



ÜYBS

Üniversite Yönetim Bilgi Sistemi

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
BİGA MESLEK YÜKSEKOKULU
SÜT ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Doç. Dr. Songül ŞENTÜRKÜ Başkan)

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet UZATICI (Üye)

Öğr. Gör. Ertuğrul BİLGÜCÜ (Üye)

Öğr. Gör. Ali Erblü BODUR (Üye)

01.09.2020-10.09.2020

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ.....	4
AMAÇ.....	4
KAPSAM	4
UYGULAMA PLANI	4
KOMİSYON ÜYELERİ.....	5
01. PROGRAMA AİT GENEL BİLGİLER VE GENEL ÖLÇÜTLER	5
01.1. PROGRAMIN KISA TARİHÇESİ VE SAHİP OLDUĞU İMKANLAR	5
01.2. PROGRAMIN ÖĞRETİM YÖNTEMİ, EĞİTİM DİLİ VE ÖĞRENCİ KABULÜ	6
01.3. PROGRAMIN İDARİ YAPISI ÖĞRETİM KADROSU	7
01.4. PROGRAMIN VİZYON VE MİSYONU	10
01.5. PROGRAMIN AMACI	11
01.6. PROGRAMIN HEDEFİ.....	11
01.7. KAZANILAN DERECE.....	11
01.8. ÖĞRENCİLERİN PROGRAMI SEÇERKEN SAHİP OLMASI GEREKEN YETKİNLİKLER.....	11
01.9. ÖĞRENCİLERİN ÖĞRENİMLERİ SONUNDA SAHİP OLACAĞI YETKİNLİKLER.....	12
01.10. PROGRAMIN MEVCUT ÖĞRENCİ PROFİLİ	12
01.11. PROGRAM MEZUNLARININ MESLEKİ PROFİLİ	12
01.12. PROGRAMIN PAYDAŞLARI	12
01.13. PROGRAMIN İLETİŞİM BİLGİLERİ	13
1. ÖĞRENCİLER.....	14
1.1. ÖĞRENCİ KABULLERİ.....	14
1.2. YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER ÇİFT ANADAL VE DERS SAYMA	16
1.3. ÖĞRENCİ DEĞİŞİMİ	17
1.4. DANIŞMANLIK VE İZLEME	18
1.5. BAŞARI DEĞERLENDİRMESİ.....	19
1.6. PROGRAMDAN MEZUNİYET KOŞULLARI	23
2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI	24
2.1. TANIMLANAN PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI	24
2.2. PROGRAM AMAÇLARININ ÖĞRENCİLERİN KARIYER HEDEFLERİNE UYGUNLUĞU	25
2.3. PROGRAM AMAÇLARININ KURUM VE BİRİM ÖZGÖREVLERİNE UYGUNLUĞU	26
2.4. PROGRAM AMAÇLARININ PAYDAŞLAR DAHİL EDİLEREK BELİRLENMESİ	30
2.5. PROGRAM AMAÇLARINA ERİŞİM.....	31
2.6. PROGRAM AMAÇLARININ PAYDAŞLAR DAHİL EDİLEREK GÜNCELLENMESİ.....	32
2.7. PROGRAM AMAÇLARINA ULAŞILDIĞINA DAİR TEST ÖLÇÜTLERİ.....	33
3. PROGRAM ÇIKTILARI.....	34
3.1. PROGRAM ÇIKTILARININ BELİRLENME VE GÜNCELLENME YÖNTEMİ VE AMAÇLARA UYGUNLUĞU	34
3.2. PROGRAM ÇIKTILARINI ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	37
3.3. MEZUNLARIN PROGRAM ÇIKTILARINI SAĞLAMASI.....	39
4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME.....	40
4.1. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME SONUÇLARININ SÜREKLİ İYİLEŞTİRMeye YÖNELİK KULLANIMI	40
4.2. SOMUT VERİLERE DAYALI SÜREKLİ İYİLEŞTİRME ÇALIŞMALARI.....	50
5. EĞİTİM PLANI	55
5.1. PROGRAM ÇIKTILARINI VE AMAÇLARINI DESTEKLEYEN EĞİTİM PLANI (MÜFREDAT)	55
5.2. EĞİTİM PLANININ UYGULANMASI	58
5.3. EĞİTİM PLANI YÖNETİMİ	60
5.4. EĞİTİM PLANI BİLEŞENLERİ I	61
5.5. EĞİTİM PLANI BİLEŞENLERİ II	66

	2
5.6. PROGRAM AMAÇLARI KAPSAMINDA GENEL BİR EĞİTİM PLANININ VARLIĞI.....	66
5.7. ANA TASARIM DENEYİMİ	67
6. ÖĞRETİM KADROSU.....	68
6.1. ÖĞRETİM KADROSUNUN YETERLİLİĞİ	68
6.2. ÖĞRETİM KADROSUNUN NİTELİKLERİ.....	69
6.3. ATAMA VE YÜKSELTME	70
7. ALT YAPI.....	73
7.1. EĞİTİM ÖĞRETİM İÇİN KULLANILAN TÜM ALANLAR.....	73
7.2. DİĞER ALANLAR VE ALT YAPI	74
7.3. TEKNİK ALT YAPI	76
7.4. KÜTÜPHANE.....	77
7.5. ÖZEL ÖNLEMLER	77
8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR	78
8.1. BÜTÇE SÜRECİ VE KURUMSAL DESTEK.....	78
8.2. BÜTÇENİN ÖĞRETİM KADROSU AÇISINDAN YETERLİLİĞİ.....	78
8.3. ALTYAPI TECHİZAT DESTEĞİ	79
8.4. TEKNİK VE İDARİ HİZMET KADROSU DESTEĞİ	81
9. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR	82
10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖZEL ÖLÇÜTLER	87
11. SONUÇ	88

ŞEKİL VE TABLOLAR

TABLO 01 1. PROGRAMDAKİ ÖĞRETİM ELEMANLARININ DAĞILIMI.....	7
TABLO 01 2. ÖĞRETİM KADROSUNUN DERS YÜKÜ DAĞILIMLARINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER.....	7
TABLO 01 3. ÖĞRETİM ELEMANI BAŞINA DÜŞEN ÖĞRENCİ SAYISI.....	8
TABLO 01 4. ÖĞRETİM ELEMANLARININ AKADEMİK YAYINLARINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER.....	8
TABLO 01 5.ÖĞRETİM KADROSUNUN TAMAMLANAN VEYA HALEN DEVAM ETMEKLE OLAN PROJELERİ.....	8
TABLO 01 6. ÖĞRETİM ELEMANLARININ ALDIĞI BURS VE ÖDÜLLER.....	9
TABLO 01 7. ÖĞRETİM ELEMANLARININ MARKA, TASARIM, PATENT SAYILARI	9
TABLO 1. 1. PROGRAMA KAYITLI ÖĞRENCİ SAYISINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER.....	15
TABLO 1. 2. PROGRAMDAN MEZUN OLAN ÖĞRENCİ SAYISINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER	15
TABLO 1. 3. PROGRAMA MERKEZİ YERLEŞTİRME SINAVIYLA KAYIT OLAN ÖĞRENCİ SAYISI.....	15
TABLO 1. 4. ÖĞRENCİLERİN DERSLERE DEVAM DURUMLARI	15
TABLO 1. 5. SON 2 YILA AİT MERKEZİ YERLEŞTİRME SINAVI PUANLARIMIZ.....	15
TABLO 4. 1. BİGA MESLEK YÜKSEKOKULU STRATEJİK EYLEM PLANI	45
TABLO 5.1. PROGRAM ÖĞRETİM PLANI.....	56
TABLO 6.1. BÖLÜMDEKİ ÖĞRETİM ELEMANLARININ DAĞILIMI.....	68
TABLO 6.2. PROGRAMDA ÖĞRETİM ELEMANI BAŞINA DÜŞEN ÖĞRENCİ SAYISI.....	68
TABLO 6.3. ÖĞRETİM KADROSUNUN DERS YÜKÜ DAĞILIM	68
TABLO 6.4. ÖĞRETİM KADROSUNUN HAFTALIK YÜK ÖZETİ	69
TABLO 6.5. ÖĞRETİM KADROSUNUN YAYINLARI	69
TABLO 6.6. ÖĞRETİM KADROSUNUN PROJELERİ.....	70
TABLO 9.1. İDARİ FAALİYETLERE AİT ORGANİZASYON ŞEMASI.....	85
TABLO 9.2. AKADEMİK FAALİYETLERE AİT ORGANİZASYON ŞEMASI.....	86

GİRİŞ

Günümüzde artan kamu ve vakıf üniversiteleri sayıları da dikkate alınarak sanayii sektörlerinin rekabet şartlarına uygun olarak sürdürülebilir rekabet avantajı kazanmak, eğitim ve öğretim de kaliteyi nicelik ve niteliksel anlamda arttırmaya çalışmak, girişimci ve yenilikçi üniversitelerin başında yer almak ve araştırma üniversiteleri arasına girmek vizyonu ile üniversitemiz Biga Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'nın öz değerlendirme raporunu oluşturma ihtiyacı hasıl olmuştur.

Bu Öz Değerlendirme Raporu; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'nın eğitim öğretim kalitesini artırabilmesi ve gerçekleşen hızlı değişimlere ayak uydurabilmesi için uygulaması gereken stratejik gereksinimleri iç ve dış paydaşlardan elde edilen geri bildirimler doğrultusunda değerlendirmek ve sektörün ihtiyaç duyabileceği nitelikli elemanları kazandırmak amacıyla hazırlanmıştır. Bu raporun ortaya koyduğu eksik ve sorunlar irdelenip, sonuçlarını değerlendirilerek gerekli revizyon ve güncellemeler de ileri de yapılacaktır. Zira bu raporun programımızın bütün sorunlarını tespit etmesi veya çözmesi beklenmemekte fakat sorunların tespit edilmesinde ve çözülmesinde önemli rehberlerden biri olarak kullanılması amaçlanmaktadır.

Amaç

Bu çerçevede bu raporun temel amacı; programımızın günümüzün ve geleceğin rekabet koşullarıyla uyumlu hale getirilmesi doğrultusunda kapsamlı bir öz değerlendirmede bulunarak bölgesel anlamda tercih edilirliliğimizi arttırarak üniversitemizin sürdürülebilir rekabet üstünlüğüne anlamlı katkılar sunmaktır.

Kapsam

Bu dokümanda sunulan bilgiler Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü Süt ve Ürünleri Teknolojisi programını kapsamaktadır. Bu doküman özdeğerlendirme komisyonu üyeleri tarafından tüm iç ve dış paydaşların önerileri ışığında hazırlanmıştır.

Uygulama Planı

Program danışmanlığımızca yürütülen bu süreçte öncelikle alanında uzman öğretim elemanlarımız arasından 3 kişilik bir öz değerlendirme komisyonu oluşturulmuştur. Ardından bu komisyon tüm iç ve dış paydaşlardan gerekli bilgi ve önerileri temin ederek bu raporun hazırlanmasına katkı sunmuştur.

Komisyon Üyeleri

Doç. Dr. Songül ŞENTÜRKÜ (Başkan)
E-posta : ssenturklu@comu.edu.tr
Telefon : 0 (286) 316 2878 **Dahili**: (3819)

Dr.Öğr.Üyesi Ahmet UZATICI (Üye)
E-posta : auzatici@comu.edu.tr
Telefon : 0 (286) 316 2878 **Dahili**: (3810)

Öğr. Gör. Ali ERBİLİ BODUR(Üye)
E-posta : abodur@comu.edu.tr
Telefon : 0 (286) 316 2878 **Dahili**: (3831)

01. PROGRAMA AİT GENEL BİLGİLER VE GENEL ÖLÇÜTLER

01.1. Programın Kısa Tarihçesi ve Sahip Olduğu İmkanlar

3 Temmuz 1992 tarihinde, 3837 sayılı kanunla kurulan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 1992-1993 Eğitim-Öğretim yılında Trakya Üniversitesi'nden devredilen Çanakkale Eğitim Fakültesi, Çanakkale Meslek Yüksekokulu ve Biga Meslek Yüksekokulu ile eğitim-öğretim hayatına başlamıştır. 1 Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 18 Fakülte, 4 Yüksekokul, 13 Meslek Yüksekokulu ile beraber üniversitemiz toplam 36 eğitim birimine ulaşmıştır. Bunların yanı sıra; 45 Araştırma ve Uygulama Merkezi de faal haldedir ve Türkiye'nin en iyi kütüphanelerinden birine sahiptir. Programımızın bulunduğu Biga Meslek Yüksekokulu 1990-1991 eğitim-öğretim döneminde Trakya Üniversitesi bünyesinde öğretime başlamıştır. Ardından 1992 yılında 3837 Sayılı Kanunla kurulan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesine bağlanmıştır. Meslek Yüksekokulumuz 2001-2002 Öğretim Yılından itibaren Biga Kampüsündeki mevcut binasında öğretime devam etmektedir. 2019-2020 Akademik Yılı itibarıyla Biga Meslek Yüksekokulu'nda 13 adet örgün öğretim ve 7 adet de ikinci öğretim olmak üzere toplam 20 programda 1621 öğrenci bulunmaktadır. Meslek Yüksekokulumuzda 20 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Yüksekokulumuz 9149 metrekare kapalı alana sahiptir. Okulumuzda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir. Meslek Yüksekokulumuz konferans, seminer, panel, sunum gibi bilimsel faaliyetlerin gerçekleştirildiği, mefruşat ve ses sisteminin yeterli düzeyde dizayn edildiği 115 kişilik modern bir konferans salonuna sahiptir. Konferans salonumuzda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı bulabilmektedir. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, bir adet kantin mevcuttur. Bir adet Internet Cafe, spor aktivitelerinin gerçekleştiği bir adet basketbol sahası, bir adet futbol

sahası, bir adet hentbol ve voleybol sahası mevcuttur. Sosyal aktivitelerde kullanılan ayrıca bir adet antik tiyatromuz bulunmaktadır. Ayrıca öğrencilerimiz Prof. Dr. Ramazan Aydın yerleşkesi 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 öğrencilerimize sürekli değişen ve gelişen sektörel yaklaşımlara yönelik gerekli eğitim ve öğretimin verilmesini sağlamak amacıyla, ilgili sektörlerle işbirliği sonucu seminer, panel, konferanslar ve ortak projeler düzenlenmekte ve sektör ziyaretlerine gidilmektedir. Ayrıca Biga'da ve yakın ilçelerde programımızın tanıtımı yapılmakta ve mezunlarımızla da sıkı iletişim içerisinde olmaya gayret gösterilmektedir.

01.2. Programın Öğretim Yöntemi, Eğitim Dili ve Öğrenci Kabulü

Meslek Yüksekokulumuz Gıda İşleme Bölümü, Süt ve Ürünleri Teknolojisi programı yukarıda bahsedilen tüm bu imkanlar kapsamında öğrencilere kamu, özel sektör, sivil toplum kuruluşları ve/veya girişimcilik alanında iş fırsatı sunan, nitelikli meslek eleman yetiştirmeyi amaçlayan dört yarıyıllık tam zamanlı bir önlisans programıdır. Meslek Yüksekokulumuzun en çok tercih edilen programları arasında yer alan Gıda İşleme Bölümü, Süt ve Ürünleri Teknolojisi programının örgün eğitimi bulunmaktadır. Eğitim dili Türkçe olmakla birlikte zorunlu yabancı dil dersi İngilizce'dir. Programımız örgün 30'şar kişilik kontenjan hakkına sahiptir. Bu programa kaydolun öğrenciler, programdan mezun olabilmek için öngörülen müfredattaki tüm dersleri almak zorundadırlar. Öğrencilerimiz mezun olmadan önce 30 iş günü staj yapmak zorundadırlar. Programda stajların takibine ve sürdürülebilirliğine azami derecede önem verilmekte ve öğrencinin staja başladıktan 15 gün sonra staj yaptığı kurumdan takip yazısı istenmekte veya ilgili danışmanları tarafından kontrol edilmektedir. Öğrenciler staj teslim dosyalarını bir sonraki akademik dönemi takip eden ve ders seçimlerinin yapıldığı zaman ilgili program danışmanlarına teslim ederler.

01.3. Programın İdari Yapısı Öğretim Kadrosu

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

Biga Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Süt ve Ürünleri Teknolojisi programına ait öğretim kadrosunun mevcut durumuna yönelik detaylı bilgiler aşağıdaki Tablo 01.1-01.7’de bilgilerinize sunulmuştur.

Tablo 01 1. Programdaki Öğretim Elemanlarının Dağılımı

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

Tablo 01 2. Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minumum Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yüğü
Dr. Öğr. Üyesi	Ahmet UZATICI	5	10
Öğr.Gör.	Ertuğrul BİLGÜCÜ	12	18
Öğr.Gör.	Ali Erbili BODUR	12	20

Tablo 01 3. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 56 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 3	19
--	-----------

Tablo 01 4. Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı	Toplam Atıf Sayısı	Fen Bilimler Alanında ISI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölümleri
Dr. Öğretim Üyesi Ahmet UZATICI	3+2	16	1	Yok
Öğr.Gör Ertuğrul BİLGÜCÜ	3+2	2	Yok	Yok
Öğr. Gör. Ali Erbili BODUR	2	3	Yok	Yok
Genel Toplam	12	21	1	-

Tablo 01 5.Öğretim Kadrosunun Tamamlanan Veya Halen Devam Etmekle Olan Projeleri

Akademik Unvan - Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Dr. Öğr. Üyesi Ahmet UZATICI	2	Proje Uzmanı
Öğr.Gör.Ertuğrul BİLGÜCÜ	2 GMKA 1 AB 1 BAP	Proje Yürütücüsü Proje Uzmanı Proje Uzmanı
Öğr.Gör. Ali Erbili Bodur	Yok	
Genel Toplam	6	

Tablo 01 6. Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller

Akademik Unvan Ad, Soyad	Burs, Ödül, Destek Adı / Tarihi / Veren Kurum
Dr. Öğr. Üyesi Ahmet UZATICI	1) Akademik Performans Ödülü (Proje Katkılarından), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Nisan 2014 2-AB tarafından desteklenen ulusal ve uluslararası düzeydeki araştırmalar (Akademik Performans Ödülü), Çanakkale OnSekiz Mart üniversitesi, Ocak 2007 3-Eğitim-Öğretim Performans Ödülü (Verdiği Derslerdeki Başarı), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Kasım 2007 4-Akademik Performans Ödülü (Ulusal ve Uluslararası Düzeydeki Yayınlar), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi , Kasım 2007
Öğr.Gör.Ertuğrul BİLGÜCÜ	1-Süt Üretiminde Gençlerin Rolü, Avrupa Birliği, Mayıs 2010 2-Kurumsal Bağlılık, ÇOMÜ kurumsal Bağlılık, Eylül 2006 Yok
Öğr. Gör. Ali Erbili BODUR	Yok
Genel Toplam	6

Tablo 01 7. Öğretim Elemanlarının Marka, Tasarım, Patent Sayıları

Dr. Öğr. Üyesi, Ahmet UZATICI	Yok
Öğr. Gör. Ertuğrul BİLGÜCÜ	Yok
Öğr.Gör. Ali Erbili BODUR	Yok
Toplam	0

01.4. Programın Vizyon ve Misyonu

Programın Vizyonu; Ülkemizin ihtiyaç duyduğu nitelikli ve özgüveni tam meslek elemanlarını yetiştirebilen Önlisans Programı haline gelmek.

Programın Misyonu; 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

Programımızın vizyon ve misyonunu oluşturan temel amaçlar;

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

Programımızın vizyon ve misyonunu oluşturan temel değerler;

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

01.5. Programın Amacı

Süt ve süt ürünleri teknolojisi programının amacı süt ve ürünlerinde sistem gerekliliklerini gözönüne alarak mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel ve duyuşsal analizlerin değerdendirilmesi konusunda öğrenci yetiştirilmesini sağlamaktır. Mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel ve duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak öğretebilecek teknik eleman yetiştirilmesi amaçlanmaktadır. Sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli ve kendine özgüveni olan meslek elemanları olarak sektöre kazandırmaktır.

Programımızın önemli bir amacı da girişimcilik ruhu kazandırmak olup mezun olan öğrencilerimizin sektörel başarılarının kazandırılmasıdır.

01.6. Programın Hedefi

Sektörün ihtiyaç duyduğu özgüveni tam, mesleki becerilerini kazanmış, girişimci ruhuna sahip elemanların yetiştirilmesini sağlamaktır.

01.7. Kazanılan Derece

Süt ve Ürünleri Teknolojisi programını bitiren öğrenciler önlisans diploması almaya hak kazanmakla birlikte ayrıca süt teknikeri ünvanı almaya hak kazanmaktadırlar. Bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin; Öğretim programlarındaki tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları ve 120 AKTS kredisi almaları zorunludur. Ayrıca stajlarını belirtilen sürede ve özellikle tamamlamaları gerekmektedir. Genel not ortalaması ise genel krediye göre hesaplanmaktadır

01.8. Öğrencilerin Programı Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler

Öğrencilerin bir lise mezunu olması gerekliliklerin yanı sıra yeni ÖSYM sınav yönetmeliğine göre 2018 YKS sistemine göre TYT puan türünden 150,000 puan ve üzeri almış olmaları gerekir. Ayrıca analitik düşünebilme, sayısal yetkinlikler, bireysel ve çevresel farkındalık, empati, eksikleri fark edebilme ve sorunlara çözüm önerileri geliştirebilme, fikir ve proje geliştirebilme, girişkenlik ve girişimci ruha sahip olma, belirsizliklere katlanabilme, mücadeleci ruha sahip olma, okumaktan ve yeni şeyler öğrenmekten zevk alma, yeniliklere ve değışime açık olma, yenilikleri takip etme, günümüz dünyasında her sektördeki güncel ekonomik gelişmelere mikro ve makro düzeyde ilgi duyma gibi yetkinliklere sahip olmaları bu programda alacakları eğitim sürecinde onlara katkı sağlamaktadır.

01.9. Öğrencilerin Öğrenimleri Sonunda Sahip Olacağı Yetkinlikler

Süt Teknikeri adayı öğrencilerimize sürekli değişen ve gelişen süt teknolojisi alanında gerekli eğitim ve öğretimin verilmesini sağlamak amacıyla, ilgili sektörlerle işbirliği sonucu seminer, panel, konferanslar ve ilgili kamu ve özel kuruluşlar ile ortak projeler düzenlenmekte ve firma ziyaretlerine gidilmektedir.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi programından mezun olan öğrenciler kamu ve özel sektör işletmelerin ilgili bölümlerinde çalışma olanaklarına sahiptirler.

01.10. Programın Mevcut Öğrenci Profili

Hemen her alandan her öğrencinin tercih ettiği bir önlisans programı olan Süt ve Ürünleri Tek. önlisans programımızda genel olarak yoğunlukla Balıkesir, Bursa, Çanakkale, Edirne, İstanbul, İzmir, Kırklareli, Manisa, Tekirdağ illerinden ve bu illerin ilçelerinden gelen düz, anadolu ve meslek lisesi mezunları tercih etmektedir.

01.11. Program Mezunlarının Mesleki Profili

Süt ve Ürünleri Tek. programı mezunları kamu kurumlarında, özel işyerlerinde, sivil toplum kuruluşlarında çalışabilmektedirler. Programımızı başarıyla tamamlayan öğrenciler süt ve ürünleri üretimi yapan veya farklı gıda sektörlerinde faaliyet gösteren şirketlerin üretim, departmanlarında iş imkanlarına sahip olabilmekte, ayrıca; kendi işletmelerini kurma ve yönetme becerilerine de sahip olmaktadır.

01.12. Programın Paydaşları

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

- Valilik, Kaymakamlık ve diğer resmî kuruluşlar,
- Yüksek Öğretim Kurulu,
- Üniversitelerarası Kurul,
- Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları,
- Özel Sektör Kuruluşları (Sütaş, Pınar Süt vb.),

- Sivil Toplum Kuruluşları,
- Akademik personelimiz ve aileleri,
- İdarî personelimiz ve aileleri,
- Öğrencilerimiz ve aileleri,
- Mezunlarımız.

01.13. Programın İletişim Bilgileri

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Biga Meslek Yüksekokulu

Gıda İşleme Bölümü, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı

Şirintepe Mah. Kıbrıs Şehitleri Cad. No: 37
17200 Biga / ÇANAKKALE

Program Danışmanı
Öğr.Gör.Ali Erbili BODUR

E-posta :abodur@comu.edu.tr

Telefon : 0 (286) 316 2878 **Dahili**: (3831)

Faks : 0 (286) 316 3733

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamy.comu.edu.tr/süt-ve-ürünleri-teknolojisi.html>
2. <http://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
3. <http://bigamy.comu.edu.tr/akademik-personel.html>

1. ÖĞRENCİLER

1.1. Öğrenci Kabulleri

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Biga Meslek Yüksekoklu, Süt ve Ürünleri Teknolojisi programına öğrenci kabulleri, Yükseköğretim Kurulu (YÖK), Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) Başkanlığı ile Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler ve akademik takvim ile ilan edilen tarihler arasında, istenen belgeler ile birlikte Meslek Yüksekokulumuz öğrenci işleri kayıt bürosu tarafından yapılmaktadır. Meslek Yüksekokulumuz Süt ve Ürünleri Tek. Programı YKS sistemine göre TYT puan türünden 150,000 puan ve üzeri alan öğrencilerini kabul etmektedir. Buna istinaden program örgün öğretim olarak 30+2 kişilik örgün öğretim kontenjanıyla eğitim-öğretime devam etmektedir. Programımızın eğitim dili Türkçe olup yabancı dil olarak zorunlu İngilizce'dir. Süt ve Ürünleri Teknolojisi programına kaydolun öğrenciler, programdan mezun olabilmek için öngörülen müfredattaki tüm dersleri almak zorundadırlar.

Öğrencilerimiz mezun olmadan önce 30 iş günü staj yapmak zorundadırlar. Programda stajların takibine ve sürdürülebilirliğine azami derecede önem verilmekte ve öğrencinin staja başladıktan 15 gün sonra staj yaptığı kurumdan takip yazısı istenmektedir. Öğrenciler staj teslim dosyalarını bir sonraki akademik dönemi takip eden ve ders seçimlerinin yapıldığı zaman ilgili program danışmanlarına teslim ederler. Süt ve Ürünleri Tek. programından mezun olan öğrenciler başta üzere kamu ve özel sektör işletmelerin üretim birimlerinde çalışma olanaklarına sahiptirler. 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. Bu doğrultuda öğrencilere işletmelerin sahip oldukları teknolojiden en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak mesleki bilgilerini arttırmaya yönelik teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrencilerin mesleki alanda pratikliğin kazandırılarak iş hayatına hazırlanmaktadır

Süt ve Ürünleri Tek. programı 1995 yılında öğrenci almaya başlamış ve ilk mezunlarını 1997 yılında vermiştir. YÖK mevzuatında gerçekleştirilen yenilik gereği başarısızlık ve süre nedeniyle atılan öğrencilerden sonra öğrenci sayımız yeniden hesaplanmıştır. Bu kapsamda kurulduğumuz günden bugüne mezun olan öğrencilerimiz, halen aktif kayıtlı bulunan öğrencilerimiz ve yıllara göre YKS puanlarımız aşağıdaki Tablo 1.1-1.5 detaylı olarak gösterilmiştir. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı örgün öğretim doluluk oranımız %48'dür.

Tablo 1. 1. Programa Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Kuruluşumuzdan Günümüze Kadar Kayıt Yaptıran Toplam Öğrenci Sayısı	920
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı	56
Toplam Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı	56

Tablo 1. 2. Programdan Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Süt ve Ürünleri Tek.	572
Genel Toplam	572

Tablo 1. 3. Programa Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı

Süt ve Ürünleri Tek.	57 + 13 Ek Kont. + 1 Yatay Geçiş	15
Toplam Öğrenci Sayısı		15

Tablo 1. 4. Öğrencilerin Derslere Devam Durumları

Derslere Sürekli Devam Eden Ortalama Öğrenci Sayısı	
Süt ve Ürünleri Tek.(1. ve 2. Sınıflar)	25-30
Genel Ortalama	Covid-19 Nedeniyle Sağlıklı Veri Toplanamamıştır.

Tablo 1. 5. Son 2 Yıla Ait Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız

Gıda İşleme Bölümü	Taban	Tavan
Süt ve Ürünleri Tek. 2018 YKS - TYT	189,004	255,885
Süt ve Ürünleri Tek. 2019 YKS - TYT	169,884	334,360

Ayrıca programımızın son 10 yıla ait taban puan verileri üniversitemiz öğrenci işleri daire başkanlığından takip edilmektedir.

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/isut-ve-urunleri-tek..html>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
4. <http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/istatistikler/comu-son-10-yila-ait-taban-puanlar.html>

5.1.2. Yatay ve Dikey Geçişler Çift Anadal ve Ders Sayma

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

Diğer bir yükseköğretim kurumunda öğrenci iken, ÖSYM tarafından yapılan merkezi yerleştirme sınavı veya başarı duruma göre yatay geçiş ile Süt ve Ürünleri Tek. Programına kayıt yaptırdığı takdirde daha önce kayıtlı bulundukları yükseköğretim kurumunda CC ile başarılı oldukları dersler için, öğrenimine başladıkları ilk yarıyılın ilk haftasında öğrenci işlerine başvurarak, bu derslerin muafiyeti talebinde bulunabilirler. Meslek Yüksekokulumuz Müdürlüğü muafiyet talebinde bulunan öğrencinin, daha önce almış olduğu dersleri, ilgili program danışmanının görüşünü alarak hangi derslerden denklik nedeni ile geçmiş kabul edileceğini onaylar. Bu şekilde kaydı yapılan bir öğrenci, intibak ettirildiği yarıyıldan önceki yarıyla ait olan ve muaf olmadığı dersleri tamamlamak zorundadır. Öğrencilerin Üniversite dışındaki örgün öğretim programlarında daha önceden başardığı ve muaf olduğu ders/dersler ÇOMÜ Önlisans-Lisans Eğitim, Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin 22 nci maddesinde yer alan Sınavların Değerlendirilmesi ve Notların Değerlendirilmesine göre dönüştürülerek DNO ve GNO hesabına katılır. Bu süre azami süreden düşülür ve öğrenci programında derslerini bu kalan süre içerisinde tamamlar.

Herhangi bir yükseköğretim kurumundan mezun olan, kayıt sildiren, bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı iken Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi tarafından yapılan sınavlar sonucu veya özel yetenek sınavları sonucu üniversitemize kayıt yaptıran ve muafiyet talebinde bulunanların, ilgili yönetim kurullarınca değerlendirilmesi yapılır ve muafiyet talebi uygun görülen öğrencilerin muaf tutulduğu derslerinin başarı notları, bu Yönetmeliğin 22 nci maddesindeki başarı notuna dönüştürülür. Bunun sonucunda genel not ortalaması 2.00 ve üzerinde olan öğrencilerden üst yarıyıldan ders almak isteyenlerin, bulunduğu yarıyıldan muaf tutulduğu derslerin toplam kredisinin programdaki o yarıyılın toplam kredisinin en az yarısı olması halinde; intibak ettirildiği yarıyıl ve önceki yarıyılarda almadığı ve başarısız olduğu

dersler ile birlikte bir üst yarıyıldan ders alabilmeleri konusunda meslek yüksekokulu yönetim kurulumuz yetkilidir. Muafiyet kararının alındığı yarıyıldan başvurması halinde, muaf olduğu dersi/dersleri almak isteyen öğrenci tekrar alabilir.

Öğrencinin üst yarıyıldan ders almış olması üst yarıyıldan olduğu anlamına gelmez. Müfredatta zorunlu olan dersler için muafiyet sınavları, her dönemin başında İngilizce I ve II dersleri için de yapılmaktadır. Söz konusu sınavlardan geçer not alan öğrenciler müfredattaki ilgili dersten muaf olmakta ve notları öğrencilerin transkriptlerine işlenmektedir. Mezun olan öğrenciler Dikey Geçiş Sınavına (DGS) girerek aşağıda belirtilen lisans bölümlerine devam edebilmektedirler. Beslenme ve Diyetik, Gıda Müh, Kimya ve Süt Teknolojisi bölümlerine geçiş yapabilmektedirler. Benzer şekilde öğrencilerimiz Açık Öğretim Fakültesi (AÖF) ilgili bölümlerinde lisans eğitimlerini tamamlama olanağına da sahiptirler. Bu yatay ve dikey geçiş uygulamaların dışında programımızda aktif biçimde uygulanan çift anadal, yan dal ve öğrenci değişim uygulamaları henüz bulunmamaktadır.

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/2020-2021-egitim-ogretim-yili-guz-yariyili-basari--r895.html>
3. [http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi.html](http://bigamyo.comu.edu.tr/sut-ve-urunleri-teknolojisi.html)
4. <http://ogrencisleri.comu.edu.tr/>

1.3. Öğrenci Değişimi

Programımızdaki öğrenciler, yabancı dil, mülakat, not ortalaması gibi istenen şartları yerine getirdikleri takdirde ön 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 Dışilişkiler 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 yapmakta heveslidirler.

Erasmus programı, ise Avrupa’daki yükseköğretim kurumlarının birbirleri ile çok yönlü işbirliği yapmalarını teşvik etmeye yönelik Avrupa Birliği’nin bir eğitim programıdır. Yükseköğretim kurumlarının birbirleri ile ortak projeler üretip hayata geçirmeleri, öğrenci, idari ve akademik personel 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 ön 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. 2019-2020 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.

Kanıt linkleri:

1. <http://erasmus.comu.edu.tr/anlasma-listesi-aktif.html>
2. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi .html>
4. <http://ogrencisleri.comu.edu.tr/>

1.4. Danışmanlık ve İzleme

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 dostona ilişkiler içerisinde girerek tıpkı bir mentor veya koç gibi öğrenciler yönlendirilmeye çalışılmakta ve destek görmektedirler. Bunun yanı sıra Meslek Yüksekokulumuzdaki tüm öğretim elemanları öğrencilerle yakın ilişkiler içerisinde olup onları yönlendirmektedir. Öğretim elemanlarıyla bu şekilde rahat iletişim kurup destek görmek de öğrencilerimizin motivasyonunu arttırmakta ve memnuniyet düzeylerini ciddi oranda etkilemektedir.

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/ogrenci/akademik-danisman-listesi.html>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/1sinif-ogrencilerimize-yonelik-2019-2020-akademik--r793.html>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/sut-ve-urunleri-teknolojisi-1-sinif-ogrencilerine-hosgeldin-e-r795.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/sut-ve-urunleri-teknolojisi-programi-2-sinif-ogrencilerine-yo-r803.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/1-kultur-ve-kariyer-gunlerimiz-sona-erdi-r753.html>
8. <http://bigamyo.comu.edu.tr/ogrenci/staj-islemleri-ve-dosyalari.html>
9. <http://ogrencisleri.comu.edu.tr/basvuru-ve-kayitlar/kayit-yenilemelerle-ilgili-bilgiler/kayit-yenilemelerle-ilgili-bilgiler.html>
10. <http://bigamyo.comu.edu.tr/ogrenci/oryantasyon.html>
11. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
12. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gorev-tanimlari.html>
- 13.

1.5. Başarı Değerlendirmesi

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

90-100 Puan - AA (Katsayı 4.0, AKTS notu A)
85-89 Puan - BA (Katsayı 3.5, AKTS notu B)
80-84 Puan - BB (Katsayı 3.0, AKTS notu B)
70-79 Puan - CB (Katsayı 2.5, AKTS notu C)
60-69 Puan - CC (Katsayı 2.0, AKTS notu C)
55-59 Puan - DC (Katsayı 1.5, AKTS notu D)
50-54 Puan - DD (Katsayı 1.0, AKTS notu E)
40-49 Puan - FD (Katsayı 0.5, AKTS notu F)
0-39 Puan - FF (Katsayı 0, AKTS notu FX)
Yeterli - YE (Katsayı -, AKTS notu S)
Yetersiz - YS (Katsayı -, AKTS notu U)
Devamsız - DS (Katsayı 0 (Kredili dersler için), AKTS notu NA)

Buna göre öğrenci;

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

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

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

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

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

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

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

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/ogrenci/sinavlar.html>
2. <http://ogrencisleri.comu.edu.tr/mevzuat.html>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gorev-tanimlari.html>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

1.6. Programdan Mezuniyet Koşulları

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

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

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

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

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/mezuniyet-kriterleri-belirleme-ve-mezuniyet-komisy.html>
2. <http://ogrencisleri.comu.edu.tr/mevzuat.html>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/ogrenci/sinavlar.html>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gorev-tanimlari.html>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

2.1. Tanımlanan Program Eğitim Amaçları

Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.

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 önlisans 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 karşılamasına yönelik 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; başta süt üretim olmak üzere farklı gıda sektörlerinin üretim başta olmak üzere kalite sorumlusu gibi farklı departmanlarında istihdam edilebilirler,
- c) Yaşam boyu öğrenme bilinciyle akademik gelişimlerine devam edebilirler.

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi.html>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/mezunlarımız.html>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

2.2. Program Amaçlarının Öğrencilerin Kariyer Hedeflerine Uygunluğu

Program amaçlarına ulaşma kapsamında Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'nın misyonu ve eğitim amaçları mezunların erişmeyi istedikleri kariyer hedefleri ve mesleki beklentileriyle uyumludur. Yeterli mesleki donanımına sahip, sürekli iyileşmeyi ve yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinmiş, çağın gerektirdiği niteliklere sahip Süt Teknikeri olarak yetiştirebilmek için programın özgörevi ile uyumlu amaçlar yukarıdaki bölümlerde de zaten detaylı olarak aktarılmıştır. Programın bu amaçları ve özgörevi 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 üretim ve kalite birimlerindeki çalışmaları verimli bir şekilde yürütülmesinde çalışacak, çağdaş teknolojik anlayışına uygun ve günümüz teknolojisi ile faaliyet gösteren, süt teknikeri özelliklerine sahip nitelikli 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, girişimci ve yenilikçi uzmanlar olarak hizmet vermelerini hedeflemektedir. Bu doğrultuda ise öğrencilere işletmelerin sahip oldukları teknolojiye ayak uydurabilecek alt yapının sağlanabilmesine yönelik teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır. Öğrencilerimize sürekli gelişen yeni teknolojilere ayak uydurabilmesi için gerekli eğitim ve öğretimin verilmesini sağlamak amacıyla, ilgili sektörlerle işbirliği sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmekte ve firma ziyaretlerine gidilmektedir. Süt ve Ürünleri Tek. programından mezun olan öğrenciler başta üretim olmak üzere kalite birimlerinde çalışma olanaklarına sahiptirler. Süt ve Ürünleri Tek. programı mezunları kamu kurumlarında, özel işyerlerinde, sivil toplum kuruluşlarında veya yasal şartları sağladıktan sonra girişimci olarak kendi işyerlerini açıp çalışabilmektedirler. Programımızı başarıyla tamamlayan öğrenciler çeşitli sektörlerde faaliyet gösteren şirketlerin üretimden, kalite birimine kadar farklı birimlerinde çalışabilmektedir.

Ayrıca mezunlarımız kendi işletmelerini kurma ve yönetme becerilerine de sahip olmaktadır. Mezun olan öğrenciler Dikey Geçiş Sınavına (DGS) girerek aşağıda belirtilen lisans bölümlerine devam edebilmektedirler. Beslenme ve Diyetik, Gıda Müh., Kimya ve Süt Teknolojisi alanlarında eğitimlerini sürdürebilmektedirler. Benzer şekilde öğrencilerimiz Açık Öğretim Fakültesi (AÖF) ilgili bölümlerinde lisans eğitimlerini tamamlama olanağına da sahiptirler.

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler>
2. <http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/biga-myogrencileri-turkiye-inovasyon-haftasina-t-r405.html>
3. [http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/süt ve ürünleri teknolojisi programi-ogrencilerimiz-ombudsman-r721.html](http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/sut-ve-urunleri-teknolojisi-programi-ogrencilerimiz-ombudsman-r721.html)

2.3. Program Amaçlarının Kurum ve Birim Özgörevlerine Uygunluğu **Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle uyumlu olmalıdır.**

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

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

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

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

Bölgemizdeki mevcut sorunlara çözümler üretmek ve yeni ürün geliştirmeyi

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

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

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

Meslek Yüksekokulumuz öğrencilerini Üniversitemizin en önemli paydaşı bilmek,

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

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

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

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

Çalışanlarımızın kariyer hedeflerini gerçekleştirmelerinde destek sağlamak,

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

Birimlerde ve bireylerde sürekli gelişim anlayışını egemen kılmak ve gerçekleştirmek,

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

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

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

Üniversitenin tüm faaliyetlerini iç ve dış paydaşları en üst düzeyde mutlu etme anlayışı ve amacıyla gerçekleştirmek,

Hizmet ve eğitim seviyesinin yükseltilmesi için öneri sistemleri kurmak ve paydaşların önerilerini değerlendirmek,

Daha etkili ve verimli eğitim öğretim faaliyetlerinde bulunmak amacıyla kalite yönetim sistemimizi sürekli iyileştirmek,

İç paydaşlar arasındaki ilişkileri geliştirmek ve kurumsal bilinci geliştirerek yaygınlaştırmak,

Akademisyenlerin iç ve dış paydaşlarla ilişkilerini daha etkin ve verimli hale getirerek, iç ve dış çevrenin bilimsel bilinçten daha fazla yararlanmasına imkan hazırlamak,

Meslek Yüksekokulumuzun yöneticilerini, yönetici geliştirme programları düzenleyerek modern bir yöneticide bulunması gereken bilgilerle donatmak,

Yöneticilerin yönetsel faaliyetlerinde pozitif motivasyon esasına uymalarını sağlamak,

Yönetilenlere karşı tüm uygulamalarda yüksek performans ve başarı ölçütleri esas alınarak değerlendirmeler yapmak.

Yöneticilerin birbirleriyle dayanışma ve destek anlayışı içerisinde olmalarını sağlamak,

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

Bölgenin sosyal, kültürel ve ekonomik problemlerine yönelik çözüm çalışmalarında bulunmak,

Bölgenin sanayi ve hizmet kuruluşlarıyla bölge kalkınmasına daha fazla katkıda bulunacak işbirlikleri gerçekleştirmek,

Üniversite-Sanayi işbirliğini etkin bir şekilde gerçekleştirirken kapsam alanını tüm bölgeyi içine alacak şekilde genişletmek,

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

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

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

Bu çerçevede Biga Meslek Yüksekokulu'na bağlı Süt ve Ürünleri Tek. 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 temel misyonumuzdur. Programımız bu çerçevede;

- Eğitim, öğretim ve araştırma kalitesi ile Türkiye’de tercih edilen;
- Teknolojik gelişmelere duyarlı, toplumun ve sektör temsilcilerinin beklentilerine uygun meslek elemanı yetiştiren;
- Öğretim elemanları ile sonuç odaklı bir eğitim profili oluşturan;
- Katılımcı, kendine güvenen bireyler yetiştiren; kuruluş olmaktadır.

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.

Görüldüğü gibi, programımızın özgörevleri birim ve kurum özgörevleriyle tüm yönleriyle uyumludur. Hatta birimizin özgörevlerinin bir çoğunu karşılamaktadır. Eğitim amaçlarının yapılandırılmasında birimin ve kurumun özgörevleri göz önüne alınmış, tüm paydaşlarla farklı zamanlarda yapılan toplantılarda dile getirilen, çeşitli anketlerde yansıtılan değerlendirmeler tartışılarak bu amaçlar sürekli gelişim çalışmaları çerçevesinde güncellenmiştir. Tüm bunlara yönelik haberlerin linkleri de ayrıca kanıt olarak eklenmiştir.

Kanıt linkleri:

1. <https://www.comu.edu.tr/misyon-vizyon>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/meslek-yuksekokulumuz/misyon-vizyon.html>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/meslek-yuksekokulumuz/amaclar-ve-hedefler.html>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi .html>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
8. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
9. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/mezunlarimiz.html>
10. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/biga-meslek-yuksekokulu-isyeri-mesleki-uygulamalar-r788.html>
11. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/meslek-yuksekokulumuz-2019-2020-guz-yariyili-akade-r785.html>
12. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/süt ve ürünleri teknolojisi programi-ogrencilerimiz-ombudsman-r721.html>

2.4. Program Amaçlarının Paydaşlar Dahil Edilerek Belirlenmesi

Yeterli mesleki donanıma sahip, sürekli iyileşmeyi ve yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinmiş, çağın gerektirdiği niteliklere sahip süt teknikeri yetiştirebilmek için programın özgörevi ile uyumlu amaçlar yukarıdaki bölümlerde de zaten detaylı olarak aktarılmıştır. Programımızın gelişebilmesi, eğitim kalitesini artırabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesi ancak tüm paydaşlarının desteği ile mümkün olabilecektir. Bu amaçla paydaşları belirleyerek onların durumlarını da dikkate alacak şekilde stratejilerini belirlemiştir. Bunların başlıcaları üniversitemiz ve Biga MYO'nun ikili işbirliği ve protokolleri içerisinde bulunan kurumlardır. Bu kapsamda paydaşlarımızın başlıcaları şu şekilde sıralanabilir:

- Valilik, Kaymakamlık ve diğer resmî kuruluşlar,
- Yüksek Öğretim Kurulu,
- Üniversitelerarası Kurul,
- Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları,
- Özel Sektör Kuruluşları (Doğtaş, İÇDAŞ, Genal, OSB, vb.),
- Sivil Toplum Kuruluşları,
- Öğrencilerimiz ve aileleri,
- Mezunlarımız

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

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

paydaşlar sürece dahil edilerek belirlendiğinin açık bir göstergesidir. Öğretim planları güncellenirken ayrıca MEYOK tarafından bir incelemeye daha tabi tutulmaktadır. Bu gösterge hakkında da ilgili kanıtlar ve linkler ekte bilgilerinize sunulmuştur.

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarimiz.html>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/mezunlarimiz.html>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi.html>
6. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler>
8. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/meslek-yuksekokulumuz-2019-2020-guz-yariyili-akade-r785.html>
9. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/biga-meslek-yuksekokulu-isyeri-mesleki-uygulamalar-r788.html>
10. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/süt ve ürünleri teknolojisi programi-2-sinif-ogrencilerine-yo-r803.html>

2.5. Program Amaçlarına Erişim

Tüm iç ve dış paydaşlarımız ve özellikle öğrencilerimiz ile öğrenci aday arkadaşlarımız Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Biga Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü 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.

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

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi.html>
2. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/ogrenci/oryantasyon.html>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/süt ve ürünleri teknolojisi 1-sinif-ogrencilerine-hosgeldin-e-r795.html>

2.6. Program Amaçlarının Paydaşlar Dahil Edilerek Güncellenmesi

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

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

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarimiz.html>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/mezunlarimiz.html>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
5. [http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi .html](http://bigamyo.comu.edu.tr/sut-ve-urunleri-teknolojisi.html)
6. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler>
8. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/meslek-yuksekokulumuz-2019-2020-guz-yariyili-akade-r785.html>
9. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/biga-meslek-yuksekokulu-isyeri-mesleki-uygulamalar-r788.html>

10. http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/süt_ve_ürünleri_teknolojisi_programi-2-sinif-ogrencilerine-yo-r803.html

2.7. Program Amaçlarına Ulaşıldığına Dair Test Ölçütleri

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

Bu toplantıların yanı sıra programımızın 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. Ek olarak daha profesyonel ve öznel online test ölçütleri de geliştirmek için program başkanlığımız birim yöneticiliğimiz ile birlikte gerekli çalışmaları aktif olarak yürütmektedir.

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarimiz.html>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/mezunlarimiz.html>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
5. http://bigamyo.comu.edu.tr/süt_ve_ürünleri_teknolojisi_.html
6. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler>

3. PROGRAM ÇIKTILARI

3.1. Program Çıktılarının Belirlenme ve Güncellenme Yöntemi ve Amaçlara Uygunluğu

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 özgörevlerini içselleştirmiştir.

Programımızın amacı kamu ve özel sektör işletme ve kuruluşlarının üretim ve hizmet faaliyetlerinin verimli bir şekilde yürütülmesinde çalışacak, çağdaş işletmecilik anlayışına uygun ve günümüz teknolojisi ile faaliyet gösteren, meslek elemanı özelliklerine sahip ara elemanlar yetiştirmektir. Bu doğrultuda öğrencilere işletmelerin sahip oldukları üretim teknolojileri ve kalite birimlerinde bilgilerini arttırmaya yönelik teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır. 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;
- Girişimcilik ruhuna sahip;
- Bilgisayar bilen (azami 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 olarak süt teknikeri unvanı almaya hak kazanır.

Bir dersten başarılı sayılabilmek için o dersten yarıyıl notu olarak önlisans öğrencisinin en az (DD) almış olması gerekir. Genel not ortalaması ve yarıyıl not ortalaması en az 2.00 olan önlisans öğrencileri başarılı sayılırlar.İ şletme Yönetimi programında Önlisans derecesi elde edebilmek için öğrencilerin programda alması gereken zorunlu ve seçimlik 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 özgörev, 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 önlisans 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 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.

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:

- **TYYC-1** - Laboratuvarda süt ile yapılan deney ve analiz proseslerini gerçekleştirir.
- **TYYC-2** - Süt ve hayvan yetiştiriliği konusunda temel ilkeleri bilir ve uygulamasını gerçekleştirir.
- **TYYC-3** - Süt ve ürünleri işletmelerinde işyeri ve personel hijyenini sürdürülebilir şekilde yürütülmesini sağlar.
- **TYYC-4** - Laboratuvarda süt ile yapılan deney ve analiz proseslerini gerçekleştirir.
- **TYYC-5** - Fermantasyonlu ürünlerin üretim proseslerini bilir ve uygulamasını gerçekleştirir.
- **TYYC-6** - Genel kimya ve gıda kimya laboratuvar teknolojilerini bilir.
- **TYYC-7** - Temel süt üretim aşamaları ve proses aşamaları hakkında deneyim kazanılır.
- **TYYC-8** - Özel ve yöresel süt ürünleri üretimi hakkında bilgi edinilir.
- **TYYC-9** - Genel hijyen ve uygulamaları hakkında bilgi edinilir.
- **TYYC-10** - İşletmelerde Kalite yönetim sistemlerini ve hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular, Kişisel hijyeni sağlar
- **TYYC-11** - Süt endüstrisinde kullanılan makinelerin özelliklerini bilir
- **TYYC-12** - Çiğ süt ve süt ürünleri analiz uygulamalarını bilir.
- **TYYC-13** - İçme ve konsantre süt üretimini bilir ve tüm proseslerde yer alır.
- **TYYC-14** - Temel matematik bilgisi kazanılır
- **TYYC-15** - Genel mikroorganizmaları tanıma ve süt te etkili olan mikrobiyal gelişmelerin öğrenilmesi
- **TYYC-16** - Süt hayvancılığı ve bakımında dikkat edilecek hususlar hakkında bilgi edinilir.
- **TYYC-17** - Gıda ve süt endüstrisinde kullanılan katkı maddeleri ve kullanımı hakkında bilgi edinilir.
- **TYYC-18** - Çevresel faktörlerin korunması ve alınacak önlemler hakkında bilgi edinilir.
- **TYYC-19** - Atatürk ilkeleri doğrultusunda yenilikçi ve üretken felsefe anlayışıyla sürdürülebilir çalışmalar gerçekleştirir.
- **TYYC-20** - Sporun önemini bilen ve sporla yaşamayı ilke edinen bir anlayışla yaşam boyu spor etkinliklerinde bulunur.
- **TYYC-21** - Araştırma konularında nerelerden yararlanacağını bilir.

:: İletişim ve Sosyal Yetkinlik

- **TYYC-22** - Türk dilini mesleki yazışma ve görüşmelerinde bilgi ve iletişim teknolojileri ile birlikte etkin bir şekilde kullanır.

:: Alana Özgü Yetkinlik

- **TYYC-23** - Süt yan ürünleri yararlılık ilkesine göre üretime kazandırır.
- **TYYC-24** - Tereyağ üretim teknolojisini bilir.
- **TYYC-25** - Dondurma üretim teknolojisini bilir.
- **TYYC-26** - Peynir üretim teknolojisini bilir ve üretim proseslerinde yer alır.
- **TYYC-27** - Süt ve ürünlerinin ambalajlanmasını tekniklerini bilir.

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 özgörev, 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 birimimizin ve programımızın web sayfasından açık bir biçimde çok rahat erişilebileceği gibi UBYS eğitim bilgi sistemi üzerinden de erişim sağlayabilirler.

Ayrıca program özgörev, 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 özgörevine, 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.

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/süt-ve-ürünleri-teknolojisi.html>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-planı.html>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

3.2. Program Çıktılarını Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi

Yukarıda da detaylı olarak aktarıldığı üzere bu kapsamda Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi önlisans 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. Öğrencinin herhangi bir dönem (güz/bahar) içerisinde aldığı derslerdeki başarı seviyesi ile de ilgilidir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 28. maddesine göre öğrencilerin başarı durumları, derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenmektedir. DNO bir 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 yanısıra 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 derslerde öğrencilerin başarı durumlarının yapılan öğretim üyesi 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 Üyesi 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.

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi.html>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

3.3. Mezunların Program Çıktılarını Sağlaması

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 süt teknolojisi, kalite ve farklı gıda sektörlerinin farklı alanlarında istihdam edilmel üzere teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır.

Bu durumu perçinlemek içinse öğrencilerimiz 30 günlük zorunlu staj gerekliliklerini yerine getirmekte ayrıca ilgili sektörlerle işbirliği sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmekte ve işletme ziyaretlerine gidilmektedir. Böylelikle program çıktıları sağlanmaya çalışılmaktadır. Zira 07.05.2014 tarihli ve 28993 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği’nin 38. ve 39. maddelerine istinaden bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin öğretim programındaki tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları gerekmektedir. Ayrıca her bir kredili dersten en az DD veya üzeri not almış olmaları, her bir kredisiz dersten YE notu almış olmaları ile zorunlu ve seçimsiz tüm derslerin AKTS kredisi toplamının 120 AKTS olup 30 günlük zorunlu stajlarını tamamlamış olmaları zorunludur. Öğrenim programlarını başarı ile tamamlayan öğrencilere, programın tamamlanmasını takip eden sınav dönemi sonunda diplomaları verilmektedir. Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş öğrencilerin o program çıktısına hangi konuda ne düzeyde ulaştıklarına dair ilgili kanıtlar da detaylı olarak açıklanarak ekte bilgilerinize sunulmuştur.

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
2. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/05/20140507-5.htm>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi.html>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1. Ölçme ve Değerlendirme Sonuçlarının Sürekli İyileştirmeye Yönelik Kullanımı

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

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

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

- Eğitim-öğretim,
- Girişimci ve yenilikçi bir araştırma üniversitesi olma vizyonuna katkı,
- Ders içeriklerinin sürekli güncellenmesi, ders planının gerektiğinde güncellenmesi,

- Ders yüklerinin dağılımı,
- Etkin bir kariyer planlamasının yapılandırılması,
- Öğrencilerin DGS ile lisansa geçiş olanakları,
- Akademisyenlerin değerlendirilmesi,
- İç ve dış paydaşlarla daha sıkı bir iletişim kurulması,
- Öğrenci/akademisyen iletişimi,
- Mezun ilişkileri,
- Destek birimleri kapsamında yapılmıştır.

Programın Güçlü Yönleri:

- Bölge ve toplum ihtiyaçlarına yönelik güncel bir dört yarıyıllık öğretim planına sahip olunması,
- Yeni fiziki imkanlara kısa zamanda kavuşulacak olması,
- Çanakkale'nin en büyük ilçesinde bulunmamız,
- Balıkesir İli'nin Bandırma gibi büyük ilçelerine olan yakınlığımız,
- Tek Süt, Süttaş ve Tahsildaroğlu gibi kurumsal süt sektörlerine yakınlığımız.
- Alanında gerekli yetkinliğe sahip akademik kadronun varlığı,
- Uygulama derslerine yönelik pilot süt ürünleri üretim birimine sahip olmamız.
- Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli eser üretme kapasitesine sahip olması,
- Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli proje üretme potansiyeline sahip olması,
- Akademik personelin öğrencilere bilgi aktarımında yeterli formasyona sahip olması,
- Akademik personel öğrenci iletişiminin istenilen düzeyde olması,
- Akademik personel idari personel iletişimimin istenilen düzeyde olması,
- İdari personel öğrenci iletişimin istenilen düzeyde olması,
- Programımızın fiziki konumu ve teknolojik alt yapı noktasında bilgi kaynaklarına erişimin uygun olması,
- Üniversitemizin ve ağaköy yerleşkemizin bölgenin en büyük ve kapsamlı kütüphanelerinden birine sahip olması ve kampus dışı erişim için öğrencilerimize verilen kullanıcı adı ve şifre ile online kaynaklara ve veri tabanlarına anında erişim sağlaması,
- Üniversitemizde ve Yüksekokulumuzda girişimcilik ve yenilik faaliyetleriyle ilgili gerekli organizasyonların yönetim tarafından desteklenmesi ve teşvik edilmesi,
- Yönetime katılımın güçlü olması ve önerilerin dikkate alınması,
- Konferans salonumuz, çiğ süt ve bilgisayar laboratuvarına sahip olmamız,

- Her sınıfta beyaz tahta, projeksiyon bulunması,
- Kongre, toplantı, mezuniyet, konser, tiyatro vb. organizasyonlar için ilçe belediyesinin, yeni yerleşkemizin ve üniversitemiz merkez kampüsünün yeterli fiziki imkanlara sahip olması,
- Öğrencilerin istedikleri konularda öğrenci kulübü kurabilme ve organizasyon yapabilme imkanları,
- Merkezi sınavla gelen öğrencilerin teorik bilgi akışını sağlamada sınavsız geçişe kıyasla daha istekli olmaları.

Programın Zayıf Yönleri:

- Kalite, akreditasyon, örgütsel gelişme ve örgütsel değişim süreçlerinin yadırganması, değişime karşı direnç gösterilmesi ve kamuda çalışma alışkanlığı nedeniyle vizyon ve misyonun tüm iç paydaşlar tarafından yeterli düzeyde sahiplenilmemiş olması,
- Ofis, demirbaş ve sarf malzemesi gibi donanımların etkin ve eşit bir şekilde tahsis edilememesi,
- Akademik personelin genelinde yabancı dil, bilimsel araştırma yöntemleri, istatistik ekonometri konularına yeterince hakim olamama, Stata, EViews, Lirsel, Amos, SPSS gibi programları kullanamama ve yalnız yayın yapamama sorunun olması,
- Buna ek olarak ortaklaşa çalışma ve multidisipliner çalışma eksikliği,
- Buna rağmen çalışan ve performans gösteren akademik personele yeterince ekonomik destek verilmemesi,
- Öğrencilerin konuya ilgisiz kalmalarından dolayı bilimsel ya da sanayi odaklı proje gerçekleştirme ve bunlara öğrencileri dahil etme eksikliği,
- Öğrencilerin yeterince yabancı dil bilmemesi ve bu nedenle Fulbright, Erasmus gibi programlara gerekli özenin gösterilmemiş olması,
- DaVinci, Fulbright, Erasmus gibi programlardan günümüze kadar faydalanamamış olması,
- Ders kitapları dışında farklı sektörlerden güncel uygulamaya yönelik kaynakların her öğretim elemanı tarafından kullanılmaması,
- Dersliklerde internete bağlanamama sorunu,
- İnternet destekli ve sanal gerçeklikten yoksun eğitim sistemi,
- Yüksekokulumuz bünyesinde herhangi bir kariyer geliştirme programının uygulanmaması,
- Kişilik geliştirme faaliyetlerinin yürütülmesi amacı ile oluşturulan öğrenci kulüplerinin etkin çalışmaması ve kendilerini yenilememeleri,

- Öğrencilere ve akademisyenlere yönelik teknik gezi, kongre, sempozyum, fuar katılımlarında öğrenci katılımının azlığı nedeniyle gerçekleştirilememesi,
- Öğrencilerin DGS ve iş bulma stresleri nedeniyle yeterince motive olamamaları,
- Öğrencilerin matematiksel becerilerinin çok zayıf olması,
- Bir dersi veren öğretim elemanının her dönem değişmesi, bir öğretim elemanının her dönem gireceği derslerin belli olmaması, performans göstereceği veya uzman olduğu konularda derse girememesi durumu.

Fırsatlar:

- Yeni yasal düzenlemeler,
- Öğretim planının yeni güncellenmiş olması,
- Yeni fiziki imkanlara kısa zamanda kavuşulacak olması,
- Bulduğumuz ilçede yer alan fakülte ve yüksekokul ile aynı yerleşkeye taşınarak elde edeceğimiz kampüs ortamıyla birlikte fiziki şartların daha iyi hale getirilecek olması,
- 2023 yılında tamamlanması planlanan boğaz köprüsü sayesinde mevcut ulaşım ağının gelişmesi,
- Diğer illere ve büyükşehirlere kıyasla bulduğumuz ilçenin nüfusu düşünüldüğünde bu ilçede en kapsamlı, en büyük ve tek meslek yüksekokulu olmamız,
- Programımız öğretim elemanlarının güncel mevzuata hakim olması ve üniversite-sanayi, üniversite-kamu ilişkilerinin geliştirebilme potansiyelinin var olması,
- Programımız öğretim kadrosunun alanlarında yeterli bilgi ve donanıma sahip olması nedeniyle ulusal ve uluslararası akademik çevrede tanınmaları,
- Aktif öğretim elemanlarına sahip olunması,
- Meslek Yüksekokulumuzda geçmişe nazaran daha aktif, yönetime katılımı sağlayan, paylaşımcı, eleştiri ve yeniliklere açık her konuda çalışanına ve kuruma destek olmaya çalışan idari bir yapıya sahip olunması,
- Aktif idari personele sahip olunması,
- Bölüm ve diğer üniversite öğretim üyeleri arasındaki ilişkinin yeterli olması,
- Ulusal ve uluslararası projelerde çalışabilecek nitelikte yeterli akademik personele sahip olunması,
- Bölümümüz öğretim kadrosunun tecrübe, yetenek ve gelişme arzusunun yeterli olması.

Tehditler:

- Yabancı dil ve bilimsel hazırlık sınıflarının olmayışı,
- Kısa staj süreleri,
- Tercih dönemlerinde il dışından gelen birçok üniversitenin il merkezinde, ilçemizde ve ilimizin diğer bölgelerindeki liselerde ve meydanlarda tercih danışmanlığı ile tanıtım yapmaları nedeniyle puanları taban puanımızdan daha yüksek olmasına rağmen potansiyel öğrencilerimizin il dışındaki vakıf üniversitelerini tercih etmeleri.

- Lise tanıtımları, yüksekokulumuz hakkında tanıtıcı broşürler ve tercih danışmanlığı gibi adımlar atılmadığı takdirde bazı programların dondurulmaktan ziyade kapatılma riskiyle karşı karşıya kalması.

- Akademik personelin kaygılarının bilimsel çalışma trendine olumsuz etki yapması,
- Yardımcı akademik personelin olmaması
- Öğrencilerin genelinin bilgisayar, Microsoft Office, Bilgisayarlı Muhasebe ve SPSS gibi programlara hakimiyetlerinin ve ilgilerinin çok zayıf olması,

- Yeterli bilgisayar laboratuvarına, programlara ve ekipmana sahip olunmaması,
- Özel ve kamu sektöründe İngilizce öğrenimine eğilimin artması nedeniyle öğrencilerin bilimsel bilgidan daha çok yabancı dile önem vermek istemesi fakat bu imkanları yeterli düzeyde elde edememeleri,

- Öğrencilerin bilimsel bilgidan ziyade kamu personel sınavlarına ve DGS'ye yönelik çalışmaları,

- Öğrencilerin liseden gelen alışkanlıklarını devam ettirmeleri, ders geçmek amaçlı ezbere eğitime öğretim elemanlarını yöneltmeye çalışmaları,

- Öğrencilerin gerçekleştirilen oryantasyon ve iş güvenliği eğitimlerini dikkate almamaları,
 - Öğrencilerin derslerde ses kaydı alması, kitap, defter, ders notu olmadan derse gelmesi, sınavlara kimliksiz, kalemsiz, silgisiz katılmaya çalışmaları ve bu gibi sorumsuz davranışlarının süreklilik arz etmesi,

- Yukarıda bahsedilen konularda program danışmanı dışında öğrencilere psikolojik danışmanlık veya mentorluk yapabilecek bir departmanın olmayışı,

Sorunlara Çözüm Önerileri Getirilmesi ve Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi:

2018 yılında tasarlanan ve 2019 yılında iç paydaşlara uygulanan ve yanıt ağırlıkları verilmiş stratejik plan değerlendirme anketimiz kanıt kısmında gösterildiği gibidir. 2019 yılı Kurum içi Değerlendirme Raporunda Stratejik Plan Değerlendirme Anketi çıktılarına göre

değerlendirmeler yapma imkanı sağlamıştır. 2020 yılı itibariyle üniversitemizin yeni kurum içi değerlendirme raporunun hazırlanmasında kullanılacak anketlere ilişkin hazırlanan taslaklar göz önüne alınarak 2020 yılında paydaşlara yönelik uygulanacak anketler şekillendirilip 2021 yılı kurum içi değerlendirme raporunda sunulacaktır. Bu kapsamda programımızın yaptığı SWOT analizleri neticesinde de değerlendirilen zayıf/kuvvetli yönleri, önündeki fırsatlar/tehditler dikkate alınarak üniversitemizin uyguladığı stratejilere uyumlu hale getirilecek biçimde değerlendirilmiştir. Bu stratejiler kapsamında yapılan çalışmalar gözden geçirilmiş ve stratejilerin devam edip etmemesi konusunda bir karar oluşturulmuştur. Yukarıda bahsedilen nedenler çalışan ve öğrenci performansını direkt ya da endirekt olarak etkileyebileceğinden çalışan ve öğrenci memnuniyetinin çok az da olsa düşük olduğu ve yüksek okulumuz ile programımızın da yukarıda belirtilen nedenlerle merkezi sınav sonuçlarına göre tercih edilirliliğinin stabil kaldığı düşünülmektedir. Bu kapsamda uygulanması düşünülen temel çözüm önerileri ve stratejiler kısaca aşağıda bilgilerinze sunulmuştur.

Birim Stratejik Plan Örneği: Biga Meslek Yüksekokulu (2018-2022) Stratejik Planı
(Tablo 4.1.)

Tablo 4. 1. Biga Meslek Yüksekokulu Stratejik Eylem Planı

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

		örgütsel kültürün oluşturulabilmesi için sosyal ve sportif aktivitelerin artırılması, teknik ve kültürel gezilerin düzenlenmesi.
STRATEJİK AMAÇ 2 Üniversitemizin Bilimsel Girişimci ve Yenilikçi Üniversite Olmasına Katkı Sağlamak	Stratejik Hedef 2.1. İnsan kaynağının akademik beceri, nitelik ve etkin araştırma yapabilme kapasitesinin artırılması	Strateji 2.1.1. Araştırmacılara uluslararası rekabet yeteneği kazandıracak eğitim programları geliştirmek Strateji 2.1.2. Araştırmacılara yönelik (araştırma yöntemleri, araştırma etiği, yabancı dil becerileri vb.) oryantasyon programları geliştirmek Strateji 2.1.3. Bilim köprüsüne dönüşecek uluslararası ikili/çoklu anlaşmalar yapmak Strateji 2.1.4. Öğretim elemanlarının en az üç ay yurt dışı araştırma deneyimi kazanmasına yönelik özendirici düzenlemeler yapmak Strateji 2.1.5. Öğretim elemanlarının ulusal ve uluslararası kongrelere katılımını teşvik etmek
	Stratejik Hedef 2.2. Araştırma ve yenilikçilik ile ilgili fiziksel ve operasyonel altyapının geliştirilmesi	Strateji 2.2.1. Laboratuvarlarda çalışmak üzere uzman personel istihdamını sağlamak Strateji 2.2.2. Prof. Dr. Ramazan AYDIN Yerleşkesindeki kütüphanenin basılı ve dijital olanakları ile açık erişim kapasitesini geliştirmek. Strateji 2.2.3. Araştırmalara yönelik ortak kullanılan paket programların alımını gerçekleştirmek Strateji 2.2.4. Araştırma teşvik sistemini etkinleştirerek teşvik yönergesi kapsamını güncellemek ve yayınlamak
	Stratejik Hedef 2.3. Katma değer yaratan bilimsel ve yenilikçi (inovatif) çıktıların artırılması	Strateji 2.3.1. Kurum dışı destek programlarına başvuruyu teşvik etmek Strateji 2.3.2. Proje yazma eğitimi organize etmek Strateji 2.3.3. Öncelikli alanlarda teknik programların en az bir

		yenilikçi (inovatif) ürün geliştirmesini teşvik etmek. Strateji 2.3.4. Kurum dışından sağlanan maddi desteklere başvuruları teşvik etmek.
STRATEJİK AMAÇ 3 Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Eğitim ve Öğretim Kalitesini Artırmaya Yönelik Katkı Sağlamak	Stratejik Hedef 3.1. Nitelikli ve kendini iyi ifade edebilen meslek mensupları yetiştirmek	Strateji 3.1.1. Öğrencilerin motivasyonunu yükseltmek için çalışmalar yapılması. Strateji 3.1.2. Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği, Öğrenci Disiplin Yönetmeliği, Meslek Yüksekokulları ve Açıköğretim Ön Lisans Programları Mezunlarının Lisans Öğrenimine Devamları Hakkında Yönetmelik (Dikey Geçiş) ile ilgili vb. önemli konularda öğrencilere daha etkin ve sık biçimde sunum yapılması. Strateji 3.1.3. Teknik gezilerin arttırılmasına yönelik çalışmalar yapılması. Strateji 3.1.4. İnternet uygulamalı eğitim ve sanal gerçeklik faaliyetleri. Strateji 3.1.5. Öğrencilerin daha çok araştırmaya ve uygulamaya teşvik edilmesi. Strateji 3.1.6. Öğretim elemanlarının yeni gelişmeleri takip etmeleri ve kendilerini sürekli yenilemelerinin sağlanmasının teşvik edilmesi gerektiği takdirde rekabet ortamı yaratılarak ödül gibi teşvik edici yöntemler kullanılması. Strateji 3.1.7. Nitelikli öğrencilere ulaşmak için lise tanıtımlarının yapılması Strateji 3.1.8. Eğitim programlarının akreditasyonunu sağlamak Strateji 3.1.9. Güncel beklenti ve gereksinimlere uygun olarak, yeni eğitim programları ve yeni dersler geliştirmek Strateji 3.1.10. Teknoloji tabanlı öğrenim yönetim sistemi ile desteklenen ders sayısını artırmak Strateji 3.1.11. Ulusal değişim

		programlarının etkinliğini artırmak Strateji 3.1.12. Uluslararası değişim programlarının etkinliğini artırmak Strateji 3.1.13. Engellilere yönelik eğitim öğretim desteklerini geliştirmek Strateji 3.1.13. Öğretim elemanı ve öğretincilerin sürekli biçimde öğrenme kapasitelerini artırıcı etkinliklerde bulunmasını sağlamak.
STRATEJİK AMAÇ 4 Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Çevre ve Paydaşlarıyla Etkileşimini Artırmaya Yönelik Katkı Sunmak	Stratejik Hedef 4.1. Üniversite-sanayi iş birliğinin artırılması.	Strateji 4.1.1. Mezun iletişim birimini daha aktif çalışır hale getirmek. Strateji 4.1.2. Öğretim elemanlarının sanayi ile iletişim kurmalarını karşılıklı etkileşim kurarak danışmanlık vermelerini teşvik etmek. Strateji 4.1.3. Öğretim elemanlarının güncel emvzuat ve piyasa koşullarını takip devamlı takip ederek kendilerini sürekli yenilemelerini teşvik etmek. Strateji 4.1.4. Sanayi kuruluşlarına, kendi ilgi alanlarına yönelik konferans, panel ve mesleki seminerler düzenlenerek ilişkilerin sürekliliğinin sağlanması Strateji 4.1.5. Sanayi kuruluşlarına akademik danışmanlık verilmesi için gerekli bölgesel araştırmaların yapılarak alt yapının geliştirilmesi. Strateji 4.1.6. Ulusal ve uluslararası çalışmalara ve personel değişimine önem verilerek gerekli anlaşmaların daha fazla yapılması.
STRATEJİK AMAÇ 5 Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Bilimsel Etkinliğinin ve Akademik Yayın Etkinliğinin	Stratejik Hedef 5.1. Bilimsel proje, ve yayın-araştırma etkinliklerinin niteliği, kalite ve sayısının artırılması.	Strateji 5.1.1. İstatistik ve yabancı dil eğitimi vb konulara eğitim verilmesi. Strateji 5.1.2. Proje yazma eğitimi verilmesi ve projelerin teşvik edilmesi. Strateji 5.1.3. Disiplinlerarası

Arttırılmasına Katkı Sunmak		çalışmanın teşvik edilmesi. Strateji 5.1.4. Bilimsel araştırmaya yönelik gruplar oluşturulup, grup çalışmaları düzenlenerek motivasyonun sağlanması
STRATEJİK AMAÇ 6 Üniversitemizin ve Meslek Yüksekokulumuzun Finansal Kaynaklarını Arttırmaya Yönelik Çalışmalar Yapmak	Stratejik Hedef 6.1. Mali kaynakları etkin biçimde kullanmak ve arttırmak.	Strateji 6.1.1. Okulumuza aktırılacak kaynakların artırılması için gerekli projeleri gerçekleştirmek Strateji 6.1.2. Bölgemizdeki sanayi kuruluşlarının gelişimini sağlayacak programların açılması, Strateji 6.1.3. Mevcut programların bölgemizdeki sanayi ilişkilerini artırarak bu kuruluşların finansal desteğinin sağlanması Strateji 6.1.4. Kooperatifçilik programı öğrencilerinin uygulama alanı oluşturulması.

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
2. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/05/20140507-5.htm>
3. <süt ve ürünleri teknolojisi .html>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarimiz.html>

4.2. Somut Verilere Dayalı Sürekli İyileştirme Çalışmaları

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

Uzun Dönemli Çevrim, beş yıl aralıklarla tekrarlanmakta ve Eğitim Amaçları, Program Çıktıları ve Taslak Ders Planı oluşturulmaktadır. Bu çevrimdeki işler temel olarak organize edilen çeşitli toplantılar aracılığıyla görülmektedir. Toplantılara bölüm öğretim elemanlarının yanı sıra Ölçüt 2'deki kanıtların ekinde meslek yüksekokulumuzda bulunan Danışma Kurulu üyeleri de katılmaktadır. Toplantı öncesinde katılımcılarına karar vermelerinde yardımcı olarak aşağıdaki belge ve dokümanlar veri kaynağı olarak sunulmaktadır:

- i) Üniversite, Meslek Yüksekokulu, Bölüm ve Program Stratejik Planları, Eğitim Amaçları ve Program Çıktılarının Özgörevlerle uyumluluğunu sağlamak amacıyla kullanılmaktadır.
- ii) Çeşitli yurt içi ve yurt dışı üniversite ders planları, önerilen ders planının güncellik ve geçerliliğinin sorgulanması amacıyla kullanılmaktadır.
- iii) Bir önceki toplantı kararları değişen katılımcılarına bilgi aktarmak amacıyla kullanılmaktadır.
- iv) Bir önceki toplantıdan sonra yapılmış olan Mezun Anketi ve İşveren Anketi değerlendirme sonuçları Eğitim Amaçlarına ulaşma düzeyini ölçmek amacıyla; Mezun Durumundaki Öğrenci Anketi, Program Çıktılarına ulaşma düzeyini yorumlamak amacıyla kullanılmaktadır.
- v) Bir önceki toplantıdan sonra hazırlanmış olan yıllık Faaliyet Raporları, İç Kontrol Raporları, bölümün eğitim-öğretim, araştırma, proje, yayın vb. konulardaki performansı hakkında bilgi vermek amacıyla kullanılmaktadır.

Toplantılarda oluşturulan Taslak Ders Planı ve tartışmalar dikkate alınarak bölümde gerçekleştirilen bir dizi kontroller sonucu ders planı son haline getirilmekte, ders içerikleri hazırlanmakta ve onay süreci gerçekleştirilmektedir. Bu aşamadaki kontrol işlemi planda yer alan derslerin Program Çıktılarına ne ölçüde katkı yaptığını belirten Ders Değerlendirme Tabloları Ölçüt 2.'ye uygun biçimde yapılmaktadır. Yukarıda tanımlanan Planlama aşamasının ardından onaylanan ders planı MEYOK koordinatörlüğünden geçtikten sonra senatoya sunulmakta ve kabul edildiği takdirde uygulamaya alınmaktadır. Ayrıca beş yıllık sürenin tamamlanması veya

stratejik bir karar nedeniyle değişiklik ihtiyacı olup olmadığı Kontrol edilmekte ve bu koşullardan biri gerçekleştiğinde çevrim başa dönerek yeniden Planlama süreci yeniden başlatılmaktadır. Bu çevrimdeki Önlem Alma aşaması büyük oranda Çalıştay aracılığıyla gerçekleştirildiğinden Planlama aşaması ile çakışmaktadır.

Kısa Dönemli Çevrimde ise her yarıyıl sonu ders planındaki her ders, için hazırlanan Ders Dosyalarındaki bilgiler ve öğrenciler tarafından cevaplanan Ders Değerlendirme Anketlerinin değerlendirme sonuçları kullanılarak gözden geçirilmektedir (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 özdeğerlendirmede bulunabilmektedir.

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

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 yapılmak.

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

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

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

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

Strateji 7: Proje yazma, ortaklaşa çalışma, 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 klavuzu 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: Ağaköydeki yerleşkede bulunan kütüphanenin de güçlendirilmesi için destek sağlanması.

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

Strateji 14: Öğretim elemanlarının derslerinin sabit hale getirilmesi.

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

Strateji 16: Üniversite sanayi iş birliği 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 karşılaştırmaların yapılarak varsa yeni önerilerin getirilmesi.

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

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

Strateji 22: Öğrencilerin, teknik gezi, kongre vb. etkinliklere 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 imkanı sağlanabilmesi için girişimlerde bulunulması gerekmektedir.

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

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

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
2. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/05/20140507-5.htm>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi.html>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarimiz.html>

5. EĞİTİM PLANI

5.1. Program Çıktılarını ve Amaçlarını Destekleyen Eğitim Planı (Müfredat)

Programımıza ait ders programları gelişen teknolojik gelişmelere ve ihtiyaç duyulan alanlarının yeniden güncellenmesi amacıyla 2018 yılında kısmen bir değişikliğe gidilerek Biga Meslek Yüksekokulu Süt ve Ürünleri Teknolojisi Önlisans Programı üniversitemizin en kapsayıcı, seçmeli dersleri en bol ve öğrenciler tarafından gözgürce tercih edilen, vakıf üniversiteleriyle rekabet edebilecek bir öğretim planına sahip olmuştur. Eğitim programının amaç ve hedefleri, öğrencilerin kazanması beklenen bilgi, beceri ve tutumları içerir ve mezundan beklenen yeterlik ve yetkinlikleri tanımlar bu da program çıktılarımızda aktif olarak gözlemlenebilir. Bu amaç ve hedefler, mesleksi ve toplumsal beklentileri karşılamasına yönelik tüm yetkinlikleri kapsamaktadır. Ayrıca 30 günlük zorunlu staj ve her yarıyıl yapılan teknik gezi, seminer ve konferanslarla bu durum perçinlenmektedir. Programımızın bu kapsamdaki temel hedefi, öğrencinin gelecekte sürdüreceği mesleki kariyere ulaşması ve eğitimine yeterli bir bilgi donanımıyla devam etmesi noktasında öğrencilere yetkin bir müfredat çerçevesinde eğitim vermektir. Ayrıca programımız bir açıdan disiplinlerarası alanda çalışmayı gerektirmektedir. İnsanları, makineleri, enerjiyi, malzemeyi en verimli şekilde kullanabilecek süreçleri organize edebilecek bir ara eleman yetiştirilmesine de önem verilmektedir.

Bu ilgi alanlarına yönelik oluşturduğumuz eğitim planıyla öğrenim görmüş olan mezunlarımız, her sektörde, her özel veya kamu kurum ve kuruluşunda çalışabilecek donanıma sahip olarak yetiştirilmektedirler. Bu kapsamda verilen öğretim planı aşağıdaki Tablo 5.1’de gösterilmiştir.

Tablo 5.1. Program Öğretim Planı

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Biga Meslek Yüksekokulu
Gıda İşleme Bölümü / Önlisans - Normal Öğretim - Süt ve Ürünleri Teknolojisi (Biga MYO) (Birinci Öğretim) Ders Planı

1. SINIF

1.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
ATA-1001	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	1,00
SÜT-1001	SÜT. HAY. YET.	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00
SÜT-1003	MESLEKİ MATEMATİK I	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	4,00
SÜT-1005	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	Z	2,00	1,00	0,00	3,00	4,00
SÜT-1007	LABORATUVAR TEKNİKLERİ	Z	2,00	1,00	0,00	3,00	4,00
SÜT-1009	SÜT İŞL. TEMEL İŞLEMLER	Z	2,00	1,00	0,00	3,00	3,00
SÜT-1015	Genel Mikrobiyoloji	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	5,00
SÜT-1017	İş Sağlığı ve Güvenliği	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00
TDİ-1001	Türk Dili I	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	1,00
YDİ-1001	İngilizce I	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00

SEÇMELİ DERSLER

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
SEÇ-5 1. yarıyıl seçmeli dersler (2 AKTS)							2,00
SÜT-1019	Genel Kimya	S	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00

2

Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
ATA-1002	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	1,00
SÜT-1002	MESLEKİ MATEMATİK II	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00
SÜT-1004	HİJYEN VE SAN.	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00
SÜT-1006	AMBALAJLAMA	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00
SÜT-1008	SÜT TESİSLERİ KURULUŞ VE ORG.	Z	3,00	0,00	0,00	3,00	3,00
SÜT-1010	SÜT MİKROBİYOLOJİSİ	Z	2,00	1,00	0,00	3,00	5,00
SÜT-1018	Gıda Ambalajlama Teknikleri	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00
TDİ-1002	Türk Dili II	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	1,00
YDİ-1002	Yabancı Dil II (İngilizce)	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00

SEÇMELİ DERSLER

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
SEÇ-2 SEÇMELİ DERSLER(12 AKTS) Bölüm Seçmeli Havuzu							12,00
SÜT-1014	STAJ	S	0,00	0,00	0,00	0,00	8,00
SÜT-1016	GIDA KİMYASI	S	3,00	0,00	0,00	3,00	3,00
BED-1002	BEDEN EĞİTİMİ II	S	2,00	0,00	0,00	0,00	1,00
SEÇ-6 2.yarıyıl seçmeli dersler (12 AKTS)							12,00
SÜT-1016	GIDA KİMYASI	S	3,00	0,00	0,00	3,00	3,00
SÜT-1014	STAJ	S	0,00	0,00	0,00	0,00	8,00
BED-1004	Beden Eğitimi	S	2,00	0,00	0,00	0,00	1,00

Zorunlu Olarak Alınması Gereken AKTS Toplamı	28
Seçmeli Olarak Alınması Gereken AKTS Toplamı	2,00
1. Yarıyılıda Alınması Gereken AKTS Toplamı	30,00

Zorunlu Olarak Alınması Gereken AKTS Toplamı	20
Seçmeli Olarak Alınması Gereken AKTS Toplamı	24,00
2. Yarıyılıda Alınması Gereken AKTS Toplamı	44,00

2. SINIF

3. Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
SÜT-2001	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	3,00
SÜT-2005	GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ	Z	3,00	0,00	0,00	3,00	5,00
SÜT-2007	ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	Z	3,00	0,00	0,00	3,00	3,00
SÜT-2009	ÖZEL SÜT ÜRÜNLERİ	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	4,00
SÜT-2011	ÇİĞ SÜT ANALİZLERİ	Z	2,00	4,00	0,00	4,00	4,00
SÜT-2017	İçme Sütü ve Konsantre Süt Teknolojisi	Z	3,00	0,00	0,00	3,00	3,00
SÜT-2019	Peynir Üretim Teknikleri I	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	6,00

SEÇMELİ DERSLER

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
SEÇ-3 SEÇMELİ DERSLER(2 AKTS) Bölüm Seçmeli Havuzu							2,00
SÜT-2015	KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	S	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00

Zorunlu Olarak Alınması Gereken AKTS Toplamı	28
Seçmeli Olarak Alınması Gereken AKTS Toplamı	2,00
3. Yarıyıldan Alınması Gereken AKTS Toplamı	30,00

4. Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
SÜT-2002	SÜT ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	Z	2,00	4,00	0,00	4,00	6,00
SÜT-2004	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	5,00
SÜT-2006	YÖRESEL PEYNİR ÜRETİM TEKNİKLERİ	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	4,00
SÜT-2008	SÜTYANÜRÜNLERİ	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	4,00
SÜT-2010	TEREYAĞ TEKNİKLERİ	Z	2,00	1,00	0,00	3,00	3,00
SÜT-2012	DONDURMA TEKNİKLERİ	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00
SÜT-2014	GIDA KATKI MADDELERİ	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	4,00
SÜT-2018	Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi II	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	3,00
SÜT-2020	Peynir Üretim Teknikleri II	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	6,00
SÜT-2022	Tereyağ Üretim Teknolojisi	Z	2,00	1,00	0,00	3,00	3,00
SÜT-2024	Dondurma Üretim Teknolojisi	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00

SEÇMELİ DERSLER

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
SEÇ-4 SEÇMELİ DERSLER(2 AKTS) Bölüm Seçmeli Havuzu							2,00
SÜT-2016	ÇEVRE KORUMA	S	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00

Zorunlu Olarak Alınması Gereken AKTS Toplamı	42
Seçmeli Olarak Alınması Gereken AKTS Toplamı	2,00
4. Yarıyıldan Alınması Gereken AKTS Toplamı	44,00

PROGRAM AKTS ÖZETİ

Tüm yıllar için Zorunlu derslerden alınması gereken toplam AKTS kredisi	118,00
Tüm yıllar için Seçmeli derslerden alınması gereken toplam AKTS kredisi	30,00
Programdan mezuniyet için gerekli AKTS kredilerinin toplamı	148,00

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi .html>
3. [süt ve ürünleri teknolojisi i-programi-guncel-ogretim-plani.pdf](http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi i-programi-guncel-ogretim-plani.pdf)
4. <https://cdn.comu.edu.tr/cms/bigamyo/files/448-2019-guz-doneminden-itibaren-gecerli-ders-icerikle.pdf>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>
8. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarimiz.html>

5.2. Eğitim Planının Uygulanması

Programımız öğretim elemanları tarafından uygulanan eğitim yöntemleri aşağıda maddeler halinde en yoğunndan en az kullanıllana doğru sırayla özetlenmiştir.

Yüzyüze Anlatım: Dersi veren öğretim elemanı tarafından ele alınan konular tahtada veya slaytlar eşliğinde yüzyüze öğrenciye anlatılmaktadır. Bu süreçte projeksiyon cihazı aktif olarak kullanılmaktadır. Anlatım çoğunlukla öğretim elemanı tarafından yapılsa da zaman zaman konuyu öğrenci ile tartışarak, beyin fırtınası yaparak da yapılmaktadır. Ayrıca dönem dönem öğrencilere araştırma konuları verilip öğrenciler tarafından da bu konuların sınıfta anlatılması öğrenciye özgüven kazandırmak ve konuyu kavramasını sağlamak açısından yapılmaktadır. Anlaşılmayan konular öğretim elemanları tarafından tekrar edilmektedir.

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

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

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

Laboratuvar - Deney: Derslerde anlatılan konuların, bilgisayar laboratuvarında Microsoft Office ve SPSS uygulamalarını kullanılarak daha iyi pekiştirilmesi sağlanmaktadır. Ayrıca çiğ süt laboratuvarlarında uygulan analiz yöntemleri

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

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

Projeler: Bölgemizde bulunan Sivil Toplum Kuruluşlarının da dahil olduğu ulusal ve uluslararası projelerin yapılması.

Program eğitim planında yer alan zorunlu dersler, Birinci öğretim olmak üzere tek grup halinde yapılmaktadır. Diğer yandan seçmeli derslerin açılması öğretim üyesi programı ve öğrencilerden gelen taleplere göre değişmektedir. Bölümün doğrudan alanına girmeyen seçmeli dersler, diğer bölümlerinin öğretim elemanları veya misafir öğretim üyeleri tarafından verilmektedir. Danışmanlar tarafından öğrencilere kayıt dönemlerinde ders seçimlerinde rehberlik hizmeti vermenin yanı sıra öğrencilerin akademik gelişimlerini yakından takip etmektedirler. Ders esnasında yüz yüze gerçekleşen eğitim ile ders esnasında soru sorabilecekleri interaktif bir ortam oluşmaktadır. Dersler dışında ise öğrencilerimiz herhangi bir bilgi paylaşımı, şikayet, öneri vb. gibi konularla alakalı dersi veren öğretim elemanlarını, ilgili program danışmanı veya bölüm başkanı ile onların kapılarında asılı olan öğrenci görüşme saatleri çerçevesinde rahatça görüşebilmektedirler.

Ölçüt 2’de yer alan bölüm eğitim planının hedeflerine ulaşmada, iktisadi, ticari, hukuki, kamu ve özel alanlarda ulusal ve uluslararası değişim ve gelişmelere açık olması ve yüksek nitelikli bir eğitiminde istatistiğin özel bir yeri olması dolayısıyla teknik yönü güçlü bir eğitime önem verilmiştir. Öğrencilerin ders esnasında ve ders dışında hocaları ile sürekli iletişime sahiptirler. Tüm bu bilgilere eğitim-öğretim bilgi sisteminden veya öğrenci bilgi sisteminden de ulaşılabilir. Bu kapsamda eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunduğu söylenebilir. Zira Eğitim planı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ön Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği kapsamında Güz ve Bahar yarıyılları şeklinde uygulanmaktadır. Eğitim planında yer alan her ders öğretim planında yer alan haftalık konuları kapsayacak şekilde işlenmektedir. Bu kapsamda ilgili tüm kanıtlar da aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi .html>
3. <https://cdn.comu.edu.tr/cms/bigamyo/files/447-süt ve ürünleri teknolojisi programi-guncel-ogretim-plani.pdf>
4. <https://cdn.comu.edu.tr/cms/bigamyo/files/448-2019-guz-doneminden-itibaren-gecerli-ders-icerikle.pdf>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>
8. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarimiz.html>

5.3. Eğitim Planı Yönetimi

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

ders veren tüm öğretim elemanları ile paylaşılmaktadır. Her öğretim elemanın verdiği derse ilişkin özdeğerlendirmesini yaparak geri bildirimde bulunması beklenmektedir. Eğitim planının sürekli gelişiminin sağlanması amacıyla, Ölçüt 4'te Sürekli İyileştirme Çevrimleri çerçevesinde akademik kurullarımız, mezunlarımız, işverenler ve öğrencilerimizden gelen geri bildirimler değerlendirilerek eğitim planımızda düzenlemeler gerçekleştirilmektedir. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını sağlanması ve eğitim planının sürekli geliştirilmesi amacıyla Kalite Komisyonu üyelerimiz belirli aralıklarla toplantılar yapmaktadır. Bu toplantılarda öncelikle iç ve dış paydaşlardan gelen geri bildirimler ışığında, eğitim faaliyetlerinin gidişatı, öğrenim yeterliliklerinin sağlanıp sağlanmadığı, güncel uluslararası ilişkiler faaliyetlerinin neler olduğu, birim faaliyetleri, eğitim programları, paydaşlarla ilişkiler gibi konularda ne gibi iyileştirmelerin yapılması gerektiği gibi konular görüşülmektedir. Birim Kalite Komisyonu koordinatörlüğünün güdümünde ve Bölüm Yönetim Kurulunun işbirliğinde bir eğitim yönetim sistemi öngörülmektedir.

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi .html>
3. <https://cdn.comu.edu.tr/cms/bigamyo/files/447-süt ve ürünleri teknolojisi programi-guncel-ogretim-plani.pdf>
4. <https://cdn.comu.edu.tr/cms/bigamyo/files/448-2019-guz-doneminden-itibaren-gecerli-ders-icerikle.pdf>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>
8. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarimiz.html>

5.4. Eğitim Planı Bileşenleri I

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

I. YARIYIL GÜZ

ATA-101 Atatürk İlkeleri Ve İnkılap Tarihi I (2+0): Temel Kavramlar, Türk İnkılâbı Öncesinde Osmanlı Devletinin Yaptığı İslahatlar, Türk İnkılâplarının Hazırlık Dönemi, Türk İstiklâl Savaşı

SÜT-101 Süt Hayvan Yetiştiriciliği (2+0): Sütün önemi, dünyada ve Türkiye’desüt üretimi, sütün verimini ve bileşimini etkileyen faktörler. Sütteki antibiyotik ve artık maddeler. Meme yapısı ve laktasyon. Sütün salgılanması ve üretim yerinde muamelesi. Süt sığır ırklarının tanımlanması ve yetiştiriciliği.

SÜT-103 Mesleki Matematik I (2+0): Kümeler, Sayılar, Cebir, Denklemler ve Eşitsizlikler, Fonksiyonlar, Logaritma, Trigonometri, Geometri.

SÜT-105 Bilgi Ve İletişim Teknolojisi (2+1): Sistem ünitesi, Anakart (Mainboard), Mikroişlemci (CPU), Anabellek (RAM), Hard Disk (HDD), Disket ve Disket Sürücüsü (EDD), CD-ROM, Ses Kartı (Sound Cart), Ekran, Kartı(VGA Card), Ağ Kart (Ethernet Card), Modem

SÜT-107 Laboratuvar Teknikleri (2+1): Laboratuvar çalışmalarında dikkat edilecek hususlar, fiziksel analiz yöntemleri, kimyasal analiz yöntemleri, cam malzemeler, çözeltiler ve çözeltilerde konsantrasyon, asitler ve bazlar, uygulama ve problemler, enstrümantal analiz yöntemleri.

SÜT-109 Süt İşl. Temel İşlemler (2+1): Süt bezinin yapısı, süt bileşenlerinin sentezlenmesi, sütün bileşimine giren önemli maddeler. süt ürünleri üretiminde uygulanan başlıca temel işlemler vebunlarınürün kalitesineetkileri, klarifikasyon, krema ayrılması ve standardizasyon,evaporasyon, homojenizasyon,baktofugasyon, membran filtrasyon teknikleri ve deaerasyonişlemleri veuygulanması.

SÜT-111 Mikrobiyoloji (2+2): Mikrobiyolojinin tanımı ve bölümleri, mikroorganizmaların sınıflandırılması mikrobiyolojinintarihçesi, bakteriler, bakterilerde hücre yapısı, riketsiyalar, mavi yeşil algler, yüksek protistalar,funguslar, küfler, mayalar, protozolar, virüsler, bakteri virüsleri, mikroorganizmalarda beslenmeve üremeye etki eden çevre faktörleri, beslenme durumuna göre mikroorganizmalarıngruplandırılması, mikroorganizmalarda üreme eğrisi, mikroorganizmaların üretilme ortamları,canlı ortamlar, anaerob kültür metotları, mikroorganizmaların kontrol altına alınmaları, fizikselyöntemlerle kontrol altına alma, sıcaklık, kurutma, radyasyon, filtrasyon, sedimentasyon,sonik, dalgalar, ozmotik basınç, yüksek basınç vekimyasal etkenlerle mikroorganizmalarınkontrol altına alınması.

TDİ-101 Türk Dili I (2+0): Dil, Diller ve Türk Dili, Dil Bilgisi, Sözcük, Cümle, Kelime Türleri, Anlatımın Ögeleri ve Anlatım Türleri, Düzgün ve Etkili Konuşmanın Temel İlkeleri

YDİ-101 Yabancı Dil I (2+0): Dinleme-Anlama, Yazma, Okuma-Anlama

SÜT-113 Kimya I (2+0): Maddenin yapısı ve sınıflandırılması, kimyanın temel kanunları, atomun yapısı ve özellikleri(elektron, proton, nötron), periyodik cetvel, kuantum sayıları ve atomlarda elektron dağılımları, mol kavramı, kimyasal bağlar (lewis yapıları, formal yük, rezonans, molekölşekilleri),kimyasal denklemler ve hesaplamalar, gazlar, sıvılar, katılar, çözeltiler, asitler vebazlar, organik kimyaya giriş.

II. YARIYIL BAHAR

ATA-102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (2+0): Atatürk Dönemi İnkılâpları, Atatürk Dönemi Türkiye Cumhuriyeti'nin Dış Siyaseti, Atatürk İlkeleri

SÜT-102 Mesleki Matematik II (2+0): Yüzde ve binde hesapları ve uygulamalar, maliyet ve satış fiyatları, kar-zarar hesapları ve uygulamalar, verilerin özetlenmesi.

SÜT-104 Hijyen ve Sanitasyon (2+0): Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve bazı kavramlar. Mikroorganizmaların süt hijyenine etkisi. Süt kaynaklı kir ve yabancı maddeler. Temizlik ve deterjanlar, dezenfeksiyon ve dezenfektanlar. Personel hijyeni. Süt fabrikalarının dizaynı ve sanitasyon. Alet ekipmanlarının sanitasyonu. Su hijyeni, hava hijyeni ve sütçülük artıkları hijyeni. Sanitasyonun kaliteye etkileri

SÜT-106 Ambalajlama (2+0): Besinlerin işlenerek saklanması ve önemi, gıda maddelerinin bozulmasına yol açan etmenler. Ambalajlamanın önemi ve temel fonksiyonları. Kağıt esaslı ambalaj malzemeleri, metal esaslı ambalaj malzemeleri, plastik esaslı ambalaj malzemeleri, cam ambalajlar, yeni ambalajlama yöntemleri, ambalaj seçiminde etkili faktörler, süt ürünleri ve bazı gıdaların ambalajlanması.

SÜT-108 Süt Tesisleri Kuruluş Ve Org. (3+0): Süt Tesislerinin kuruluşunda karar verme, mühendislik çalışmaları, Fizibilite raporlarının hazırlanması. Fabrika arazisinin seçimi, çevre koşulları, fabrika binasının planlanması ve kullanılacak ekipmanla ilgili özelliklerin belirlenmesi. Süt tesislerinde organizasyonla ilgili olarak yönetici, işletme müdürü ve diğer teknik personelin özellikleri. Ar-ge çalışmaları ve pazarlama koşullarının belirlenmesi. Ulusal ve uluslararası ölçekte sütçülük alanında faaliyet gösteren kuruluşlar, kredi kuruluşları ve danışmanlık kurumları ile ilişkiler.

SÜT-112 Süt Mikrobiyolojisi (2+1): Başta laktik asit bakterileri, koliform grubu bakteriler, psikrotrof bakteriler, Aerobik ve anaerobik bakteriler ve patojenler olmak üzere Süt mikrobiyolojisi bakımından önemli bakteri grup, familya ve cinsleri. Önemli maya ve küfler. Süt Ürünleri üretiminde kullanılan starter kültürler ve diğer yararlı mikroorganizmalar. Genel mikrobiyoloji kuralları çerçevesinde mikroorganizmaların laboratuvar koşulları ve endüstriyel ölçekte kontrol altına alınmasının gösterilmesi. Laboratuvarda starter kültür hazırlanması.

TDİ-102 Türk Dili II (2+0): Yazılı ve Sözlü Anlatım Türleri, Noktalama ve Yazım Kuralları, Anlatım Bozuklukları

YDİ-102 Yabancı Dil II (2+0): Kelime bilgisi, Dil bilgisi, Okuma-Dinleme-Konuşma-Yazma Becerisi

BED-102 Beden Eğitimi II (2+0): Sporun Toplumdaki Yeri ve önemi, Spor Türleri, Boş Zaman Eğitimi, Ritmik Hareketler, Antrenman Prensipleri ve Uygulamalar.

SÜT-110 Staj (0+0): Öğrenciler Üniversite staj yönetmeliğine göre 30 iş günü staj yapar.

SÜT-114 Gıda Kimyası (3+0): Gıdanın tanımı, önemli gıda bileşenleri ve besinler, suyun yapısı ve gıda işlemedeki önemi, Proteinlerin sınıflandırılması, kimyasal yapısı ve fonksiyonel özellikleri, Enzimler ve gıdalardaki etkileri, Karbonhidratlar hakkında genel bilgi. Gıdalarda kullanılan önemli karbonhidratlar, Lipitlerin sınıflandırılması, kimyasal yapıları ve gıda

işlemedeki önemleri, Mineral maddelerin önemi, makro ve iz elementler, Vitaminler hakkında genel bilgi, suda ve yağda eriyen vitaminler.

III. YARIYIL GÜZ

SÜT-201 Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi I (2+2): Fermantasyon hakkında genel bilgi. Fermente süt ürünlerinin beslenme ve sağlık bakımından önemi. Yoğurt ve Ayran üretim teknolojisinin anlatılması. Meyveli yoğurt, süzme yoğurt ve diğer yoğurt türevi ürünlerin yapımı.

SÜT-203 İçme Sütü ve Konsantre Süt (3+0): Beslenme ve sağlık açısından çiğ ve işlenmiş süt tüketiminin önemi. İçme sütü ile ilgili önemli kavramlar ve içme sütünün sınıflandırılması. İçme sütü üretiminde kullanılacak çiğ sütte aranılan özellikler. İçme sütü üretiminde uygulanan teknolojik önlemler. Pastörize süt üretimi. Geleneksel yöntemle sterilize süt üretimi ve UHT uygulamaları. Koyulaştırılmış süt üretimi. Süt tozu üretim teknolojileri ve ingrediyan olarak üretilen önemli toz ürünler.

SÜT-205 Gıda Endüstri Makineleri (3+0): Gıda endüstrisinin şekillenmesinde makinelerin önemi. Taşıma ve İletim Düzenleri. Karıştırma ve karışım makineleri. Doğal sedimentasyon ve Santrifüj Seperasyon İlkeleri, gıda endüstrisinde yaygın olarak kullanılan separatör çeşitleri. Kesikli ısı aktarım düzenleri ve tanklar. Borulu ve plakalı ısı değiştiriciler. Evaporasyonun fiziksel ilkeleri ve Evaporatörler. Püskürtmeli kurutucuların çalışma ilkesi ve yapısı. Homojenizatörün yapısı. Gıda endüstrisinde otomasyon.

SÜT-207 Araştırma Yöntem ve Teknikleri (3+0): Araştırma Konularını Seçme, Kaynak Araştırması Yapma, Araştırma Sonuçlarını Değerlendirme, Araştırma Sonuçlarını Rapor Hâline Dönüştürme ve Sunumunu Yapma.

SÜT-209 Özel Süt Ürünleri (2+0): Probiyotik, prebiyotik ve simbiyotik ürünler. Laktozu azaltılmış ya da laktozsuz süt. Kalsiyum ve D vitamini içeriği bakımından zenginleştirilmiş süt ve diğer fonksiyonel süt ürünleri. Fillet süt ve diğer taklit içme sütleri, taklit kahve kreması, taklit yoğurt, taklit tereyağı, taklit peynir ve taklit infant formülleri. Aromalı süt ürünleri ve teknolojileri.

SÜT-211 Çiğ Süt Analizleri (2+4): Kalite ve Kontrolün Tanımı. Kalite kontrolün tanımı ve süt ürünlerindeki kalite kontrolün önemi. Çiğ süttten örnek alma yöntemleri. Çiğ sütte yabancı madde belirlenmesi. Çiğ sütte kurumadde, yağ, ve protein gibi bileşenlerin incelenmesi. Çiğ sütte dökme plak yöntemiyle total bakteri, koliform grubu bakteri, küf ve maya sayımları. İnfrared yöntemiyle süt bileşenlerinin incelenmesi. Enstrümental yöntemle sütte somatik hücre sayımı.

SÜT-213 Peynir Üretim Teknikleri (2+2): Süt proteinlerinin proteolitik enzimlerin etkisiyle pıhtılaşması. Peynir üretiminde katkı maddesi kullanımı. Aerob ve anaerob spor yapan bakterilerle mücadele. Maya kuvvetinin ölçülmesi ve kullanılacak maya miktarının hesaplanması. Peynir işlenecek süte uygulanan teknolojik ön işlemler ve sütün pastörize edilmesi. Pastörizasyondan kaynaklanabilecek koku ve lezzet sorunları ve uygun pastörizasyon normları. Peynir üretiminde starter kültür kullanımı, Laktik kültürler kullanmaksızın sütün asitlendirilmesi. Süt bileşenlerinin peynire geçme oranı ve randıman. Beyaz peynir, kaşar peyniri, çedarve, rokfor peyniri gibi önemli peynir çeşitlerinin yapımı üzerinden peynir yapım teknolojisindeki önemli aşamaların incelenmesi.

SÜT-215 Kalite Yönetim Sistemleri (2+0): Kalite ve kalite yönetiminde temel kavramlar. Kalite felsefesi. Problemin analiz edilmesi ve problem çözüm teknikleri. Süreç yönetimi.

Standardizasyon, sertifikasyon ve kalite ödülleri. Stratejik yönetim, stratejik planlama ve kalite. Hizmet sektörü ve kalite.

IV. YARIYIL BAHAR

SÜT-202 Süt Ürünleri Analizleri (2+4): Peynir, yoğurt, tereyağı, süt tozu, dondurma ve içme sütü gibi önemli süt ürünlerinde örnek alma. Bu ürünlerde başta yabancı maddeler olmak üzere hilelerin belirlenmesi amacıyla yapılan analizler. Süt ürünlerinde duyu analizi. Başta yağ miktarı, kurumadde ve su miktarı olmak üzere bileşenlerin kimyasal analizlerin yapılması. Süt ürünlerinde mikrobiyolojik analizlerin yapılması.

SÜT-204 Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi II (2+2): Kefir ve kıyma yapımı. Fermente yayıkaltı, yakult, asidofilus milk gibi Dünyada üretilen diğer önemli fermente süt ürünleri teknolojisi. İskandinav ülkelerinde olduğu gibi bölgesel üretilen önemli fermente süt ürünlerinin yapımı. Türkiye’de yoğurt ve yoğurt türevleri kullanılarak tahıl gibi diğer gıdalarla üretilen önemli geleneksel gıdalar. Geleneksel olarak laktik asit fermentasyonu ile üretilen süt dışındaki önemli fermente gıda ürünlerinin kısaca anlatılması.

SÜT-206 Yöresel Peynir Üretim Teknikleri (2+2): Beyaz peynir, kaşar peyniri ve tulum peyniri gibi ulusal peynirlerin yapımı kısaca anlatılacaktır. Sonra da başta marmara bölgesi olmak üzere yöresel peynirlerin yapımı anlatılacaktır. Bu peynirlerin önemlileri ezine peyniri, sepet peyniri, kelle peyniri, çerkez peyniri, köy peyniri, izmir tulumu ve bergama peynirleridir.

SÜT-208 Süt Yan Ürünleri (2+0): Yan ürünler ifadesi önceleri değerlendirilemeyen ve doğaya bırakılan ürünler için kullanılmaktadır. Bu ürünler doğaya bırakıldığında önemli çevre kirliliğine neden olduğu gibi besin kayıplarına da neden olmaktadır. En önemli süt yan ürünleri peynir suyu ve yayık altıdır. Fakat bu yan ürünler endüstriyel olarak değerlendirildiğinde işletmeye önemli miktarda katma değer sağlamaktadırlar. Her iki yan üründen de bir çok yeni ürün elde edilse de en çok toz ürün eldesinde kullanılmaktadırlar.

SÜT-210 Tereyağ Teknikleri (2+1): Tereyağın Tanımı, Önemi ve Sınıflandırılması, Tereyağı Üretimi, Kremanın Özellikleri ve Krema Eldesi, Kremanın Standardizasyonu, Nötrlenmesi, Pastörizasyonu, Kötü Kokuların Uzaklaştırılması, Soğutma, Olgunlaştırma, Starter Kültür kullanımı ve Aroma Oluşumu. Geleneksel Yöntemle Tereyağı Üretimi, Yayıklama, Tereyağı Oluşumu, Boyanması, Yıkama, Yoğurma ve Nem İçeriğinin Ayarlanması, Tuzlama ve Tuzlama Şekilleri. Sürekli Yöntemle Tereyağı Üretimi

SÜT-212 Dondurma Teknikleri (2+0): Dondurmanın Yapısı ve Bileşimi, Dondurmanın Çeşitleri, Dondurma Yapımı, Dondurma Karışımlarının Formülasyonu ve Hesaplanması, Dondurma Karışımının Hazırlanması ve İşlenmesi, Çeşitli Dondurmaların Yapım Tekniği, Dondurmada Sık Rastlanan Kusurlar, Dondurmada Kalite Kontrolü

SÜT-214 Gıda Katkı Maddeleri (2+0): Gıda katkı maddesi kullanımında düzenleyici rol oynayan uluslararası organizasyonlar ve çeşitli ülkelerdeki kuruluşlar. Gıda katkı maddesi ve ingrediyen arasındaki farklar. Süt ve ürünlerinde sıkça kullanılan önemli gıda katkı maddeleri, özellikleri ve bunların süt ve ürünlerinin besleyici, teknolojik ve duyu özelliklerine katkısı. Antioksidanlar, antimikrobiyeller, emülgatörler, lezzet maddeleri, çelatlar, stabilizörler, renk maddeleri ve tatlandırıcıların anlatılması.

SÜT-216 Çevre Koruma (2+0): Şehir kirliliğine neden olan etmenler ve çözüm yolları. Hava kirliliğine neden olan etmenler, fosil yakıtlar ve bunların insan, bitki ve çevre sağlığına etkileri.

Endüstriyel atıklar ve çevre kirliliğine ve insan sağlığına etkileri. Toprak ve su kirliliğine neden olan etmenler ve önleme yolları. Ses kirliliği, insan sağlığına etkileri, standartların belirlenmesi.

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/isletme-yonetimi.html>
3. <https://cdn.comu.edu.tr/cms/bigamyo/files/447-süt ve ürünleri teknolojisi programi-guncel-ogretim-plani.pdf>
4. <https://cdn.comu.edu.tr/cms/bigamyo/files/448-2019-guz-doneminden-itibaren-gecerli-ders-icerikle.pdf>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>
8. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarimiz.html>

5.5. Eğitim Planı Bileşenleri II

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

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi .html>
3. <https://cdn.comu.edu.tr/cms/bigamyo/files/447-süt ve ürünleri teknolojisi -programi-guncel-ogretim-plani.pdf>
4. <https://cdn.comu.edu.tr/cms/bigamyo/files/448-2019-guz-doneminden-itibaren-gecerli-ders-icerikle.pdf>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>
8. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarimiz.html>

5.6. Program Amaçları Kapsamında Genel Bir Eğitim Planının Varlığı

Program amaçları doğrultusunda genel eğitime ilişkin dersler eğitim planında yer almaktadır. Bu doğrultuda, mezunların yoğurt, peynir, tereyağ gibi süt ürünleri teknolojisi ile kalite konularında temel bilgileri edinip, çalışacakları kamu veya özel sektör kuruluşlarında uygulayabilmeleri veya kendi işlerini kurabilmeleri hedeflenmiştir. Bu derslere ilişkin gerekli değerlendirmeler Kalite Kurulu ve Bölüm Yönetim Kurulunca yapılmaktadır.

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi .html>
3. <https://cdn.comu.edu.tr/cms/bigamyo/files/447-süt ve ürünleri teknolojisi -programi-guncel-ogretim-plani.pdf>
4. <https://cdn.comu.edu.tr/cms/bigamyo/files/448-2019-guz-doneminden-itibaren-gecerli-ders-icerikle.pdf>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>
8. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarimiz.html>

5.7. Ana Tasarım Deneyimi

Eğitim planında yer alan dersler, senelere ve dönemlere göre birbirlerini destekleyecek nitelikte, bütünsel bir bakış açısıyla tasarlanmaktadır. Bu doğrultuda sonraki dersin öğrenim gerekliliğini önceden alınan dersin sağlaması sistemi doğrultusunda eğitim planı oluşturulmuştur. Dersler sene bazında kademeli olarak temel eğitimden nitelikli eğitime; genel konulardan daha spesifik konulara olacak şekilde planlanmaktadır. Bu kapsamda birimde ders veren öğretim elemanlarından alınan geri bildirimler neticesinde, ilgili kurullarca eğitim planının güncellenmesi gerçekleştirilmektedir. Bunun yanı sıra öğrenciler önlisans eğitimi süreleri içerisinde zorunlu staj imkanlarından yararlanabilmekte ve derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanabilecekleri bir uygulama alanı da bulabilmektedirler. Bu dersler Çiğ Süt Analizleri, Süt Ürünleri Analizlerive Kalite Güvence ve Standartları şeklinde sıralanabilir. Derslerde elde edilen bilgi ve becerileri kullanmak, gerçekçi koşullar/kısıtlar altında standartlara uygun olarak öğrenciye ana tasarım deneyimi, çeşitli derslerde yaptırılan ödev ve projelerle ve öğrencilerimize aldırılan dönem projesi, zorunlu staj gibi çalışmalarla kazandırılmaktadır.

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6389>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi .html>
3. <https://cdn.comu.edu.tr/cms/bigamyo/files/447- süt ve ürünleri teknolojisi-programi-guncel-ogretim-plani.pdf>
4. <https://cdn.comu.edu.tr/cms/bigamyo/files/448-2019-guz-doneminden-itibaren-gecerli-ders-icerikle.pdf>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>
8. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/paydaslarimiz.html>

6. ÖĞRETİM KADROSU

6.1. Öğretim Kadrosunun Yeterliliği

Süt ve Ürünleri Teknolojisi programımızda öğrencilerimize kaliteli eğitim vermek, onlarla daha yakından ilgilenip donanımlı öğrenciler yetiştirmek için akademik kadrosunu sürekli güçlendirmektedir. Bölümümüz kadrosunda 1 Dr. Öğretim Üyesi ve 2 öğretim görevlisi bulunmaktadır. Programdaki öğretim elemanlarının temel görevi ilgili programlarındaki dersleri yürütmek ve araştırma yapmaktır. Ders vermekle yükümlü olan tüm öğretim elemanlarının özgeçmişleri, hem bölüm websitesinde hem de AVES sistemi üzerinden sürekli olarak güncellenmektedir. Ayrıca ilgili görev tanımları da birim web sitemizde yayınlanmıştır. Programımızda yer alan öğretim elemanları; Dr. Öğr. Üyesi:Ahmet UZATICI, Öğr. Gör. Ertuğrul BİLGÜCÜ ve Öğr. Gör. Ali Erbili BODUR. Ayrıca program öğretim elemanları hakkında detaylı bilgi programın idari yapısı ve öğretim kadrosu başlığı altında ölçüt 01.3'te detaylı olarak verilmiştir. Ayrıca aşağıdaki Tablo 6.1-6.4'de öğretim kadromuza yönelik bilgiler gösterilmiştir.

Tablo 6.1. Bölümdeki Öğretim Elemanlarının Dağılımı

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

Tablo 6.2. Programda Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 56 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 3	19
--	-----------

Tablo 6.3. Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımı

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minumum Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yüğü
Dr. Öğr. Üyesi	Ahmet UZATICI	5	10
Öğr.Gör.	Ertuğrul BİLGÜCÜ	12	18
Öğr.Gör.	Ali Erbili BODUR	12	20

Tablo 6.4. Öğretim Kadrosunun Haftalık Yük Özeti

Akademik Ünvan	Ad, Soyad	Öğretim	Araştırma	Diğer
Dr. Öğr. Üyesi	Ahmet UZATICI	10	1	0
Öğr. Gör.	Ertuğrul BİLGÜCÜ	10	1	3
Öğr. Gör.	Ali Erbili BODUR	14	0	0

Kanıt linkleri:

1. [http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi .html](http://bigamyo.comu.edu.tr/süt-ve-ürünleri-teknolojisi.html)
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/akademik-personel.html>

6.2 Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

Öğretim kadrosu nitelikleriyle ilgili detay bilgiler programın idari yapısı ve öğretim kadrosu başlığı altında ölçüt 01.3’te, aşağıdaki Tablo 6.5-6.6’da ve ekteki kanıtlarda ayrıntılı olarak sunulmuştur.

Tablo 6.5. Öğretim Kadrosunun Yayınları

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı	Toplam Atıf Sayısı	SCI,SSCI,AHCI İNDEKSLERİNE GİREN DERGİLERDE YAYINLANAN MAKALELER	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölümleri
Öğr. Üyesi Ahmet UZATICI	2	8	1	-
Öğr.Gör.Ertuğrul BİLGÜCÜ	3	3	Yok	Yok
Öğr. Gör.Ali Erbili BODUR	3	4	-	
Genel Toplam	8	15	1	-

Tablo 6.6. Öğretim Kadrosunun Projeleri

Akademik Unvan - Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Dr. Öğr. Üyesi Ahmet UZATICI	2	Proje Uzmanı
Öğr.Gör. Ertuğrul BİLGÜCÜ	2 GMKA 1 AB 1 BAP	Proje Yürütücüsü Proje Uzmanı Proje Uzmanı
Öğr.Gör. Ali, Erbili BODUR	Yok	
Genel Toplam		6

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/süt-ve-ürünleri-terknolojisi.html>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/akademik-personel.html>

6.3. Atama ve Yükseltme

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde öğretim üyesi atama ve yükseltme, "Öğretim Üyeliği Kadrolarına Atama ve Uygulama Esasları"na göre yapılır. Söz konusu esaslar, Üniversite'nin <http://www.comu.edu.tr/atama-kriterleri> internet sayfasında "Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Elemanı Kadrolarına Başvuru, Görev Süresi Uzatımı ve Performans Değerlendirme Kriterleri" başlığı altında yayımlanmış olup 2020 itibarıyla yeni kriterler yürürlüğe girmiştir. Bu çerçevede genel olarak öğretim üyelerinin, çalıştıkları alanda evrensel düzeyde araştırma yapmaları, bu araştırmalarını ulusal ve uluslararası düzeyde bilgi paylaşım ortamlarına aktarmaları ve bu sayede bilim dünyasına katkıda bulunmaları; yerel, ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılar düzenleyerek, hem kendi çalışmalarını sergilemeleri hem de diğer bilim dallarındaki araştırmacıların da çalışmalarını sergilemelerini sağlamak ve bilimsel tartışma ortamının oluşmasına katkı sunmaları gibi kriterlere bakılmaktadır. Uygulanmaktadır.

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

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

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

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ KADROSUNA İLK DEFA ATANMA İÇİN:

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

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

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

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

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

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

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

4) Toplam en az 1000 puan almış olmak,

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

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

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

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

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

Kanıt linkleri:

1. <http://www.comu.edu.tr/atama-kriterleri>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/süt-ve-ürünleri-teknolojisi.html>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/akademik-personel.html>

7. ALT YAPI

7.1. Eğitim Öğretim İçin Kullanılan Tüm Alanlar

Meslek Yüksekokulumuzda 20 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Yüksekokulumuz 9149 metrekare kapalı alana sahiptir. Okulumuzda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir. Mevcut binamızda alt yapı sorunlarımız bulunmakta olup yeni binamız Biga/Ağaköy’de Prof.Dr. Ramazan AYDIN yerleşkesinde inşa edilmektedir. Meslek Yüksekokulumuzun öğrenci sayısının artması ve mevcut imkanlarının güncelliğini yitirmesinden kaynaklı fiziki yetersizlikler nedeniyle Biga / Ağaköy’deki Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Prof. Dr. Ramazan AYDIN Yerleşkesi’ne yeni bina yatırımına kaynak ayrılmış ve gerekli inşaat çalışmaları başlamıştır. Çalışmalar hızla devam etmekte olup tahminen en geç 2020-2021 Akademik Yılı Bahar döneminde yeni yerleşkemize taşınmamız söz konusu olacaktır. 2001-2002 Eğitim- Öğretim yılından beri “48225 metrekare alana sahip” mevcut Kampüs alanı üzerine inşa edilmiş olan 4500 metrekarelik binada (B Blok) eğitime devam edilmekte olup 2017-2018 akademik yılı içerisinde Ağaköy-Prof. Dr. Ramazan Aydın Yerleşkesine taşınılması için inşaatımız başlatılmıştır. Bu amaçla 31 Mart 2017 günü yapılan temel atma töreni ile binamızın inşaatına başlanmıştır. 7800 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), 2 adet gıda teknolojisi, 2 adet mesleki bilgisayar lab.(muhasabe, cad-cam), 4 adet bilgisayar lab. olmak üzere toplam 8 adet lab. mevcuttur. Kütüphane, yemekhane ve kapalı spor salonu; kampüs içerisinde ki mevcut ortak kullanım alanlarıdır. Bu husus ile ilgili detaylı bilgilere dosya ekinde de ulaşılabilir. Mevcut binamızda Meslek Yüksekokulumuzun 48,225 m² açık, 9149 m² kapalı alanı olan iki binasında hizmet verilmektedir. Öğrencilerimizin uygulama ve laboratuvar faaliyetleri için bilgisayar, bilgisayarlı muhasabe, merkezi laboratuvar; ahşap işleme, süt ve ürünleri, otomotiv, elektrik atölyesi bulunmaktadır. Bunlara ilaveten 110 kişilik konferans salonu, toplantı salonu, internet kafe, kantin ve yemekhane bulunmaktadır.

Ayrıca öğrencilerimizin sosyal ve sportif faaliyetlerinde kullanılan basketbol, voleybol, futbol sahaları, tenis kortu ve 300 kişilik amfi tiyatrosu ile boş vakitlerini geçirebilecekleri havuz etrafında konumlandırılmış kamelya bulunmaktadır. Meslek Yüksekokulumuzun 48225 m² açık alanda aydınlatma ve çevre düzenlemesi yapılmış olup, mevcut alanda biri açık, biri kapalı olmak üzere 2 adet otopark bulunmaktadır. Bu fiziki imkanlarımıza ait detaylar bu dosyanın ekinde bilgilerinize sunulmuştur.

Derslikler: Meslek Yüksekokulumuzda 20 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır.

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

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

Özetle bu ölçütte karşılanmakta olup ekteki kanıtlar bilgilerinize sunulmuştur.

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/>

7.2. Diğer Alanlar ve Alt Yapı

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

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

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

Sosyal Alanlar:

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

Öğrenci Toplulukları: Meslek Yüksekokulumuzun Biga Değerleri adını taşıyan bir adet öğrenci kulübü bulunmaktadır.,

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

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamy.comu.edu.tr/>
2. <http://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/>

7.3. Teknik Alt Yapı

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

Laboratuvar ve Atölyeler:

Süt ve Ürünleri Programı Süt Uygulama Birimi (Günlük 1000 litre süt işleme kapasiteli),
Kimya ve Çiğ Süt Analiz Laboratuvarı,
Otomotiv Programı Uygulama Atölyesi,
Elektrik Programı Uygulama Laboratuvarı 1,
Elektrik Programı Uygulama Laboratuvarı 2,
Genel Bilgisayar Laboratuvarı,
Bilgisayarlı Muhasebe Laboratuvarı,
Teknik Çizim Bilgisayar Laboratuvarı,
Mobilya Dekorasyon ve Ahşap Üretim Atölyesi.

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

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/>

7.4. Kütüphane

17 Mart 2013 tarihinde açılışı yapılan Biga İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Kütüphanesi, 2840 m² alanı ve 500 kullanıcı kapasitesi ile Türkiye'nin en büyük fakülte kütüphanesi ünvanına sahiptir. Meslek Yüksekokulumuz öğrencileri de bu kütüphaneden, Biga Atatürk Kültür Merkezindeki kaynaklardan ve merkez kütüphanemizden faydalanmaktadır. Birimimizde ayrıca kütüphane bulunmamaktadır. Zira binamız kısa zaman içerisinde Biga İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Kütüphanesi'nin bulunduğu Biga/Ağaköy Prof. Dr. Ramazan AYDIN yerleşkesine taşınacaktır. Bu kütüphane 65.000 civarında kitap, 700 civarında elektronik kaynak (CD-DVD), 800'ün üzerinde tez ve süreli yayınlar dahil olmak üzere 70.000'den fazla eseri koleksiyonunda bulundurmaktadır. Ve ülkemizin en büyük fakülte kütüphanelerindendir. Kütüphane, açık raf ve Dewey Decimal Classification konusal sınıflama sistemi ile kullanıcılarına hizmet vererek araştırmacılarının aradıkları kaynaklara erişimini kolaylaştırmaktadır. Kütüphanede bulunan yayınlara ait künye bilgilerine katalog tarama terminali vasıtasıyla erişilebilmektedir. Öğrenci ve öğretim elemanlarımız Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Yerleşkesi'nde 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.

Kanıt linkleri:

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

7.5. Özel Önlemler

Programımızın bulunduğu bina ve çevresinde 24 saat boyunca güvenlik personeli görev yapmaktadır. Mevcut güvenlik kameraları ile de binalarımız 24 saat gözetim altında değildir. Ancak ayrıca, derslikler binası koridorlarında güvenlik kameraları yer almamaktadır. Programımızın bulunduğu binalarda, engelli öğrencilerin ve öğretim elemanlarının katlara ulaşmasını sağlayabilecek alt yapı yoktur. Bunun yanı sıra binaların çevresindeki kaldırımlarda ve bina girişinde tekerlekli sandalye/araba geçişine olanak sağlayan rampalar bulunmaktadır.

Özetle engelliler için alınan tedbirler yeterli değildir. Özellikle engelliler için asansör uygulamasına mutlaka gerek duyulmaktadır. Bu teknik alt yapıların birçoğu yeni öğretim yılında yeni binamıza geçtiğimizde giderilmiş olacaktır.

Kanıt linkleri:

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

8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1. Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

Bölüm ve programımızda yapılan harcamaların temel kaynağını katma bütçe gelirleri oluşturmaktadır. Katma Bütçe Maliye Bakanlığı tarafından her yıl üniversitelerden gelen öneriler dikkate alınarak yılbaşında üniversitelere aktarılmaktadır. Dolayısıyla bir devlet Üniversitesi olan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin bütçesi, ilgili yasal düzenlemelere uygun olarak her yıl TBMM Plan ve Bütçe Komisyonu'nda üniversiteler için yapılan bütçe görüşmelerinin ardından belirlenmektedir. Ardından bu bütçe üniversitemizin Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'nca üniversitemiz birimleri arasında gerekli ihtiyaç ve talepler gözetilerek dağıtılmaktadır. Biga Meslek Yüksek Okulu bünyesinde yer alan programımız hedeflerine ulaşmak için ihtiyaç duyduğu takdirde Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü olanakları ölçüsünde kendisine parasal kaynak sağlanmaktadır. Meslek Yüksekokulumuzda; 2019 yılında gerçekleşen harcama tutarı; toplam 4.286.813,77 ₺ olup, gider dağılımı iç kontrol raporunda gösterilmiştir. İnsan kaynaklarının yönetimi stratejileri kurumumuz personel daire başkanlığı ve strateji daire başkanlığı bünyesinde birimlerin oluşturdukları norm kadro sayılarına ve atama kriterlerine göre planlanmakta olup takibi rektörlüğümüz ve genel sekreterliğimizce yapılmaktadır. Akademik ve idari ve destek hizmetleri sunan birimlerinde görev alan tüm personelin eğitim ve liyakatlerinin üstlendikleri görevlerle uyumunu sağlamak üzere hizmet içi eğitimler düzenlenmektedir. Taşınır ve taşınmaz kaynakların yönetimi meslek yüksekokul yönetimi ve sekreterliğince takip edilmekte olup ilgili dosyalarda gerekli evraklar bulundurulmaktadır. Bunun için ise bir yazılım tavsiye edilmektedir.

Kanıt linkleri:

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

8.2. Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

Devlet Üniversitesi'ne bağlı bir program olmamız nedeniyle bütçemiz kısıtlıdır. İnsan kaynaklarının yönetimi stratejileri kurumumuz personel daire başkanlığı ve strateji daire başkanlığı bünyesinde birimlerin oluşturdukları norm kadro sayılarına ve atama kriterlerine göre planlanmakta olup takibi rektörlüğümüz ve genel sekreterliğimizce yapılmaktadır. Program öğretim elemanlarının maaş ve ek ders ücretleri Biga Meslek Yüksekokulu bütçesinden, döner sermaye gelirleri ise Rektörlük Döner Sermaye bütçesinden karşılanmaktadır. Öğretim üyelerinin maaşları 657 sayılı devlet memuru kanunu ve 2547 sayılı kanunun akademik personel maaş ücretleri hesaplama usullerine bakılarak hesaplanmaktadır. Öğretim elemanlarının ek ders ücretleri 2547 nolu kanunun Ek Ders Usulü ve Esasları'na göre düzenlenmektedir. Öğretim

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

Kanıt linkleri:

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

8.3. Altyapı Teçhizat Desteği

Program için gerekli altyapı ve teçhizat desteği, üniversitemiz Biga Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü bütçesinin bölüm için ayrılan kısmından karşılanmaktadır. Bölümler program başkanlarından gelen talepler doğrultusunda alt yapı ile ilgili isteklerini müdürlüğe yazılı olarak bildirir. Müdürlük ilgili ihtiyaç ve istekleri Rektörlük Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığına bildirerek bütçe imkanları dahilinde bölümlerin alt yapı istekleri giderilmeye çalışılmaktadır. Bölümlerin makine teçhizat alım, tamirat ve bakım-onarım giderleri yine müdürlüğe bildirilir. Müdürlük ilgili istekleri inceleyerek kendi bütçe imkanları dahilinde yapılması gerekenleri yerine getirmektedir. İlgili istek ve ihtiyaçların müdrülük bütçesini aştığı durumlarda, rektörlük tarafından karşılanır. Müdürlük bütçesinin tamamı kullanıldığında gerekirse ek bütçe talebinde bulunulur ve alınan ek bütçe ile bölümlere gerekli destek sağlanır. Ayrıca bölüm öğretim elemanları tarafından Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) birimine başvuru yapılarak laboratuvar teçhizatları alınabilmektedir. Bunun yanı sıra TUBİTAK tarafından verilen proje destekleri ile de

gerekli cihaz alımlarının yapılması hedeflenmektedir. Programımız modern bir yapıya sahip olan dersliklerinde eğitim ve öğretimini gerçekleştirmektedir. Uygulamalı derslerde rtak olarak kullanıma sunulan bilgisayar ve bilgisayarlı muhasebe laboratuvarı kullanılmaktadır. Dersliklerde ve laboratuvarlarda teknik destek ve teçhizat ihtiyaçları müdürlüğün ilgili bölümlere ve laboratuvarlara ayrılmış bütçesinden karşılanmaktadır ilgili gider kalemi ile ilgili genel harcamalar. İç kontrol raporunda ayrıntılı olarka sunulmaktadır.

Meslek Yüksekokulumuzda 20 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Okulumuzda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanımına sahiptir. Meslek Yüksekokulumuz konferans, seminer, panel, sunum gibi bilimsel faaliyetlerin gerçekleştirildiği, mefruşat ve ses sisteminin yeterli düzeyde dizayn edildiği 115 kişilik modern bir konferans salonuna sahiptir. Konferans salonumuzda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı bulabilmektedir. Konferans salonumuzda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı bulabilmektedir. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, bir adet kantin mevcuttur. Bir adet Internet Cafe, spor aktivitelerinin gerçekleştiği bir adet basketbol sahası, bir adet futbol sahası, bir adet hentbol ve voleybol sahası mevcuttur. Sosyal aktivitelerde kullanılan ayrıca bir adet antik tiyatromuz bulunmaktadır. Bu bağlamda, Bilgisayar Laboratuvarı, Bilgisayarlı Muhasebe Laboratuvarı, Kimya Laboratuvarı, Ahşap İşleme ve Mobilya Üretim Atölyesi, 3000 litre süt işleme kapasitesine sahip Süt ve Ürünleri Uygulama Atölyesi, Otomotiv ve Makine Programlarını kapsayan bir adet Uygulama Atölyesi, mevcut olup şartların iyileştirilmesine dönük çalışmalar sürmektedir.

Ayrıca öğrencilerimizin bilgiye erişimini kolaylaştırmak amacıyla Yüksekokulumuz bünyesinde bir adet kütüphane oluşturulmuş olup yeterli kapasiteye ulaşması için çalışmalar sürdürülmektedir. Öğrencilerimizin bilişim dünyasının vazgeçilmezi olan internetten de yeterince faydalanabilmesi için kütüphanemizde internet erişimi mevcuttur.

Laboratuvar ve Atölyeler:

Süt ve Ürünleri Programı Süt Uygulama Birimi (Günlük 1000 litre süt işleme kapasiteli),
Kimya ve Çiğ Süt Analiz Laboratuvarı,
Otomotiv Programı Uygulama Atölyesi,
Elektrik Programı Uygulama Laboratuvarı 1,

Elektrik Programı Uygulama Laboratuvarı 2,
Genel Bilgisayar Laboratuvarı,
Bilgisayarlı Muhasebe Laboratuvarı,
Teknik Çizim Bilgisayar Laboratuvarı,
Mobilya Dekorasyon ve Ahşap Üretim Atölyesi.

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

Kanıt linkleri:

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

8.4. Teknik ve İdari Hizmet Kadrosu Desteği

Bu bölümde, meslek yüksekokulumuz ile ilgili idari birimlerin faaliyetlerine yönelik bazı bilgiler aktarılacaktır. İdari işlerimizin yürütülmesinde bir bölüm sekreterimiz bulunmamaktadır. Ancak yeni binaya geçiş sürecinde bu gibi talepler rektörlük de uygun görürse bu imkan sağlanabilir. Meslek Yüksekokulumuz idari kadrosunda 25 idari personel (9 idari, 4/Dsürekli işçi kadrosunda büroda 2, temizlikte 4 personel, 5 yardımcı destek ve 5 güvenlik görevlisi) görev yapmaktadır.

Kurumun, yönetim ve idari yapılanmasında kurumsal yönetim ve toplam kalite uygulamalarını esas almakta organizasyon yapısını, yetki ve sorumluluklarını buna göre tasarlamakta ve olabildiğince yatay ve yalın bir model sunmaktadır. Eğitim-öğretim ve araştırma süreçleri ihtiyaç halinde idari personelin desteğiyle meslek yüksekokulu sekreterliği yönlendirmesinde yürütülmektedir. Ayrıca;

Üniversitenin yönetim kademelerinde bulunanları, modern bir yöneticide bulunması gereken bilgilerle donatmak. Bunun gerçekleştirilmesi için yönetici geliştirme programları düzenlemek.

Yöneticilerin yönetsel faaliyetlerinde pozitif motivasyon esasına uymalarını sağlamak.

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

Yöneticilerin birbirleriyle dayanışma ve destek anlayışı içerisinde olmalarını sağlamak.

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

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

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

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

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvenesi/ic-kontrol.html>

9. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

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

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

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

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

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

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

(5) Bu kanun ile verilen diğer görevleri yapmaktır.

Yüksekokullar Organlar: Madde 20 –a) Yüksekokulların organları, yüksekokul müdürü, yüksekokul kurulu ve yüksekokul yönetim 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 vekalet etme veya müdürlüğün boşalması hallerinde yapılacak işlem, dekanlarda olduğu gibidir. Yüksekokul müdürü, bu kanun ile dekanlara verilmiş olan görevleri yüksekokul bakımından yerine getirir.

c) Yüksekokul 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.

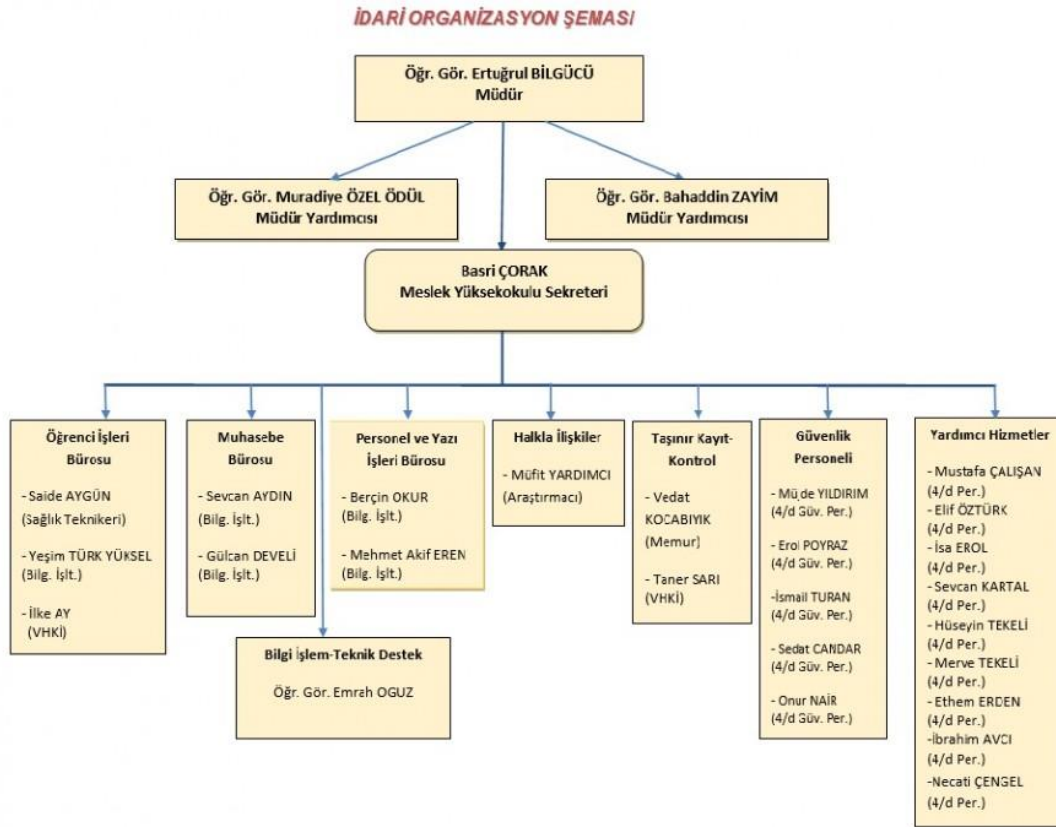
Bölüm: Madde 21 – Bir fakülte ya da yüksekokulda, aynı veya benzer nitelikte eğitim - öğretim yapan birden fazla bölüm bulunamaz. Bölüm, bölüm başkanı tarafından yönetilir. Bölüm başkanı; bölümün aylıklı profesörleri, bulunmadığı takdirde doçentleri, doçent de bulunmadığı takdirde yardımcı doçentler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

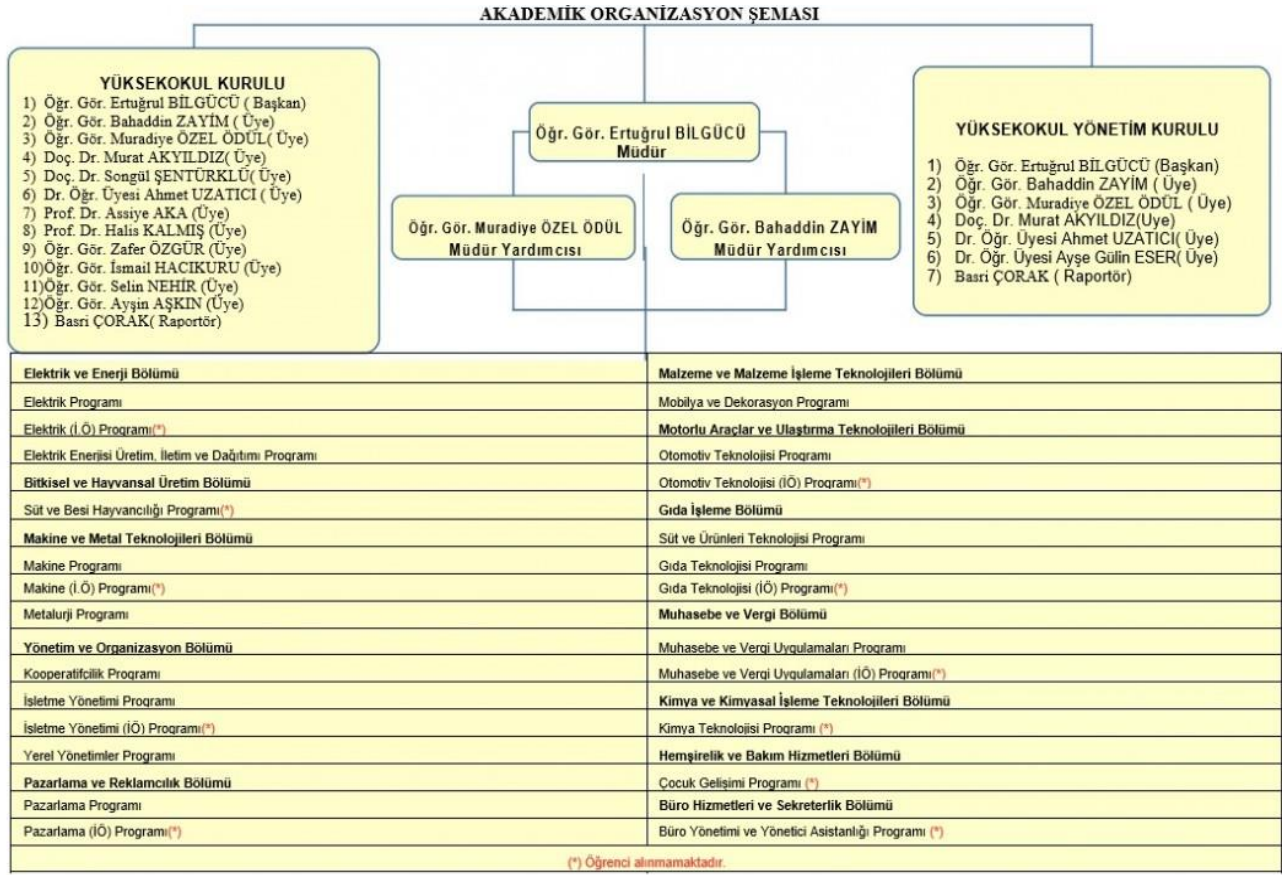
Program Danışmanı; ilgili programın faaliyetlerini yürütmek öğrenci kayıtlarında öğrencileri yönlendirmek, staj işlemlerini yürütmek, öğrencilere danışmanlık etmek, program kalite süreçlerini yürütmekle sorumludur.

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 Tablo 9.1-9.2 de gösterilmiş olup, mevcut personelin görev tanımları dosya ekinde bilgilerinize sunulmuştur. Yüksekokul Yönetimi, aktif, sürekli gelişmeyi ve devamlı yenilenmeyi temel almaktadır. Ayrıca kalite standartlarının yerine getirilmesi, hizmet kalitesi performansının yükseltilmesini hedef seçmiştir. Bu amaçla düzenli akademik ve idari toplantılar düzenlenerek iç kontrol mekanizması dinamik tutulmaya çalışılmaktadır. Ayrıca organizasyon sürecine Yüksekokul Kurulu ve Yüksekokul Yönetim Kurulu dahil edilerek iç kontrolde etkinlik sağlanmaya çalışılmaktadır. Bunun yanında mali konularda denetim için, alanında etkin personelden müteşekkil komisyonlar kurulmak suretiyle denetim sağlanmaktadır.

Tablo 9.1. İdari Faaliyetlere Ait Organizasyon Şeması



Tablo 9.2. Akademik Faaliyetlere Ait Organizasyon Şeması



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

Kanıt linkleri:

<http://bigamyo.comu.edu.tr/birim-gorev-tanimlari.html>
<http://bigamyo.comu.edu.tr/meslek-yuksekokulumuz/koordinatörlükler.html>
<http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>
<http://bigamyo.comu.edu.tr/meslek-yuksekokulumuz/organizasyon-semalari.html>
<http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
<http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/strategik-eylem-plani.html>

3.PROGRAMA ÖZGÜ ÖZEL ÖLÇÜTLER

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

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/süt ve ürünleri teknolojisi .html>
3. <https://ubys.comu.edu.tr/>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

11. SONUÇ

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

Bunun yanı sıra 2016, 2017, 2018 ve 2019 yıllarında KİDR (Kurum İçi Değerlendirme Raporu) raporları hazırlanmıştır. Programımızda ilgili program çıktılarının sağlanma düzeyini daha net belirlemek amacıyla öğrenci ve mezunlar için anket çalışmaları yapılmış ancak henüz uygulama sonuç aşamasına geçmemiştir. Ayrıca dış paydaşların sürece katılımı konusunda da daha yoğun çalışmaların yapılması hedeflenmektedir. Program tamamen öğrencilerinin mezuniyetlerine odaklanmış olmayıp; aynı zamanda aldığı kararlar ile öğrencileri ile sosyal yönden de etkin bir şekilde iletişim içerisinde olmayı başarmıştır. Sonuç olarak programımızda yer alan ilgili tüm yargıları, raporun alt başlıklarına eklenen kanıtlar ile desteklendiği görülmektedir.

Dr. Öğr. Üyesi A. Gülin ESER

Kalite Güvence Komisyonu ve Gıda İşleme Bölümü Başkanı Vekili