda Teknolojisi Programı
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	2009-2010
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	2011
Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	Prof. Dr. Songül ŞENTÜRKÜ
Program öğretim türü	Örgün
Eğitim dili	Türkçe
Programa öğrenci kabul şekli	TYT puan türü
Diplomada yazılan derecenin adı	Gıda Teknikeri
Program akredite mi?	-
MYO'da akredite programların adları	-
Program değerlendirici tarafından iletişim kurulacak kişi bilgileri	
Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan)	Prof. Dr. Songül ŞENTÜRKÜ
Cep telefonu	05468191896
Elektronik posta	ssenturklu@comu.edu.tr

Programın kısa tarihçesi ve değişiklikler

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. Programımızın örgün öğretim programına her yıl ortalama 50+5 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 Teknolojisi programına kaydolun 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. Gıda Teknolojisi programını bitiren öğrencilere ön lisans diploması ile Gıda Teknikeri ünvanı verilmektedir.

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.

Önceki Değerlendirmede Raporlanan yetersizliklerin ve gözlemlerin giderilmesi amacıyla alınan önlemler

Programımız MEDEK tarafından ilk kez değerlendirilecektir.

B. Değerlendirme Özeti

Ölçüt 1. Öğrenciler

1.1.1. Programa hangi süreçle öğrenci kabul edildiğini açıklayınız.

Gıda Teknolojisi Programına öğrenciler, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan Yüksek Öğretim Kurumları Sınavından (YKS) aldıkları Temel Yeterlilik Testi (TYT) puanları doğrultusunda ÖSYM tarafından seçilir ve yerleştirilir.

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 2025 YKS sistemine göre TYT puan türünden en az 284,57100 taban puan ve üzeri alan öğrencileri kabul etmektedir. Son üç yıla ait öğrenci puanları, kontenjan ve kayıt yaptıran öğrenci sayıları Tablo 1.1. de verilmiştir. (<https://yokatlas.yok.gov.tr/2022/onlisans.php?y=102751012>)

Tablo 1.1. Öğrencilerin Üniversite Giriş Sınav Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl	Öğrenci sayısı		Yerleşme puanı		Sınav başarı sırası	
	Kontenjan	Kayıt yaptıran	En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
Geçerli Yıl	55	38	285,632	284,57100		1.047.976
Bir önceki Yıl	55+5	55	359,71661	269,53014	1320597	1326174
İki önceki yıl	55+5	50	351,91662	258,43244	1472936	1420785

Kuruluşumuzdan bugüne kadar kayıt yaptıran öğrenci sayımız 1065 dir. 2025 eğitim-öğretim döneminde aktif kayıtlı öğrenci sayımız 171 olup, bunun 131 Kadın, 40 tanesi Erkek öğrenciden oluşmaktadır. Son üç yıla ait kayıtlı öğrenci sayıları Tablo 1.2. de verilmiştir.

Tablo 1.2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl	Kayıtlı Öğrenci		Mezun Öğrenci Sayısı
	1.Sınıf	2.Sınıf	
Geçerli Yıl	38	133	17
Bir önceki Yıl	38	116	35
İki önceki yıl	51	119	33

1.3. 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

1.4. 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 bulundukları 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 yarıyıla 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 yarıyılarda almadığı ve başarısız olduğu dersler ile birlikte bir üst yarıyıldan ders alabilmeleri konusunda meslek yüksekokulu yönetim kurulumuz yetkilidir. Muafiyet kararının alındığı yarıyıldan itibaren muaf olduğu derse/derslere 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.

Tablo 1.3 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş, Çift Anadal, Yandal Yapan Öğrenci Sayıları

Akademik Yıl	Yatay Geçiş	Dikey Geçiş	Çift Anadal	Yandal
Geçerli Yıl	-	-	-	-
Bir önceki yıl	-	-	-	-
İki önceki yıl	-	-	-	-

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

Önceki öğrenimlerin kredilendirilmesi ile ilgili olarak, öğrencinin başvurusunun (<https://bigamyo.comu.edu.tr/ogrenci/dilekceler-r29.html>) Gıda Teknolojisi program Danışmanı İntibak Komisyonu ‘Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği’ (<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>) ile Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Önlisans ve Lisans Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesi’ne (<https://ogrencisleri.comu.edu.tr/onlisans-ve-lisans-muafiyet-ve-intibak-islemleri-y.html>) bağlı kalmak suretiyle iş ve işlemlerini yürütmektedir.

Söz konusu mevzuat uyarınca, ÇOMÜ Üniversitesi’ne yeni kayıt yaptıran öğrencilerin daha önce ÇOMÜ Üniversitesi dahil olmak üzere Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı tarafından kabul edilen herhangi bir yükseköğretim kurumunda öğrenim görmüş olanların, başarılı oldukları derslerden muafiyet ve yarıyıl intibakları düzenlenmektedir.

1.6. Eğitim öğretim süreçlerine ilişkin öğrenci merkezli yaklaşım süreçlerini ve nasıl işletildiğini açıklayınız.

Kaydını yaptıran her öğrenci için, bölüm başkanınca, bölümün öğretim üyeleri arasından bir akademik danışman atanır. Danışman, öğrenim süresi boyunca öğrenciyi izler, yol gösterir, yardımcı olur. Yeni kaydolun öğrencilerin okula uyumunun sağlanması ve üniversitenin olanaklarından haberdar olmaları için eğitim öğretim yılı başında oryantasyon programı düzenlenir. Öğrenciler Üniversite ve Meslek Yüksekokulu tarafından düzenlenen sistematik etkinliklere katılarak yönlendirilmektedir. Bölüm içi etkinliklere de öğrencilerin katılımı sağlanır.

1.7. Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ile kurulan ortaklıkları ve örnek uygulamaları belirtiniz.

-

1.8. Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek/sağlayacak düzenlemeleri özetleyiniz.

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 da buradan ve kendi program danışmanlarından destek almaktadır. (<https://erasmus.comu.edu.tr/> ve <https://farabi.comu.edu.tr/>).

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

Gıda Teknolojisi programında öğrenme-öğretme süreçlerinde aktif ve etkileşimli öğrenci katılımını sağlayan güncel, disiplinler arası çalışmaya teşvik eden ve araştırma/öğrenme ve öğrenci odaklı öğretim yöntem ve teknikleri uygulanmaktadır.

Öğrencilerin derslerdeki başarıları, sınavlar, ödevler, sunumlar, uygulama dersi raporları gibi çeşitli araçlarla akademik takvimde verilen sürelerde ölçülmektedir.

Programda uygulanan sınavlarda açık uçlu, boşluk doldurma, çoktan seçmeli, klasik ya da karma sınav (örneğin; çoktan seçmeli ve boşluk doldurma) gibi yöntemler kullanılarak değerlendirme yapılmaktadır. Öğrencilerin derslerdeki başarılarının değerlendirilmesindeki değerlendirme oranlarının ne kadar olacağı, dersi verecek öğretim elemanı tarafından her yarıyıl başında sistemde tanımlanarak UBYS Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden öğrenciye ilan edilmektedir. İlgili ders için öğrencilerin sorumlu olacakları yarıyıl içi sınavı, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı vb. araçlar ve başarı oranlarına etkileri tanımlanmaktadır.

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

ÇOMÜ Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 17. maddesi gereğince, eğitim-öğretim yılı başında bölüm başkanlığının önerisi dikkate alınarak ilgili Birim Yönetim Kurullarınca her öğrenciye, bir danışman atanır. Öğrenciye atanan danışman öğretim elemanı, öğrencilere ders kayıtlarında, başarı durumlarının izlenmesinde, kariyer planlamasında ve gerektiğinde sosyal sorunlarının ilgili birimlere aktarılmasında yardımcı olması ve ders alma, tekrarlama veya bırakma durumlarını onaylaması gerekmektedir.

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.

Gıda Teknolojisi Programı öğrencilerinin danışmanları 2024 yılı için şu şekilde belirlenmiştir.

Gıda Teknolojisi Programı 1 ve 2. Sınıf Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Fatma Burcu HARMANTEPE

2023 yılında kurulan “Öğrenci Akademik Danışmanlığı” birimi kurulmuş olup bu birim okulumuzun tüm öğrencilerinin akademik sorunlarına yanıt vermeye çalışmaktadır.

Kanıtlar:

<https://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/ogrenci-akademik-danismanligi-komisyonu-toplantisi-r1505.html>

<https://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/2024-2025-egitim-ogretim-yili-oryantasyon-egitimi-r1460.html>

<https://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/biga-meslek-yuksekokulu-1-sinif-ogrencilerine-orya-r1470.html>

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

<file:///C:/Users/SA/Downloads/2024-1708436725-yonerge.pdf>

1.11. Öğrencilerin derslerdeki başarı durumunu izleyecek ve onları ders planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmetlerini ve danışmanlık hizmetlerine katkılarını sayısal ve niteliksel olarak açıklayınız.

Gıda Teknolojisi programı öğrencilerinin başarı değerlendirmesi tüm üniversitemizde olduğu gibi; ara sınav, ara sınav mazeret sınavı, yarıyıl sonu sınavı ve bütünleme sınavları ile gerçekleştirilir. Bunlar dışında başarılı olamayan öğrencilerimiz tek sınavı, üç ders sınavı ve ek ders sınavlar şeklinde sınav hakkına da sahiptir. Vize sınavının %40'ı, final sınavının %60'ı olarak öğrencinin geçme notu belirlenir. Her ders için öğrencilerinin 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;

- (AA), (BA), (BB), (CB) veya (CC) notlarından birini almış ise o dersi başarmış sayılır.
- (DC) veya (DD) notlarından birini almış ise o dersi “koşullu” başarmış sayılır.
- (FD) ve (FF) notlarından birini almış ise o dersi başaramamış sayılır.
- Kredisiz olan dersler ile stajların devamsızlık ve başarı değerlendirmelerinde; (YE) yeterli, (YS) yetersiz, (DS) devamsız sayılır.
- Girmeye hak etmediği bir sınava girmesi sonucunda aldığı not iptal edilir.

2547 sayılı Kanunun 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (ı) 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 yarıyıldaki aldıkları derslerin her birinin kredisi ile bu derslerden alınan notların çarpımları toplamının aynı derslerin kredi toplamına bölünmesi, GNO ise tüm yarıyılarda 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://bigamyo.comu.edu.tr/ogrenci/sinavlar-r24.html>

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

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

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

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

Öğrencilerin dersler hakkındaki geri bildirimlerini alabilmek amacıyla her eğitim öğretim yılının güz ve bahar dönemlerinde her ders için ayrı ayrı “Ders ve Öğretim Elemanı Değerlendirme Anketi” hazırlanarak öğrencilerin anketlere katılımı sağlanmıştır. Öğrencilerimizin genel memnuniyeti ölçmek için “Öğrenci Memnuniyet Anketi” ve Mezun olan öğrencilerimiz için “Mezun Memnuniyet Anketi” de uygulanmaktadır. Ayrıca öğrenciler üniversitemize ait olan “Kampus 7/24” sistemi üzerinden teşekkür, öneri ve iyileştirme taleplerini ilgili birime her zaman iletebilirler.

Anketler doldurulurken öğrencilerin isimleri veya iletişim bilgileri ankete kaydedilmeyerek anketin anonim olması sağlanmış ve bu sayede öğrencilerin daha samimi cevaplar vereceği düşünülmüştür. Buna ilave olarak anketlerin doldurulmasında gönüllülük esasına dayanılmış, öğrencilerin anketleri doldurmaları veya ankete katılmamaları noktasındaki nihai karar öğrencilere bırakılmıştır. Bu durum bazı anketlerdeki katılımın dersi alan toplam öğrenci sayısının altında kalmasına sebebiyet vermiştir.

Kanıt:

<https://kalite.comu.edu.tr/faaliyetler-ve-dokumanlar/degerlendirme-ve-memnuniyet-anketleri-r18.html>

<https://kampus724.comu.edu.tr/index>

1.13. Öğrencilerin tüm dersleri başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz.

Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

ÇOMÜ Üniversitesine bağlı Tıp Fakültesi ve Diş Hekimliği Fakültesi dışındaki diğer fakülteler, konservatuar, yüksekokullar ve meslek yüksekokullarındaki hazırlık sınıfları dâhil ön lisans ve lisans öğretiminde öğrencilerin başarı düzeylerinin değerlendirilmesinde “Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans ve Lisans eğitim öğretim sınav yönetmeliği” uygulanmaktadır.

Bu bağlamda programımızdaki öğrencilerin başarı düzeyleri söz konusu sistem dâhilinde ölçülmektedir.

Öğrenci başarı ölçülmesinde en az 1 ara sınav ve 1 yarıyıl sonu sınavı olmak üzere dersin içeriğine bağlı olarak ödev, proje, uygulama gibi çalışmalar da kullanılabilir. Başarı ölçme araçlarının ağırlıkları eğitim-öğretim yarıyılı başında öğrencilere açıklanan Ders Bilgi Formu'nda ve ÜBYS'de belirtilmektedir. Başarısız olan öğrenciler için bütünleme sınavı yapılmaktadır. Bütünleme sınavı; yarıyıl sonu sınavına girme hakkını kazanıp da bu sınavlara mazeretli veya mazeretsiz girmeyen öğrencilerle, girip de başarısız duruma düşen öğrencilerin girebildiği sınavdır. Bütünleme sınavına girmeyen öğrencilerin yarıyıl sonu sınavları sonunda oluşan başarı notları aynen kalır ve bu öğrencilere ayrıca bir sınav açılmaz. Bütünleme sınavları yarıyıl sonu sınavlarının bitiminden itibaren bir hafta sonra yapılır. Bütünleme sınavları için mazeret sınavı yapılmaz. Yarıyıl sonu başarı notu DD ve üzeri olan öğrenciler bütünleme sınavına giremezler. Yarıyıl içi, yarıyıl sonu, bütünleme ve diğer sınavların (mazeret, tek ders ve muafiyet sınavları) nasıl yapılacağı ve başarı notunun nasıl ölçüleceği

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliği'nin 23. ve 26. maddeleri ile düzenlenmiştir.

Kanıt: <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

1.14. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntem/yöntemleri özetleyiniz. Bu yöntem/yöntemlerin güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

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://bigamyo.comu.edu.tr/mezuniyet-kriterleri-belirleme-ve-mezuniyet-komisy-r68.html>

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

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

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

Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

2.1. Program eğitim amaç ve hedeflerini listeleyiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemini kanıtlayınız.

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

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

2.2. Programın eğitim amaç ve hedeflerine yönelik tanımlanmış anahtar performans göstergeleri belirtiniz.

Gıda Teknoloji Programının eğitim amaç ve hedeflerine ulaşıp ulaşılmadığını değerlendirmek için aşağıdaki anahtar performans göstergeleri kullanılmaktadır;

- Mezuniyet Oranı: Programı tamamlayan öğrenci oranı,
- Ortalama Not: Öğrencilerin aldıkları notların ortalaması,
- Öğrenci Anketleri: Öğrencilerin programa ilişkin memnuniyetlerini ölçen anketlerin sonuçları,
- Mezun Anketleri: Mezunların program hakkındaki düşüncelerini ve önerilerini ölçen anketlerin sonuçları,
- Dış Paydaş İlişkileri: Programın kurduğu ilişkilerin ve iş birliklerinin düzeyi,
- Toplumsal Katkı: Programın gıda sektörüne katkısı

2.3.1. Program eğitim amaçları MEDEK tanımıyla uyumlu olduğunu irdeleyiniz

-

2.3.2. Program eğitim amaçları üniversitenin öz görevleriyle uyumlu olduğunu irdeleyiniz

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

Üniversitemizin misyonu; Çağdaş, sürdürülebilir ve kapsayıcı eğitim yaklaşımı ile yetkin bireyler yetiştirmek; ürettiği bilimsel bilgi ve teknolojiler ile gerçekleştirdiği kültürel, sportif ve sanatsal faaliyetlerle ulusal ve uluslararası düzeyde topluma katkı sunmaktır.

Üniversitemizin vizyonu: Yetiştirdiği yenilikçi ve girişimci bireyler ile toplumun yaşam kalitesine katkıda bulunan bilim, teknoloji, sanat, spor ve kültür alanlarında öncü bir üniversite olmak.

Üniversitemizin Temel değerleri;

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi; bulunduğu değerli coğrafya içerisinde kuruluşundan bugüne kadar elde ettiği tüm kazanımları ile yüksek değerlere sahip bir üniversite olma yolunda ilerlemektedir.

Bu Değerlerimiz:

- Adalet ve Liyakat
- Akademik Yetkinlik
- Kurumsal Aidiyet ve Katılımcılık
- Topluma ve Doğaya Duyarlılık
- Etik Değerlere Bağlılık
- İnsana ve Farklılıklara Saygı
- Girişimcilik, Yenilikçilik ve Yaratıcılık
- Erişilebilirlik, Şeffaflık ve Hesap Verebilirlik
- Kalite Odaklı Kurum Kültürü
- Milli ve Manevi Değerlere Bağlılık
- Kapsayıcı Eğitim Yaklaşımı

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 edindiğı bilgileri ve becerileri gıda üretimi, kalite sağlama ve

gıda kontrolü gibi alanlarda etkili kullanabilen, ülkemizin 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 yetiştirmektedir.

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 özgörevlerini 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 yetiştirmektedir. 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 öz görevleri birim ve kurum öz görevleriyle tüm yönleriyle uyumludur. Eğitim amaçlarının yapılandırılmasında birimin ve kurumun öz görevleri 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.

Kanıt:

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

<https://bigamyo.comu.edu.tr/misyon-vizyon-r17.html>

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

2.4.1. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılacağı irdeleyiniz

Program eğitim amaçlarının başarıya ulaşması öğrencilerin dönem boyunca eğitim sürecine dahil edilmesiyle ve müfredatta okutulan zorunlu derslerden başarılı olmalarıyla doğru orantılıdır. Öğrencilerin ayrıca programda almakta oldukları seçmeli dersler de öğrencilerin mesleki gelişimlerini tamamlamaları ve bu yolla programın

eğitim amaçlarına ulaşmasında etkilidir. Öğrenciler programdaki derslere devam etmek zorundadırlar. Teorik derslere %70 ve uygulamalı derslere %80 oranında devam zorunludur. Bunu sağlayamayan öğrenciler, yarıyıl sonu sınavına giremezler. Buna ilave olarak derslerin başarı seviyesi dönem içerisinde yapılan bir ara sınav (vize) ve bir yarıyıl sonu sınavı (final) ile ölçülmektedir. Bahsi geçen sınavların başarı notuna etkisi vize sınavı %40, final sınavı %60 şeklindedir. Ayrıca bazı derslerin değerlendirilmesinde ödevler de dikkate alınmaktadır. Ara sınav, yarıyıl sonu sınavı, ödev ve sunum gibi tüm çalışmalarda programın eğitim amaçlarının göz önünde bulundurulması esastır.

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

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Biga Meslek Yüksekokulu **Gıda Teknolojisi programı vizyonu**; eğitim, öğretim ve araştırma faaliyetleri ile bilime, teknolojiye, endüstriye ve topluma, sürdürülebilir kalkınma amaçları kapsamında katkıda bulunan, gıda sistemini her açıdan değerlendirerek yenilikçi ürün ve teknolojik çözümler üretebilen ve ulusal ve uluslararası platformda tanınan bir program olmaktadır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Biga Meslek Yüksekokulu **Gıda Teknolojisi Program misyonu**; gıda sistemini bilen, aldığı bilimsel eğitim ışığında gıdaların sağlıklı ve güvenli üretimi, işlenmesi ve muhafaza edilmesi için gerekli olan teknolojileri iş hayatında uygulayabilen, sürdürülebilirlik ve inovasyon odağında bilim ve teknolojiye gelişmeleri takip eden ve katkıda bulunan, mesleki ve etik sorumluluğa sahip gıda teknikerleri yetiştirmektedir.

Gıda Teknolojisi Programının amacı; gıda hammaddeleri, gıdaların bileşimi, işlenmesi, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrolü, gıda güvenliği ve gıda mevzuatı hakkında teorik ve pratik bilgilere sahip olan, bu bilgi birikimi ile gıda sanayiinde üretim ve kalite kontrol laboratuvarlarında “**Gıda Teknikeri**” unvanı ile çalışabilecek insan gücünü yetiştirmektedir. Programın misyon ve vizyonu Biga Meslek Yüksekokulunun web sitesinde, Bölümler ve Programlar kısmında, Gıda Teknolojisi içerisinde açıkça belirtilmektedir.

Kanıtlar:

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

2.7.1. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde iç paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız.¹

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

¹ Bu amaçla kullanılan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır.

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

Ölçüt 3. Program Çıktıları

3.1.1. Program çıktılarını belirleme yöntemini açıklayınız.

Gıda Teknolojisi Programının Program Çıktıları belirlenirken YÖK'ün ortaya koyduğu TYYÇ ve MEDEK'in ölçütleri göz önüne alınmış, Gıda Teknolojisi Programı müfredatının bu ilkeleri kapsayacak biçimde şekillenmesine gayret edilmiştir. Biga Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı, yalnızca bu kurumların çalışmalarını yakından takip etmekle kalmayıp Türkiye'deki çeşitli üniversitelerin Gıda Teknolojisi programlarının müfredatlarını ve öğretim amaçlarını da incelemektedir. Bahsi geçen faktörleri bir arada değerlendirerek mezunların sahip olması gereken özellikler Program içi toplantılarda tartışılmakta, kurumsal öncelikler ve üniversitenin vizyon farklılaşması gibi hedeflerle karşılaştırıp belirlenmektedir. Söz konusu süreçte ayrıca iç ve dış paydaşların görüşleri de göz önünde bulundurulmaktadır.

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

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;

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

- Uluslararası değerlere saygılı, post modern yönetim ilkelerini ve toplam kalite anlayışını benimsemiş, kendini sürekli yenileyen bir program olmak özgörevlerini 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 karşılamasına 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:

TTYÇ1. Gıdaların üretiminde uygulanan temel işlemleri öğrenir

TTYÇ2. Gıda biyoteknolojisinde kullanılan yöntemleri ve uygulamaları bilir.

TTYÇ3. Laboratuvar malzemeleri ve cihazları hakkında bilgi edinilir.

TTYÇ4. Genel düzeyde yabancı dil bilgisi edinilir.

TTYÇ5. Gıda endüstrisinde kullanılan katkı maddeleri ve kullanımı hakkında bilgi edinilir

TTYÇ6. Et ve et ürünlerinin üretimini kontrol eder

TTYÇ7. Tahıl ürünleri üretimini kontrol eder.

TTYÇ8. Meyve ve sebze ürünleri üretimini kontrol eder

TTYÇ9. Alkollü ve alkolsüz içecekler üretimini kontrol eder

TTYÇ10. İş ilişkilerini görev ve sorumluluk bilinciyle yürütür.

TTYÇ 11. Bitkisel yağ üretimini kontrol eder.

TTYÇ 12. Gıdaların ambalajlanmasında kullanılan teknikleri bilir ve üretimini kontrol eder

TTYÇ13. Gıda işletmelerinde ve hazır yemek üretim sektöründe gerekli kontrolleri yapar.

TTYÇ14. Bilgi ve iletişim teknolojisini kullanarak araştırma yöntem ve tekniklerini ilke edinmiş halde kendini devamlı yeniler.

TTYÇ15. Gıdaların kimyasal özelliklerini (temel bileşenlerini) inceler ve kimyasal analizleri uygular

TTYÇ16. Gıda endüstrisinde kullanılan makinelerin özelliklerini bilir .

TTYÇ17. Matematik, Fen ve Mesleki alan bilgilerini ve uygulamaları becerisini kazanır.

TTYÇ18. Tarihsel, sportif ve kültürel etkinlikler sayesinde etkili bir şekilde sosyal iletişim kurar.

TTYÇ19. Süt ve süt ürünlerinin üretimi hakkında bilgi ve tecrübe kazanır.

TTYÇ20. Gıda üretim endüstrisinde açığa çıkan yan ürünlerin değerlendirme alanlarını bilir.

TTYÇ21. Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaparak iş tecrübesi kazanımı sağlar.

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 birimimizin ve programımızın web sayfasından ve UBYS eğitim bilgi sistemi üzerinden erişim sağlayabilirler

Kanıtlar

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

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

Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme

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

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 sağlaması,
- 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 yadırganması, 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 hâkim olamama, Stata, EViews, Lirsell, 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, Fulbright, 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 laboratuvarlara 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 hâkim 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 olunduğu görülmektedir. 2019 yılı Kurum içi Değerlendirme Raporunda Stratejik Plan Değerlendirme Anketi çıktılarına göre değerlendirmeler yapma imkânı sağlamıştır. 2020 yılı itibarıyla 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 indirekt 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 4.1)

Tablo 4.1. Biga Meslek Yüksekokulu Stratejik Eylem Planı

Stratejik Amaçlar	Stratejik Hedefler	Stratejiler
STRATEJİK AMAÇ 1 Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Kurumsal Kültürünü Geliştirmeye Yönelik Katkı Sağlamak	Stratejik Hedef 1.1. Mezunlarla iletişimi daha güçlü ve etkin hale getirmek	Strateji 1.1.1. Mezun iletişim birimini daha aktif çalışır hale getirmek.
	Stratejik Hedef 1.2. Akademik ve idari personel bağlılığını ve öğrenci etkileşimini arttırmak.	Strateji 1.2.1. Politika ve stratejilere çalışanların katılımını sağlamak.
	Stratejik Hedef 1.3. Sosyal olanakların artırılması, çalışanların sorumluluk almalarının ve yönetime katılımının sağlanması.	Strateji 1.3.1. Çalışanlar ve birimler arasında güven kültürü geliştirmek ve iş birliği oluşturmak. Strateji 1.3.2. Çalışanların ödüllendirilmesi, rekabet ortamı yaratılması ve iş tatminini artırması. Strateji 1.3.3. Etik kodların oluşturulması ve yaygınlaştırılması

		Strateji 1.3.4. Kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetlerinin sürdürülebilmesine olanak tanıyan örgütsel kültürün oluşturulabilmesi için sosyal ve sportif aktivitelerin artırılması, teknik ve kültürel gezilerin düzenlenmesi.
STRATEJİK AMAÇ 2 Üniversitemizin Bilimsel Girişimci ve Yenilikçi Üniversite Olmasına Katkı Sağlamak	Stratejik Hedef 2.1. İnsan kaynağının akademik beceri, nitelik ve etkin araştırma yapab lme kapasitesinin artırılması	Strateji 2.1.1. Araştırmacılara uluslararası rekabet yeteneği kazandıracak eğitim programları geliştirmek Strateji 2.1.2. Araştırmacılara yönelik (araştırma yöntemleri, araştırma etiği, yabancı dil becerileri vb.) oryantasyon programları geliştirmek Strateji 2.1.3. Bilim köprüsüne dönüşecek uluslararası ikili/çoklu anlaşmalar yapmak Strateji 2.1.4. Öğretim elemanlarının en az üç ay yurt dışı araştırma deneyimi kazanmasına yönelik özendirici düzenlemeler yapmak Strateji 2.1.5. Öğretim elemanlarının ulusal ve uluslararası kongrelere katılımını teşvik etmek
STRATEJİK AMAÇ 2 Üniversitemizin Bilimsel Girişimci ve Yenilikçi Üniversite Olmasına Katkı Sağlamak	Stratejik Hedef 2.1. İnsan kaynağının akademik beceri, nitelik ve etkin araştırma yapab lme kapasitesinin artırılması	Strateji 2.1.1. Araştırmacılara uluslararası rekabet yeteneği kazandıracak eğitim programları geliştirmek Strateji 2.1.2. Araştırmacılara yönelik (araştırma yöntemleri, araştırma etiği, yabancı dil becerileri vb.) oryantasyon programları geliştirmek Strateji 2.1.3. Bilim köprüsüne dönüşecek uluslararası ikili/çoklu anlaşmalar yapmak Strateji 2.1.4. Öğretim elemanlarının en az üç ay yurt dışı araştırma deneyimi kazanmasına yönelik özendirici düzenlemeler yapmak Strateji 2.1.5. Öğretim elemanlarının ulusal ve uluslararası kongrelere katılımını teşvik etmek
	Stratejik Hedef 2.2. Araştırma ve yenilikçilik ile ilgili fiziksel ve operasyonel altyapının geliştirilmesi	Strateji 2.2.1. Laboratuvarlarda çalışmak üzere uzman personel istihdamını sağlamak Strateji 2.2.2. Prof. Dr. Ramazan AYDIN Yerleşkesindeki kütüphanenin basılı ve dijital olanakları ile açık erişim kapasitesini geliştirmek. Strateji 2.2.3. Araştırmalara yönelik ortak kullanılan paket programların alımını gerçekleştirmek Strateji 2.2.4. Araştırma teşvik sistemini etkinleştirerek teşvik yönergesi kapsamını güncellemek ve yayınlamak
	Stratejik Hedef 2.3. Katma değer yaratan bilimsel ve yenilikçi (inovatif) çıktıların artırılması	Strateji 2.3.1. Kurum dışı destek programlarına başvuruyu teşvik etmek Strateji 2.3.2. Proje yazma eğitimi organize etmek Strateji 2.3.3. Öncelikli alanlarda teknik programların en az bir yenilikçi (inovatif) ürün geliştirmesini teşvik etmek. Strateji 2.3.4. Kurum dışından sağlanan maddi desteklere başvuruları teşvik etmek.
STRATEJİK AMAÇ 3 Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Eğitime ve Öğretim Kalitesini Artırmaya Yönelik Katkı Sağlamak	Stratejik Hedef 3.1. Nitelikli ve kendini iyi ifade edebilen meslek mensupları yetiştirmek	Strateji 3.1.1. Öğrencilerin motivasyonunu yükseltmek için çalışmalar yapılması. Strateji 3.1.2. Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği, Öğrenci Disiplin Yönetmeliği, Meslek Yüksekokulları ve Açık öğretim Ön Lisans Programları Mezunlarının Lisans Öğrenimine Devamları Hakkında Yönetmelik (Dikey

		<u>Geciş</u>) ile ilgili vb. önemli konularda öğrencilere daha etkin ve sık biçimde sunum yapılması. Strateji 3.1.3. Teknik gezilerin arttırılmasına yönelik çalışmalar yapılması. Strateji 3.1.4. İnternet uygulamalı eğitim ve sanal gerçeklik faaliyetleri. Strateji 3.1.5. Öğrencilerin daha çok araştırmaya ve uygulamaya teşvik edilmesi. Strateji 3.1.6. Öğretim elemanlarının yeni gelişmeleri takip etmeleri ve kendilerini sürekli yenilemelerinin sağlanmasının teşvik edilmesi gerektiği takdirde rekabet ortamı yaratılarak ödül gibi teşvik edici yöntemler kullanılması. Strateji 3.1.7. Nitelikli öğrencilere ulaşmak için lise tanıtımlarının yapılması Strateji 3.1.8. Eğitim programlarının akreditasyonunu sağlamak Strateji 3.1.9. Güncel beklenti ve gereksinimlere uygun olarak, yeni eğitim programları ve yeni dersler geliştirmek Strateji 3.1.10. Teknoloji tabanlı öğrenim yönetim sistemi ile desteklenen ders sayısını artırmak Strateji 3.1.11. Ulusal değişim programlarının etkinliğini artırmak Strateji 3.1.12. Uluslararası değişim programlarının etkinliğini artırmak Strateji 3.1.13. Engellilere yönelik eğitim öğretim desteklerini geliştirmek Strateji 3.1.13. Öğretim elemanı ve öğrencilerin sürekli biçimde öğrenme kapasitelerini arttırıcı etkinliklerde bulunmasını sağlamak.
STRATEJİK AMAÇ 4 Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Çevre ve Paydaşlarıyla Etkileşimini Arttırmaya Yönelik Katkı Sunmak	Stratejik Hedef 4.1. Üniversite sanayi iş birliğinin artırılması.	Strateji 4.1.1. Mezun iletişim birimini daha aktif çalışır hale getirmek. Strateji 4.1.2. Öğretim elemanlarının sanayi ile iletişim kurmalarını karşılıklı etkileşim kurarak danışmanlık vermelerini teşvik etmek. Strateji 4.1.3. Öğretim elemanlarının güncel mevzuat ve piyasa koşullarını takip devamlı takip ederek kendilerini sürekli yenilemelerini teşvik etmek. Strateji 4.1.4. Sanayi kuruluşlarına, kendi ilgi alanlarına yönelik konferans, panel ve mesleki seminerler düzenlenerek ilişkilerin sürekliliğinin sağlanması Strateji 4.1.5. Sanayi kuruluşlarına akademik danışmanlık verilmesi için gerekli bölgesel araştırmaların yapılarak alt yapının geliştirilmesi. Strateji 4.1.6. Ulusal ve uluslararası çalışmalara ve personel değişimine önem verilerek gerekli anlaşmaların daha fazla yapılması.
STRATEJİK AMAÇ 5 Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Bilimsel Etkinliğinin ve Akademik Yayın Etkinliğinin Arttırılmasına Katkı Sunmak	Stratejik Hedef 5.1. Bilimsel proje ve yayın-araştırma etkinliklerinin niteliği, kalite ve sayısının artırması.	Strateji 5.1.1. İstatistik ve yabancı dil eğitimi vb. konulara eğitim verilmesi. Strateji 5.1.2. Proje yazma eğitimi verilmesi ve projelerin teşvik edilmesi. Strateji 5.1.3. Disiplinler arası çalışmanın teşvik edilmesi. Strateji 5.1.4. Bilimsel araştırmaya yönelik gruplar oluşturulup, grup çalışmaları düzenlenerek motivasyonun sağlanması
		Strateji 6.1.1. Okulumuza aktarılabilecek kaynakların arttırılması için gerekli projeleri gerçekleştirmek

STRATEJİK AMAÇ 6 Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Finansal Kaynaklarını Arttırmaya Yönelik Çalışmalar Yapmak	Stratejik Hedef 6.1. Mali kaynakları etkin biçimde kullanmak ve arttırmak.	Strateji 6.1.2. Bölgemizdeki sanayi kuruluşlarının gelişimini sağlayacak programların açılması, Strateji 6.1.3. Mevcut programların bölgemizdeki sanayi ilişkilerini artırarak bu kuruluşların finansal desteğinin sağlanması Strateji 6.1.4. Kooperatifçilik programı öğrencilerinin uygulama alanı oluşturulması.
---	--	---

Kanıtlar

<http://bigamyo.comu.edu.tr/tum-programlar-2018-2022-stratejik-planlari.html>
<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>
<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/05/20140507-5.htm>
<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r55.html>
<https://bigamyo.comu.edu.tr/tum-programlar-2021-2025-stratejik-planlari-r88.html>

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

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:

- Üniversite, Meslek Yüksekokulu, Bölüm ve Program Stratejik Planları, Eğitim Amaçları ve Program Çıktılarının Öz Görevlerle uyumluluğunu sağlamak amacıyla kullanılmaktadır.
- Çeşitli yurt içi ve yurt dışı üniversite ders planları, önerilen ders planının güncellik ve geçerliliğinin sorgulanması amacıyla kullanılmaktadır.
- Bir önceki toplantı kararları değişen katılımcılarına bilgi aktarmak amacıyla kullanılmaktadır.
- 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.
- 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 arttırılmasına 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.

Ölçüt 5. Eğitim Planı

5.1. Eğitim planını Tablo 5.1 ve Tablo 5.2'yi doldurarak veriniz.

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. 2024 yılında tüm bölümler 3+1 uygulamasına geçilmesi karar verilmiş olup bu uygulamadan dolayı ders planı yenilenmiştir. 2024-2025 eğitim yılında 1. sınıf olan öğrencilerimiz 3+1 uygulamasına tabi olup yeni öğretim planına göre derslere devam ederken, daha önce kayıt olan öğrenciler eski ders plana göre eğitim almaktadır. 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, laboratuvarlarda 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 5.1. Eğitim Planı

Gıda Teknolojisi Programı

Ders Adı	Öğretim Dili	Kategori (Kredi/AKTS Kredisi)				
		Genel Eğitim	Matematik ve Temel Bilimler	Programa/alana özgü mesleki dersler	Dış paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler	İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler
1. Yarıyıl						
İş Sağlığı ve Güvenliği	Türkçe	Zorunlu			2/2	
Kimya 1	Türkçe	Zorunlu	2/2			
Matematik 1	Türkçe	Zorunlu	2/2			
Genel Mikrobiyoloji	Türkçe	Zorunlu		4/4		
Gıda Kimyası	Türkçe	Zorunlu	2/2			
Gıdalarda Temel İşlemler	Türkçe	Zorunlu		4/4		
Gıda Endüstri Makinaları	Türkçe	Zorunlu		2/2		
Laboratuvar Teknikleri	Türkçe	Zorunlu		4/4		
Yabancı Dil 1	İngilizce	Ortak Zorunlu	2/2			
Hijyen ve Sanitasyon	Türkçe	Seçmeli		2/2		
Beden Eğitimi	Türkçe	Seçmeli	2/2			
Kariyer Planlama	Türkçe	Seçmeli			2/2	
2. Yarıyıl						
Matematik II	Türkçe	Zorunlu	2/2			
Kimya II	Türkçe	Zorunlu	2/2			
Gıda Mikrobiyolojisi	Türkçe	Zorunlu		4/4		
Gıda Katkı Maddeleri	Türkçe	Zorunlu		3/2		
Süt Teknolojisi I	Türkçe	Zorunlu		3/3		
Et ve Ürünleri Teknolojisi I	Türkçe	Zorunlu		3/3		
Meyve ve Sebze Teknolojisi 1	Türkçe	Zorunlu		3/3		
Tahıl Teknolojisi I	Türkçe	Zorunlu		3/3		
Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi	Türkçe	Zorunlu		3/3		
Su Ürünleri Teknolojisi	Türkçe	Zorunlu		3/3		
Yabancı Dil II	İngilizce	Ortak Zorunlu	2/2			
3. Yarıyıl						
Süt Teknolojisi II	Türkçe	Zorunlu		3/3		
Et ve Ürünleri Teknolojisi II	Türkçe	Zorunlu		3/3		
Tahıl Teknolojisi II	Türkçe	Zorunlu		3/3		
Meyve Sebze Teknolojisi II	Türkçe	Zorunlu		3/3		
Bitkisel Yağ Teknolojisi	Türkçe	Zorunlu		3/4		
Staj	Türkçe	Zorunlu				1/8
Gıda Biyoteknolojisi	Türkçe	Seçmeli		2/2		
Hazır Yemek Teknolojisi	Türkçe	Seçmeli		2/2		
Kalite Güvence ve Standartları	Türkçe	Seçmeli		2/2		
4. Yarıyıl						
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Türkçe	Ortak Zorunlu	2/2			
Türk Dili	Türkçe	Ortak Zorunlu	2/			

3+1 Modelini Tercih Etmeyenler İçin Seçmeli Dersler	Türkçe	Seçmeli		22 aktc		
İşletmede Mesleki Eğitim	Türkçe	Seçmeli				15/22

Tablo 5.2. Ders ve Sınıf Büyüklükleri
Gıda Teknolojisi Programı

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyıldaki Dersi Seçen Öğrenci Sayısı	Dersin Türü ¹			
			Sınıf Dersi	Laboratuvar	Uygulama	Diğer
GDT-1015	İş Sağlığı ve Güvenliği	Hepsi (Zorunlu)	%100			
GDT-1025	Kimya 1	Hepsi (Zorunlu)	%100			
GDT-1035	Matematik 1	Hepsi (Zorunlu)	%100			
GDT-1037	Genel Mikrobiyoloji	Hepsi (Zorunlu)	%50		%50	
GDT-1039	Gıda Kimyası	Hepsi (Zorunlu)	%100			
GDT-1041	Gıdalarda Temel İşlemler	Hepsi (Zorunlu)	%100			
GDT-1043	Gıda Endüstri Makinaları	Hepsi (Zorunlu)	%100			
GDT-1045	Laboratuvar Teknikleri	Hepsi (Zorunlu)	%50		%50	
YDİ-1101	Yabancı Dil I	Hepsi (Zorunlu)	%100			
GDT-1047	Hijyen ve Sanitasyon	Seçmeli	%100			
BED-1001	Beden Eğitimi	Seçmeli	%100			
GDT-1031	Kariyer Planlama	Seçmeli	%100			
GDT-1026	Matematik II	Hepsi (Zorunlu)	%100			
GDT-1028	Kimya II	Hepsi (Zorunlu)	%100			
GDT-1030	Gıda Mikrobiyolojisi	Hepsi (Zorunlu)	%50		%50	
GDT-1032	Gıda Katkı Maddeleri	Hepsi (Zorunlu)	%100			
GDT-1034	Süt Teknolojisi I	Hepsi (Zorunlu)	%75		%25	
GDT-1036	Et ve Ürünleri Teknolojisi I	Hepsi (Zorunlu)	%75		%25	
GDT-1038	Meyve ve Sebze Teknolojisi I	Hepsi (Zorunlu)	%75		%25	
GDT-1040	Tahıl Teknolojisi I	Hepsi (Zorunlu)	%75		%25	
GDT-1042	Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi	Hepsi (Zorunlu)	%100			
GDT-1044	Su Ürünleri Teknolojisi	Hepsi (Zorunlu)	%75		%25	
YDİ-1102	Yabancı Dil II	Hepsi (Zorunlu)				
GDT-2039	Süt Teknolojisi II	Hepsi (Zorunlu)	%75		%25	
GDT-2041	Et ve Ürünleri Teknolojisi II	Hepsi (Zorunlu)	%75		%25	
GDT-2043	Tahıl Teknolojisi II	Hepsi (Zorunlu)	%75		%25	
GDT-2045	Meyve Sebze Teknolojisi II	Hepsi (Zorunlu)	%75		%25	
GDT-2047	Bitkisel Yağ Teknolojisi	Hepsi (Zorunlu)	%75		%25	
GDT-2049	Staj	Hepsi (Zorunlu)			%100	
GDT-2017	Gıda Bioteknolojisi	Seçmeli	%100			
GDT-2051	Hazır Yemek Teknolojisi	Seçmeli	%100			
GDT-2053	Kalite Güvence ve Standartları	Seçmeli	%100			
ATA-2102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Hepsi (Zorunlu)	%100			
TDİ-2102	Türk Dili	Hepsi (Zorunlu)	%100			
SEÇ-204	3+1 Modelini Tercih Etmeyenler İçin Seçmeli Dersler	Seçmeli	%100			
SEÇ-206	İşletmede Mesleki Eğitim	Seçmeli			%100	

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

Dış paydaşlarla yapılan görüşmelerde programa dair istişareler yapılmakta, görüş ve öneriler alınmaktadır. Bu görüş ve öneriler program toplantılarında konuşulmakta Bölüm Kuruluna sunulmakta, bölüm öğretim elemanları tarafından tartışılıp görüşülerek bir karara bağlanmakta ve üst kurullara iletilmektedir. MEDEK akreditasyon sürecinin başlaması ile birlikte de dış paydaşlarla mevcut eğitim planı görüşülmüş ve uygun bulunmuştur.

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

Yükseköğretim Kurulu'nun ortaya koyduğu TYYÇ şartlarına uyumlu olması açısından teorik ve uygulamalı derslerin birbirlerini tamamlayıcı nitelikte olması ve dengeli bir dağılıma sahip olmasına özen gösterildiği için Gıda Teknolojisi Programı eğitim planında uygulamalı dersler de mevcuttur. Bu derslerin dahil edilmesiyle, öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri ve yetkinlik bileşenlerini edinmeleri sağlanır. Bu dersler, öğrencilerin hem teorik hem de pratik düzeyde kapsamlı bir eğitim almalarını hedefler. Ayrıca, öğrencilerin alanlarındaki güncel gelişmeleri takip edebilmeleri ve mesleki alanda rekabet edebilecek yetkinliklere sahip olmaları amaçlanır. Bu sayede, mezunlar iş hayatına hazır, donanımlı ve özgüvenli bireyler olarak yetişirler. Eğitim planında 3. yarıyıl 8 AKTS' si olan Staj zorunlu dersi mevcuttur. Staj, öğrenciler tarafından ve/veya program tarafından belirlenen tarih aralığında yapılır. Bu tarih aralığı meslek yüksekokulunun web sayfasında duyurulur ayrıca danışman öğretim elemanı tarafından WhatsApp gruplarından duyuruları da yapılmaktadır.

Ayrıca stajla ilgili bilgiler Biga Meslek Yüksekokulu web sitesinde yer alan öğrenci sekmesinin içerisinde 'Staj İşlemleri ve Dosyaları' kısmında yer almaktadır.

Kanıtlar:

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

<https://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/2024-2025-egitim-ogretim-yili-bahar-yariyili-staj--r1519.html>

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

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

Ders Adı	Öğretim Dili	Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin				Program Çıktısı ²
		T	U	K	AKTS	
1. Yarıyıl						
Genel Mikrobiyoloji	Türkçe	2	2	4	4	TYYC - 2 - Mikroorganizmaları tanımlar, gıdalarda mikrobiyolojik ekimler yapıp değerlendirir.
Gıda Kimyası	Türkçe	2		2	2	Gıdaların kimyasal özelliklerini (temel bileşenlerini) inceler ve kimyasal analizleri uygular
Gıdalarda Temel İşlemler	Türkçe	4		4	4	TYYC - 1 - Gıdaların üretiminde uygulanan temel işlemleri öğrenir.
Gıda Endüstri Makinaları	Türkçe	2		2	2	TYYC - 16 - Gıda endüstrisinde kullanılan makinelerin özelliklerini bilir
Laboratuvar Teknikleri	Türkçe	2	2	4	4	TYYC - 4 - Laboratuvar malzemeleri ve cihazları hakkında bilgi edinilir.
Hijyen ve Sanitasyon	Türkçe	2		2	2	TYYC - 22 - hijyen ve sanitasyon uygulamalarını sağlar, kalite güvence ve standartlarının uygulanmasını kontrol eder.
2. Yarıyıl						
Gıda Mikrobiyolojisi	Türkçe	2	2	4	4	Mikroorganizmaları tanımlar, gıdalarda mikrobiyolojik ekimler yapıp değerlendirir.

Gıda Katkı Maddeleri	Türkçe	2		2	2	Gıda endüstrisinde kullanılan katkı maddeleri ve kullanımı hakkında bilgi edinilir
Süt Teknolojisi I	Türkçe	2	1	3	3	Süt ve süt ürünlerinin üretimi hakkında bilgi ve tecrübe kazanır.
Et ve Ürünleri Teknolojisi I	Türkçe	2	1	3	3	Et ve et ürünlerinin üretimini kontrol eder
Meyve ve Sebze Teknolojisi I	Türkçe	2	1	3	3	Meyve ve sebze ürünleri üretimini kontrol eder
Tahıl Teknolojisi I	Türkçe	2	1	3	3	Tahıl ürünleri üretimini kontrol eder
Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi	Türkçe	3		3	3	Alkollü ve alkolsüz içecekler üretimini kontrol eder
Su Ürünleri Teknolojisi	Türkçe	2	1	3	3	Su ürünleri üretimini kontrol eder.
3. Yarıyıl						
Süt Teknolojisi II	Türkçe	2	1	3	3	Süt ve süt ürünlerinin üretimi hakkında bilgi ve tecrübe kazanır.
Et ve Ürünleri Teknolojisi II	Türkçe	2	1	3	3	Et ve et ürünlerinin üretimini kontrol eder
Tahıl Teknolojisi II	Türkçe	2	1	3	3	Tahıl ürünleri üretimini kontrol eder
Meyve Sebze Teknolojisi II	Türkçe	2	1	3	3	Meyve ve sebze ürünleri üretimini kontrol eder
Bitkisel Yağ Teknolojisi	Türkçe	2	1	3	4	Bitkisel yağ üretimini kontrol eder
Staj	Türkçe	2		1	8	Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaparak iş tecrübesi kazanımı sağlanır.
Gıda Biyoteknolojisi	Türkçe					Gıda biyoteknolojisinde kullanılan yöntemleri ve uygulamaları bilir.
Hazır Yemek Teknolojisi	Türkçe	2		2	2	Gıda işletmelerinde ve hazır yemek üretim sektöründe gerekli kontrolleri yapar.
Kalite Güvence ve Standartları	Türkçe	2		2	2	
4. Yarıyıl						
Araştırma Yöntem ve Teknikleri	Türkçe	2		2	2	Bilgi ve iletişim teknolojilerini kullanarak araştırma yöntem ve tekniklerini ilke edinmiş halde kendini devamlı yeniler
Gıda Ambalajlama Teknolojisi	Türkçe	2		2	2	Gıdaların ambalajlanmasında kullanılan teknikleri bilir ve üretimini kontrol eder.
Gıda Yan Ürünleri	Türkçe	2		2	2	Gıda üretim endüstrisinde açığa çıkan yan ürünlerin değerlendirme alanlarını bilir.

5.5. Eğitim planında yer alan tüm derslerin izlencelerini (bölüm dışı dersler dâhil), belirtilen formata uygun olarak, Ek I.1’de veriniz. Kamuoyuyla paylaşım sürecini açıklayınız.

Eğitim planında yer alan tüm derslerin izlenceleri UBYS sistemi içerisindeki eğitim kataloğunda

(ÜBYS sistemi > Eğitim Kataloğu > Biga MYO> Gıda İşleme Bölümü> Gıda Teknolojisi Programı) yer almakta olup burada da görüleceği üzere birinci yarıyıldan başlamak suretiyle Gıda Teknolojisi programı yeterliliklerine ve programa özgü bileşenlere yönelik zorunlu ve seçmeli dersler mevcuttur.

Kanıtlar:

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

5.6. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemini anlatınız.³

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

³ Burada, programı yürüten bölümün, bölüm başkanlığı düzeyinde ve/veya öğretim elemanlarından oluşan komiteler aracılığıyla, önlisans programı eğitim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması beklenmektedir.

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:

<https://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/akademik-ogrenci-danisma-komisyonu-toplantisi-yapi-r1325.html>
<https://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/biga-meslek-yuksekokulu-1-sinif-ogrencilerine-orya-r1288.html>
<https://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/komisyonlar-r62.html>

Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu

6.1.1. Tablo 6.1'i doldurunuz. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz.

Gıda Teknolojisi Programı, öğrencilerimize kaliteli eğitim vermek, onlarla daha yakından ilgilenip donanımlı öğrenciler yetiştirmek için akademik kadrosunu sürekli güçlendirmektedir. Programımız kadrosunda 1 Profesör, 1 Doçent, 2 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 web sitesinde 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 ŞENTÜRKÜ, Doç. Dr. Nergis Kaya, Dr. Öğr. Üyesi A. Gülin ESER, Dr. Öğr. Üyesi Fatma Burcu HARMANTEPE, Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY'dır.

Tablo 6.1. Öğretim Kadrosunun Analizi
Gıda Teknolojisi Programı

Öğretim Elemanının Adı ⁴	Unvanı	Aldığı Son Derece	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok) ⁵		
			Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırmada	Sanayiye Verilen Danışmanlıkta
Songül ŞENTÜRK LÜ	Prof. Dr.	Doktora	31	25	24	Orta	Yüksek	Yok
Nergis KAYA	Doç. Dr.	Doktora	8	8	8	Orta	Yüksek	Yok
Ayşe Gülin ESER	Dr. Öğr. Üyesi	Doktora	29	15	15	Orta	Yüksek	Yok
Fatma B. HARMANTEPE	Dr. Öğr. Üyesi	Doktora	28	7	20	Orta	Yüksek	Yok
Serpil ADAY	Öğr. Gör. Dr.	Doktora	18	15	15	Orta	Yüksek	Yok

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

Tablo 6.1'de analizi verilen Gıda Teknolojisi Programının akademik etkinliklerini sürdüren akademik kadrosu değişik üniversitelerden mezun olan öğretim görevlilerinden oluşmuş olup, ihtiyaç durumuna ve açılan ders çeşidine göre alanında uzman öğretim üyelerinden/öğretim görevlilerinden de destek alınmaktadır.

Programımız kadrosunda 1 Profesör, 1, Doçent, 2 Dr. Öğretim Üyesi, 1 Öğretim Görevlisi Doktor bulunmaktadır (Tablo 6.1'de yer verilmiştir). Öğretim üyelerinin/öğretim görevlilerinin deneyimleri ve alan uzmanlıkları ders görevlendirilmelerinde önemli bir kriterdir. Bu yaklaşımın gereği olarak hem zorunlu hem seçmeli ders görevlendirmelerinde o dersi en verimli şekilde yürütecek öğretim elemanı tespit edilip görevlendirme yapılmaktadır. Gerek program kadrosunda bulunan öğretim görevlilerinin gerekse program dışından gelen öğretim üyelerinin/öğretim görevlilerinin katkılarıyla birlikte eğitim-öğretim faaliyetleri başarılı bir şekilde sürdürülmektedir.

Öğretim üyeleri/öğretim görevlileri ülke içinde ve dışında düzenlenen seminer, toplantı, sempozyum ve konferanslara katılarak kendilerini geliştirme şansı yakalamakta ve farklı akademik organizasyonlarının gerçekleşmesinde de görev almaktadır. Keza öğretim üyelerinin/öğretim görevlilerinin akademik çalışmalarını diğer öğretim üyeleri/öğretim görevlileri ve öğrencileri ile paylaşmaları, fikir alışverişinde bulunabilmeleri için paneller, seminerler ve konferanslar düzenlenmektedir.

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

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi bir devlet üniversitesidir ve personel maaşları üniversite tarafından karşılanmaktadır. Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) Fonu kanalı ile araştırmalarını projelendiren akademisyenlerimiz maddi destek sağlama imkânı bulabilmektedirler.

Bilimsel araştırmalar için diğer kaynaklar ise, yurtiçi ve dışından temin edilen destekler ile TÜBİTAK proje destek fonlarıdır. Gıda Teknolojisi Programı ele alındığında, 2023 yılında iki BAP projesi desteklenmiştir. 2025 yılında bir tane devam eden, bir tane de tamamlanmış BAP projesi bulunmaktadır. Ayrıca, öğretim elemanlarının akademik çalışmalarını teşvik etmek amacıyla Yüksek Öğretim Kurulunun Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliği uygulanmaktadır. Yükseköğretim kurumları kadrolarında bulunan öğretim elemanlarının akademik teşvik ödeneğinden yararlanmalarına yönelik yönetmeliğe uygun olarak, öğretim elemanlarının bir yıllık yaptığı çalışmalar yılsonunda UBYS Sistemi üzerinden Akademik Teşvik Düzenleme, Denetleme ve İtiraz Komisyonuna sunulur.

Başvuru komisyon tarafından değerlendirilir. Değerlendirme sonucu, öğretim elemanlarının yönetmelik doğrultusunda elde ettiği puana göre belirli miktarda parasal destek ödül bir yıl boyunca her ay olmak üzere verilmektedir.

Üniversitemizde öğretim elemanlarına yönelik teşvik ve ödüllendirme mekanizmaları, Yükseköğretim Kurulu Ödül Yönetmeliği ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ödül Yönergesine göre çalıştırılmaktadır. Bu kapsamda; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi akademik ve idari personeli, öğrencileri ve kurum dışındaki gerçek ve tüzel kişileri üniversitenin bilim, teknoloji, spor ve sanat alanlarında gelişmesi için verdikleri kurumsal liyakat temelli gayret ve özgün çalışmaları kapsamında desteklemek, eğitim, öğretim, araştırma ve ürün geliştirme yanı sıra spor, sanat, müzik ve sosyal sorumluluk konularında fark yaratan faaliyet ve projelerinin ödüllendirilmesi yapılmaktadır.

Kanıtlar:

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=201811834&MevzuatTur=21&MevzuatTertip=5>

<https://mevzuat.comu.edu.tr/mevzuat.php?tip=yonergeler>

<https://www.comu.edu.tr/haber-22434.html>

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

6.3. Öğretim elemanı atama ve yükseltme kriterlerini Ölçüt 6.3'te belirtilen hususları da göz önüne alarak, açıklayınız

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 01.01.2024 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.

Kanıtlar:

<https://mevzuat.comu.edu.tr/detay.php?sayino=09052023-1108>

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

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

Tablo 6.2. Öğretim Kadrosu Yük Özeti
Gıda Teknolojisi Programı

Öğretim Elemanının Adı Soyadı (Unvanı)	Verdiği Dersler (Dersin Kodu/ Kredisi/ Dönemi/ Yılı) ⁶	Toplam Etkinlik Dağılımı ⁷		
		Öğretim	Araştırma	Diğer
Songül ŞENTÜRK LÜ(Prof. Dr)	15.02.2025 itibarıyla yurt dışı görev.			
Nergis KAYA	GDT1040/3/Bahar/2025 GDT2018/4/Bahar/2025 GDT2024/4/Bahar/2025 GDT1028/2/Bahar/2025 GDT1012/2/Bahar/2025 SÜT1026/2/Bahar/2025 GDT1025/1/Güz/2025 GDT1039/1/Güz/2025 GDT2043/2/Bahar/2025 GDT2029/2/Güz/2025 SÜT1027/1/Güz/2025 SÜT1033/1/Güz/2025	%100		
Ayşe Gülin ESER	GDT1030/2/Bahar/2025 GDT1036/2/Bahar/2025 GDT2026/4/Bahar/2025 GDT2014/4/Bahar/2025 GDT1037/1/Güz/2025 GDT2041/3/Güz/2025 GDT1047/1/Güz/2025 GDT2051/3/Güz/2025 GDT1021/1/Güz/2025 GDT2031/3/Güz/2025	%100		
Fatma B. HARMANTEPE	GDT1044/2/Bahar/2025 GDT2010/4/Bahar/2025 SÜT1036/2/Bahar/2025 SÜT2016/4/Bahar/2025 GDT2019/3/Güz/2025 GDT/2047/3/Güz/2025 GDT/1045/Güz/2025 GDT2028/4/Güz/2025	%100		

Serpil ADAY	GDT1038/2/Bahar/2025 GDT1042/2/Bahar/2025 GDT2022/4/Bahar/2025 GDT2012/4/Bahar/2025 GDT2016/4/Bahar/2025 GDT1024/2/Bahar/2025 GDT2045/3/Güz/2025 GDT2017/3/Güz/2025 GDT1023/1/Güz/2025 GDT1041/1/Güz/2025 GDT2033/3/Güz/2025 GDT2037/3/Güz/2025 GDT2053/3/Güz/2025	%100		
-------------	--	------	--	--

Ölçüt 7. Altyapı

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

Meslek Yüksekokulumuz 2021-2022 Öğretim Yılından itibaren Prof. Dr. Ramazan AYDIN Yerleşkesinde bulunan yeni hizmet binalarında öğretime devam edecek olup 31.12.2025 yılı itibarıyla Biga Meslek Yüksekokulu'nda 12 adet örgün öğretim ile 1608 öğrencisi ile öğretime devam etmektedir. İkinci öğretim programlarımız ile 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://bigamyo.comu.edu.tr/>

<https://bigamyo.comu.edu.tr/meslek-yuksekokulumuz/tarihce-r16.html>

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

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 sürekli 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 ölçüt de karşılanmaktadır.

Kanıtlar

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

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

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 yerleşkemizdeki kapalı spor salonundan faydalanabilmektedirler. Ayrıca, Çanakkale’de Terzioğlu Kampüsümüz ve Dardanos Yerleşkemizdeki 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 birçok topluluk bulunmaktadır.

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

Kanıtlar

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

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

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

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

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

Kurum içerisinde güvenlik önlemi olarak yangın söndürme ve alarm sistemleri ulaşılabilir konum ve sıklıkta konumlandırılmıştır. Binalarda yangın söndürme tüpleri mevcut olup bu tüplerin periyodik olarak kontrolleri yapılmaktadır. Acil çıkış ve toplanma alanları için yönlendirme levhaları herkes tarafından görülebilecek yükseklik ve konumda olacak şekilde tasarlanıp yerleştirilmiştir. Bu araçların sürekli olarak aktif konumda olarak verimlilikleri kontrol edilmekte ve acil durumlarda bu yönlendirmelere dair tertibat ve hazırlık belirli periyotlarla tetkik edilmektedir. Bu hizmetlerin uygunluğunu sağlamak amacıyla, hizmetin gerçekleştirildiği ortamlarda gerekli olan fiziksel, çevresel, sosyal, psikolojik ve diğer etkenlere karşı önlemler alınmıştır.

Meslek Yüksekokul ana kapısında ve Kampüs giriş kapısında yer alan güvenlik görevlileri giriş ve çıkışlarda kontrolleri sağlamak ve gerekli güvenlik önlemlerini almaktadır. 24 saat boyunca ilgili güvenlik personeli görev yapmakta ve binalar güvenlik kameraları ile 24 saat gözetim altında tutulmaktadır.

7.4. Öğrencilere alan ile ilgili araçları kullanmayı öğrenmeleri için sağlanan bilgiye erişim olanakları anlatınız.

17 Mart 2013 tarihinde açılışı yapılan Biga İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Kütüphanesi, 2840 m² 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 kütüphanelerindendir. 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.

7.5. Engelliler için alınmış olan altyapı düzenlemelerini anlatınız.

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. Engelli öğrenciler için öncelikle bina ulaşımında merdiven noktalarında rampa ve asansör tertibatı sağlanmıştır. Dönem başlarında bölümlerin derslik dağıtımında da engelli öğrencisi olan derslerin bu araçlarla ulaşılabilir konumdaki giriş kattaki sınıflara konumlandırılmasına dikkat edilmektedir.

2021 yılı güz dönemi ile aktif kullanıma geçilen yeni binada engelli personel ve öğrenciler için engelleri ortadan kaldıracak düzeyde önlem ve olanaklara sahiptir.

Ölçüt 8. Yönetim ve İdari Birimlerin Yapısı

8.1. Misyon ile uyumlu ve stratejik amaç ve hedeflerini gerçekleştirmeyi sağlayacak yönetim modeli ve organizasyonel yapılanması ile ilgili süreçleri açıklayınız.

Üniversitemiz yönetim ve organizasyonunda 2547 sayılı Yüksek Öğretim Kanunu hükümlerini uygulamaktadır. Üniversitenin yönetim organları Rektör, Üniversite Senatosu ve Üniversite Yönetim Kuruludur. Yükseköğretim 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 yaştır. 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 yardımcılarının 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 diğer görevleri yapmaktır.

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

b) Yüksekokul müdürü, üç yıl için ilgili fakülte dekanının önerisi üzerine rektör tarafından atanır. Rektörlüğe bağlı 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.

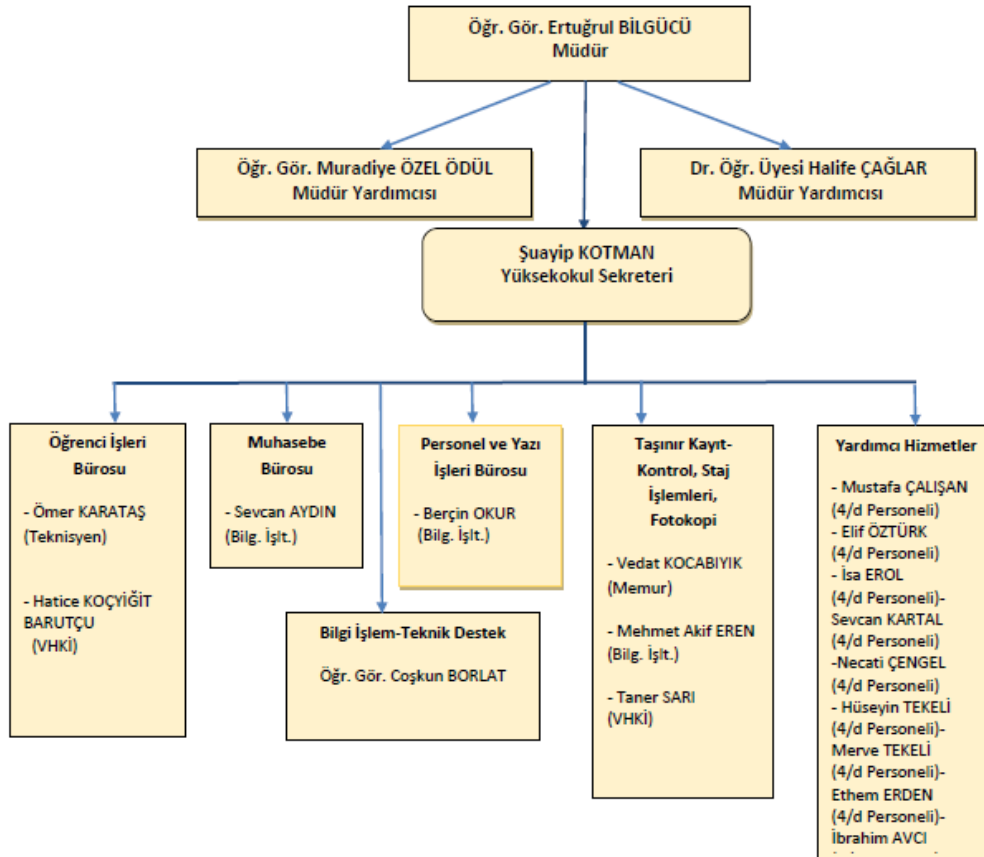
Bölüm: Madde 21 – Bir fakülte ya da yüksekokulda, aynı veya benzer nitelikte eğitim-öğretim yapan birden fazla bölüm bulunamaz. Bölüm, bölüm başkanı tarafından yönetilir. Bölüm başkanı; bölümün aylıklı profesörleri, bulunmadığı takdirde doçentleri, doçent de bulunmadığı takdirde yardımcı doçentler arasından

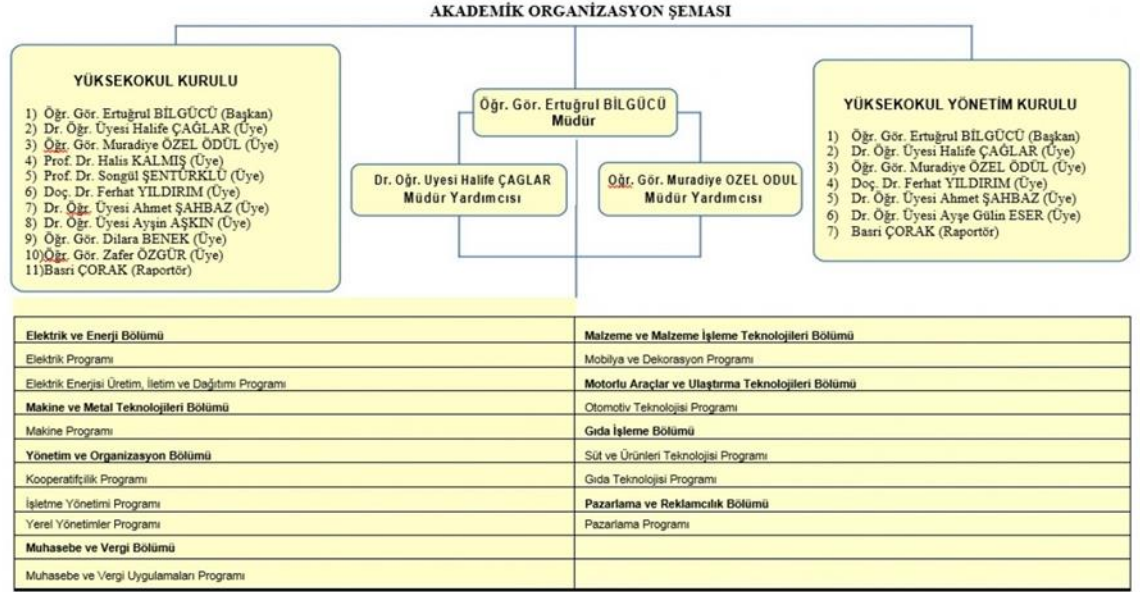
fakültelerde dekanca, fakülteye bağlı yüksekokullarda müdürün önerisi üzerine dekanca, rektörlüğe bağlı yüksekokullarda müdürün önerisi üzerine rektörce üç yıl için atanır. Süresi biten başkan tekrar atanabilir. Bölüm başkanı, görevi başında bulunamayacağı süreler için öğretim üyelerinden birini vekil 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.

İDARİ ORGANİZASYON ŞEMASI





8.2. İnsan kaynaklarının etkin ve verimli kullandığını güvence altına alan tanımlı politika ve süreçler açıklayınız

Bu bölümde, meslek yüksekokulumuz ile ilgili idari birimlerin faaliyetlerine yönelik bazı bilgiler aktarılacaktır. Meslek Yüksekokulumuz akademik kadrosunda 3 profesör, 11 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.

Ölçüt 9. Disipline Özgü Ölçütler

9.1. Program eğitim planı, dersler, ölçme-değerlendirme yöntemleri aracılığıyla programa özgü ölçütlerin nasıl sağlandığını anlatınız.

Programa ait öğrencilerin kabulü, yeterliliği, üst kademeye geçiş, mezuniyet ve mezuniyet sonrası kazanılan program çıktılarına yönelik ölçütlerin sağlanması Bologna süreci ile güvence altına alınmıştır.

Ders içerikleri, Bologna süreci ve iç ve dış paydaşlarla yapılan toplantılar ile yeniden düzenlenmekte ve öğretim elemanlarının uzmanlık alanları ile öğrencilerin ihtiyaçlarına göre belirlenmektedir.

Öğretim elemanlarının özgeçmişleri; çalışma alanlarını, çeşitli kurumlarda aldıkları görevleri kapsamı yanında güncel çalışmalarının da yer aldığı ölçütlerdir.

Öğrencilerin programa özgü derslerdeki başarıları, sınavlar, kısa sınavlar, ödevler, sunumlar, sergi ve uygulama dersi raporları gibi çeşitli araçlarla akademik takvimde verilen sürelerde ölçülmektedir. Programda uygulanan sınavlarda açık uçlu, boşluk doldurma, çoktan seçmeli ya da karma sınav (örneğin; çoktan seçmeli ve boşluk doldurma) gibi yöntemler kullanılarak değerlendirme yapılmaktadır. Öğrencilerin derslerdeki başarılarının değerlendirilmesindeki değerlendirme oranlarının ne kadar olacağı, dersi verecek öğretim elemanı tarafından her yarıyıl başında sistemde tanımlanarak UBYS Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden öğrenciye ilan edilmektedir. İlgili ders için öğrencilerin sorumlu olacakları yarıyıl içi sınavı, kısa sınavlar, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı vb. araçlar ve başarı oranlarına etkileri tanımlanmaktadır.

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Makale Adı:** Non-traditional beef heifer management effect on synchronized fixed-time AI and delayed feedlot entry of non-pregnant heifers. Am. Soc. Anim. Sci., Vol. 103, Suppl. S3, July 6-10, Hollywood, FL (Abst. #259). **Yazarlar:** S. Şentürklü, Douglas Landblom, L. Hanna, B. Parman, G. A. Perry, S. Paisley. **Yıl:** 2025.
- Makale Adı:** Douglas Landblom, Songul Senturklu, Larry Cihacek. Drought Effects on Soil Microbial Activity, pH and Plant Nutrient Activity. Dickinson Research Extension Center Annual Report. North Dakota State University, Dickinson, ND **Yıl:** 2025.
- Makale Adı:** Douglas Landblom, Songul SentManag. Extending the Breeding Season: Managing for Increased Profit. Dickinson Research Extension Center Annual Report. North Dakota State University, Dickinson, ND. **Yıl:** 2025.
- Makale Adı:** 185 Effect of synchronized fixed-time AI and non-pregnant heifer delayed feedlot entry on reproductive performance and system economics **Dergi Adı:** Journal of Animal Science, **Yazar(lar):** Landblom Douglas, Hanna Lauren L, Parman Byron, George Perry, Paisley Steve, Şentürklü Songül, George Perry **Yıl:** 2024
- Makale Adı:** Single timed-AI heifer development and delayed feedlot entry of non-pregnant heifers., **Dergi Adı:** J. Anim. Sci., Vol 101, **Yazar(lar):** Landblom, Douglas G., Songul Senturklu, Lauren L. Hanna, Bryon Parman, George Perry, Steve Paisley. **Yıl:** 2023

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

- Bildiri Adı:** Effect of Drought and Subsequent Precipitation (2016-2020) on Soil pH, Microbial Biomass, and Plant Nutrient Change in the Semi-Arid Region of Western North Dakota, USA **Konferans Adı:** European Geosciences Union (EGU). **Yazar(lar):** Landblom Douglas, Şentürklü Songül, Cihacek Larry J **Yıl:** 2024
- Bildiri Adı:** Performance and profitability were positively affected by frame score, grazing, and delayed feedlot entry among yearling steers originating from small- and large-framed crossbred cows in an integrated crop-livestock system **Konferans Adı:** 7th Edition of Innovations in Food Science And Human Nutrition **Yazar(lar):** Landblom Douglas, Şentürklü Songül, Paisley Steven, Cheryl Wachenheim, Maddock Robert. **Yıl:** 2023
- Bildiri Adı:** Roots, Microbes, Nutrient Cycling, Intercropping, and Fertilizer Reduction Reproductive Strategies Seminar: Replacement Heifer Synchronization and Cow Herd Management **Konferans Adı:** Soil Health Workshop **Yazar(lar):** Landblom Douglas, Şentürklü Songül, Chiacek Larry **Yıl:** 2023
- Bildiri Adı:** Integrated Systems Single Timed-AI Heifer Development and Non-Pregnant Heifer Finishing Profitability. **Konferans Adı:** "Beef Cattle Reproduction" Annual Meeting, **Yazar(lar):** Landblom Douglas, Şentürklü Songül, Hanna Lauren, Parman Bryon, George Perry, Paisley Steve. **Yıl:** 2023
- Bildiri Adı:** Soil health using Haney Biological Analysis in calcareous soils in semi-arid environments (Abst. Poster)., **Konferans Adı:** ASA, CSSA, SSSA International Annual Meeting, St. Louis, MO. **Yazar(lar):** Alghamdi, R. L. Senturklu, S. Landblom, D., Cihacek, L. J. **Yıl:** 2023

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

Kitap Bolum Adı Alternative Intensive Animal Farming Tactics That Minimize Negative Animal Impact and Improve Profitability. In: Intensive Animal Farming – a Cost-Effective Tactic, **Kitap Adı:** IntechOpen, **Yazar lar Adı:** Senturklu, Songul, Douglas Landblom, Gerald Stokka, Larry Cihacek. **Yıl:** 2023

ADI- SOYADI	Nergis KAYA		
UNVANI	Doç. Dr.		
ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih

Ön lisans	-		
Lisans	Biyoloji Bölümü	Uludağ Üniversitesi	2009
Tezsiz Yüksek Lisans	Biyoloji Öğretmenliği	Uludağ Üniversitesi	2010
Yüksek lisans	Biyoloji Bölümü	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	2012
Doktora	Biyoloji Bölümü	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	2016

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	15.05.2017
Kurumdaki hizmet süresi	8

Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
Yrd. Doç. Dr.	Biga Meslek Yüksekokulu	2017
Dr. Öğr. Üyesi	Biga Meslek Yüksekokulu	2018
Doç. Dr.	Biga Meslek Yüksekokulu	2024

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER

ADI- SOYADI	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
UNVANI	Dr. Öğr. Üyesi		

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Bölüm/program	Üye olunan yıl	Üniversite	Görev	Tarih
Ön lisans	-				
Kurumsal ve Mesleki Hizmetler Birliği (Görevler)			Pamukkale Üniversitesi		2013
Yüksek lisans	Görev	Elektrik / Elektronik Mühendisliği	Pamukkale Üniversitesi	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
Doktora		Elektrik / Elektronik Mühendisliği	Pamukkale Üniversitesi		2022

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	19/06/2017
--------------------------	------------

SON KURUMDAKİ BAŞLI YAYINLAR

- D. Kurumda alınan unvanlar**
- | Unvan | Birim | Tarih |
|--------------------------|--------------------------|-------|
| Öğretim Görevlisi | Biga Meslek Yüksekokulu | 2017 |
| Öğretim Görevlisi Doktor | Düzce Meslek Yüksekokulu | 2022 |
- 1. Makale Adı:** Evaluation of Anti-Cytotoxicity and Anti-Genotoxicity of *Raphanus sativus* L. Tuber on Allium cepa **Dergi Adı:** Biology Bulletin, **Yazar(lar):** Nergis KAYA **Yıl:** 2023

- 2. Makale Adı:** Evaluation of the Effects of Some *Raphanus sativus* Tuber Extracts on Certain Antioxidant Enzyme Activity and Lipid Peroxidation Level Against Gray Mold (*Botrytis cinerea*) in *Vicia faba* Leaves **Dergi Adı:** Sakarya University Journal of Science, **Yazar(lar):** NERGİS KAYA, SONER YİĞİT **Yıl:** 2023
- E. Ulusal/Ülusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler**
- 1. Bildiri Adı:** Aronia melanocarpa ve vitis vinifera çekirdeği ekstraktı ticari formülasyonunun anti -sitotoksik açıdan değerlendirilmesi **Konferans Adı:** KARADENİZ 12TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON APPLIED SCIENCES, **Yazar(lar):** Nergis KAYA, **Yıl:** 2023

- F. ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR**
- 1. Kurum / Kuruluş adı** **Bölüm/program** **Üye olunan yıl** **Üniversite** **Görev**
- Grıda Katkı Maddelerinin Bitkiler Üzerindeki Etkisinin Sitotoksik ve Genotoksik Açardan İncelenmesi. Fen Bilimlerinde Özgün Disiplinlerarası Araştırmalar, Nergis KAYA, Editör, SRA Academic Publishing, Klaipeda, ss.21-48. Kaya N. **Yıl:** 2023.

- 2. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler**
- 1. Bildiri Adı:** Evaluation of the Effects of Some *Raphanus sativus* Tuber Extracts on Certain Antioxidant Enzyme Activity and Lipid Peroxidation Level Against Gray Mold (*Botrytis cinerea*) in *Vicia faba* Leaves **Dergi Adı:** Sakarya University Journal of Science, **Yazar(lar):** NERGİS KAYA, SONER YİĞİT **Yıl:** 2023
- 2. Bildiri Adı:** Evaluation of the Effects of Some *Raphanus sativus* Tuber Extracts on Certain Antioxidant Enzyme Activity and Lipid Peroxidation Level Against Gray Mold (*Botrytis cinerea*) in *Vicia faba* Leaves **Dergi Adı:** Sakarya University Journal of Science, **Yazar(lar):** NERGİS KAYA, SONER YİĞİT **Yıl:** 2023

ADI- SOYADI	Ayşe Gülin Eser		
UNVANI	Dr. Öğr. Üyesi		
ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	-		

Lisans			
Yüksek lisans	Veteriner Fakültesi	İstanbul Üniversitesi	1996
Doktora	Besin Hijyeni ve Teknolojisi (Vet	İstanbul Üniversitesi	2009

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	01.10.2010
Kurumdaki hizmet süresi	15

Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		
Öğretim Görevlisi Doktor		
Dr. Öğr. Üyesi	Biga MYO Gıda Teknolojisi	2016

DiĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Özel Sektör Migros TAŞ., Çelik Çeş, Ufuk Kimya	1996-2010	Uzman/Ürün Müdürü

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER

ADI- SOY ADI	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
UNVANI		Dr. Öğr. Üyesi	

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR

Kurum	Kuruluş adı	Bölüm/proje adı	Üye olunan yıl	Üniversite	Görev	Tarih
Ön lisans	-	-	-	-	-	-
KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)						
Yüksek lisans	Görev	Elektrik / Elektronik Mühendisliği	Pamukkale Üniversitesi	2013		
Doktora	Yönetim Kurulu Üyesi	Elektrik / Elektronik Mühendisliği	Pamukkale Üniversitesi	2013	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
					Devam ediyor	

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	19/06/2017
--------------------------	------------

SON 3 YILDAKİ BİLİMİ BAŞLI YAYINLAR

- G. Kurumda alınan unvanlar**
Öğretim Görevlisi
Öğretim Görevlisi Doktor
- 1. Makale Adı:** The Perceptions of Turkish Consumers Regarding In Vitro Meat and the Relationship Between These Perceptions and Willingness to Try and Consume In Vitro Meat. **Dergi Adı:** Veterinary Medicine and Science. **Yazarlar:** Eser Ayşe Gülin, Keçici Pembe Dilara, Yılmaz Eker Funda, Ekiz Bülent. **Yıl:** 2025.

DANIŞMANLIKLAR

- 2. Makale Adı:** The willingness of Turkish consumers in different sociodemographic groups to try and consume in-vitro meat. **Dergi Adı:** Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi. **Yazarlar:** Eser Ayşe Gülin, Keçici Pembe Dilara, Yılmaz Eker Funda, Ekiz Bülent. **Yıl:** 2025.

- 3. Makale Adı:** Gıda kaynaklı parazitlerin önemi; epidemiyolojisi, bulaşma yolları, risk değerlendirmesi ve kontrol önlemleri. **Dergi Adı:** Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi. **Yazar:** A. Gülin Eser. **Yıl:** 2024.

PATENTLER /ÖDÜLLER

- H. Ulusal/uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler**

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR

- 1. Bildiri Adı:** The Effect of Nanopackaging on the Quality of Seafood. **Konferans Adı:** 1st International Rumeli Congress On Food And Health Sciences, İstanbul, Türkiye, 28 - 29 Ağustos 2023, ss.25-26. A. Gülin Eser. **Yıl:** 2023.

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

- İ. Yazarın Ulusal/uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler**
- | Yıl | Görev | Başlangıç tarihi | Bitiş Tarihi |
|------|------------------|------------------|--------------|
| 2019 | Müdür Yardımcısı | 2019 | Devam Ediyor |
| 2023 | Bölüm Başkanı | 2023 | Devam Ediyor |

- 1. Güncel Mühendislik Araştırmaları ve Uygulamaları Bölüm Adı:** Gıda Kaybı Ve İsrafının Azaltılmasında Yapay Zeka Destekli Çözümler. **Yazar:** Eser, Ayşe Gülin. **Yayın Yeri:** Livre de Lyon. 1-17. **Yıl:** 2025.

2. Mühendislik Alanında Uluslararası Çalışmalar **Bölüm Adı:** Gıda Tedarik Zincirinde Yapay Zeka Destekli Uygulamalar Ve Akıllı Sistemlerle Entegrasyonu. **Yazar:** Eser, Ayşe Gülin. **Yayın Yeri:** Serüven Yayınevi. **Yıl:** 2025

ADI- SOYADI	Fatma Burcu Harmantepe		
UNVANI	Dr. Öğr. Üyesi		
ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	-		
Lisans	Su Ürünleri Mühendisliği	Ondokuz Mayıs Üniversitesi	1996
Yüksek lisans	Su Ürünleri Yetiştiriciliği	Ondokuz Mayıs Üniversitesi	1998
Doktora	Su Ürünleri Yetiştiriciliği	Ondokuz Mayıs Üniversitesi	2003
KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	2018		
Kurumdaki hizmet süresi	8		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Dr. Öğr. Üyesi	Gıda Teknolojisi	2018	
DİĞER İŞ DENEYİMİ			
DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
PATENTLER /ÖDÜLLER			
ADI- SOYADI	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
UNVANI	Dr. Öğr. Üyesi		
AYE OKUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR			
Kurum / Kuruluş adı	Bölüm/program	İşlenen yıl	Üniversite
Ön lisans	-		
KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	Su Ürünleri Mühendisliği	Pamukkale Üniversitesi	2013
Yüksek lisans	Görev	Elektrik / Elektronik Mühendisliği	Pamukkale Üniversitesi
Doktora	Elektrik / Elektronik Mühendisliği	Pamukkale Üniversitesi	2022
KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	19/06/2017		
SON ÜÇ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR			
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Öğretim Görevlisi	Düzce Meslek Yüksekokulu	2017	
Öğretim Görevlisi Doktor	Düzce Meslek Yüksekokulu	2022	
1. Makale Adı: Aquaculture in Çanakkale: Current Status and Future Perspectives. Dergi Adı: Memba Journal of Veterinary Research, 1, sa.1, ss.116-129, Yazarlar: Yılmaz Ebru, Harmantepe Fatma Burcu Yıl: 2025			
2. Makale Adı: The Current Situation, Problems and Proposed Solutions of Aquarium Businesses in Erzurum Province. Dergi Adı: Research in Agricultural Sciences, cilt.57, sa.2, ss.155-163, Yazarlar: Yılmaz E., Harmantepe F. B., Pala S., Yıl: 2025			
3. Makale Adı: Effects of Spirulina and Chlorella Used as Protein Source on Growth and Digestion Enzymes of Common Carp (Cyprinus carpio, L., 1758), Dergi Adı: Turkish Journal of Agriculture: Food Science And Technology, cilt.13, sa.3, ss.787-793, Yazarlar: Harmantepe F. B., Yılmaz E., Yıl: 2025			
4. Makale Adı: Effects of supplementing the rainbow trout (Oncorhynchus mykiss) diet with Spirulina and Chlorella on the tissue's cadmium detoxification capacity, growth performance, fatty acid composition, antioxidant defense system and liver histology, Dergi Adı: Aquaculture, Yazar(lar): Fatma Burcu Harmantepe, Ayşe Gündoğdu, Zeynep Karşı, Dilek Sağır, Yıl: 2024			
PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

5. **Makale Adı:** Effect of Spirulina Supplementation to Canola Meal-Containing Goldfish (*Carrasius auratus*) Diets on Growth Performance, Nutrient Digestibility and Digestive Enzyme Activity, **Dergi Adı:** Mamba Journal of Water Sciences, **Yazar(lar):** Fatma Burcu Harmantepe, Ebru Yılmaz, **Yıl:** 2024
6. **Makale Adı:** The effects of dietary cadmium on growth, antioxidant defence system and feed evaluation performance of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*), **Dergi Adı:** Aquatic Research, **Yazar(lar):** Ayşe Gündoğdu, Fatma Burcu Harmantepe, **Yıl:** 2024
7. **Makale Adı:** The Effect of Fishmeal Source and Lipid Ratio on Growth and Nutrient Composition of Juvenile Turbot (*Psetta maxima*), **Dergi Adı:** Gaziosmanpaşa Journal of Scientific Research, **Yazar(lar):** Fatma Burcu Harmantepe, Şevket Büyükhatoğlu, **Yıl:** 2023

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

1. **Bildiri Adı:** Are Micro and Nanoplastics a Threat to Aquaculture? **Konferans Adı:** 7. Bilisel International Gordion Scientific Researches Congress, **Yazarlar:** Harmantepe Fatma Burcu, Yılmaz Ebru, Pala Sami, **Yıl:** 2025
2. **Bildiri Adı:** The Strategic Role of Aquaculture in the Blue Economy, **Konferans Adı:** 7. Bilisel International Gordion Scientific Researches Congress, **Yazarlar:** Yılmaz Ebru, Harmantepe Fatma Burcu, Pala Sami, **Yıl:** 2025
3. **Bildiri Adı:** The Effect of Nanopackaging on the Quality of Seafood, **Konferans Adı:** 1st International Rumeli Congress on Food and Health Sciences, **Yazar(lar):** Ayşe Gülin Eser, Fatma Burcu Harmantepe , **Yıl:** 2023

3. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1.

ADI- SOYADI	Serpil ADAY				
UNVANI	Öğr. Gör. Dr.				
ALINAN DERECELER					
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih		
Lisans	Gıda Mühendisliği	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	2006		
Lisans	İşletme	Anadolu Üniversitesi	2011		
Yüksek lisans	Gıda Mühendisliği	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	2010		
Doktora	Gıda Mühendisliği	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	2018		
KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER					
Kuruma ilk atanma tarihi	2010				
Kurumdaki hizmet süresi	15				
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih			
Öğretim Görevlisi	Gıda Teknolojisi	2010			
Öğretim Görevlisi Doktor	Gıda Teknolojisi	2018			
DİĞER İŞ DENEYİMİ					
Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan			
Özel Sektör	3	Üretim Müdürü			
DANIŞMANLIKLAR					
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi		
PATENTLER /ÖDÜLLER					
ADI- SOY ADI	Patent / Ödül Adı	Alınan Yıl	Kurum		
UNVANI	Leonardo Da Vinci Staj	Gıda Mühendisliği	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi		
ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR					
Kurum / Kuruluş adı	Bölüm/program	Üye olunan yıl	Üniversite	Görev	Tarih
On lisans	Gıda Mühendisleri Odası	2004		Üye	
Lisans	Elektrik / Elektronik Mühendisliği		Pamukkale Üniversitesi		2013
Yüksek lisans	Elektrik / Elektronik Mühendisliği		Pamukkale Üniversitesi		2016

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

Diğer Uluslararası Dergilerdeki Yayınlar

1. Makale Adı: Non-Thermal Processing Techniques for Extending Shelf-Life of Fresh Fish. Çanakkale Onsekiz Mart University Journal of Marine Sciences and Fisheries, Sayı:8, cilt:2, 224-232. **Yazar: ADAY, S. Yıl: 2025**
2. **Makale Adı:** Meyve Suyunda Yüksek Basınç Teknolojisinin Uygulanması. Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, Sayı 52, 144-152. **ADAY, S Yıl: 2023.**
3. **Makale Adı:** Anadolu Mutfağında Şerbet Kültürü ve Yaygınlaşmasına Yönelik Öneriler. Journal of Tourism and Gastronomy Studies. Sayı 3, Cilt 11, ss:2363-2379 **ADAY, S Yıl: 2023.**

Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

1. **Bildiri Adı:** Changes in Textural Parameters of Pomegranate Arils under Different Simulated Transportation Frequencies, Uluslararası İstanbul Bilimsel Araştırmalar Kongresi, İstanbul, 28 Aralık 2025, Cilt No: ISBN: 9 7 8 - 9 9 5 2 - 6 1 0 - 1 6 -1, Sayı No: E-75366018-000-2500397745 **Gül. G., Aday, S. ve Aday, M.S. Yıl: 2025.**

PROJELER

Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY (Yürütücü). Üzüm Kalitesine Farklı Titreşim Frekanslarının Etkisi. **ÇOMÜ BAP FBA-2023-4398**

EK II – KURUM PROFİLİ**II.1 Üniversiteye İlişkin Bilgiler**

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

Üniversiteye ilişkin bilgiler	
Üniversite Adı	: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Web adresi	: https://www.comu.edu.tr
Adres	: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Yerleşkesi Çanakkale
Yönetim statüsü (devlet, vakıf)	: Devlet
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 1992
Üniversite yönetimi ile ilgili bilgiler	
Rektör Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof. Dr. Ramazan Cüneyt ERENOĞLU
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof. Dr. Evren KARAYEL GÖKKAYA
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof. Dr. Hüsnü Levent DALYANCI
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof. Dr. Arda AYDIN
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: -
Genel sekreter Adı Soyadı (akademik unvanı /idari)	: Oğuz ÜNAL
Akreditasyon bilgileri	
Üniversitenin akredite fakülte sayısı (Kuruluşların adı)	:
Üniversitenin akredite meslek yüksekokulu sayısı (Kuruluşların adı)	:
Üniversitenin akredite program sayısı (Kuruluşların adı)	:
Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı	
Üniversitenin misyonu	: Çağdaş, sürdürülebilir ve kapsayıcı eğitim yaklaşımı ile yetkin bireyler yetiştirmek; ürettiği bilimsel bilgi ve teknolojiler ile gerçekleştirdiği kültürel, sportif ve sanatsal faaliyetlerle ulusal ve uluslararası düzeyde topluma katkı sunmaktır.
Üniversitenin vizyonu	: Yetiştirdiği yenilikçi ve girişimci bireyler ile toplumun yaşam kalitesine katkıda bulunan bilim, teknoloji, sanat, spor ve kültür alanlarında öncü bir üniversite olmak.
Üniversitenin değerleri	Adalet ve Liyakat Akademik Yetkinlik Kurumsal Aidiyet ve Katılımcılık Topluma ve Doğaya Duyarlılık Etik Değerlere Bağlılık İnsana ve Farklılıklara Saygı Girişimcilik, Yenilikçilik ve Yaratıcılık Erişilebilirlik, Şeffaflık ve Hesap Verebilirlik Kalite Odaklı Kurum Kültürü Milli ve Manevi Değerlere Bağlılık Kapsayıcı Eğitim Yaklaşımı
Üniversitenin etik ilkeleri	:
Üniversitenin sloganı	: Hep Birlikte, Daha İleri

II.2 Meslek Yüksekokuluna İlişkin Bilgiler

Genel Bilgi

Meslek Yüksekokul (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	Biga Meslek Yüksekokulu
Web adresi	https://bigamy.comu.edu.tr/
İletişim adresi	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Biga Meslek
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	Öğr. Gör. Ertuğrul BİLGÜCÜ
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	Dr. Öğr. Üyesi Halife ÇAĞLAR
Görev dağılımı	
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	Öğr. Gör. Muradiye ÖZEL ÖDÜL
Görev dağılımı	
Miyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı	
MYO misyonu	Eğitim kalitesini artırarak, ulusal ve uluslararası sorunlara duyarlı, aranan eleman yetiştirmek. Bölgemizdeki mevcut sorunlara çözümler üretmek ve yeni ürün geliştirmek. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin "bölgenin en iyi üniversitesi olmak, ülkesinin ve dünyanın güçlü bir bilim kurumu haline gelmek" vizyonuna destek sağlamak.
MYO vizyonu	Yönetimsel ve sistematik yaklaşımların yarattığı sonuçlar ile; Türkiye'de örnek alınan Meslek Yüksekokulu olmak.

Meslek Yüksekokulundaki Programlar

Programın Adı ⁹	Türü ¹⁰		Değerlendirme için Başvuruda Bulunmuş ¹¹		Mevcut, ancak Değerlendirme için Başvurmamış ¹²	
	Normal Öğretim	İkinci Öğretim	Akreditasyonu		Akreditasyonu	
			Var	Yok	Var	Yok
1. Elektrik Programı	X			X		X
2. Elektrik Enerjisi Üretim, İletim ve Dağıtım Programı	X			X		X
3. Makine Programı	X			X		X
4. Mobilya ve Dekorasyon	X			X		X
5. Otomotiv Teknolojisi Programı	X			X		X
6. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı	X			X		X
7. Gıda Teknolojisi Programı	X			X		X
8. Kooperatifçilik Programı	X			X		X
9. İşletme Yönetimi Programı	X			X		X
10. Yerel Yönetimler Programı	X			X		X

⁹ Program adını üniversite kataloğunda geçtiği biçimde yazınız.

¹⁰ Programın farklı türleri için (Normal Öğretim, İkinci Öğretim, vb.) ayrı satırlar kullanınız.

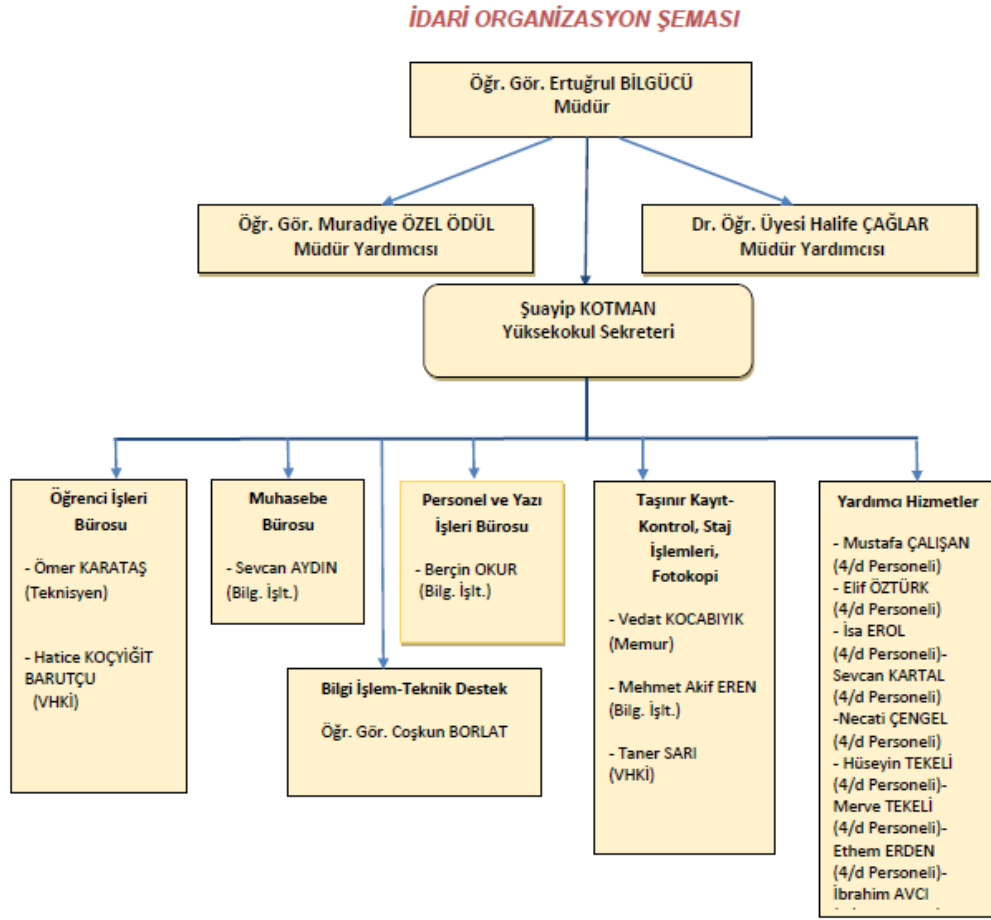
¹¹ Yalnızca bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesi istenen programları belirtiniz.

¹² Bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesini istemediğiniz programları belirtiniz

11. Pazarlama Programı	X			X		X
12. Muhasebe ve Vergi Uygulamaları Programı	X			X		X

Organizasyon Şeması

Meslek yüksekokulunun üniversitedeki yerini gösteren bir organizasyon şeması hazırlayınız ve şemayı Tablo II.1 Organizasyon Şeması olarak adlandırınız. Şemada meslek yüksekokulunun bağlı olduğu kişilerin unvanlarını belirtiniz (akademik işlerden sorumlu Rektör Yardımcısı ve MYO koordinatörü gibi).



Yöneticilere İlişkin Bilgiler

Öğr. Gör. ERTUĞRUL BİLGÜCÜ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 286 218 0018 Dahili: 33905 Fax Telefonu: +90 286 316 3733 E-posta: ebilgucu@comu.edu.tr Web:

https://avesis.comu.edu.tr/eb_ilgucu

Posta Adresi: Prof.Dr. Ramazan AYDIN Yerleşkesi Ağaköy_Biga/ÇANAKKALE

Uluslararası Araştırmacı ID'leri ORCID: 0000-0002-7265-5351 Yösis Araştırmacı ID: 124546

Eğitim Bilgileri

Doktora, Plovdiv Gıda Teknolojileri Enstitüsü, Gıda Teknolojileri, Süt Ve Ürünleri, Bulgaristan 2014 - 2018

Yüksek Lisans, Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Müh., Türkiye 2005 - 2010

Yabancı Diller

İngilizceYÖKDİL:55

Yaptığı Tezler

Doktora, Application Of The Somatic cells Monitoring For Improving Milk Qualiity, Plovdiv Gıda Teknolojileri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi, Süt Ve Ürünleri, 2018

Yüksek Lisans, Siyah Beyaz Alaca Süt İneklerinin Beslenmesinde Kullanılan Yemlerde ve Bu Hayvanlardan Elde Edilen Sütlerde Ağır Metal ve Mineral Madde Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma , Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Müh., 2010

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Yaşam Bilimleri, Temel Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 1997 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, 2018 - Devam Ediyor Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, 2015 - 2018

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, 2009 - 2010 Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, 2002 - 2006

Verdiği Dersler

Çiğ Süt Analizleri, Ön Lisans, 2018 - 2019 Peynir Üretim Teknolojisi, Ön Lisans, 2018 - 2019 Süt

Ürünleri Analizleri, Ön Lisans, 2018 - 2019 Süt ve Ürünleri Teknolojisi, Ön Lisans, 2018 - 2019

Yöresel Peynir Üretim Tek. Tek., Ön Lisans, 2018 - 2019 Süt Teknolojisi 1, Ön Lisans, 2018 - 2019

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Microbiological and physicochemical properties of farm bulk tank milk and antimicrobial resistance of its dominant bacteria
ÖZDİKMENLİ TEPELİ S., ZORBA M., Yalman M., BİLGÜCÜ E., DEMİREL ZORBA N. N.
Journal of Food Safety, cilt.43, sa.1, 2023 (SCI-Expanded)
- II. Effect of somatic cells count in cow milk on the formation of biogenic amines in cheese Ivanova I., Ivanova M., Ivanov G., BİLGÜCÜ E.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.58, sa.9, ss.3409-3416, 2021 (SCI-Expanded)
- III. Volatile organic compound profiles of yoghurt produced from cow's milk with different somatic cell counts
Ivanov G., BİLGÜCÜ E., Ivanova I., Dimitrova M.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.73, sa.3, ss.563-569, 2020 (SCI-Expanded)

- IV. Effect of somatic cells count of raw milk on the fermentation process and quality of ayran BİLGÜCÜ E.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.65, 2018 (SCI-Expanded)
- V. Effect of Somatic Cells Count of Raw Milk on the Fermentation Process and Quality of Ayran BİLGÜCÜ E.,
UZATICI A.
Turkish Journal Of Field Crops, 2018 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. A Sound-Based Monitoring and Evaluation System for Small-Scale Dairy Operations KIZIL Ü., AKSU S., KINACI A. C., BİLGÜCÜ E., ŞENTÜRK LÜ S.
Journal of advanced research in natural and applied sciences (Online), cilt.8, sa.3, ss.380-390, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. Spatial Noise Modeling in a Dairy Farm
KIZIL Ü., AKSU S., KINACI A. C., BİLGÜCÜ E., ŞENTÜRK LÜ S.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURAL AND NATURAL SCIENCE, cilt.9, sa.2, ss.439-445, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. Comparative study on the quality characteristics of yoghurt produced by raw milks with different somatic cells count
BİLGÜCÜ E., Ivanov G. Y., Balabanova T. B., Ivanova I.
BULGARIAN JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE, cilt.27, sa.2, ss.385-390, 2021 (ESCI)
- IV. Effect of Animal Breed, Season and Milk Production Scale On Somatic Cell Count and Composition of Cow Milk
BİLGÜCÜ E., IVANOVA I. V., UZATICI A., IVANOV G. Y., BALABANOVA T. B.
Bulgarian Journal Of Agricultural Science, cilt.23, sa.6, ss.1047-1052, 2020 (ESCI)
- V. Effect of somatic cells count of raw milk on the carbonyl compounds and low molecular weight fatty acids formation in ayran
Ivanov G., BİLGÜCÜ E., Ivanova I., Dimitrova M.
Journal of Hygienic Engineering and Design, cilt.32, ss.28-32, 2020 (Scopus)
- VI. Effect of somatic cells count of raw cow milk on the fermentation process and quality of ayran BİLGÜCÜ E., UZATICI A.,
Ivanov G. Y., Ivanova I. V., Balabanova T. B.
Food Science and Applied Biotechnology, 2019 (Hakemli Dergi)
- VII. Effect of Somatic Cells Count of raw milk on the fermentation process and quality of ayran BİLGÜCÜ E.,
IVANOV G. Y., IVANOVA I. V., BALABANOVA T. B., UZATICI A.
Food Science and Applied Biotechnology, cilt.2603, ss.1-8, 2019 (Hakemli Dergi)
- VIII. DETERMINATION OF THE RELATIONSHIP AMONG RAW COW MILK COMPOSITION AND SOMATIC CELL
COUNT OBTAIN FROM MILK COLLECTION CENTRES
ESER A. G., Ivanov G. Y., BİLGÜCÜ E.
JOURNAL OF SCIENTIFIC PERSPECTIVES, cilt.2, sa.2, ss.23-31, 2018 (Hakemli Dergi)
- IX. DETERMINATION OF THE RELATIONSHIP AMONG RAW COW MILK COMPOSITION AND SOMATIC CELL
COUNT OBTAIN FROM MILK COLLECTION CENTRES
ESER A. G., Ivanov G. Y., BİLGÜCÜ E.
JOURNAL OF SCIENTIFIC PERSPECTIVES, cilt.2, sa.2, ss.23-31, 2018 (Hakemli Dergi)
- X. Determination of the Relationship Among Raw Cow Milk Composition and Somatic Cell Count Obtain From Milk
Collection Centres
ESER A. G., BİLGÜCÜ E.
Journal of Scientific Perspectives, cilt.2, sa.2, ss.23-31, 2018 (Hakemli Dergi)
- XI. EFFECT OF ANIMAL BREED, SEASON AND MILK PRODUCTION SCALE ON SOMATIC CELL COUNT AND
COMPOSITION OF COW MILK
Ivanov G. Y., BİLGÜCÜ E., Balabanova T. B., Ivanova I. V., UZATICI A.
Bulgarian Journal of Agricultural Science, cilt.23, sa.6, ss.1047-1052, 2017 (Scopus)
- XII. Monitoring of the Somatic Cells Count for Improving Milk and Dairy Products Quality Ivanov G. Y.,
BİLGÜCÜ E., Ivanova I. V., UZATICI A., Balabanova T. B.
SCIENTIFIC WORKS OF UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES, cilt.63, sa.1, ss.90-97, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIII. The Effect of Environmental Factors on Heavy Metal and Mineral Compositions of Raw Milk and Water Samples

BİLGÜCÜ E., KAPTAN B., PALABIYIK İ., ÖKSÜZ Ö.

Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.13, sa.4, ss.61-70, 2016 (Hakemli Dergi)

XIV. SütSomatikHücreSayısınınE-BurunileBelirlenmesi

İNALPULAT M., KIZIL Ü., BİLGÜCÜ E., GENÇ L.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.2, sa.1, ss.22-35, 2016 (Hakemli Dergi)

XV. Possible heavy metal residues in poultry and their products that are bred around cement industry Ersoy I. E., UZATICI A., BİLGÜCÜ E.

JOURNAL OF ANIMAL BEHAVIOUR AND BIOMETEOROLOGY, cilt.3, sa.2, ss.63-68, 2015 (ESCI)

XVI. Possible heavy metal residues in poultry and their products that are bred around cement industry ERSOY İ. E., UZATICI A., BİLGÜCÜ E.

Journal of Animal Behaviour and Biometeorology, cilt.3, sa.2, ss.63-68, 2015 (ESCI)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Effect of Somatic Cells Count of Raw Milk on the Carbonyl Compounds and Low Molecular Weight Fatty Acids Formation in Ayrar

Ivanov G, BİLGÜCÜ E. agrofood, 20 - 21 Haziran 2019

II. EFFECT SOMATIC CELLS COUNT OF RAW MILK ON THE PROTEOLYSIS IN FARMERS CHEESE Ivanov G., BİLGUCU E.

AGROFOOD, 20 - 21 Haziran 2019

Desteklenen Projeler

Bilgücü E., Kalkınma Ajansı, BİGA BÖLGESİ KIRSAL KALKINMANIN ARTTIRILMASINA YÖNELİK MISIR KURUTMA TESİSİNİN KURULMASI, 2023 - 2024

Bilgücü E., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Biga Bölgesinde Kırsal Kalkınmada Çiğ Süt Kalitesini Arttırmaya Yönelik Mesleki Eğitim ve Lab. Projesi, 2019 - 2021

ZORBA M., DEMİREL ZORBA N. N., ÖZDİKMENLİ S., YALMAN M., BİLGÜCÜ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SUBKLİNİK MASTİTİS ETMENLERİNİN ARAŞTIRILMASI ve SÜT KALİTE PARAMETRELERİNE ETKİSİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2017

Metrikler

Yayın: 48 Atıf(WoS): 20 Atıf (Scopus): 28 H-İndeks (WoS): 4 H-İndeks (Scopus): 4

Ödüller

BİLGÜCÜ E., Süt Üretiminde Gençlerin Rolü, Avrupa Birliği, Mayıs 2010 BİLGÜCÜ E., Kurumsal Bağlılık, ÇOMÜ kurumsal Bağlılık, Eylül 2006

Akademi Dışı Deneyim

Doğsan Süt San.

Doğsan Süt San.

Doğsan Süt San.

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 316 2878](tel:+902863162878) Fax Telefonu: [+90 286 316 2733](tel:+902863162733) E-posta:

muradiye@comu.edu.tr Web: [https://avesis.co mu.edu.tr/muradiye](https://avesis.co.mu.edu.tr/muradiye)

Posta Adresi: Ağaköy Prof. Dr. Ramazan Aydın Yerleşkesi 17200 Biga/Çanakkale

Eğitim Bilgileri

Yüksek Lisans, Trakya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi, Türkiye 1998 - 2001

Lisans, Trakya Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi, Türkiye 1993 - 1997

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Girişimcilik , Kooperatif Girişimciliği Eğitim Programı, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü ve Alman Kooperatifleri Konfederasyonu (DGRV) Türkiye Temsilciği işbirliği ile Çanakkale Valiliği Ticaret İl Müdürlüğü , 2015

Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler, İktisat, İşletme Yönetim ve Organizasyon, Kooperatifçilik, Ziraat, Tarım Ekonomisi, Tarım İşletmeciliği, Tarımsal Üretim Ekonomisi, Tarım Politikası ve Yayım, Tarımsal Yayım

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, Yönetim Ve Organizasyon, 2003 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

MYO Müdür Yardımcısı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, Yönetim Ve Organizasyon, 2023 - Devam Ediyor

MYO Müdür Yardımcısı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, Yönetim Ve Organizasyon, 2018 - 2020

Verdiği Dersler

Makro İktisat, Ön Lisans, 2022 - 2023

Mesleki Çalışma ve Seminer II, Ön Lisans, 2022 - 2023

Türkiye'de Kooperatifçilik Uygulamaları, Ön Lisans, 2022 - 2023

Genel Kooperatifçilik II, Ön Lisans, 2022 - 2023

Kooperatif İşletmeciliği, Ön Lisans, 2022 - 2023

Tarımsal Yayım, Ön Lisans, 2022 - 2023

Kooperatifler Mevzuatı, Ön Lisans, 2022 - 2023

Mesleki Çalışma ve Seminer I, Ön Lisans, 2022 - 2023

Genel Ko peratifçilik I, Ön Lisans, 2 - 2023

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- VI. Woman Entrepreneurship in Çanakkale/ Çanakkale'de Kadın Girişimciliği AKYILDIZ M.,
ÖZEL ÖDÜL M.
- IV. Uluslararası girişimcilik, İstihdam v e Kariyer Kongresi, Bodrum-Muğla, 17 - 20 Ekim 2019, cilt.1, ss.483-491
- VII. Türkiye'de Kooperatifçilik Eğitiminin Rolü ve Önemi ÖZEL
ÖDÜL M.
21. Milletlerarası Türk Kooperatifçilik Kongresi, Karabük, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2015, ss.1-18
- VIII. Küreselleşen Dünyada Üçüncü Sektör Kooperatifçilik Özel Ödül
M., Yavuzaslan Söylemez S.
- IX. Uluslararası STK'lar Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2010, ss.859-868
- XVII. Biga Tarımında Biga Ziraat Odasının Yeri ve Önemi ÖZEL
ÖDÜL M.
- Çanakkale İli Değerleri Sempozyumları, Biga Değerleri Sempozyumu, Çanakkale, Türkiye, 25 - 31 Ağustos 2008, cilt.1,
ss.23-31
- XVIII. Yöresel Gıda Ürünlerinin Üretim ve Pazarlamasında Bikad (Biga Kadın, Çevre, Kültür Ve İşletme Kooperatifi)
Özel Ödül M., Yavuzaslan Söylemez S.
- VIII. Tarım Ekonomisi Kongresi, Bursa, Türkiye, 25 - 27 Haziran 2008, ss.288-300
- XIX. Çiğ Süt Pazarlamasında Tarımsal Kalkınma Kooperatiflerinin Rolü (Çanakkale-Biga İlçesi Örneği) ÖZEL ÖDÜL M.
- XX. Tarım Ekonomisi Kongresi, Antalya, Türkiye, 13 - 15 Eylül 2006, cilt.1, ss.538-546
- VII. AN OVERVIEW OF THE AGRICULTURAL STRUCTURE OF TURKEY ÖZ L
ÖDÜL M.
- THE 34th INTERNATIONAL SESSION OF SCIENTIFIC COMMUNICATIONS OF THE FACULTY ANIMAL SCIENCE
BUCHAREST, Bucharest, Romanya, 16 - 18 Kasım 2005, ss.12

Desteklenen Projeler

Eser A. G., Bilgücü E., Şentürk S., Özel Ödül M., Kızıl Ü., Kalkınma Ajansı, BİGA BÖLGESİNDE KIRSAL KALKINMA İÇİN ÇİĞ
SÜT KALİTESİNİ ARTTIRMAYA YÖNELİK MESLEKİ EĞİTİM VE LABORATUVAR PROJESİ, 2019 - 2020

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Avrasya Tarım Ekonomistleri Derneği, Üye, 2020 - Devam Ediyor , Türkiye
TOBB Çanakkale Kadın Girişimciler İcra Kurulu Üyesi, Üye, 2019 - Devam Ediyor
TOBB, Üye, 2019 - Devam Ediyor
Tarım Ekonomisi Derneği, Üye, 2004 - Devam Ediyor
TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, Üye, 1997 - Devam Ediyor

Bilimsel Danışmanlıklar

TOBB Biga Ticaret Borsası, Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga
Meslek Yüksekokulu, Yönetim Ve Organizasyon, Türkiye, 2018 - Devam Ediyor

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Özel Ödül M., Çanakkale'de Faaliyet Gösteren Kadın Kooperatiflerinin Tek Çatı Altında Örgütlenmesi, Çalıştay Organizasyonu,
Çanakkale, Türkiye, Mayıs 2022
Özel Ödül M., 21 Aralık Dünya Kooperatifçilik Günü, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Çanakkale, Türkiye, Ara ık

2009

Özel Ödül M., Kooperatifçilik, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, Çanakkale, Türkiye, Aralık 2008

Özel Ödül M., III. Ulusal Kooperatifçilik Paneli, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Çanakkale, Türkiye, Mayıs 2006

Özel Ödül M., 2012 uluslararası Kooperatifler Yılında Türk Kooperatifçiliğinin Durumu ve Geleceği, Bilimsel Kongre /

Sempozyum Organizasyonu, Çanakkale, Türkiye, Mayıs 2006

Metrikler

Yayın: 7

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

Kadın Girişimcilik Hikayeleri, İzleyici / Dinleyici, Çanakkale, Türkiye, 2022

Kadın Kooperatiflerinin Güçlendirilmesi, Moderatör, Çanakkale, Türkiye, 2021

3. Uluslararası Farkındalık Kongresi, Panelist, Çanakkale, Türkiye, 2019

İv. Uluslararası Girişimcilik, İstihdam ve Kariyer Kongresi, Panelist, Muğla, Türkiye, 2019

21. Milletlerarası Türk Koooperatifçilik Kongresi, Panelist, Karabük, Türkiye, 2015

Biga Sığırcılık Çalıştayı, Panelist, Çanakkale, Türkiye, 2013

Türkiye'de Kooperatifçilik Eğitimi ve Geleceği, Panelist, Bolu, Türkiye, 2012

Kooperatifçiliğin Toplumsal Fa daları, Dave li Konuşmacı, Çanakkale, Türkiye, 2009

Örgütlerde Güdüleme "Motivasyon", Panelist, Çanakkale, Türkiye, 2009

Kadınlar Nasıl Bir Yerel Yönetim İstiyor, Moderatör, Çanakkale, Türkiye, 2009

Çanakkale İli Değerleri Sempozyumu, Panelist, Çanakkale, Türkiye, 2008

VIII. Tarım Ekonomisi Kongresi, Panelist, Bursa, Türkiye, 2008

Kooperatifçiliğin Önemi ve Tarım Politikaları, Davetli Konuşmacı, Çanakkale, Türkiye, 2007 iv.

Uluslararası STK'lar Kongresi, Panelist, Çanakkale, Türkiye, 2007

VIII. Tarım Ekonomisi Kongresi "Küreselleşme ve Avrupa Birliği'ne Tam Üyelik Sürecinde Türk Trımı", Panelist, Antalya, Tü kiye, 2006

Avrupa Birliği'ne Katılım Sürecinde Türkiye Kooperatifçiliğinin Durumu ve Geleceği, Panelist, Aydın, Türkiye, 2005 Liderlik ve

Girişimcilik Eğitimi, Davetli Konuşmacı, Çanakkale, Türkiye, 2005 Kooperatif Nedir? Neden Önemlidir?, Davetli Konuşmacı,

Canakkale, Türkiye, 2005

Akademi Dışı Deneyim

Edirne Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği

1. Adı Soyadı : HALİFE ÇAĞLAR**2. Doğum Tarihi** : 16.04.1986**3. Unvanı ve Görevi** : Dr. Öğr. Üyesi
: ÇOMÜ Biga MYO
MYO Müdür Yardımcısı
Elektrik ve Enerji Bölümü Başkanı**4. İletişim Bilgileri** : Telefon: 0 546 406 07 33E-posta: halife@comu.edu.trAdres: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Biga Meslek Yüksek Okulu Elektrik ve Enerji

Bölümü Oda No:204, Biga / Çanakkale

5. Öğrenim Durumu : Doktora

Derece	Üniversite	Alanı	Yılı	Diploma Notu
Lisans	Çanakkale Onsekiz Mart	FİZİK	2005-2011	2.50 / 4.00
Yüksek Lisans	Çanakkale Onsekiz Mart	FİZİK	2011-2013	3.00 / 4.00
Doktora	Çanakkale Onsekiz Mart	FİZİK	2013-2018	3.88 / 4.00
Yüksel Lisans	Çanakkale Onsekiz Mart	İş Güvenliği	2019-2021	3.86 / 4.00

5.1. Sertifikalar

- Zorunlu Yabancı Dil Hazırlık Sınıfı Başarı Belgesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Yabancı Diller Eğitim ve Araştırma Merkezi, 2006, Başarı Notu: 88 / 100 (BB). *Ek-1*
- Feza Gürsey Yaz Okulları Katılım Sertifikası, Kozmoloji ve Astroparçacık Fiziği Yaz Okulu, Boğaziçi Üniversitesi ve Koç Üniversitesi, 2014. *Ek-2*
- Pedagojik Formasyon Sertifikası – Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Eğitim Fakültesi 2016
Diploma Notu: 3,024 / 4.00. *Ek-3*
- Yaratıcı Drama Eğitimci Eğitimi Sertifikası – Selçuk Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi -2017. *Ek-4*
- Öğrenci Koçluğu ve Eğitim Danışmanlığı Sertifikası – Selçuk Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi - 2017. *Ek-5*

5.2. Akademik Sınav Puanları

- Yabancı Dil** (İngilizce), YÖKDİL (2017) :65.00
- ALES** (2018) :75,512
- KPSS** (2017) : P1: 78,72 P2: 79,24 P3: 79,75 P10: 74,93 P121: 71,97

6. Bitirilen ve Devam Eden Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri**6.1. Bitirilen Yüksek Lisans Tezleri**

- ÇAĞLAR, Halife. Lyra ve Riemann Geometrilinde Yüksek Boyutlu FRW Evreni İçin Genelleştirilmiş Acayip Quark Madde Çözümleri. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimler Enstitüsü, 2013.
- ÇAĞLAR, Halife. Ulupınar Gözlemevinin İş Sağlığı ve Güvenliği Açısından İncelenmesi. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2021.
- UÇAR, İrem. Biga Meslek Yüksekokulunun İş Sağlığı ve Güvenliği Açısından İncelenmesi. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Devam eden. Akademik Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Halife Çağlar.

6.2. Bitirilen Doktora Tezleri

- ÇAĞLAR, Halife. Alternatif Gravitasyon Teorilerinde Çeşitli Madde Çözümleri. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimler Enstitüsü, 2018.

7. Yayınlar**7.1. SCI İndeksli Dergilerde Yayımlanan Makaleler**

- Energy-Momentum Distributions of Five-Dimensional Homogeneous-Anisotropic Universes** Doğru, Melis Ulu; Baykal, Derya; Kiy, Güliz; Taser, Dogukan; **Çağlar, Halife**; Varlikli, Neriman , *International Journal of Modern Physics D, Volume 21, Issue 10, (2012), id. 1250078, doi: 10.1142/S0218271812500782*

- **Energy and Momentum of Higher Dimensional BlackHoles**, Dogru, Melis Ulu; Varlikli, Neriman; Baykal, Derya; Kiy, Güliz; Taser, Dogukan; **Cağlar, Halife**; Emine Gündüz, *Int J Theor Phys* (2012) 51:1545–1554. doi: 10.1007/s10773-011-1032-3
- **Quark and strange quark matter solutions for higher dimensional FRW universe in Lyra geometry**, Sezgin Aygün, **Halife Çağlar**, Doğukan Taşer and Can Aktaş, *Eur. Phys. J. Plus* (2015) 130: 12, doi: 10.1140/epjp/i2015-15012-x
- **String cloud and domain walls with quark matter for a higher dimensional FRW universe in self creation cosmology**, **Halife Çağlar**, Sezgin Aygün, *Chinese Physics C Vol. 40, No. 4* (2016) 045103, doi: 10.1088/1674-1137/40/4/045103
- **Non-existence of Brans-Dicke theory in higher dimensional FRW universe**, **Cağlar, Halife**; Aygün, Sezgin, *Astrophys Space Sci* (2016) 361: 200. doi: 10.1007/s10509-016-2763-7
- **Domain wall with quark matters cosmological models in $f(R,T)$ theory**, **H. Çağlar**, D. Taşer, S. Aygün, *Indian J Phys* (January 2024) 98(1):397–405. Doi: <https://doi.org/10.1007/s12648-023-02825-6>
- **Generalized Linearly Varying Deceleration Parameter Solutions of Higher Dimensional Universe in $f(R, T)$ Theory**, **H. Çağlar**, *Modern Physics Letters A*, Vol. 39, No. 3 (2024) 2350197. DOI: 10.1142/S0217732323501973.

7.2. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Bulk Viscous String Cloud with Strange Quark Matter in Self Creation Cosmology**, **Halife Çağlar**, Sezgin Aygün, *IOSR Journal of Mathematics (IOSR-JM) Volume 11, Issue 6 Ver. II (Nov. - Dec. 2015), PP 53-59*, doi:10.9790/5728-11625359.
- **Higher Dimensional Topological Defect Solutions with Quark Matter in Gravitation Theories**, **Halife Çağlar**, Sezgin Aygün, *Advances in Astrophysics*, Vol. 2, No. 2, May 2017.
- **Higher Dimensional FRW Universe Solutions in Lyra Geometry**, **Halife Çağlar**, Sezgin Aygün, Gülçin Nalbant, Can Aktaş, *BPL*, 24, 241025, pp. 212 – 219, (2016) DOI: 10.22606/adap.2017.22003.
- **Ulupınar Gözlemevinde Risk Etmenlerinin Araştırılması**, **Halife Çağlar**, Sezgin Aygün, *Uluslararası Fen Araştırmalarında Yenilikçi Yaklaşımlar Dergisi (IJASOS)*, 4 (5), 220-250 (2021).
- **An Investigation into LRS Bianchi I Universe in Brans-Dicke Theory**, **H. Çağlar**, *Journal of New Theory*, 44 (2023) 87-96.

8. Bildiriler

8.1. SCI İndeksli Dergilerde Yayınlanan Bildiriler

- **Energy-Momentum Localization of Five Dimensional Kasner-Type Space-Time**. Taşer, D.; Doğru, M. Ulu; **Cağlar, H.**; Varlikli, N.; Baykal, D.; Kiy, G., 2012. Turkish Physical Society 29th International Physics Congress, Balkan Physics Letters, (BPL), 20 (201021): 181-193.
- **Energy-Mometum Localization Problem in Higher and Lower Dimensional Quasi-Spherical Szekeres Space-Time Models**. Sezgin Aygün, **Halife Çağlar**, 2013. Turkish Physical Society 30th International Physics Congress.
- **LRS Binachi I Model with Strange Quark Matter Attached to String Cloud in Brans-Dicke Theory**, Sezgin Aygün, **Halife Çağlar**, Doğukan Taşer and Can Aktaş, *Turkish Physical Society 31th International Physics Congress, BPL*, 22, 221014, pp. 129 – 137, (2014).
- **Exact solutions of bulk viscous with string cloud attached to strange quark matter for higher dimensional FRW universe in Lyra geometry**, **Halife Çağlar**, Sezgin Aygün, *9th International Physics Conference of the Balkan Physical Union – BPU9*, 24-27 August 2015, Istanbul University, Istanbul, Turkey, *AIP Conference Proceedings* 1722, 050001 (2016); doi: 10.1063/1.4944142.
- **Bianchi type-I Universe in $f(R,T)$ Modified Gravity with Quark Matter and Λ** , **Halife Çağlar**, Sezgin Aygün, *Turkish Physical Society 32th International Physics Congress*, 2016.
- **Higher Dimensional FRW Universe Solutions in Creation Field Cosmology**, **Halife Çağlar**, Sezgin Aygün, *Turkish Physical Society 32th International Physics Congress*, 2016.
- **String Cloud Solutions in $f(R, T)$ Gravity**, **Halife Çağlar**, Sezgin Aygün, *TFD* 35, 04-08 Eylül 2019 Muğla, Türkiye
- **Solutions of Ruban Universe in $f(R,T)$ Gravitation Theory with Cosmological Constant (Λ)**, **Halife Çağlar**, 2. Hezarfen Fen Matematik ve Mühendislik Bilimleri Kongresi, 25-26 Eylül 2020 Antalya, Türkiye.
- **Bulk Viscous String Cloud with Strange Quark Matter in Lyra Geometry for Ruban Universe**, **Halife Çağlar**, Uluslararası Doğa ve Mühendislik Bilimlerinde Araştırma Konferansı (ICRNES 2020), 14-15 Kasım, Türkiye.
- **Non-Existence Solutions of $f(R,T)$ Gravitation Theory in Bianchi Type IV Universe Model**, **Halife Çağlar**, II. Uluslararası Bilim ve İnovasyon Kongresi (INSI 2021), Temmuz 2021, Türkiye.
- **Ulupınar Gözlemevinin Hava Kalitesi Bakımından İncelenmesi**, **Halife Çağlar**, Sezgin Aygün, II. Uluslararası Bilim ve İnovasyon Kongresi (INSI 2021), Temmuz 2021, Türkiye.
- **Ruban Evreninde Sicime İliştirilmiş Acayip Kuark Madde Çözümleri**, **Halife Çağlar**, Doğukan Taşer, Sezgin Aygün, VII. Uluslararası Battalgazi Bilimsel Çalışmalar Kongresi, 28-29 Ocak Malatya, Türkiye.

- **Seaz-Ballester Teoride Anizotropik Akışkanlı Ruban Evreninin İncelenmesi, Halife Çağlar,** Doğukan Taşer, Sezgin Aygün, 5th International Congress on Life, Social, and Health Sciences in A Changing World, 26-27 Mart.

9. Projeler

- **Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi (BAP): Alternatif Kütleçekim Teorilerinde Çeşitli Evren Modellerinin İncelenmesi,** FBA-2021-3650 (Devam ediyor), Proje Yürütücüsü.
- **Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi (BAP): Ulupınar Gözlemevinin İş Sağlığı ve Güvenliği Açısından İncelenmesi** (Yüksek Lisan Tez Projesi) FYL-2020-3257 (Sonuçlandı), Araştırmacı.
- **Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi (BAP): Alternatif Gravitasyon Teorilerinde Çeşitli Madde Çözümleri** (Doktora Tez Projesi) FDK-2016-784 (Sonuçlandı), Araştırmacı.
- **TÜBİTAK 2211/C** Öncelikli Alanlara Yönelik Yurt İçi Doktora Burs Programı 2014/3
- **TÜBİTAK 2224/B** Yurtiçi Bilimsel Etkinliklere Katılım Desteği 2016/8

10. Verdiği Dersler

10.1. Yüksek Lisans Düzeyinde

- Elektrik Enerjisi Üretim İletim ve Dağıtımında İş Sağlığı ve Güvenliği

10.1. Lisans Düzeyinde

- Fizik
- Matematik

10.2. Önlisans Düzeyinde

- Fizik
- Matematik
- Alternatif Akım Devreleri
- Ölçme Tekniği
- Enerji Santralleri
- Elektrik Enerji Santralleri
- Çevre Planlama ve Etki Değerlendirme
- Ev Cihazları
- Ofis Yazılımları
- Temel Bilgi Teknolojileri
- Bilgi ve İletişim Teknolojileri
- Bilgisayar Destekli Tasarım

11. Yurtiçi ve/veya Yurtdışı Görevlendirmeler ve Programlar

11.1. Yurtdışı Programı

- **Şubat-Temmuz 2015 ERASMUS Öğrenci Değişim Programı,** Jagiellonian Üniversitesi, Krakow, Polonya.
Tez geliştirme ve değerlendirme çalışması, Prof. Lech Sokolowski

12. Bilgisayar Programları

- Microsoft Office Programları
- Maple paket programı
- Latex paket programı
- Proteus
- ISIS

Akademik Destek Veren Programlara İlişkin Bilgiler

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

Tablo II.2a Programın destek verdiği birimler ([Akademik yıl ⁽¹⁾])

Programın Adı ⁽²⁾	Öğretim Elemanı						Toplam	
	TZ		YZ		DSÜ			
	Adet ⁽³⁾	HY ⁽⁴⁾	Adet	HY	Adet	HY	Adet	HY
Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı	1							

¹ Bu tabloyu, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.

² Destek verilen bolumler, degerlendirilen programdaki ogretim elemanlarinin diger bolumlerde verdigi dersler.

³ ³⁾ Bu sutuna, tam zamanli ogretim elemanlarinin toplam sayisini yaziniz.

⁴ Haftalikiyuk (HY): Ogretim elemanlari iqin verdikleri toplam ders saati, diger

Tablo II.2b Programın destek aldığı birimler ([Akademik yıl ⁽¹⁾])

Programın Adı ⁽²⁾	Öğretim Elemanı						Toplam	
	TZ		YZ		DSÜ			
	Adet ⁽³⁾	HY ⁽⁴⁾	Adet	HY	Adet	HY	Adet	HY
Süt ve ÜrünleriTecnolojisi Programı	2							

¹ Bu tabloyu, ba^vurunun yapıldığı yılda sona eren akademikyıla ili^kin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.

² 2 Programın destek aldığı bolumler, bu bolumlerdeki ogretim elemanlarinin degerlendirilen program iqin verdigi dersler.

³ ³⁾ Bu sutuna, tam zamanli ogretim elemanlarinin toplam sayisini yaziniz.

⁴ Haftalikiyuk (HY): Ogretim elemanlari iqin verdikleri toplam ders saati, diger

11.1 Personel Sayıları

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

Tablo II.3. Personel Sayısı ([Akademik Yıl ⁽¹⁾])

	Adet ⁽²⁾			Toplam	Haftalık Toplam Saat ⁽³⁾
	TZ	YZ	DSÜ		
Öğretim Elemanları	45			45	
Toplam					
Teknisyenler/Uzmanlar	7			7	
Diğer idari görevliler	9			9	
Diğer ⁽⁴⁾					

⁽¹⁾ Bu tabloya, ba^vurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ili^kin veriler yazılmalıdır.

⁽²⁾ TZ: Tam zamanlı, YZ: yarı zamanlı, DSU: Ders saati ücretli

⁽³⁾ Ders veren öğretim elemanının toplam haftalık ders saati

11.2 Yarı Zamanlı ve Ek Görevli Öğretim Elemanlarının İzlenmesi

Meslek yüksekokulunda görevlendirilen yarı zamanlı ve ek görevli öğretim elemanlarının izlenmesi ve değerlendirilmesi için uygulanan politikaları yazınız.

11.3 Öğrenci Kayıt ve Mezuniyet Bilgileri

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

Tablo II-4 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Tüm Meslek Yüksekokulu İçin

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları	Yatay Geçiş
		1.	2.			
2024		481	158	1539	216	12
2023		462	952	1414	165	3
2022		321	962	1283	265	8

Program: Elektrik

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları	Yatay Geçiş
		1.	2.			
2024		42	93	135	18	2
2023		39	71	110	16	1
2022		35	73	108	27	2

Program: Elektrik Enerjisi Üretim, İletim ve Dağıtım Programı

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları	Yatay Geçiş
		1.	2.			
2024		23	76	99	11	2
2023		29	66	95	11	-
2022		21	67	88	13	1

Program: Makine Programı

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları	Yatay Geçiş
		1.	2.			
2024		50	98	148	34	2
2023		46	101	147	27	
2022		32	121	153	34	1

Program: Mobilya ve Dekorasyon Programı

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları	Yatay Geçiş
		1.	2.			
2024		23	29	52	-	-
2023		28	-	28	-	1
2022		1	-	1	-	-

Program: Otomotiv Teknolojisi Programı

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları	Yatay Geçiş
		1.	2.			
2024		37	60	97	24	-
2023		35	50	85	13	1
2022		19	63	82	21	

Program: Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları	Yatay Geçiş
		1.	2.			
2024		31	67	98	11	-
2023		30	55	85	11	-
2022		15	62	77	10	1

Program: Gıda Teknolojisi Programı

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları	Yatay Geçiş
		1.	2.			
2024		55	116	171	35	-
2023		50	119	169	33	-
2022		34	100	134	34	-

Program: Kooperatifçilik Programı

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları	Yatay Geçiş
		1.	2.			
2024		25	53	78	16	2
2023		25	52	77	13	-
2022		20	51	71	9	1

Program: İşletme Yönetimi Programı

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları	Yatay Geçiş
		1.	2.			
2024		59	137	196	22	2
2023		58	138	196	17	
2022		41	181	122	43	-

Program: Yerel Yönetimler Programı

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları	Yatay Geçiş
		1.	2.			
2024		55	118	173	19	-
2023		50	104	154	15	-
2022		34	125	159	35	-

Program: Pazarlama Programı

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları	Yatay Geçiş
		1.	2.			
2024		30	76	106	11	-
2023		24	79	103	10	-
2022		27	76	103	3	1

Program: Muhasebe ve Vergi Uygulamaları Programı

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları	Yatay Geçiş
		1.	2.			
2024		51	135	186	14	2
2023		45	117	162	10	-
2022		42	133	175	37	1

11.4 Kredi Tanımı

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

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

Programlarda farklı kredi tanımları kullanılıyorsa, bunlar hakkında bilgi verilmelidir.

II.1 Kabul, Yatay Geçiş, Çift Anadal, Yandal ve Mezuniyet Koşulları

Bu bölümde verilen bilgiler, meslek yüksekokulundaki tüm programlar için geçerli olmalıdır. Değerlendirilmek üzere başvuruda bulunulan programlardan herhangi biri için bir istisna söz konusuysa, burada belirtilmeli, ayrıntıları ise, ilgili programın Öz değerlendirme Raporunda verilmelidir.

Öğrenci Kabulü

Diğer kurumlardan alınan derslerin, programların kendi ders planlarında yer alan dersler yerine ne şekilde sayıldığına ilişkin bilgi veriniz.

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

Yatay ve Dikey Geçiş

Meslek yüksekokulundaki programlara yatay geçişle öğrenci kabulüne ilişkin düzenlemeleri ve uygulamaları açıklayınız. Dikey geçiş ile giden öğrenciler için bulunan düzenlemeleri ve uygulamaları ayrıca açıklayınız. Kabullerde kullanılan ölçütleri (minimum not ortalaması değerleri, alınmış olması gereken dersler, ders eşdeğerlikleri, vb.) yazınız.

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

[https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/2024-2025-egitim-ogretim-yili-guz-donemi-](https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/2024-2025-egitim-ogretim-yili-guz-donemi-yatay-gec-r297.html)

[yatay-gec-r297.html](https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/2024-2025-egitim-ogretim-yili-guz-donemi-yatay-gec-r297.html)

Çift Anadal

Meslek yüksekokulundaki çift anadal programlarına öğrenci kabulüne ve izlemesine ilişkin düzenlemeleri ve uygulamaları açıklayınız. Kabullerde ve izlemede kullanılan ölçütleri (minimum not ortalaması değerleri, alınmış olması gereken dersler, ders eşdeğerlikleri, vb.) yazınız.

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=13948&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

Yandal

Meslek yüksekokulundaki yandal programlarına öğrenci kabulüne ve izlemesine ilişkin

düzenlemeleri ve uygulamaları açıklayınız. Kabullerde ve izlemede kullanılan ölçütleri (minimum not ortalaması değerleri, alınmış olması gereken dersler, ders eşdeğerlikleri, vb.) yazınız.

<https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/ogrenci-islemleri/yandal-r160.html>

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=13948&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

Mezuniyet Koşulları

Öğrencilerin, mezuniyet koşullarını sağlamalarını garanti altına almak için kullanılan süreci tanımlayınız. Bu amaçla kullanılan her türlü belgeyi sununuz.

Mezuniyet için istenen not ortalamasını belirtiniz.

Meslek yüksekokulumuzda ilgili bölüm başkanlıklarından oluşan mezuniyet kriterleri belirleme ve mezuniyet komisyonu bulunmaktadır. Bir öğrencinin öğrenimini başarı ile bitirerek Fidan Yetiştiriciliği programından önlisans derecesi elde edebilmesi için programda alması gereken zorunlu ve seçimli derslerin (120 ATKS 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.

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