



## ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU



**MESLEKİ EĞİTİM DEĞERLENDİRME VE AKREDİTASYON DERNEĞİ  
ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU**

**SÜT VE ÜRÜNLERİ**

**TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

**BİGA MESLEK YÜKSEKOKULU**

**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**

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

## 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                              | : 1994-1995                                                          |
| İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı                        | : 1996-1997                                                          |
| Müdür Adı Soyadı (unvanı)                                           | : Ertuğrul BİLGÜCÜ (Öğretim Görevlisi)                               |
| Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)                                      | : Halife ÇAĞLAR (Dr. Öğr. Üyesi)                                     |
| Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)                                      | : Muradiye ÖZEL ÖDÜL (Öğr. Gör.)                                     |
| Programla ilgili bilgiler                                           |                                                                      |
| Bölüm Adı                                                           | : Gıda İşleme                                                        |
| Program Adı                                                         | : Süt ve Ürünleri Teknolojisi                                        |
| İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı                              | : 1994-1995                                                          |
| İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı                        | : 1997                                                               |
| Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)                              | : Songül ŞENTÜRK LÜ (Prof. Dr.)                                      |
| Program öğretim türü                                                | : Örgün                                                              |
| Eğitim dili                                                         | : Türkçe                                                             |
| Programa öğrenci kabul şekli                                        | : TYT puan türüne göre öğrenci almaktadır.                           |
| Diplomada yazılan derecenin adı                                     | : Ön Lisans                                                          |
| Program akredite mi?                                                | : Hayır                                                              |
| MYO'da akredite programların adları                                 | : Bulunmamaktadır                                                    |
| Program değerlendirici tarafından iletişim kurulacak kişi bilgileri |                                                                      |
| Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan)                                | : Songül ŞENTÜRK LÜ (Prof. Dr.)                                      |
| Cep telefonu                                                        | :                                                                    |
| Elektronik posta                                                    | : <a href="mailto:ssenturklu@comu.edu.tr">ssenturklu@comu.edu.tr</a> |

#### Programın kısa tarihçesi ve değişiklikler

3 Temmuz 1992 tarihinde, 3837 sayılı kanunla kurulan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 1992-1993 Eğitim-Öğretim yılında Trakya Üniversitesi'nden devredilen Çanakkale Eğitim Fakültesi, Çanakkale Meslek Yüksekokulu ve Biga Meslek Yüksekokulu ile eğitim-öğretim hayatına başlamıştır. 1 Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 1 Eğitim Bilimleri Enstitüsü, 22 Fakülte, 1 Yüksekokul, 1 Devlet Konservatuarı, 12 Meslek Yüksekokulu ve 2 Rektörlüğe bağlı birim ile beraber üniversitemiz toplam 40 eğitim birimine ulaşmıştır. Bunların yanı sıra; 45 Araştırma ve Uygulama Merkezi de faal haldedir ve Türkiye'nin en iyi kütüphanelerinden birine sahiptir. Programımızın bulunduğu Biga Meslek Yüksekokulu 1990-1991 eğitim-öğretim döneminde Trakya Üniversitesi bünyesinde öğretime başlamıştır. Ardından 1992 yılında 3837 Sayılı Kanunla kurulan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesine bağlanmıştır. Meslek Yüksekokulumuz 2001-2002 Öğretim Yılından itibaren Biga Kampüsündeki mevcut binasında öğretime devam etmiş 2021-2022 Öğretim yılından itibaren Ağaköydeki Prof. Dr. Ramazan Aydın Yerleşkesindeki yeni binasına taşınarak faaliyetlerine devam etmektedir. 2021-2022 Akademik Yılı itibarıyla Biga Meslek Yüksekokulu'nda 12 adet örgün öğretim de 1350 öğrenci bulunmaktadır. Meslek Yüksekokulumuzda atölye ve Laboratuvarlar dahil 18 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Yüksekokulumuz yeni yerleşke de 1 ana bina, bir atölyeler binası ve birde laboratuvarlar binası olmak üzere üç özel bina da eğitim ve öğretim faaliyetlerini sürdürmektedir. Meslek Yüksekokulumuz yeni hizmet binaları 8345 metrekare kapalı alana sahiptir. Okulumuzda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanımına sahiptir. Meslek Yüksekokulumuz konferans, seminer, panel, sunum gibi bilimsel faaliyetlerin gerçekleştirildiği, mefruşat ve ses sisteminin yeterli düzeyde dizayn edildiği 90 kişilik modern bir konferans salonuna sahip olup, aynı zamanda Kampüs alanımızda gerektiğinde kullanılabilecek 700 kişilik bir konferans salonumuz mevcuttur. 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, 4 adet kantin mevcuttur. Bir adet Internet Cafe, spor aktivitelerinin gerçekleştiği kapalı spor salonu ve bir adet basketbol sahası, bir adet futbol sahası, bir adet hentbol ve voleybol sahası mevcuttur. Ayrıca öğrencilerimiz mevcut Prof. Dr. Ramazan Aydın yerleşkemizdeki ve Terzioğlu yerleşkesinde bulunan kütüphane imkanlarımızdan da faydalanabilmektedir.

Ekonomik büyüme ve kalkınma ancak yetişmiş insan gücü ile mümkündür. Mesleki eğitim ise kazanılan birikimlerin bilgi ve gelişmiş teknoloji ile harmanlanarak öğrencilere ve sonrasında bölge, ülke ile tüm dünyaya aktarılması sonucunda geleceği daha iyi, yaşanabilir ve aydınlık kılmaktır. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Biga

Meslek Yüksekokulunda Gıda İşleme Bölümüne bağlı olarak çalışmalarına devam etmektedir. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı ilk olarak 1995 yılında örgün öğretim opsiyonuyla faaliyete geçmiştir. Programımız Çanakkale'nin Biga ilçesinde bulunmakta olup Bursa, Balıkesir, İstanbul, İzmir gibi ana arterlere yakındır. Programımız iş dünyası, kamu ve Sivil Toplum Kuruluşları ile sıkı iletişim halindedir.

Süt Teknikeri olarak mezun olan ve tekniker meslek elemanı 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**

Program MEDEK tarafından ilk kez değerlendirilecektir.

## B. Değerlendirme Özeti

### Ölçüt 1. Öğrenciler

1.1.1. Programa hangi süreçle öğrenci kabul edildiğini açıklayınız.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı, ÖSYM sınav yönetmeliğinde belirtildiği üzere 2024-2025 Eğitim Öğretim döneminde TYT puan türüne göre öğrenci almaktadır.

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

Tablo1.1. yer alan bilgiler ÖSYM sitesinden YKS sonuçlarına yönelik olarak düzenlenen kılavuzdan alınmıştır.

1.2. Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayılarıyla, bu öğrenciler ile ilgili göstergelerin yıllara göre değişiminin bir değerlendirmesini veriniz. **Tablo 1.2**'yi son üç yıl için doldurunuz. (*Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.*)

Tablo 1.2. deki veriler öğrenci işlerinden alınmıştır.

1.3. Yatay geçiş, dikey geçiş, çift anadal ve yandal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikaları özetleyiniz ve bu politikaların nasıl uygulandığını açıklayınız. **Tablo 1.3**'ü son üç yıl için doldurunuz. (*Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.*)

Tablo1.3. deki veriler öğrenci işlerinden alınmıştır.

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

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. Muafiyet talebi uygun görülen öğrencilerin muaf tutulduğu derslerinin başarı notları, bu yönetmeliğin 22 inci maddesindeki başarı notuna dönüştürülür. Bunun sonucunda genel not ortalaması 2.00 ve üzerinde olan öğrencilerden üst yarıyıldan ders almak isteyenlerin, bulunduğu yarıyıldan muaf tutulduğu dersler dikkate alınır. Bu dersler toplam kredisinin programdaki o yarıyılın toplam kredisinin en az yarısı olması halinde, intibak ettirildiği yarıyıl ve önceki yarıyılarda almadığı ve başarısız olduğu dersler ile bir üst yarıyıldan ders alabilmeleri konusunda meslek yüksekokulu yönetim kurulumuz yetkilidir. Muafiyet kararının alındığı yarıyıl da başvurması halinde, muaf olduğu dersi/dersleri almak isteyen öğrenci tekrar alabilir.

Öğrencinin üst yarıyıldan ders almış olması üst yarıyıl da 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.

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

Kayıdını 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 kaydolan 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.

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

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

üniversitemiz ve Biga MYO'nun ikili iş birliği ve protokolleri içerisinde bulunan kurumlardır. Bu kapsamda paydaşlarımız aşağıdaki gibi sıralanabilir:

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

#### 1.7. 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 ilişkiler Koordinatörlüğü web sitemizden aktif olarak ulaşılmaktadır. Ayrıca Meslek Yüksekokulumuzda öğrenci değişim programlarıyla da ilgili bir koordinatörlük bulunmakta ve öğrencilerimiz aktif olarak buradan ve kendi program danışmanlarından destek almaktadır. Bu konuda öğrencilerimiz özellikle Erasmus'a başvuru yapmak konusunda yoğun talep göstermektedir.

Erasmus programı, ise Avrupa'daki yükseköğretim kurumlarının birbirleri ile çok yönlü iş birliği yapmalarını teşvik etmeye yönelik Avrupa Birliği'nin bir eğitim programıdır. Yükseköğretim kurumlarının birbirleri ile ortak projeler üretip hayata geçirmeleri, öğrenci, idari ve akademik personel eğitimi yapabilmeleri için hibe niteliğinde karşılıksız mali destek sağlamaktadır. Erasmus öğrenim hareketliliği, Yükseköğretim Kurumu öğrencilerinin bir akademik yıl içerisinde eğitimlerinin bir veya iki dönemini Avrupa Birliği üyesi bir ülkedeki anlaşmalı bir yükseköğretim kurumunda gerçekleştirmesi olarak tanımlanmaktadır. Değişimin gerçekleşeceği akademik yıl birinci sınıfta okuyan lisans öğrencilerimiz Erasmus öğrenim hareketliliğine başvuruda bulunabilmekte, ancak değişim başladığında öğrencilerimizin 1. sınıf öğrencisi olmamaları gerekmektedir. Erasmus değişim programına başvurabilmesi için öğrencilerimizin yükseköğretim kurumu bünyesinde örgün eğitim kademelerinin herhangi birinde (birinci, ikinci veya üçüncü kademe) bir yükseköğretim programına kayıtlı, tam zamanlı öğrenci olması gerekmektedir. Program öğrencilerimizin kümülatif akademik not ortalamasının (GNO) en az 2.00/4.00 olması gerekmektedir. Başvuru dönemlerinde öğrencilerimiz başvurularını Üniversitemizin web sayfasında (<http://erasmus.comu.edu.tr/ogrenim-genel-bilgi.html>) yayınlanan link aracılığı ile yapmaktadırlar. Öğrencilerimizin başvuru yapabilmesi için bölümümüz ile Erasmus Üniversite Beyannamesi sahibi bir AB Yükseköğretim Kurumu arasında ilgili akademik yılda (Örn. 2021-2022 Eğitim-Öğretim Yılı için) geçerli olan bir Erasmus İkili Anlaşması olması gerekmektedir.

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

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

1.9. Öğrencileri akademik gelişimi ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz. YÖK'ün önerisiyle 2023-2024 Güz döneminden itibaren Kariyer Planlaması, girişimcilik gibi sektörel kapsamlı dersler zorunlu veya seçmeli olarak birinci sınıflarda okutulmaya başlanmıştır.

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

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

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

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

Üniversitemizde; ara sınav, mazeret sınavı, yarıyıl sonu sınavı bütünleme ve tek ders sınavları yapılır. Ayrıca öğrencilerimizin talep de bulunduğu ilgili bazı dersler için uygun görüldüğü takdirde yaz okulu da açılabilir. Yanı sıra öğrencilerimizin iş yükü ve performansı Bologna sistemine göre AKTS Bilgi Paketinde ve UBYS Öğrenci Bilgi Sisteminde aktif biçimde takip edilmekte, sınav yükleri ağırlıklarına göre değiştirilebilmektedir. Sınavlar;

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

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

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

*Bütünleme sınavları:* Dönem sonu sınavları sonucunda başarısız olanlar başarısız oldukları derslerin

bütünleme sınavlarına girebilirler. Bütünleme sınavına girmeyenler başarısız sayılırlar ve bu öğrencilere ayrıca bir sınav açılmaz. Bütünleme sınavları dönem sonu sınavlarının bitiminden itibaren üçüncü haftada yapılır. Bütünleme sınavları için mazeret sınavı açılmaz.

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

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

*Üç Ders Sınavı:* Bir, iki veya üç dersten girilen 2012 ve öncesi girişli öğrencilerin yararlandığı sınavdır.

*Ek Sınavlar:* Azami öğrenim süresi (8 Yarıyıl- 4 Yıl) sonunda mezun olma durumundaki öğrencilerimize, başarısız oldukları (FF-FD-YS harf notlu) bütün dersler için iki ek sınav hakkı tanınır. Bu sınavlar sonunda, mezun olabilmesi için başarması gereken toplam ders sayısını, beşe indiremeyen öğrencilerin üniversite ile ilişkileri kesilir. Genel olarak tüm sınav sonuçları on beş gün içerisinde dersin ilgili öğretim elemanı tarafından Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğrenci Bilgi Sistemi internet sayfasında ilan edilir. Sınav sonuçlarının açıklanmasından itibaren sınav belgeleri üç yıl süreli saklanır. Derslerde devamsızlık sınırını aşan öğrenciler, o derse devam etmemiş sayılırlar, sınavlara alınmazlar ve o dersten başarısız kabul edilirler. Öğrenciler, ilgili kurullarca kabul edilen sağlık raporlarının kapsadığı süreler içinde de devamsız sayılırlar. Ara sınav ve dönem içi etkinliklerden alınan notların ortalamasının % 40'ı, yarıyıl sonu veya bütünleme sınav notunun % 60 katkısı alınarak ilgili öğretim elemanı tarafından belirlenir ve öğretimin ilk iki haftasında öğrencilere bildirilir. Dersin öğretim elemanı tarafından, her ders için öğrencilerin aldıkları başarı notları 100 puan üzerinden ele alınarak başarı notu değerlendirme tablosuna uygun olarak dersin yarıyıl sonu başarı notu harfli ve katsayılı not biçiminde, takdir edilir.

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

Her yarıyılın ilk haftası, o yarıyıl açılacak derslere ait başarı değerlendirme sisteminin ayrıntıları, dersi verecek öğretim elemanı tarafından eğitim kataloğu veri tabanına girilir. Herhangi bir ders için yarıyıl içi değerlendirmesinde en az bir ara sınav (vize) ve bir ara yıl sonu sınav (final) yer alır. Mazeretleri dolayısıyla yıl içi sınavına giremeyen ve mazeretleri ilgili Yönetim Kurulunca kabul edilen öğrencilere mazeret sınav hakkı verilir.

Teorik derslere %70 ve uygulamalı derslere %80 oranında devam zorunludur. Bunu sağlayamayan öğrenciler, yarıyıl sonu sınavına giremezler. Öğretim elemanları, öğrencilerin başarı değerlendirmesine yönelik ara sınav sonuçlarını sınavın bitiminden itibaren dört hafta içinde ilan etmek durumundadırlar. Bir dersin başarı durumu yarıyıl sonu sınavının yapıldığı tarihten itibaren en geç bir hafta içerisinde sisteme girilerek ilan edilir.

Bir öğrencinin başarı notu; o derse ait yarıyıl içi notu ile yarıyıl sonu notunun belirli oranlarda atkısından oluşur. Bir derse ait başarı notu, aşağıda karşılıkları verilmiş olan harf takdir olunarak verilir.

**Kanıt:** <https://mevzuat.comu.edu.tr/files/yonetmelik/28993.pdf>

Öğrencilerin programın yeterliğini sağlayabilmesi için 30 iş günü stajlarını tamamlamaları gerekmektedir. Yüz yüze stajlarını tamamlayan öğrencilerin değerlendirmesi tüm program hocalarının katılımıyla Gerçekleştirilmiştir. Ayrıca 2025-2026 Eğitim Öğretim döneminde 3+1 uygulaması ile dileyen öğrencilerimiz son yarıyıllarını sektörde devam edebilmektedirler.

**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    | 25             | 18             | 241,8712       | 186,2451 | -                   | 2.204,1478 |
| Bir önceki yıl | 25             | 920            | 233,2456       | 204,4578 | -                   | 2.241,1475 |
| İki önceki yıl | 25             | 22             | 216,5478       | 241,4786 | -                   | 2,246,4785 |

**Tablo 1.2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun Sayıları**

| Akademik Yıl <sup>(1)</sup> | Kayıtlı Öğrenci |         | Mezun Öğrenci Sayısı |
|-----------------------------|-----------------|---------|----------------------|
|                             | 1.Sınıf         | 2.Sınıf |                      |
| Geçerli Yıl                 | 16              | 13      | 19                   |
| Bir önceki yıl              | 14              | 12      | 22                   |
| İki önceki yıl              | 21              | 13      | 21                   |

**Tablo 1.3 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş, Çift Anadal, Yandal Yapan Öğrenci Sayıları<sup>1</sup>**

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

**Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları**

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

Programımız eğitim programlarında üniversitemizin ve meslek yüksekokulumuzun kurumsal hedefleri ve önceliklerinin yanı sıra güncel yerel, bölgesel, ulusal ihtiyaçları ve hedefleri dikkate almaktadır. Bu kapsamda Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ön lisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de zaten tanımlamıştır. Mezunların bu yeterliliklere ne kadar sahip olduğu hakkında birim web sitemiz aracılığı ile ölçümler yapılmaktadır. 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 karşılama yönünde tüm yetkinlikleri kapsamaktadır.

Süt ve Ürünleri Tek. programı büyük ve küçükbaş hayvanlardan elde edilen sütün süt işleme tesislerinde kaliteli ve standart süt ürünlerine işlenmesi, bu ürünlerin kalite kontrolü, muhafazası, pazara hazırlanması hakkında yeterli bilgi ve pratiğe sahip nitelikli teknik eleman yetiştirmektir. Ayrıca çiğ süt hijyen ve sağlığının korunması, hayvan sağlığının çiğ süt kalite özelliklerine etkilerinin belirlenmesi ve alınacak önlemlerin öğrencilerimize anlatılmasını gösteren, meslek elemanı özelliklerine sahip ara elemanlar yetiştirmektir. 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, mezunlar vermesi hedeflemektedir. Programımız bu bağlamda özellikle süt teknolojisi, kalite güvence standartları ve girişimcilik alanlarında kendini yetiştirmeye hevesli öğrenciler yetiştirmeyi amaç edinmektedir.

Bu çerçevede tüm mezunlarımız;

- a) Üretim ve hizmet sektörlerinde, Kamu, Özel Kurum ve Süt Birliği Kooperatiflerinde görev alabilirler,
- b) Program mezunları çoğunlukla; kendi alanlarında başta süt üretim olmak üzere farklı gıda sektörlerinin kalite sorumlusu gibi farklı departmanların da istihdam edilebilirler,
- c) Yaşam boyu öğrenme bilinciyle akademik gelişimlerine devam edebilirler.

Bu yetkinlikler mezuniyet öncesi eğitime ayrılan süreye uygun ölçüde, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının tüm yönlerini başta satış, dış ticaret olmak üzere reklamcılık ve halkla ilişkiler gibi konuların yanında işletme, ekonomi v.b. ile ilgili bilgi ve beceriler ve işletmeciyeye yakışır tutum ve davranışın kazandırılması için davranış bilimleri, psikoloji ve insani bilimlerden de yararlanılmaktadır. Ayrıca her yarıyıl yapılan teknik gezi, seminer ve konferanslarla bu durum perçinlenmektedir.

Programın eğitim amaç ve hedeflerine yönelik tanımlanmış anahtar performans göstergeleri belirtiniz. Yeterli mesleki donanıma sahip, sürekli iyileşmeyi ve yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinmiş, çağın gerektirdiği niteliklere sahip süt ve ürünleri teknikeri meslek elemanı yetiştirebilmek hedeflenmektedir. Programın bu amaçları ve öz görevi tüm iç ve dış paydaşlarımızın görüşleri alınarak benimsenmiş ve bölgesel, ulusal ve küresel ölçekteki gelişmeler de dikkate alınarak gerekli zamanlarda tüm paydaşlarla istişare edilip güncellenmiştir.

Tekrar edilecek olursa bu programın amacı kamu ve özel sektör işletme ve kuruluşlarının süt ürünleri teknolojisi alanında faaliyetlerinin verimli bir şekilde yürütülmesinde çalışacak, çağdaş işletmecilik anlayışına uygun ve günümüz teknolojisi ile bilgi üreten meslek elemanı özelliklerine sahip ara elemanlar yetiştirmektir.

2.3.1. Program eğitim amaçları MEDEK tanımıyla uyumlu olduğunu irdeleyiniz

MEDEK'in amacı: Mesleki gelişmeleri takip eden, değişen işgücü ihtiyaçlarına yanıt verebilen, yüksek mesleki beceri ve donanımlara sahip, yenilikçi ve sosyal sorumluluk taşıyabilen, inisiyatif alabilen, ilgili sektör tarafından aranan niteliklere sahip meslek elemanlarının yetiştirilmesine öncülük etmek.

2.3.2. Program eğitim amaçları üniversitenin öz görevleriyle uyumlu olduğunu irdeleyiniz

Program amaçlarına ulaşma kapsamında Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'nın misyonu ve eğitim amaçları Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi ve Biga Meslek Yüksekokulu öz görevleriyle uyumludur. Üniversitemizin misyonu; kalite odaklı, yenilikçi ve girişimci bir üniversite olmaktır. Üniversitemizin bu misyonuna karşılık Biga Meslek Yüksekokulu olarak birimimiz bölgenin ihtiyaçları kapsamında uzmanlaştığımız alanlarda yenilikçi projelerle; eğitim kalitesini artırarak, ulusal ve uluslararası sorunlara duyarlı, nitelikli aranan eleman yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

### 2.3.3. Program eğitim amaçları meslek yüksekokulunun öz görevleriyle uyumlu olduğunu irdeleyiniz

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, bilgili ve teknolojiyi etkili kullanabilen uzmanlar olarak hizmet vermelerini hedeflemektedir.

Programımızın öz görevleri birim ve kurum Öz görevleriyle tüm yönleriyle uyumludur. Hatta birimimizin öz görevlerinin birçoğunu karşılamaktadır. Eğitim amaçlarının yapılandırılmasında birimin ve kurumun öz görevleri göz önüne alınmış, tüm paydaşlarla farklı zamanlarda toplantılar yapılmıştır. Gerçekleştirilen toplantılarda dile getirilen, çeşitli anketlerde yansıtılan değerlendirmeler tartışılarak bu amaçlar sürekli gelişim çalışmaları çerçevesinde güncellenmektedir.

### 2.4.1. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılabileceği irdeleyiniz

Programımızın gelişebilmesi, eğitim kalitesini artırabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesi ancak tüm paydaşlarının desteği ile mümkün olabilecektir. Bu amaçla paydaşları belirleyerek onların durumlarını da dikkate alacak şekilde stratejiler belirlemiştir. Bunların başlıcaları üniversitemiz ve Biga MYO'nun ikili işbirliği ve protokolleri içerisinde bulunan kurumlardan oluşmaktadır.

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

Yeterlilikler Çerçevesi önlisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de tanımlamıştır. Mezunların bu yeterliliklere ne kadar sahip olduğu hakkında birim web sitemiz aracılığı ile ölçümler yapılmaktadır. Ayrıca programımız, bölümümüz ve/veya birimimiz akademik kurul toplantılarının dışında da iç ve dış paydaşlarla yılda en az bir kez danışma kurulu toplantısı gerçekleştirmektedir. Bu toplantıların yanı sıra programımızın çıktı olarak gerçekleştirdiği anketler ve bunların dışında da birimimizin web sitesinde bulunan iç ve dış paydaş anketleri, öğrencilerimizin staj yaptığı iş yerlerinin değerlendirme anketleri ve mezun öğrenci anketleri bulunmakta ve bu anketlerin sonuçlarına bilgi işlem daire başkanlığımız aracılığı ile ulaşılmaktadır. Bunların dışında programımıza ait akademik kurullar, komisyon toplantıları, eğitim-öğretim bilgi paketi, yıllık faaliyet raporları, yıllık iç kontrol raporları, 5 yıllık stratejik planlar ve gerçekleştirilen bu özdeğerlendirme raporu da gerekli test ölçümlerinin birçok farklı yöntemle yapıldığına dair kanıtları içermektedir.

### 2.5. Program eğitim amaçlarına hangi düzeyde ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

Programımıza ait akademik kurullar, komisyon toplantıları, eğitim-öğretim bilgi paketi, yıllık faaliyet raporları, yıllık iç kontrol raporları, 4 yıllık stratejik planlar ve gerçekleştirilen bu özdeğerlendirme raporu da gerekli test ölçümlerinin birçok farklı yöntemle yapıldığına dair kanıtları içermektedir.

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

Programı'nın misyonu çağdaş bilgi teknolojisinin gerektirdiği görgü ve bilgi düzeyine ulaşmak için özgün değerlere sahip, araştırmacı bir akademik kadro anlayışıyla çağdaş öğretim teknikleri kullanarak girişimciler ile sanayi, özel sektör, kamu ve STK'ların nitelikli ara eleman ihtiyacı için gerekli donanımına sahip kaliteli insan kaynağını yetiştirmektir. Bu da programın amaçlarına ulaşması yolunda program misyon, amaç, hedef ve öğretim planının iç ve dış paydaşlar sürece dahil edilerek belirlenmektedir.

2.7.1. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde iç paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız. <sup>2</sup>

Üniversitemiz ve Biga MYO'nun ikili iş birliği ve protokolleri içerisinde bulunan kurumlar bulunmaktadır. Bu kapsamda iç ve dış paydaş danışma kurulları oluşturulmuştur. Program öz görevi, 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.

#### **Kanıt linkleri**

<http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>  
<http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>  
[http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi.html](http://bigamyo.comu.edu.tr/sut-ve-urunleri-teknolojisi.html)  
<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>  
<http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler>  
<http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/meslek-yuksekokulumuz-2019-2020-guz-yariyili-akade-r785.html>  
<http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/biga-meslek-yuksekokulu-isyeri-mesleki-uygulamalar-r788.html>  
[http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/süt ve ürünleri teknolojisi programi-2-sinif-ogrencilerine-yo-r803.html](http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/sut-ve-urunleri-teknolojisi-programi-2-sinif-ogrencilerine-yo-r803.html)

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

Dış paydaşlarla gerçekleştirilen toplantılar ile kamu ve özel sektörden gelen talepler doğrultusunda program öz görevi ve amaçları ilgili birim ve kuruma uygun biçimde güncellenmiştir. Bu çerçevede gerek mevcut önlisans öğrencilerimiz gerekse mezun olan öğrencilerimizin fikirleri alınarak eğitim ve öğretim içeriklerimizin zenginleşmesi, daha güncel, daha anlaşılır, daha dengeli, daha eğlenceli ve iş yaşamıyla daha uygun pratik bilgiler içerecek hale getirilmesi için gerekli tüm çalışmalar yapılmıştır. Bu kapsamda gerekli performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri oluşturulmuş ve gerçekleştirilen bu toplantılarda ve/veya dönem dönem ilgililere çıktı olarak ya da birim web sitemiz aracılığıyla uygulanmıştır. Tüm iç ve dış paydaşlarımız ve özellikle öğrencilerimiz ile öğrenci aday arkadaşlarımız Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Biga Meslek Yüksekokulu, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı misyon, amaç, hedef, detaylı öğretim planı ve ders içeriklerine programımızın web sayfasından ve ayrıca Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi'nden kolaylıkla ulaşabilmektedirler.

#### **Kanıt linkleri:**

<http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>  
<http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>  
[http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi.html](http://bigamyo.comu.edu.tr/sut-ve-urunleri-teknolojisi.html)  
<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>  
<http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler>  
<http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/meslek-yuksekokulumuz-2019-2020-guz-yariyili-akade-r785.html>  
<http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/biga-meslek-yuksekokulu-isyeri-mesleki-uygulamalar-r788.html>  
[http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/süt ve ürünleri teknolojisi programi-2-sinif-ogrencilerine-yo-r803.html](http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/sut-ve-urunleri-teknolojisi-programi-2-sinif-ogrencilerine-yo-r803.html)

### **Ölçüt 3. Program Çıktıları**

3.1.1. Program çıktılarını belirleme yöntemini açıklayınız.

Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamlı ve ilgili (MÜDEK, FEDEK, SABAK, EPDAD vb. gibi) değerlendirme çıktıları da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Program çıktılarıyla ilgili düzenlemeler öğretim üyeleri tarafından Bologna sisteminde detaylandırılmıştır. Programlar, program eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları

**Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'nın misyonu** ise büyük ve küçükbaş hayvanlardan elde edilen sütün süt işleme tesislerinde kaliteli ve standart süt ürünlerine işlenmesi, bu ürünlerin kalite kontrolü, muhafazası, pazara hazırlanması hakkında yeterli bilgi ve pratiğe sahip nitelikli teknik eleman yetiştirmektir. Ayrıca çiğ süt hijyen ve sağlığının korunması, hayvan sağlığının çiğ süt kalite özelliklerine etkilerinin belirlenmesi ve alınacak önlemlerin öğrencilerimize anlatılması ve kaliteli insan kaynağını yetiştirmektir. Programımız bu çerçevede;

- Eğitim, öğretim ve araştırma kalitesi ile Türkiye’de tercih edilen;
- Teknolojik gelişmelere duyarlı, toplumun ve sektör temsilcilerinin beklentilerine uygun İnsan kaynağı yetiştiren;
- Öğretim elemanları ile sonuç odaklı bir eğitim profili oluşturan;
- Katılımcı, kendine güvenen bireyler yetiştiren;
- Uluslararası değerlere saygılı, post modern yönetim ilkelerini ve toplam kalite anlayışını benimsemiş, kendini sürekli yenileyen bir program olmak öz görevlerini 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. Özellikle süt ve ürünleri üretim teknolojileri, farklı gıda sektörleri ve kalite güvence ve standartları alanlarda kendini yetiştirmeye hevesli;

- Ekip ve proje çalışmalarına yatkın;
- İnsan ilişkileri ve iletişime azami derecede önem veren;
- Bilgisayar iyi kullanabilen (Office ve SPSS programları düzeyinde); 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 uzmanlar olarak hizmet vermelerini hedeflemektedir. Süt ve Ürünleri Tek. programını bitiren öğrenci, ön lisans diploması alarak süt teknikeri unvanı almaya hak kazanır.

Bir dersten başarılı sayılabilmek için o dersten yarıyıl notu olarak ön lisans öğrencisinin en az (DD) almış olması gerekir. Genel not ortalaması ve yarıyıl not ortalaması en az 2.00 olan ön lisans öğrencileri başarılı sayılırlar. Süt ve Ürünleri Teknolojisi programında Ön lisans derecesi elde edebilmek için öğrencilerin programda alması gereken zorunlu ve seçimli derslerin (toplam 120 AKTS karşılığı) tümünü başarıyla tamamlamak ve genel ağırlıklı not ortalamasının 4,00 üzerinden en az 2.00 olması gerekir. Ayrıca her öğrenci 30 günlük stajını tamamlamak zorundadır.

Bu öz görev, amaçlar, hedefler ve kriterler çerçevesinde Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'nın program çıktıları belirlenirken ilgili yönetmelikler ve Bologna sistemi mutlaka dikkate alınmaktadır. Program çıktıları düzenleneceği zaman program danışmanının bölüm başkanına önerisiyle toplantı gündemi oluşturulmakta ve akademik kurul organize edilmekte ve ilgili tüm öğretim elemanlarının ve birim Bologna koordinatörümüzün de görüşü mutlaka alınmaktadır. Ayrıca gerekli görüldüğü takdirde ve/veya öğretim planı güncellendiğinde ya da öğretim planına sadece yeni bir ders eklendiğinde dersin öğrenme çıktılarının program çıktılarıyla uyumu kontrol edilmekte gerektiğinde duruma göre program çıktıları da güncellenmektedir. Özetle program çıktıları her sene en az bir kez rutin olarak ilgili program danışmanı ve komisyon tarafından gözden geçirilmekte güncelleme gerektiğinde ise bu düzenleme yukarıdaki yöntemle yerine getirilmektedir. Bu kapsamda Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ön lisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de zaten tanımlamıştır. Mezunların bu yeterliliklere ne kadar sahip olduğu hakkında birim web sitemiz aracılığı ile ölçümler yapılmaktadır. Eğitim programının amaç ve hedefleri, öğrencilerin kazanması beklenen bilgi, beceri ve tutumları içerir ve mezundan beklenen yeterlik ve yetkinlikleri tanımlar bu da eğitim-öğretim bilgi sistemimizdeki program çıktılarımızda program çıktıları matrisinde aktif olarak gözlemlenebilir. Ayrıca program çıktılarının sağlanma düzeyinin dönemsel olarak belirlenmesi de öğrencilerimizin herhangi bir dönem (güz/bahar) içerisinde aldığı derslerdeki

başarı seviyesiyle de yakından ilişkilidir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ön lisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 28. maddesine göre öğrencilerin başarı durumları, derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenmektedir.

Bu kapsamda Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Biga Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'nın program çıktıları da kanıt olarak aşağıda bilgilerinize sunulmuştur:

- Laboratuvarda süt ile yapılan deney ve analiz proseslerini gerçekleştirir.
- Süt ve hayvan yetiştiriciliği konusunda temel ilkeleri bilir ve uygulamasını gerçekleştirir.
- Süt ve ürünleri işletmelerinde işyeri ve personel hijyeninin, sürdürülebilir şekilde yürütülmesini sağlar.
- Laboratuvarda süt ile yapılan deney ve analiz proseslerini gerçekleştirir.
- Fermantasyonla üretilen ürünlerin üretim proseslerini bilir ve uygulamasını gerçekleştirir.
- Genel kimya ve gıda kimya laboratuvar teknolojilerini bilir.
- Temel süt üretim aşamaları ve proses aşamaları hakkında deneyim kazanılır.
- Özel ve yöresel süt ürünleri üretimi hakkında bilgi edinilir.
- Genel hijyen ve uygulamaları hakkında bilgi edinilir.

- İşletmelerde Kalite yönetim sistemlerini ve hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular, Kişisel hijyeni sağlar

- Süt endüstrisinde kullanılan makinelerin özelliklerini bilir
- Çiğ süt ve süt ürünleri analiz uygulamalarını bilir.
- İçme ve konsantre süt üretimini bilir ve tüm proseslerde yer alır.
- Temel matematik bilgisi kazanılır
- Genel mikroorganizmaları tanıma ve süt te etkili olan mikrobiyal gelişmelerin öğrenilmesi
- Süt hayvancılığı ve bakımında dikkat edilecek hususlar hakkında bilgi edinilir.
- Gıda ve süt endüstrisinde kullanılan katkı maddeleri ve kullanımı hakkında bilgi edinilir.
- Çevresel faktörlerin korunması ve alınacak önlemler hakkında bilgi edinilir.
- Atatürk ilkeleri doğrultusunda yenilikçi ve üretken felsefe anlayışıyla sürdürülebilir çalışmalar gerçekleştirir.
- Sporun önemini bilen ve sporla yaşamayı ilke edinen bir anlayışla yaşam boyu spor etkinliklerinde bulunur.
- Araştırma konularında nerelerden yararlanacağını bilir.

#### **Kanıt linkleri:**

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

<http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi.html>

<http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

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

3.1.2. Program çıktılarını belirleme yönteminin nasıl işletildiğini kanıtlarıyla açıklayınız.<sup>3</sup>

Yukarıda da detaylı olarak aktarıldığı üzere bu kapsamda Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi önlisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de tanımlamıştır. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'nın program çıktıları belirlenirken de ilgili yönetmelikler ve Bologna sistemi mutlaka dikkate alınmaktadır.

Yukarıda da detaylı olarak aktarıldığı üzere bu kapsamda Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi, ön lisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de zaten tanımlamıştır. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'nın program çıktıları belirlenirken de ilgili yönetmelikler ve Bologna sistemi mutlaka dikkate alınmaktadır.

Ayrıca programımız eğitim programlarında üniversitemizin ve meslek yüksekokulumuzun kurumsal hedefleri ve önceliklerinin yanı sıra güncel yerel, bölgesel, ulusal ihtiyaçları ve hedefleri dikkate almaktadır. Program çıktıları düzenleneceği zaman program danışmanının bölüm başkanına önerisiyle toplantı gündemi oluşturulmakta ve gerekirse akademik kurul organize edilmekte ve tüm ilgililerin görüşü alınmaktadır. Ayrıca gerekli görüldüğü takdirde ve/veya öğretim planı güncellendiğinde program çıktıları da mutlaka güncellenmektedir. Bu kapsamda program çıktılarının sağlanma düzeyinin dönemsel olarak belirlenmesi, eğitim-öğretim bilgi sisteminden ve öğrenci bilgi sisteminden takip edilmektedir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 28. maddesine göre öğrencilerin başarı durumları, derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenmektedir. Öğrencinin herhangi bir dönem (güz/bahar) içerisinde aldığı derslerdeki başarı seviyesi ile de ilgilidir. DNO bir yarıyılta alınan derslerin her birinin AKTS kredisi ile bu derslerden alınan notların katsayısının çarpımları toplamının, aynı derslerin AKTS kredi toplamına bölünmesi ile elde edilmektedir.

Bunların dışında program çıktılarını ölçerken iç ve dış paydaşların katılımına da önem verilmektedir. Bu kapsamda ilgili öğretim elemanlarının katılımının yanı sıra aşağıdaki anketlerle de öğrencilerimizden geri dönüş alınmaya çalışılmaktadır;

Yılda bir kez yapılan yeni mezun anketi,  
Yılda iki kez yapılan öğrenci ders değerlendirme anketi,  
Yılda iki kez yapılan temsilci öğrenci değerlendirme sonuçları,  
Yılda iki kez derslerde öğrencilerin başarı durumlarının yapılan öğretim elemanı ders değerlendirme formu ile değerlendirilmesi,

Yeni mezun anketi ile mezunların bölümde almış oldukları eğitimin program çıktılarına ilişkin özellikleri ne ölçüde sağladığı, bununla ilişkili olarak bölüm olanaklarının, bölüm öğretim planının yeterliliği, alınan eğitimin beklentileri ne derece karşıladığı ile ilgili bilgiler toplanmaktadır. Öğrenci ders değerlendirme anketi ile öğrencilerin almış oldukları derslerin program çıktılarını ne derece sağladığı, dersin ne gibi becerileri kazandırdığı, içerik ve kapsamının yeterliliği ile ilgili bilgiler sorgulanmaktadır. Öğretim Elemanı Ders Değerlendirme Formu kullanılarak, Ön Lisans Programında yer alan tüm dersler için, hedeflenen öğrenme çıktıları ile kuvvetli ilişkili olan program çıktıları, ders tanıtım formları baz alınarak belirlenir. Bu program çıktılarının öğrenciler tarafından ne derecede kazanıldığı sınav, ödev, proje, vb. gibi ölçme araçları üzerinden değerlendirilir. Bu değerlendirme ile Ön Lisans Programının program çıktılarını ne ölçüde sağladığına ilişkin en önemli veri elde edilmiş olur. Böylece, öğrenci çalışmalarının esas alındığı sistematik bir ölçüm gerçekleştirilebilmektedir.

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

<http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi.html>

<http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

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

### 3.1.3. Program çıktıları, program öğretim amaçları ile tutarlılığını açıklayınız

Program çıktılarının öğrenme çıktıları ile ne şekilde uyumlu olduğu ve sağlandığı eğitim- öğretim bilgi sisteminde program çıktıları matrisinde açıkta görülmekte hangi öğrenme çıktısının hangi program çıktısına karşılık kaldığı ve ne derece katkı sağladığı takip edilmektedir. Bu doğrultuda öğrencilere sütün tanımlanması, süt teknolojisi, süt hijyen ve uygulamalarında uygulanacak meslek için gerekli konulara yönelik teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır.

**Kanıt linkleri:**

3.1.4. Program çıktılarının MEDEK çıktılarını nasıl kapsadığını kanıtlayınız.<sup>4</sup>

#### **MEDEK Program Çıktıları**

##### **BİLGİ**

PÇ 1 Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.

PÇ 2 İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.

##### **BECERİ**

PÇ 3 Mesleği için güncel teknolojik gelişmeleri ve saha çalışmalarını takip eder, etkin şekilde kullanır.

PÇ 4 Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.

PÇ 5 Süt teknolojisi alanında teknolojik gelişmeleri takip ederek mesleki problemleri ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.

##### **YETKİNLİK**

PÇ 6 Bilgi ve beceriler düzeyinde kazanmış oldukları değişim becerilerini aktarabilirler.

PÇ 7 Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen teknik sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.

PÇ 8 Kariyer geliştirilmesinde yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.

PÇ 9 Süt teknolojisi alanında akademik gelişmeleri takip eder, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında farkındalık değerlere sahiptir.

PÇ 10 Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.

#### **Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program çıktıları aşağıdaki gibidir.**

- Laboratuvar da süt ile yapılan deney ve analiz proseslerini gerçekleştirir.- Laboratuvar da süt ile yapılan deney ve analiz proseslerini gerçekleştirir.
- - Süt ve hayvan yetiştiriliği konusunda temel ilkeleri bilir ve uygulamasını gerçekleştirir.
- - Süt ve ürünleri işletmelerinde işyeri ve personel hijyenini sürdürülebilir şekilde yürütülmesini sağlar.
- - Laboratuvar da süt ile yapılan deney ve analiz proseslerini gerçekleştirir.
- - Fermantasyonlu ürünlerin üretim proseslerini bilir ve uygulamasını gerçekleştirir.
- - Genel kimya ve gıda kimya laboratuvar teknolojilerini bilir.
- - Temel süt üretim aşamaları ve proses aşamaları hakkında deneyim kazanılır.
- - Özel ve yöresel süt ürünleri üretimi hakkında bilgi edinilir.
- - Genel hijyen ve uygulamaları hakkında bilgi edinilir.
- - İşletmelerde Kalite yönetim sistemlerini ve hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular, Kişisel hijyeni sağlar
- - Süt endüstrisinde kullanılan makinelerin özelliklerini bilir
- - Çiğ süt ve süt ürünleri analiz uygulamalarını bilir.
- - İçme ve konsantre süt üretimini bilir ve tüm proseslerde yer alır.

Yukarıda ilgili program çıktılarıyla örtüştüğünün görülmesi açısından tekrar aktarılan program misyon, amaç, hedefleri ve aşağıda kanıt olarak sunulan program öğretim planı, ders içerikleri ve öğrenme çıktılarından da anlaşılacağı üzere program öz görev, amaç ve hedefleriyle, öğretim planıyla, ders içerikleri ve öğrenme çıktılarıyla program çıktılarının birbirini desteklediği ve tüm bunların birbiriyle uyuşmakta olduğu açık bir biçimde görülmektedir. Ayrıca program çıktıları her sene rutin olarak en az bir kez gözden geçirilmekte ve gerekli güncelleme ilgili komisyon tarafından yerine getirilmektedir. Bu da bu ölçütle ilgili tüm detay kriterlerin tamamının karşılandığı sonucunu doğurmaktadır. Öğrencilerimiz, öğrenci adaylarımız ve tüm iç ve dış paydaşlarımız Biga Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'na ait program çıktılarına birimizin ve programımızın web sayfasından açık bir biçimde çok rahat erişilebileceği gibi UBYS eğitim bilgi sistemi üzerinden de erişim sağlayabilirler.

**Kanıt linkleri:**

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

<http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi.html>

<http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-planı.html>

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

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

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

Yukarıda ilgili program çıktılarıyla örtüştüğünün görülmesi açısından tekrar aktarılan program misyon, amaç, hedefleri ve aşağıda kanıt olarak sunulan program öğretim planı, ders içerikleri ve öğrenme çıktılarından da anlaşılacağı üzere program öz görev, amaç ve hedefleriyle, öğretim planıyla, ders içerikleri ve öğrenme çıktılarıyla program çıktılarının birbirini desteklediği ve tüm bunların birbiriyle uyuşmakta olduğu açık bir biçimde görülmektedir. Ayrıca program çıktıları her sene rutin olarak en az bir kez gözden geçirilmekte ve gerekli güncelleme ilgili komisyon tarafından yerine getirilmektedir. Bu da bu ölçütle ilgili tüm detay kriterlerin tamamının karşılandığı sonucunu doğurmaktadır. Öğrencilerimiz, öğrenci adaylarımız ve tüm iç ve dış paydaşlarımız Biga Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'na ait program çıktılarına birimizin ve programımızın web sayfasından açık bir biçimde çok rahat erişilebileceği gibi UBYS eğitim bilgi sistemi üzerinden de erişim sağlayabilirler.

Ayrıca program öz görev, amaç ve hedefleri, öğretim planı, ders içerikleri ve program çıktılarıyla öğrenme çıktıları ilişkisi birinci sınıf öğrencilerimize dönem başında ilgili program danışmanı tarafından oryantasyon eğitiminde aktarılmakta ve gerekli çıktılar öğrencilerimize teslim edilmektedir. Kanıt olarak ekte ilgili web sitelerinin linkleri de sunulmuştur. Bu linklerden, programın öz görevine, amaçlarına, hedeflerine, öğretim planına, ders içeriklerine, program çıktılarına ve derslerin öğrenme çıktılarına, program çıktılarıyla öğrenme çıktılarının birbirini desteklediğine dair matrise ulaşılabilmeyle birlikte bu konuda süreçlerin ve iş akışının nasıl yürüdüğüne dair iş akış şemaları, görev tanımları, faaliyet raporları, iç kontrol raporları ve stratejik planlara da erişilebilmektedir.

---

<sup>1</sup> Gelen ve giden öğrencilerin sayıları toplam olarak verilecektir.

<sup>2</sup> Bu amaçla kullanılan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır.

<sup>3</sup> Program çıktıları yukarıda verilen tanıma uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve yetkinliklerden oluşmalıdır.

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

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

#### Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme

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

İç paydaş ve dış paydaşlarla yıllık toplantılar yapıldığı gibi anketlerle ayrıntılı bilgiler toplanmaktadır. Yanı sıra eğitim-öğretim ve staj komisyonları, akademik kurul toplantıları, birim yöneticiliğinin organize ettiği tüm toplantılar ve MEYOK toplantıları stratejik planların oluşturulmasında önemli paya sahiptir. Bu çerçevede iç kontrol raporu oluşturma, faaliyet raporlarının hazırlanması, görev tanımları ve iş akış şemalarının hazırlanması ve güncellenmesi ilgili bölüm başkanı ve program danışmanlarının 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 2024 yılında köklü güncellemelere gidilmiştir. Bunların kanıtları ekteki linklerde verilmiş daha önceki bölümlerde de detaylı olarak açıklanmıştır. Bu kapsamda Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programının stratejik planında, stratejik amaçlarımız belirtilmiştir. Belirlenen bu amaçların en önemlisi bilimsel, girişimci, yenilikçi ve rekabetçi bir araştırma üniversitesi olmaya bir 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.

| Stratejik Amaçlar                                                                                                                | Stratejik Hedefler                                                                                                                            | Stratejiler                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>STRATEJİK AMAÇ 1</b><br><br>Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Kurumsal Kültürünü Geliştirmeye Yönelik Katkı Sağlamak | <b>Stratejik Hedef</b><br><b>1.1.</b> Mezunlarla iletişimi daha güçlü ve etkin hale getirmek                                                  | <b>Strateji</b><br><b>1.1.1.</b> Mezun iletişim birimini daha aktif çalışır hale getirmek.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                  | <b>Stratejik Hedef</b><br><b>1.2.</b> Akademik ve idari personel bağlılığını ve öğrenci etkileşimini arttırmak.                               | <b>Strateji</b><br><b>1.2.1.</b> Politika ve stratejilere çalışanların katılımını sağlamak.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                  | <b>Stratejik Hedef</b><br><b>1.3.</b> Sosyal olanakların artırılması, çalışanların sorumluluk almalarının ve yönetime katılımının sağlanması. | <b>Strateji</b><br><b>1.3.1.</b> Çalışanlar ve birimler arasında güven kültürü geliştirmek ve işbirliği oluşturmak.<br><b>Strateji</b><br><b>1.3.2.</b> Çalışanların ödüllendirilmesi, rekabet ortamı yaratılması ve iş tatminini arttırması.<br><b>Strateji</b><br><b>1.3.3.</b> Etik kodların oluşturulması ve yaygınlaştırılması<br><b>Strateji</b><br><b>1.3.4.</b> Kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetlerinin sürdürülebilmesine olanak tanıyan örgütsel kültürün oluşturulabilmesi için sosyal ve sportif aktivitelerin artırılması, teknik ve kültürel gezilerin düzenlenmesi. |
|                                                                                                                                  |                                                                                                                                               | <b>Strateji</b><br><b>2.1.1.</b> Araştırmacılara uluslararası rekabet yeteneği                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                         |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>STRATEJİK AMAÇ 2</b><br><br>Üniversitemizin Bilimsel Girişimci ve Yenilikçi Üniversite Olmasına Katkı Sağlamak                       | <b>Stratejik Hedef</b><br><b>2.1.</b> İnsan kaynağının akademik beceri, nitelik ve etkin araştırma yapabilme kapasitesinin artırılması | kazandıracak eğitim programları geliştirmek<br><b>Strateji</b><br><b>2.1.2.</b> Araştırmacılara yönelik (araştırma yöntemleri, araştırma etiği, yabancı dil becerileri vb.) oryantasyon programları geliştirmek<br><b>Strateji</b><br><b>2.1.3.</b> Bilim köprüsüne dönüşecek uluslararası ikili/çoklu anlaşmalar yapmak<br><b>Strateji</b><br><b>2.1.4.</b> Öğretim elemanlarının en az üç ay yurt dışı araştırma deneyimi kazanmasına yönelik özendirici düzenlemeler yapmak<br><b>Strateji 2.1.5.</b> Öğretim elemanlarının ulusal ve uluslararası kongrelere katılımını teşvik etmek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                         | <b>Stratejik Hedef</b><br><b>2.2.</b> Araştırma ve yenilikçilik ile ilgili fiziksel ve operasyonel altyapının geliştirilmesi           | <b>Strateji</b><br><b>2.2.1.</b> Laboratuvarlarda çalışmak üzere uzman personel istihdamını sağlamak<br><b>Strateji</b><br><b>2.2.2.</b> Prof. Dr. Ramazan AYDIN Yerleşkesindeki kütüphanenin basılı ve dijital olanakları ile açık erişim kapasitesini geliştirmek.<br><b>Strateji</b><br><b>2.2.3.</b> Araştırmalara yönelik ortak kullanılan paket programların alımını gerçekleştirmek<br><b>Strateji</b><br><b>2.2.4.</b> Araştırma teşvik sistemini etkinleştirerek teşvik yönergesi kapsamını güncellemek ve yayınlamak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                         | <b>Stratejik Hedef</b><br><b>2.3.</b> Katma değer yaratan bilimsel ve yenilikçi (inovatif) çıktıların artırılması                      | <b>Strateji</b><br><b>2.3.1.</b> Kurum dışı destek programlarına başvuruyu teşvik etmek<br><b>Strateji</b><br><b>2.3.2.</b> Proje yazma eğitimi organize etmek<br><b>Strateji</b><br><b>2.3.3.</b> Öncelikli alanlarda teknik programların en az bir yenilikçi (inovatif) ürün geliştirmesini teşvik etmek.<br><b>Strateji</b><br><b>2.3.4.</b> Kurum dışından sağlanan maddi desteklere başvuruları teşvik etmek.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>STRATEJİK AMAÇ 3</b><br><br>Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Eğitim ve Öğretim Kalitesini Artırmaya Yönelik Katkı Sağlamak | <b>Stratejik Hedef</b><br><b>3.1.</b> Nitelikli ve kendini iyi ifade edebilen meslek mensupları yetiştirmek                            | <b>Strateji</b><br><b>3.1.1.</b> Öğrencilerin motivasyonunu yükseltmek için çalışmalar yapılması.<br><b>Strateji</b><br><b>3.1.2.</b> Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği, Öğrenci Disiplin Yönetmeliği, <a href="#">Meslek Yüksekokulları ve Açıköğretim Ön Lisans Programları Mezunlarının Lisans Öğrenimine Devamları Hakkında Yönetmelik (Dikey Geçiş)</a> ile ilgili vb. önemli konularda öğrencilere daha etkin ve sık biçimde sunum yapılması.<br><b>Strateji</b><br><b>3.1.3.</b> Teknik gezilerin artırılmasına yönelik çalışmalar yapılması.<br><b>Strateji</b><br><b>3.1.4.</b> İnternet uygulamalı eğitim ve sanal gerçeklik faaliyetleri.<br><b>Strateji</b><br><b>3.1.5.</b> Öğrencilerin daha çok araştırmaya ve uygulamalara teşvik edilmesi.<br><b>Strateji</b><br><b>3.1.6.</b> Öğretim elemanlarının yeni gelişmeleri takip etmeleri ve kendilerini sürekli yenilemelerinin sağlanmasının teşvik edilmesi gerektiği takdirde rekabet ortamı yaratılarak ödül gibi teşvik edici yöntemler kullanılması.<br><br><b>Strateji</b> |

|                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                     | <p>3.1.7. Nitelikli öğrencilere ulaşmak için lise tanıtımlarının yapılması</p> <p><b>Strateji</b></p> <p>3.1.8. Eğitim programlarının akreditasyonunu sağlamak</p> <p><b>Strateji</b></p> <p>3.1.9. Güncel beklenti ve gereksinimlere uygun olarak, yeni eğitim programları ve yeni dersler geliştirmek</p> <p><b>Strateji</b></p> <p>3.1.10. Teknoloji tabanlı öğrenim yönetim sistemi ile desteklenen ders sayısını artırmak</p> <p><b>Strateji</b></p> <p>3.1.11. Ulusal değişim programlarının etkinliğini artırmak</p> <p><b>Strateji</b></p> <p>3.1.12. Uluslararası değişim programlarının etkinliğini artırmak</p> <p><b>Strateji</b></p> <p>3.1.13. Engellilere yönelik eğitim öğretim desteklerini geliştirmek</p> <p><b>Strateji</b></p> <p>3.1.13. Öğretim elemanı ve öğrencilerin sürekli biçimde öğrenme kapasitelerini artırıcı etkinliklerde bulunmasını sağlamak.</p>                                                                   |
| <p><b>STRATEJİK AMAÇ 4</b></p> <p>Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Çevre ve Paydaşlarıyla Etkileşimini Artırmaya Yönelik Katkı Sunmak</p>               | <p><b>Stratejik Hedef</b></p> <p>4.1.Üniversite sanayi iş birliğinin artırılması.</p>                                               | <p><b>Strateji</b></p> <p>4.1.1. Mezun iletişim birimini daha aktif çalışır hale getirmek.</p> <p><b>Strateji</b></p> <p>4.1.2. Öğretim elemanlarının sanayi ile iletişim kurmalarını karşılıklı etkileşim kurarak danışmanlık vermelerini teşvik etmek.</p> <p><b>Strateji</b></p> <p>4.1.3. Öğretim elemanlarının güncel mevzuat ve piyasa koşullarını takip devamlı takip ederek kendilerini sürekli yenilemelerini teşvik etmek.</p> <p><b>Strateji</b></p> <p>4.1.4. Sanayi kuruluşlarına, kendi ilgi alanlarına yönelik konferans, panel ve mesleki seminerler düzenlenerek ilişkilerin sürekliliğinin sağlanması</p> <p><b>Strateji</b></p> <p>4.1.5. Sanayi kuruluşlarına akademik danışmanlık verilmesi için gerekli bölgesel araştırmaların yapılarak alt yapının geliştirilmesi.</p> <p><b>Strateji</b></p> <p>4.1.6. Ulusal ve uluslararası çalışmalara ve personel değişimine önem verilerek gerekli anlaşmaların daha fazla yapılması.</p> |
| <p><b>STRATEJİK AMAÇ 5</b></p> <p>Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Bilimsel Etkinliğinin ve Akademik Yayın Etkinliğinin Arttırılmasına Katkı Sunmak</p> | <p><b>Stratejik Hedef</b></p> <p>5.1.Bilimsel proje ve yayın-araştırma etkinliklerinin niteliği, kalite ve sayısının artırması.</p> | <p><b>Strateji</b></p> <p>5.1.1. İstatistik ve yabancı dil eğitimi vb konulara eğitim verilmesi.</p> <p><b>Strateji</b></p> <p>5.1.2. Proje yazma eğitimi verilmesi ve projelerin teşvik edilmesi.</p> <p><b>Strateji</b></p> <p>5.1.3. Disiplinler arası çalışmanın teşvik edilmesi.</p> <p><b>Strateji</b></p> <p>5.1.4. Bilimsel araştırmaya yönelik gruplar oluşturulup, grup çalışmaları düzenlenerek motivasyonun sağlanması</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p><b>STRATEJİK AMAÇ 6</b></p> <p>Üniversitemizin ve</p>                                                                                                          | <p><b>Stratejik Hedef 6.1.</b> Mali kaynakları etkin biçimde kullanmak ve arttırmak.</p>                                            | <p><b>Strateji</b></p> <p>6.1.1. Okulumuza aktarılabacak kaynakların artırılması için gerekli projeleri gerçekleştirmek</p> <p><b>Strateji</b></p> <p>6.1.2. Bölgemizdeki sanayi kuruluşlarının gelişimini sağlayacak programların açılması,</p> <p><b>Strateji</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Meslek<br>Yüksekokulumuzun<br>Finansal<br>Kaynaklarını<br>Arttırmaya Yönelik<br>Çalışmalar Yapmak | <b>6.1.3.</b> Mevcut programların bölgemizdeki sanayi ilişkilerini artırarak bu kuruluşların finansal desteğinin sağlanması<br><b>Strateji</b><br><b>6.1.4.</b> Süt ve Ürünleri Teknolojisi programı öğrencilerinin uygulama alanı oluşturulması. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Kanıt linkleri:**

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

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

[süt ve ürünleri teknolojisi .html](#)

<http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

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

<http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>

<http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarimiz.html>

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.

**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 Özgörevlerle 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 (Kontrol Et). 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 paydaşlar, dış paydaşlarla toplantılar yapılmaktadır. Ayrıca her yıl iç paydaş, dış paydaş, mezunlar ders değerlendirme anketleri yapılmaktadır. Bunların yanında, eğitim-öğretim ve staj komisyon toplantıları, 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. Performans göstergeleri, bölüm değerlendirme anketleri yılda bir güncellenmektedir. Bunlara ek olarak 5 yılda bir stratejik plan anketleri yapılmaktadır. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarında, mezun izleme yöntemi aracılığıyla elde ettiği bilgiler sistematik bir biçimde toplanmış olmalı ve somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

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

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

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

**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 bölgesinde faaliyet liselere tanıtım ve tercih danışmanlığı yapmaya devam etmesi teşvik edilerek, potansiyel öğrencilerimizi kazanmamız için daha fazla çaba harcanması.

**Strateji 7:** Proje yazma, ortaklaşa çalışma, multidisipliner 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:** Süt ve Ürünleri 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 yerleşkemizde bulunan kütüphanenin 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 protokollerinin sayısının artırılması

**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 karşılaştırmalar 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 katılımının 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 imkânı sağlanabilmesi için girişimlerde bulunulması gerekmektedir.

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

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

#### **Kanıt linkleri:**

<http://bigamy.comu.edu.tr/süt-ve-ürünleri-teknolojisi.html>

<http://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

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

<http://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>

#### **Ölçüt 5. Eğitim Planı**

- 5.1. Eğitim planını Tablo 5.1 ve Tablo 5.2'yi doldurarak veriniz.
- 5.2. Programımızda dış paydaş görüşü alınarak hazırlanan ders bulunmamaktadır.
- 5.3. En az 22 AKTS, İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler üniversitemiz senatosu kararı ile öğretim planına dahil edilmiştir.
- 5.4. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki dersleri Tablo 5.3'te açıklayınız.

- 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.
- 5.6. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemini anlatınız. <sup>1</sup>

**Tablo 5.1. Eğitim Planı**

(Süt ve Ürünleri Teknolojisi)

| 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              |              |                               |                             |                                     |                                                  |                                                                                                              |
| Süt. Hay. Yet.          | Türkçe       |                               |                             |                                     |                                                  |                                                                                                              |
| Süt İşl. Temel İşlemler | Türkçe       |                               |                             |                                     | X                                                |                                                                                                              |
| Genel Mikrobiyoloji     | Türkçe       |                               |                             |                                     |                                                  |                                                                                                              |

|                                        |        |  |   |   |  |  |
|----------------------------------------|--------|--|---|---|--|--|
| İş Sağlığı ve Güvenliği                | Türkçe |  |   |   |  |  |
| Genel Kimya                            | Türkçe |  |   |   |  |  |
| Matematik I                            | Türkçe |  | X |   |  |  |
| Kariyer Planlama                       | Türkçe |  |   |   |  |  |
| Yabancı Dil I                          | Türkçe |  |   |   |  |  |
| Bilişim Teknolojileri                  | Türkçe |  |   |   |  |  |
| Laboratuvar Teknikleri                 | Türkçe |  |   |   |  |  |
| Hijyen ve Sanitasyon                   | Türkçe |  |   |   |  |  |
| 2. Yarıyıl                             |        |  |   |   |  |  |
| Gıda Kimyası                           | Türkçe |  |   |   |  |  |
| Matematik II                           | Türkçe |  | X |   |  |  |
| Tereyağ Üretim Teknolojisi             | Türkçe |  |   |   |  |  |
| Çiğ Süt Analizleri                     | Türkçe |  |   |   |  |  |
| Gıda Ambalajlama Teknikleri            | Türkçe |  |   |   |  |  |
| Süt Mikrobiyolojisi                    | Türkçe |  |   |   |  |  |
|                                        | Türkçe |  |   | X |  |  |
|                                        | Türkçe |  |   |   |  |  |
| Yabancı Dil II                         | Türkçe |  |   |   |  |  |
| Girişimcilik                           | Türkçe |  |   |   |  |  |
|                                        | Türkçe |  |   |   |  |  |
| Beden Eğitimi                          | Türkçe |  |   |   |  |  |
| 3. Yarıyıl                             |        |  |   |   |  |  |
| Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi I    | Türkçe |  |   |   |  |  |
| Araştırma Yöntem Ve Teknikleri         | Türkçe |  |   |   |  |  |
| İçme Sütü ve Konsantre Süt Teknolojisi | Türkçe |  |   | X |  |  |
| Kalite Yönetim Sistemleri              | Türkçe |  |   | X |  |  |
| Gıda Endüstri Makineleri               | Türkçe |  |   | X |  |  |
| Özel Süt Ürünleri                      | Türkçe |  |   | X |  |  |
| Staj                                   | Türkçe |  |   |   |  |  |
| Süt Ürünleri Analizleri                | Türkçe |  |   | X |  |  |
| Peynir Üretim Teknikleri I             | Türkçe |  |   |   |  |  |
| Staj                                   | Türkçe |  |   |   |  |  |

|                                       |        |  |  |  |  |  |
|---------------------------------------|--------|--|--|--|--|--|
|                                       |        |  |  |  |  |  |
|                                       |        |  |  |  |  |  |
| 4. Yarıyıl                            |        |  |  |  |  |  |
| Atatürk İlkeleri<br>ve İnkılap Tarihi | Türkçe |  |  |  |  |  |
| Türk Dili                             | Türkçe |  |  |  |  |  |

|                                       |        |  |  |   |  |   |
|---------------------------------------|--------|--|--|---|--|---|
| <b>3+1 Modelini Tercih Etmeyenler</b> | Türkçe |  |  |   |  |   |
| Süt Tesisleri Kuruluş ve Organizasyon | Türkçe |  |  |   |  |   |
| Süt Yan Ürünleri                      | Türkçe |  |  | X |  |   |
| Gıda Katkı Maddeleri                  | Türkçe |  |  | X |  |   |
| Çevre Koruma                          | Türkçe |  |  | X |  |   |
| Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi II  | Türkçe |  |  |   |  |   |
| Peynir Üretim Teknikleri II           | Türkçe |  |  |   |  |   |
| Dondurma Üretim Teknolojisi           | Türkçe |  |  |   |  |   |
|                                       | Türkçe |  |  |   |  |   |
| <b>3+1 Modeli Öğretim Planı</b>       |        |  |  |   |  |   |
| İşletmede Mesleki Eğitim              | Türkçe |  |  |   |  | X |

**NOT:** Ders sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz!

<sup>1</sup> 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.

**Tablo 5.2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri**

(Süt ve Ürünleri Teknolojisi)

| Dersin Adı                             | Son İki Yarıyıda<br>Dersi Seçen Öğrenci<br>Sayısı | Dersin Türü <sup>1</sup> |             |          |       |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------|-------------|----------|-------|
|                                        |                                                   | Sınıf Dersi              | Laboratuvar | Uygulama | Diğer |
| Süt. Hay. Yet.                         | 50                                                | X                        |             |          |       |
| Süt İşl. Temel İşlemler                | 50                                                | X                        |             |          |       |
| Genel Mikrobiyoloji                    | 50                                                | X                        | X           |          |       |
| İş Sağlığı ve Güvenliği                | 50                                                | X                        |             |          |       |
| Genel Kimya                            | 50                                                |                          |             |          |       |
| Matematik I                            | 50                                                | X                        |             |          |       |
| Bilişim Teknolojileri                  | 50                                                | X                        |             | X        |       |
| Laboratuvar Teknikleri                 | 50                                                | X                        |             | x        |       |
| Kariyer Planlama                       | 50                                                | X                        |             |          |       |
| Hijyen ve Sanitasyon                   | 50                                                | X                        |             |          |       |
| Yabancı Dil I                          | 50                                                | X                        |             |          |       |
| Gıda Kimyası                           | 50                                                | X                        |             |          |       |
| Matematik II                           | 50                                                | X                        |             |          |       |
| Tereyağ Üretim Teknolojisi             | 50                                                | X                        |             |          |       |
| Çiğ Süt Analizleri                     | 50                                                | X                        | X           | X        |       |
| Gıda Ambalajlama Teknikleri            | 50                                                | X                        |             |          |       |
| Süt Mikrobiyolojisi                    | 50                                                | X                        |             | x        |       |
| Yabancı Dil II                         | 50                                                |                          |             |          |       |
| Beden Eğitimi                          | 50                                                | X                        |             |          |       |
| Girişimcilik                           | 50                                                | X                        |             |          |       |
| Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi I    | 50                                                | X                        |             | X        |       |
| Araştırma Yöntem Ve Teknikleri         | 50                                                | X                        |             |          |       |
| İçme Sütü ve Konsantre Süt Teknolojisi | 50                                                | X                        |             |          |       |
| Kalite Yönetim Sistemleri              | 50                                                | X                        |             |          |       |
| Gıda Endüstri Makineleri               | 50                                                | X                        |             |          |       |
| Özel Süt Ürünleri                      | 50                                                | X                        |             |          |       |
| Süt Ürünleri Analizleri                | 50                                                | X                        |             | x        |       |
| Peynir Üretim Teknikleri I             | 50                                                | X                        |             | X        |       |
| Staj                                   | 50                                                | X                        |             |          |       |
| Atatürk İlkeleri                       |                                                   | X                        |             |          |       |

|                                             |  |  |  |   |  |
|---------------------------------------------|--|--|--|---|--|
| ve Inkılap Tarihi                           |  |  |  |   |  |
| Türk Dili                                   |  |  |  |   |  |
| İşletmede<br>Mesleki Eğitim                 |  |  |  | X |  |
| Süt Tesisleri<br>Kuruluş ve<br>Organizasyon |  |  |  |   |  |
| Süt Yan Ürünleri                            |  |  |  |   |  |
| Gıda Katkı<br>Maddeleri                     |  |  |  |   |  |
| Çevre Koruma                                |  |  |  |   |  |
| Fermente Süt<br>Ürünleri<br>Teknolojisi II  |  |  |  |   |  |
| Peynir Üretim<br>Teknikleri II              |  |  |  | X |  |
| Dondurma<br>Üretim<br>Teknolojisi           |  |  |  |   |  |

**Tablo 5.3. Programa/alana özgü öğrenim çıktıları sağlayan mesleki dersler**

| Ders Adı                               | Öğretim Dili | Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin |   |   |      | Program Çıktısı <sup>2</sup>                                               |
|----------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------|---|---|------|----------------------------------------------------------------------------|
|                                        |              | T                                                                  | U | K | AKTS |                                                                            |
| 1. Yarıyıl                             |              |                                                                    |   |   |      |                                                                            |
| Süt İşl. Temel İşlemler                | Türkçe       | 2                                                                  | 1 | 3 | 3    | Süt teknolojisi alanında bilgi edinir.                                     |
|                                        |              |                                                                    |   |   |      |                                                                            |
| Genel Mikrobiyoloji                    | Türkçe       | 2                                                                  | 2 | 3 | 5    | Mikroorganizmalar hakkında genel bilgi edinir.                             |
| Laboratuvar Teknikleri                 | Türkçe       | 2                                                                  | 1 | 3 | 5    | Laboratuvarlarda uygulanması gereken genel kurallar hakkında bilgi edinir. |
| Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi I    | Türkçe       | 2                                                                  | 2 | 3 | 3    | Fermente süt ürünleri üretimi hakkında genel bilgi edinir.                 |
| 3. Yarıyıl                             |              |                                                                    |   |   |      |                                                                            |
| Çiğ Süt Analizleri                     | Türkçe       | 2                                                                  | 4 | 4 | 6    | Çiğ süte uygulanan analizlerin yapımı hakkında bilgi edinir.               |
| İçme Sütü ve Konsantre Süt Teknolojisi | Türkçe       | 3                                                                  | 0 | 3 | 3    | Pastörize ve sterilize süt hakkında bilgi edinir.                          |
| Süt Mikrobiyolojisi                    | Türkçe       | 2                                                                  | 2 | 4 | 6    | Sütte etkili olan mikroorganizmalar hakkında bilgi edinir.                 |
| Süt Ürünleri Analizleri                | Türkçe       | 2                                                                  | 2 | 4 | 4    | Farklı süt ürünleri analiz ve yöntemleri hakkında bilgi edinir.            |
| Peynir Üretim Teknikleri I             | Türkçe       | 3                                                                  | 0 | 3 | 3    | Peynir üretiminde uygulanan prosesleri öğrenir                             |
|                                        |              |                                                                    |   |   |      |                                                                            |

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

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

---

<sup>1</sup> Her dersin oluştuğu türleri yüzde olarak veriniz (%75 sınıf dersi, %25 laboratuvar gibi)

<sup>2</sup> Ölçüt. 9 da tanımlanan program özgü çıktıların dersle olan ilişki bu sütunda yazılmalıdır.

**Tablo 6.1. Öğretim Kadrosunun Analizi**  
(Pazarlama)

| Öğretim Elemanının Adı <sup>1</sup> | Unvanı            | Aldığı Son Derece | Deneyim Süresi, Yıl   |                  |                        | Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok) <sup>2</sup> |             |                                |
|-------------------------------------|-------------------|-------------------|-----------------------|------------------|------------------------|---------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------|
|                                     |                   |                   | Kamu/ Sanayi Deneyimi | Öğretim Deneyimi | Bu Kurumda ki Deneyimi | Mesleki Kuruluşlarda                                    | Araştırmada | Sanayiye Verilen Danışmanlıkta |
| Ertuğrul BİLGÜCÜ                    | Öğretim Görevlisi | Yüksek Lisans     | 28                    | 28               | 28                     | yüksek                                                  | orta        | yüksek                         |
| Ahmet UZATICI                       | Dr.Öğr.Üyesi      | Doktora           | 29                    | 29               | 26                     |                                                         |             |                                |
| Ali Erbili BODUR                    | Öğr. Gör.         | Y.Lisans          | 32                    | 32               | 24                     |                                                         |             |                                |
|                                     |                   |                   |                       |                  |                        |                                                         |             |                                |

**Tablo 6.2. Öğretim Kadrosu Yük Özeti**  
(Süt ve Ürünleri Teknolojisi)

| Öğretim Elemanının Adı Soyadı (Unvanı) | Verdiği Dersler (Dersin Kodu/ Kredisi/ Dönemi/ Yılı) <sup>3</sup> | Toplam Etkinlik Dağılımı <sup>4</sup> |                        |       |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------|-------|
|                                        |                                                                   | Öğretim                               | Araştırma <sup>5</sup> | Diğer |
| Ertuğrul BİLGÜCÜ(Öğr.Gör.)             | <b>II. Dönem</b>                                                  | x                                     |                        |       |
|                                        | SÜT-1034 ÇİĞ SÜT ANALİZLERİ                                       | x                                     |                        |       |
|                                        | <b>III Dönem</b>                                                  |                                       |                        |       |
|                                        | SÜT2031-SÜT ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ                                   | x                                     |                        |       |
|                                        | SÜT2023-PEYNİR ÜRETİM TEKNİKLERİ I                                | x                                     |                        |       |
|                                        | <b>IVDönem</b>                                                    |                                       |                        |       |
|                                        | SÜT2032- PEYNİR ÜRETİM TEKNİKLERİ II                              | x                                     |                        |       |
| Ahmet UZATICI(Dr.Öğr. Üyesi)           | SÜT1001- SÜT HAYVAN YETİŞTİRİCİLİĞİ                               | x                                     |                        |       |
|                                        | <b>II.YARIYIL</b>                                                 |                                       |                        |       |
|                                        | SÜT 1032- SÜT MİKROBİYOLOJİSİ                                     | x                                     |                        |       |
|                                        | <b>III.YARIYIL</b>                                                |                                       |                        |       |
|                                        | SÜT 2001- FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEK.I                             | x                                     |                        |       |
|                                        | SÜT 2007 – ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ                         | x                                     |                        |       |
|                                        | SÜT 2029- ÖZEL SÜT ÜRÜNLERİ                                       | x                                     |                        |       |
| Ali Erbili BODUR(Öğr. Gör.)            | SÜT1009- SÜT ÜRÜNLERİNDE TEMEL İŞLEMLER                           | x                                     |                        |       |
|                                        | SÜT1015-GENEL MİKROBİYOLOJİ                                       | x                                     |                        |       |

|  |                                                      |   |  |  |
|--|------------------------------------------------------|---|--|--|
|  |                                                      |   |  |  |
|  | <b>II Dönem</b>                                      |   |  |  |
|  | SÜT1032-<br>TEREYAĞ<br>TEKNOLOJİSİ                   | x |  |  |
|  | SÜT1036-GIDA<br>İŞKLEME<br>TEKNOLOJİSİ               | x |  |  |
|  | SÜT1038-SÜT<br>MİKROBİYOLOJİSİ                       | x |  |  |
|  | <b>III.DÖNEM</b>                                     |   |  |  |
|  | SÜT2017 İçme Sütü<br>ve Konsantre Süt<br>Teknolojisi | x |  |  |

|  | IV Dönem                                               |   |  |  |
|--|--------------------------------------------------------|---|--|--|
|  | SÜT2026 Süt<br>Tesisleri Kuruluş<br>ve<br>Organizasyon | x |  |  |
|  | SÜT 2014Gıda<br>Katki Maddeleri                        | x |  |  |

### 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 Yüksekokulumuzda 24 adet derslik mevcut olup, bunları tamamında ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır. 9450 metrekare kapalı alan üzerine inşa edilen yeni okulumuzda kantin, 64 adet ofis, 1 adet 150 kişilik amfi derslik, 4 adet atölye (makine, mobilya, otomotiv ve süt ürünleri), çiğ süt analizi, kimyasal analiz, gıda işleme, genel bilgisayara, CAD, CAM bilgisayar, bilgisayarlı muhasebesi elektrik kumandaları, elektrikli makineleri olmak üzere toplam 8 adet laboratuvar mevcuttur.

**Derslikler:** Meslek Yüksekokulumuzda 24 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 donanımına sahiptir.

**Konferans Salonu:** Meslek Yüksekokulumuz konferans, seminer, panel, sunum gibi bilimsel faaliyetlerin gerçekleştirildiği, mefruşat ve ses sisteminin yeterli düzeyde dizayn edildiği 150 kişilik modern bir konferans salonuna sahiptir. Konferans salonumuzda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı

bulabilmektedir.

Kanıtlar: Birim Web Sitesi

Kanıt Linkleri:

<https://bigamy.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.

-

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

Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır. Meslek Yüksekokulumuz konferans, seminer, panel, sunum gibi bilimsel faaliyetlerin gerçekleştirildiği, mefruşat ve ses sisteminin yeterli düzeyde dizayn edildiği 150 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. Meslek Yüksekokulumuz yeni hizmet binasında 8345 metrekare kapalı alana sahip olup bir adet öğrenci kantini mevcuttur. Ağaköy kampüsü içerisinde öğrencilerimizin yararlanabildiği kütüphane, yemekhane ve 100 seyirci kapasiteli kapalı spor salonu; kampüs içerisindeki mevcut ortak kullanım alanlarıdır. Ayrıca öğrencilerimiz Prof. Dr. Ramazan AYDIN yerleşkesi ve Terzioğlu yerleşkesinde bulunan kütüphane imkânlarımızdan da faydalanabilmektedir. Ağaköy kampüsü içerisinde 1 adet bilgisayar donanımlı kütüphane bulunmaktadır. 17 Mart 2013 tarihinde hizmete açılan, 3000 m<sup>2</sup>lik kullanım alanına sahip ve 70.000'den fazla basılı yayını barındırmaktadır. 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 imkânları öğrencilerimize sunulmaktadır. Biga ilçemizde bulunan kültür merkezlerinde de öğrencilerimiz etkinlik ve faaliyetlerini gerçekleştirebilmektedirler. Öğrencilerimiz, sağlıkla ilgili sorunlarında Biga Devlet Hastanesi, sağlık ocakları ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Eğitim ve Araştırma Hastanesi'ne başvurabilmektedir. Eğitim-Öğretim yılı başlarken oryantasyon programları ile meslek yüksekokulumuz ve programlarımız tanıtılmaktadır. Üniversitemiz bünyesinde her yıl bahar şenlikleri yapılmaktadır. Bahar şenlikleri boyunca çok sayıda konser, yarışma ve sosyal faaliyet gerçekleştirilmektedir.

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

Kanıtlar: Birim Web Sitesi

Kanıt Linkleri:

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

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

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

-

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 binalarımız 24 saat gözetim altındadır. Ayrıca, derslikler binası koridorlarında da güvenlik kameraları yer almamaktadır. Bunun yanı sıra binaların çevresindeki kaldırımlarda ve bina girişinde tekerlekli sandalye/araba geçişine olanak sağlayan rampalar, engelli araç park yeri bulunmaktadır. Yeni binamızda engelli asansörü bulunmaktadır. Ancak aktif durumda değildir. Bu sorunların kısa vadede çözüme kavuşturulması önem arz etmektedir.

<sup>1</sup> Tabloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz. Gerekiyorsa ek satır ve sayfa kullanabilirsiniz.

<sup>2</sup> Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

<sup>3</sup> Her öğretim elemanı için son iki dönemde verdiği tüm dersleri (başka programlarda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerekğinde ilave satır ekleyiniz.

<sup>4</sup> Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz. Toplam Etkinlik Dağılımı için hesaplamada izlenecek yöntem; Öğretim (%) = (Verilen toplam ders sayısı / (Verilen toplam ders sayısı + Toplam araştırma faaliyet sayısı)) x 100

<sup>5</sup> Araştırma faaliyeti olarak son iki dönemde gerçekleştirilen (Makale, Bildiri, Kitap, Proje, Paten sayısı)

7.6.1. Öğrencilerin kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

17 Mart 2013 tarihinde açılışı yapılan Biga İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Kütüphanesi, 2840 m<sup>2</sup> alanı ve 500 kullanıcı kapasitesi ile Türkiye'nin en büyük fakülte kütüphanesi ünvanına sahiptir. Meslek Yüksekokulumuz öğrencileri de bu kütüphaneden, Biga Atatürk Kültür Merkezindeki kaynaklardan ve merkez kütüphanemizden faydalanmaktadır. Birimimizde ayrıca kütüphane bulunmamaktadır. Binamız kısa zaman içerisinde Biga İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Kütüphanesi'nin bulunduğu Biga/Ağaköy Prof. Dr. Ramazan AYDIN yerleşkesine taşınmıştır. Bu kütüphane ülkemizin en büyük fakülte kütüphanelerinden olup, 65.000 civarında kitap, 700 civarında elektronik kaynak (CD-DVD), üzerinde tez ve süreli yayınlar dahil olmak üzere 70.000'den fazla eseri koleksiyonunda bulundurmaktadır. 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.

Bilgisayar ve bilişim altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır. Amacı bilim ve bilim merkezli insan yetiştirme olan Biga Meslek Yüksekokulumuz, amacına hizmet edecek donanım, altyapı ve mekân hazırlamayı hedefine oturtmuştur. Bu bağlamda bilgisayar laboratuvarı, bilgisayarlı muhasebe laboratuvarı, gıda laboratuvarı, çiğ süt laboratuvarı, ahşap işleme ve mobilya üretim atölyesi, 1000 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 Meslek 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.

Kanıtlar: Birim Web Sitesi

Kanıt Linkleri:

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

7.6.2. Öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

Öğretim elemanlarımız da çalışma odalarından internet hizmetinden yararlanarak rahatlıkla araştırma yapılabilmektedir. Çok sayıda elektronik veri tabanı erişimi vasıtasıyla süreli yayın, e-dergi, e-tez, 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: Birim Web Sitesi

Kanıt Linkleri:

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

## **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

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde karar alma mekanizması mevzuata uygun bir şekilde çalışmaktadır. Üniversitemizin dikey ve yatay örgütlenmesi programın eğitim amaçlarına ulaşılması için uygun bir yapıdadır. Senato, karar mekanizmalarının

en üstteki oluşumdur. Senatoda, akademik birimlerimizin tamamından temsilciler bulunmakta ve görüşlerini paylaşabilmektedirler. Öğrenci konseyleri başkanı, gerekli görüldüğü takdirde, senato toplantılarına çağırılarak, öğrenciler adına görüşleri alınmakta ve bu karar ve duyurular kamuoyu ile paylaşılmaktadır. Üniversite Yönetim Kurulu görev ve sorumlulukları gereği olağan ve olağanüstü toplantılarını etkin bir şekilde yerine getirmekte; yapılan toplantılar şeffaf bir şekilde üniversite ve kamuoyu ile paylaşılmaktadır. Üniversite Yönetim Kurulu yanında, Üniversitemizde yürütülen birçok hizmet ve uygulama için gerek yasal zorunluluklarla gerekse yürütmeye destek olmak amacıyla bazı kurul, komisyon ve koordinatörlükler oluşturulmuştur. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin eğitim, öğretim ve araştırma faaliyetleri ile idari hizmetlerinin değerlendirilmesi, kalitelerinin geliştirilmesi, bağımsız "dış değerlendirme" süreciyle kalite düzeylerinin onaylanması ve tanınması konusundaki çalışmaları düzenlemek amacıyla 20 Eylül 2005 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren "Yükseköğretim Kurumlarında Akademik Değerlendirme ve Kalite Geliştirme Yönetmeliği" uyarınca Akademik Değerlendirme ve Kalite Geliştirme Kurulu kurulmuştur. Müdürlük karar alma mekanizmaları, 2547 sayılı yasanın ilgili maddelerince; Yüksekokul Kurulu, Yüksekokul Yönetim Kurulu oluşturulmakta ve görevlerini ilgili mevzuata dayalı olarak sürdürmektedir. Müdürlüğümüzdeki her türlü idari işlerin yerine getirilmesi, Müdür kontrolünde, Yüksekokul sekreteri tarafından yapılmaktadır.

Bölümümüzde karar alma mekanizmalarında ise 2547 sayılı yasanın ilgili maddelerince Bölüm Kurulu oluşturulmakta ve kurullar görevlerini ilgili mevzuata dayalı olarak sürdürmektedir. Bölüm Kurulu'nda alınan bütün kararlar ÜBYS sistemi kullanılarak gerekli mercilere ulaştırılmaktadır.

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

Süt ve Ürünleri Teknolojisi programımız, işletmelerin süt ürünleri üretimi konularında sektörün ihtiyaç duyduğu ara eleman ihtiyacını karşılamanın yanı sıra; mezunlarına, süt teknolojisi alanında kendi işini kurabilecek bilgi ve becerileri kazandırmayı amaçlamaktadır. Bu konuda öğrencilerimizin ihtiyacı olan teknik ve mesleki bilgilerin verilmesi, sektörde başarılı kişilerle iletişiminin sağlanması ve mezun olan öğrencilerimizle iletişim halinde olarak okuldan sonra da onlara yol gösterilmesi amaçlanmaktadır. Programımızın gelişebilmesi, eğitim kalitesini artırabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesi ancak tüm paydaşlarının desteği ile mümkün olabilecektir. Bu amaçla paydaşları belirleyerek onların durumlarını da dikkate alacak şekilde stratejilerini belirlemiştir. Bunların başlıcaları üniversitemiz ve Biga MYO'nun ikili iş birliği ve protokolleri içerisinde bulunan kurumlardır. Bu kapsamda paydaşlarımız aşağıdaki gibi sıralanabilir:

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

Kanıtlar: Birim Web Sitesi

Kanıt Linkleri:

[https://bigamyo.comu.edu.tr/süt\\_ürünleri-r12.html](https://bigamyo.comu.edu.tr/süt_ürünleri-r12.html)

## 8.3. Akademik ve idari personele yönelik tanımlı hizmet içi eğitim süreçleri açıklayınız.<sup>1</sup>

Akademik ve idari personele yönelik tanımlı hizmet içi eğitim süreçleri, temel düzeyde mevcuttur. Üniversite genelinde, personelin mesleki ve kişisel gelişimini desteklemek amacıyla

çeşitli eğitimler düzenlenmektedir. Özellikle, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi (ÇOMÜ) merkezinde, akademik personele yönelik proje hazırlama, bilimsel araştırma yöntemleri gibi çeşitli konularda eğitimler sunulmaktadır. İdari personel için ise, görev tanımlarına uygun konularda hizmet içi eğitimler verilmektedir. Aynı zamanda Cumhurbaşkanlığı Uzaktan Eğitim Kapısı üzerinden online olarak akademik ve idari personelimiz belirtilen eğitimlere katılım sağlamaktadırlar.

Kanıtlar: Birim Web Sitesi

Kanıt Linkleri:

<https://bigamy.comu.edu.tr/iyilestirme-kanitlari-r123.html>

#### 8.4. Eğitim öğretim faaliyetlerine ilişkin kamuoyunu bilgilendirmeyi ilkesel olarak benimsemek üzere bir politika tanımlanmış olmalı ve kamuoyunu bilgilendirme yöntem ve süreçlerinin işletildiğine dair kanıtları sunulmalıdır.

Biga MYO, eğitim-öğretim faaliyetleri konusunda şeffaflık ve hesap verebilirliği ilke olarak benimsemekte ve bu doğrultuda kamuoyunu düzenli olarak bilgilendirmektedir. Üniversitenin web sitesi ve sosyal medya hesapları, kamuoyunu bilgilendirme konusunda ana platformlar olarak kullanılmaktadır. Bu mecralarda, akademik takvim, sınav tarihleri, program detayları ve öğrencilere yönelik duyurular düzenli olarak paylaşılmaktadır. Ayrıca, üniversitenin kalite güvence sistemine bağlı olarak, eğitim-öğretim faaliyetleri ile ilgili yıllık raporlar hazırlanmakta ve kamuoyunun erişimine sunulmaktadır. Akademik birimlerin faaliyet raporları ve değerlendirme sonuçları, şeffaf bir şekilde paylaşılmakta, böylece paydaşların süreçlere ilişkin bilgi sahibi olması sağlanmaktadır.

Kanıtlar: Birim Web Sitesi,

Kanıt Linkleri:

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

<https://bigamy.comu.edu.tr/bolumler-ve-programlar-r20.html>

<https://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvence-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-politikamiz-r43.html>

### Ölçüt 9. Disipline Özgü Ölçütler

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

Program çıktılarının sağlanma düzeyinin dönemsel olarak belirlenmesi, eğitim-öğretim bilgi sisteminden ve öğrenci bilgi sisteminden takip edilmektedir. Öğrencinin herhangi bir dönem (güz/bahar) içerisinde aldığı derslerdeki başarı seviyesi ile de ilgilidir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 28. maddesine göre öğrencilerin başarı durumları, derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenmektedir. Üniversitemizde sınav, ara sınav, mazeret sınavı, yarıyıl sonu sınavı ve bütünleme sınavları yapılır.

Program eğitim planı, Pazarlama Programı'nın hedeflerini ve çıktıları gerçekleştirmek üzere yapılandırılmıştır. Müfredat, öğrencilerin disipline özgü bilgi ve beceriler kazanmasını sağlayacak, güncel yaklaşımlar neticesinde hazırlanmaktadır. Ayrıca, program eğitim planında yer alan staj uygulamaları, öğrencilerin gerçek iş ortamlarında öğrendiklerini uygulamalarına olanak tanımakta, böylece disipline özgü ölçütlerin sağlanmasına katkıda bulunmaktadır. Tüm bu süreçler, programın eğitim çıktılarıyla doğrudan ilişkilendirilmiş olup, kalite güvence sistemine uygun şekilde sürekli izlenmekte ve iyileştirilmektedir.

Kanıtlar: Birim Web Sitesi,

Kanıt Linkleri:

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

<https://bigamy.comu.edu.tr/sut-urunleri-r12.html>

**EK I – PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER****I.1 Ders İzlençeleri<sup>1</sup>**

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

**DERS İZLENÇESİ**

| Dersin Adı: | Dersin Kodu | Zorunlu/ Seçmeli | AKTS Kredi | Ulusal Kredi | T | U |
|-------------|-------------|------------------|------------|--------------|---|---|
|             |             |                  |            |              |   |   |

- Yüz yüze/Uzaktan
- Ders Yürütücüsü
- Ders Koordinatörü
- Dersin Amacı
- Dersin Hedefi
- Dersin İçeriği
- Dersin Öğrenim Çıktıları
- Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)
- Öğretim yöntem ve teknikleri
- Ölçme Değerlendirme
- Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)
- Ön koşul dersler ve Koşullar
- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri
- Güncelleme Tarihi

**Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)**

| Hafta | Başlık | E-Doküman | Video | Kısa Ses Dosyaları |
|-------|--------|-----------|-------|--------------------|
| 1     |        |           |       |                    |
| 2     |        |           |       |                    |
| 3     |        |           |       |                    |

|                                     |                                          |
|-------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Dersin Gün ve Saati</b>          | Program web sayfasında ilan edilecektir. |
| <b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b> | Program web sayfasında ilan edilecektir. |
| <b>İletişim Bilgileri</b>           |                                          |

Kanıtlar: Birim Web Sitesi,

Kanıt Linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?culture=en-US>

**1.2.Öğretim Elemanların Özgeçmişleri**

Programı yürüten bölümdeki tüm öğretim üyelerinin, öğretim görevlilerinin ve ek görevli öğretim elemanlarının özgeçmişlerini veriniz. Özgeçmişler aynı formatta olmalı, verilen bilgi kişi başına iki sayfayı geçmemeli ve en az aşağıdaki hususları içermelidir:

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

Kanıtlar: Birim Web Sitesi,  
Kanıt Linkleri:

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

<sup>1</sup> Bu bölümde eğitim bilgi sistemi altyapısı olan yükseköğretim kurumlarının ilgili web sayfasının adresini ve bir örnek görüntü paylaşılması yeterlidir.

**I.2 Teçhizat**

Önlisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar teçhizatını açıklayınız

Çiğ süt analizlerinde kullanılan süt analiz cihazı, santrifüj, krayoskop, etüv, otaklav, cam malzemeler, su banyosu, kül fırını gibi ana cihaz ve malzemelerdir.

**I.3 Diğer Bilgiler**

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

## 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.

| <b>Üniversiteye ilişkin bilgiler</b>                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Üniversite Adı                                                      | : Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Web adresi                                                          | : www.comu.edu.tr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Adres                                                               | : Onsekiz Mart Üniversitesi Kültür Evi,<br>Kemalpaşa Mahallesi Eski Balıkhanesokak,<br>İskele Meydanı No:1, 17100<br>Merkez/Çanakkale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Yönetim statüsü (devlet, vakıf)                                     | : Devlet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı                              | : 1992                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Üniversite yönetimi ile ilgili bilgiler</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Rektör Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)                            | : Prof. Dr. R. 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 UNAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Akreditasyon bilgileri</b>                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Üniversitenin akredite fakülte sayısı (Kuruluşların adı)            | : 1<br>Tıp Fakültesi Eğitim Programı                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Üniversitenin akredite meslek yüksekokulu sayısı (Kuruluşların adı) | : BULUNMAMAKTADIR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Üniversitenin akredite program sayısı (Kuruluşların adı)            | 12<br>: İngilizce Öğretmenliği Lisans Programı<br>Çevre Mühendisliği (İngilizce) Lisans Programı<br>Harita Mühendisliği Lisans Programı (Normal Öğretim)<br>Harita Mühendisliği Lisans Programı (İkinci Öğretim)<br>Antrenörlük Eğitimi Lisans Programı (Normal Öğretim)<br>Coğrafya Öğretmenliği Lisans Programı (Normal Öğretim)<br>Japonya Öğretmenliği Lisans Programı (Normal Öğretim)<br>Sınıf Öğretmenliği Lisans Programı (Normal Öğretim)<br>Okul Öncesi Öğretmenliği Lisans Programı (Normal Öğretim)<br>Turizm İşletmeciliği Lisans Programı (Normal Öğretim)<br>İlköğretim Matematik Öğretmenliği Lisans Programı (Normal Öğretim)<br>Fen Bilgisi Öğretmenliği Lisans Programı (Normal Öğretim)<br>Kimya Öğretmenliği Lisans Programı (Normal Öğretim)<br>Beden Eğitimi ve Spor Öğretmenliği Lisans Programı (Normal Öğretim)<br>Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Lisans Programı<br>İktisat Lisans Programı<br>BİİBF İşletme Bölümü Lisans Programı<br>Kamu Yönetimi Lisans Programı<br>Uluslararası İlişkiler (%30 İngilizce) Lisans Programı<br>Finans ve Bankacılık Lisans Programı |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                        | Uluslararası Ticaret ve Lojistik Lisans Programı                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Üniversitenin misyonu                                  | : Çağdaş, sürdürülebilir ve kapsayıcı eğitim yaklaşımı ile yetkin bireyler yetiştirebilmek; 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, Erişebilirlik, Şeffaflık ve Hesap Verebilirlik, Kalite odaklı Kurum Kültürü, Milli ve Manevi Değerlere Bağlılık, Kapsayıcı Eğitim Yaklaşımı |
| Üniversitenin etik ilkeleri                            | :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Üniversitenin sloganı                                  | : EĞİTİMDE VE BİLİMDE HEP BİRLİKTE İLERİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## II.2 Meslek Yüksekokuluna İlişkin Bilgiler

### Genel Bilgi

| <b>Meslek Yüksekokul (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MYO Adı                                                        | : BİGA MYO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Web adresi                                                     | : bmyo@comu.edu.tr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| İletişim adresi                                                | : Prof.Dr.Ramazan Aydın Yerleşkesi Biga/ÇANAKKALE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Müdür Adı Soyadı (unvanı)                                      | : Ertuğrul BİLGÜÇÜ (Öğr.Gör)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)                                 | : Halife ÇAĞLAR (Dr.Öğr.Üyesi)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)                                 | : Muradiye ÖZEL ÖDÜL (Öğr.Gör)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Görev dağılımı                                                 | :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)                                 | :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Görev dağılımı                                                 | :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı</b>         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| MYO misyonu                                                    | : Bölgenin ihtiyaçları kapsamında uzmanlaştığımız alanlarda yenilikçi projelerle; <ul style="list-style-type: none"> <li>Eğitim kalitesini artırarak, ulusal ve uluslararası sorunlara duyarlı, aranan eleman yetiştirmek.</li> <li>Bölgemizdeki mevcut sorunlara çözümler üretmek ve yeni ürün geliştirmek.</li> <li>Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin "bölgenin en iyi üniversitesi olmak, ülkesinin ve dünyanın güçlü bir bilim kurumu haline gelmek" vizyonuna destek sağlamak.</li> </ul> |

|             |                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MYO vizyonu | : Yönetmelik ve sistematik yaklaşımların yarattığı sonuçlar ile; Türkiye'de örnek alınan Meslek Yüksekokulu olmak |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Meslek Yüksekokulundaki Programlar

| Programın Adı <sup>1</sup>          | Türü <sup>2</sup> |                | Değerlendirme için Başvuruda Bulunmuş <sup>3</sup> |     | Mevcut, ancak Değerlendirme için Başvurmamış <sup>4</sup> |     |
|-------------------------------------|-------------------|----------------|----------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------|-----|
|                                     | Normal Öğretim    | İkinci Öğretim | Akreditasyonu                                      |     | Akreditasyonu                                             |     |
|                                     |                   |                | Var                                                | Yok | Var                                                       | Yok |
| 1.ELEKTRİK                          | X                 |                |                                                    | X   |                                                           |     |
| 2.ELEKTRİK ENERJİ İLETİM VE DAĞITIM | X                 |                |                                                    | X   |                                                           |     |
| 3.MUHASEBE                          | X                 |                |                                                    | X   |                                                           |     |
| 4.PAZARLAMA                         | X                 |                |                                                    | X   |                                                           |     |
| 5.OTOMOTİV TEKNOLOJİSİ              | X                 |                |                                                    | X   |                                                           |     |
| 6.SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ       | X                 |                |                                                    | X   |                                                           |     |
| 7-GIDA TEKNOLOJİSİ                  | X                 |                |                                                    | X   |                                                           |     |
| 8-İŞLETME YÖNETİMİ                  | X                 |                |                                                    | X   |                                                           |     |
| 9-KOOPERATİFÇİLİK                   | X                 |                |                                                    | X   |                                                           |     |
| 10.YEREL YÖNETİMLER                 | X                 |                |                                                    | X   |                                                           |     |
| 11.MOBİLYA VE DEKORASYON            | X                 |                |                                                    | X   |                                                           |     |
| 12.MAKİNE                           | 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

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

<sup>1</sup> Program adını üniversite kataloğunda geçtiği biçimde yazınız.

<sup>2</sup> Programın farklı türleri için (Normal Öğretim, İkinci Öğretim, vb.) ayrı satırlar kullanınız.

<sup>3</sup> Yalnızca bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesi istenen programları belirtiniz.

<sup>4</sup> Bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesini istemediğiniz programları belirtiniz

### 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 <sup>(1)</sup>])**

| Programın Adı <sup>(2)</sup> | Öğretim Elemanı     |                   |      |    |      |    | Toplam |    |
|------------------------------|---------------------|-------------------|------|----|------|----|--------|----|
|                              | TZ                  |                   | YZ   |    | DSÜ  |    |        |    |
|                              | Adet <sup>(3)</sup> | HY <sup>(4)</sup> | Adet | HY | Adet | HY | Adet   | HY |
|                              |                     |                   |      |    |      |    |        |    |

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

<sup>(2)</sup> Destek verilen bölümler, değerlendirilen programdaki öğretim elemanlarının diğer bölümlerde verdiği dersler.

<sup>(3)</sup> Bu sütuna, tam zamanlı öğretim elemanlarının toplam sayısını yazınız.

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

**Tablo II.2b Programın destek aldığı birimler ([Akademik yıl <sup>(1)</sup>])**

| Programın Adı <sup>(2)</sup>                                                                                                                                                                                      | Öğretim Elemanı     |                   |      |    |      |    | Toplam |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|------|----|------|----|--------|----|
|                                                                                                                                                                                                                   | TZ                  |                   | YZ   |    | DSÜ  |    |        |    |
|                                                                                                                                                                                                                   | Adet <sup>(3)</sup> | HY <sup>(4)</sup> | Adet | HY | Adet | HY | Adet   | HY |
|                                                                                                                                                                                                                   |                     |                   |      |    |      |    |        |    |
| <i><sup>(1)</sup> Bu tabloyu, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.</i> |                     |                   |      |    |      |    |        |    |
| <i><sup>(2)</sup> Programın destek aldığı bölümler, bu bölümlerdeki öğretim elemanlarının değerlendirilen program için verdiği dersler.</i>                                                                       |                     |                   |      |    |      |    |        |    |
| <i><sup>(3)</sup> Bu sütuna, tam zamanlı öğretim elemanlarının toplam sayısını yazınız.</i>                                                                                                                       |                     |                   |      |    |      |    |        |    |
| <i><sup>(4)</sup> Haftalık yük (HY): Öğretim elemanları için verdikleri toplam ders saati, diğer görevliler için haftalık çalışma saatidir.</i>                                                                   |                     |                   |      |    |      |    |        |    |

### II.3 Personel Sayıları

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

**Tablo II.3. Personel Sayısı ([Akademik Yıl <sup>(1)</sup>])**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Adet <sup>(2)</sup> |    |     | Toplam | Haftalık Toplam Saat <sup>(3)</sup> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----|-----|--------|-------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | TZ                  | YZ | DSÜ |        |                                     |
| Öğretim Elemanları                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 46                  |    |     |        |                                     |
| Toplam                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 46                  |    |     |        |                                     |
| Teknisyenler/Uzmanlar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                     |    |     |        |                                     |
| Diğer idari görevliler                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 12                  |    |     |        |                                     |
| Diğer <sup>(4)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                     |    |     |        |                                     |
| <sup>(1)</sup> Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.<br><sup>(2)</sup> TZ: Tam zamanlı, YZ: yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli<br><sup>(3)</sup> Ders veren öğretim elemanının toplam haftalık ders saati<br><sup>(4)</sup> Farklı bir kategori söz konusuysa bunu belirtiniz veya boş bırakınız. |                     |    |     |        |                                     |

#### II.4 Yarı Zamanlı ve Ek Görevli Öğretim Elemanlarının İzlenmesi

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

#### II.5 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 |
|----------------|----------|-------|----|-------------------------|----------------|
|                |          | 1.    | 2. |                         |                |
| [Geçerli yıl]  |          |       |    |                         |                |
| [1 önceki yıl] |          |       |    |                         |                |
| [2 önceki yıl] |          |       |    |                         |                |

##### Program: \_\_\_\_\_

| Akademik Yıl                    | Hazırlık | Sınıf |    | Toplam Öğrenci Sayıları | Mezun Sayıları |
|---------------------------------|----------|-------|----|-------------------------|----------------|
|                                 |          | 1.    | 2. |                         |                |
| [İçinde bulunulan akademik yıl] |          | 25    | 25 | 50                      | 18             |
| [1 önceki yıl]                  |          | 21    | 24 | 45                      | 21             |
| [2 önceki yıl]                  |          | 23    | 21 | 43                      | 23             |

#### II.6 Kredi Tanımı

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

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

Programlarda farklı kredi tanımları kullanılıyorsa, bunlar hakkında bilgi verilmelidir.

#### II.7 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.

##### 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.

##### 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.

### 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.

### 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.

### Tablo II.1 Organizasyon Şeması

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

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

Birinci toplantıda öğretim üyelerinin en az yarısının hazır bulunması şarttır. Bu sağlanamadığı takdirde toplantı 48 saat ertelenir ve nisap aranmaksızın seçime geçilir. Bu toplantıda en çok oy alan altı kişi aday olarak seçilmiş sayılır. Yükseköğretim Genel Kurulunun bu adaylar arasından seçeceği üç kişi Cumhurbaşkanlığına sunulur. Cumhurbaşkanı, bunlar arasından birini seçer ve rektör olarak atar. Yeni kurulan üniversitelere rektör adayı olarak başvuran profesörler arasından Yükseköğretim Genel Kurulunun seçeceği üç aday Cumhurbaşkanlığına sunulur. Cumhurbaşkanı, bunlar arasından birini seçer ve rektör olarak atar. Vakıflarca kurulan üniversitelerde rektör adaylarının seçimi ve rektörün atanması ilgili müteveli 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 yardımcılarından 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 yardımcılarını 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 kuruludur.

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.

#### AKADEMİK ORGANİZASYON ŞEMASI

