



ÜYBS

Üniversite Yönetim Bilgi Sistemi

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

2020

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
BİGA MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Doç. Dr. Songul ŞENTÜRK LÜ (Başkan)
Dr. Öğr. Üyesi Ayşe Gülin ESER (Üye)
Dr. Öğr. Üyesi Nergis KAYA (Üye)
Dr. Öğr. Üyesi Fatma Burcu HARMANTEPE (Üye)
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY (Üye)

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ	5
AMAÇ.....	5
KAPSAM.....	5
UYGULAMA PLANI.....	6
KOMİSYON ÜYELERİ.....	6
DOÇ. DR. SONGUL ŞENTÜRKÜ (BAŞKAN).....	6
01. PROGRAMA AİT GENEL BİLGİLER VE GENEL ÖLÇÜTLER	7
01.1. PROGRAMIN KISA TARİHÇESİ VE SAHİP OLDUĞU İMKANLAR.....	7
01.2. PROGRAMIN ÖĞRETİM YÖNTEMİ, EĞİTİM DİLİ VE ÖĞRENCİ KABULÜ.....	8
01.3. PROGRAMIN İDARİ YAPISI ÖĞRETİM KADROSU.....	9
01.4. PROGRAMIN VİZYON VE MİSYONU.....	13
01.5. PROGRAMIN AMACI.....	14
01.6. PROGRAMIN HEDEFİ.....	15
01.7. KAZANILAN DERECE.....	15
01.8. ÖĞRENCİLERİN PROGRAMI SEÇERKEN SAHİP OLMASI GEREKEN YETKİNLİKLER.....	16
01.9. ÖĞRENCİLERİN ÖĞRENİMLERİ SONUNDA SAHİP OLACAĞI YETKİNLİKLER.....	16
01.10. PROGRAMIN MEVCUT ÖĞRENCİ PROFİLİ.....	17
01.11. PROGRAM MEZUNLARININ MESLEKİ PROFİLİ.....	17
01.12. PROGRAMIN PAYDAŞLARI.....	17
01.13. PROGRAMIN İLETİŞİM BİLGİLERİ.....	18
1. ÖĞRENCİLER	18
1.1. ÖĞRENCİ KABULLERİ.....	18
1.2. YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER ÇİFT ANADAL VE DERS SAYMA.....	20
1.3. ÖĞRENCİ DEĞİŞİMİ.....	22
1.4. DANIŞMANLIK VE İZLEME.....	23
1.5. BAŞARI DEĞERLENDİRMESİ.....	24
1.6. PROGRAMDAN MEZUNİYET KOŞULLARI.....	27
2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI	28
2.1. TANIMLANAN PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI.....	28
2.2. PROGRAM AMAÇLARININ ÖĞRENCİLERİN KARIYER HEDEFLERİNE UYGUNLUĞU.....	29
2.3. PROGRAM AMAÇLARININ KURUM VE BİRİM ÖZGÖREVLERİNE UYGUNLUĞU.....	30
2.4. PROGRAM AMAÇLARININ PAYDAŞLAR DAHİL EDİLEREK BELİRLENMESİ.....	33
2.5. PROGRAM AMAÇLARINA ERİŞİM.....	35
2.6. PROGRAM AMAÇLARININ PAYDAŞLAR DAHİL EDİLEREK GÜNCELLENMESİ.....	35
2.7. PROGRAM AMAÇLARINA ULAŞILDIĞINA DAİR TEST ÖLÇÜTLERİ.....	37
3. PROGRAM ÇIKTILARI	38
3.1. PROGRAM ÇIKTILARININ BELİRLENME VE GÜNCELLENME YÖNTEMİ VE AMAÇLARA UYGUNLUĞU.....	38
3.2. PROGRAM ÇIKTILARINI ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ.....	40
3.3. MEZUNLARIN PROGRAM ÇIKTILARINI SAĞLAMASI.....	41
4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME	42
4.1. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME SONUÇLARININ SÜREKLİ İYİLEŞTİRMeye YÖNELİK KULLANIMI.....	42
4.2. SOMUT VERİLERE DAYALI SÜREKLİ İYİLEŞTİRME ÇALIŞMALARI.....	47
5. EĞİTİM PLANI	47
5.1. PROGRAM ÇIKTILARINI VE AMAÇLARINI DESTEKLEYEN EĞİTİM PLANI (MÜFREDAT).....	47
5.2. EĞİTİM PLANININ UYGULANMASI.....	51
5.3. EĞİTİM PLANI YÖNETİMİ.....	53
5.4. EĞİTİM PLANI BİLEŞENLERİ I.....	54
5.5. EĞİTİM PLANI BİLEŞENLERİ II.....	61
6. ÖĞRETİM KADROSU	62
6.1. ÖĞRETİM KADROSUNUN YETERLİLİĞİ.....	62
6.2. ÖĞRETİM KADROSUNUN NİTELİKLERİ.....	64

6.3. ATAMA VE YÜKSELTME.....	3
6.3. ATAMA VE YÜKSELTME.....	66
7. ALT YAPI.....	68
7.1. EĞİTİM ÖĞRETİM İÇİN KULLANILAN TÜM ALANLAR.....	68
7.2. DİĞER ALANLAR VE ALT YAPI.....	70
7.3. TEKNİK ALT YAPI	71
7.4. KÜTÜPHANE.....	72
8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR.....	73
8.1. BÜTÇE SÜRECİ VE KURUMSAL DESTEK	73
8.2. BÜTÇENİN ÖĞRETİM KADROSU AÇISINDAN YETERLİLİĞİ	74
8.3. ALTYAPI TECHİZAT DESTEĞİ	75
8.4. TEKNİK VE İDARİ HİZMET KADROSU DESTEĞİ	77
9. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR.....	78
10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖZEL ÖLÇÜTLER.....	85
11. SONUÇ.....	86

ŞEKİL VE TABLOLAR

TABLO 01.1. PROGRAMDAKİ ÖĞRETİM ELEMANLARININ DAĞILIMI	9
TABLO 01.2. ÖĞRETİM KADROSUNUN DERS YÜKÜ DAĞILIMLARINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER.....	9
TABLO 01.3. PROGRAMDA ÖĞRETİM ELEMANI BAŞINA DÜŞEN ÖĞRENCİ SAYISI.....	10
TABLO 01 4. ÖĞRETİM ELEMANLARININ AKADEMİK YAYINLARINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER	10
TABLO 01.5. ÖĞRETİM KADROSUNUN ANALİZİ.....	11
TABLO 01.6. ÖĞRETİM KADROSUNUN TAMAMLANAN VEYA HALEN DEVAM ETMEKLE OLAN PROJELERİ	12
TABLO 01.7. ÖĞRETİM ELEMANLARININ ALDIĞI BURS VE ÖDÜLLER	12
TABLO 01.8. ÖĞRETİM ELEMANLARININ MARKA, TASARIM, PATENT SAYILARI	12
TABLO 1. 1 PROGRAMA KAYITLI ÖĞRENCİ SAYISINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER	19
TABLO 1. 2 PROGRAMDAN MEZUN OLAN ÖĞRENCİ SAYISINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER	19
TABLO 1. 3 PROGRAMA MERKEZİ YERLEŞTİRME SINAVIYLA KAYIT OLAN ÖĞRENCİ SAYISI.....	20
TABLO 1. 4. ÖĞRENCİLERİN DERSLERE DEVAM DURUMLARI.....	20
TABLO 1. 5. SON 2 YILA AİT MERKEZİ YERLEŞTİRME SINAVI PUANLARIMIZ.....	20
TABLO 5.1. PROGRAM ÖĞRETİM PLANI	49
TABLO 6.1. BÖLÜMDEKİ ÖĞRETİM ELEMANLARININ DAĞILIMI	63
TABLO 6.2. PROGRAMDA ÖĞRETİM ELEMANI BAŞINA DÜŞEN ÖĞRENCİ SAYISI.....	63
TABLO 6.3. ÖĞRETİM KADROSUNUN DERS YÜKÜ DAĞILIM.....	63
TABLO 6.4. ÖĞRETİM KADROSUNUN HAFTALIK YÜK ÖZETİ.....	63
TABLO 6.5. ÖĞRETİM KADROSUNUN YAYINLARI	64
TABLO 6.6. ÖĞRETİM KADROSUNUN PROJELERİ	64
TABLO 6.7. ÖĞRETİM KADROSUNUN DETAY ANALİZİ	65
TABLO 9.1. İDARİ FAALİYETLERE AİT ORGANİZASYON ŞEMASI.....	83
TABLO 9.2. AKADEMİK FAALİYETLERE AİT ORGANİZASYON ŞEMASI	84

GİRİŞ

Günümüzde artan bilimsel araştırma-geliştirme faaliyetleri sonucunda giderek hızla gelişen teknolojik yenilikler, iş yaşamında bilgi ve teknolojiye dayalı zorlu bir rekabete yol açmaktadır. Bu rekabet, iş dünyasının ilgili alanlarda çağdaş bilgiyle donanmış ve uygulama görgüsü olan eleman ihtiyacını da artırmaktadır. Üniversitemizin üstün rekabet şartlarına uygun olarak sürdürülebilir rekabet avantajı kazanmak, eğitim ve öğretimde kaliteyi nicelik ve niteliksel anlamda arttırmaya çalışmak, girişimci ve yenilikçi üniversitelerin başında yer almak, bölgenin en iyi üniversitesi olmak, ülkesinin ve dünyanın güçlü bir bilim kurumu haline gelmek ve araştırma üniversiteleri arasına girmek vizyonu doğrultusunda, üniversitemiz Biga Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programı'nın öz değerlendirme raporunu oluşturma ihtiyacı hasıl olmuştur.

Bu, Öz Değerlendirme Raporu; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Gıda 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 amacıyla hazırlanmıştır. Bu raporun ortaya koyduğu eksikler ve sorunlar irdelenip, sonuçlarını değerlendirilerek gerekli revizyon ve güncellemelerin ileride yapılmasına imkan sağlayacaktır. Zira bu raporun programlarımızın 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, Gıda Teknolojisi Programını kapsamaktadır. Bu doküman özdeğerlendirme komisyonu üyeleri tarafından tüm iç ve dış paydaşarın önerileri ışığında hazırlanmıştır.

Uygulama Planı

Program danışmanlığımızca yürütülen bu süreçte öncelikle alanında uzman öğretim elemanlarımız arasından 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. Songul ŞENTÜRKÜ (Başkan)

E-posta : ssenturklu@comu.edu.tr

Telefon : 0 (286) 316 2878 **Dahili:** (3835)

Dr. Öğr. Üyesi Ayşe Gülin ESER (Üye)

E-posta : gsezen@comu.edu.tr

Telefon : 0 (286) 316 2878 **Dahili:** (5141)

Dr. Öğr. Üyesi Nergis KAYA (Üye)

E-posta : nergiskaya @comu.edu.tr

Telefon : 0 (286) 316 2878 **Dahili:** (3119)

Dr. Öğr. Üyesi Fatma Burcu HARMANTEPE (Üye)

E-posta : bharmantepe@comu.edu.tr

Telefon : 0 (286) 316 2878 **Dahili:** (3809)

Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY (Üye)

E-posta : serpiladay@comu.edu.tr

Telefon : 0 (286) 316 2878 **Dahili:** (3820)

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 tasarlandığı 115 kişilik modern bir konferans salonuna sahiptir. Konferans salonumuzda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı bulabilmektedir. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, bir adet kantin mevcuttur. Bir adet Internet Cafe, spor aktivitelerinin gerçekleştiği bir adet basketbol sahası, bir adet futbol sahası, bir adet hentbol ve voleybol sahası mevcuttur. Sosyal aktivitelerde kullanılan ayrıca bir adet antik tiyatromuz bulunmaktadır. Ayrıca öğrencilerimiz Prof. Dr. Ramazan Aydın yerleşkesi ve Terzioğlu yerleşkesinde bulunan kütüphane imkanlarımızdan da faydalanabilmektedir. Bununla birlikte, Prof. Dr. Ramazan Aydın yerleşkesinde inşaatı devam eden binamızın bitmesi durumunda, yüksekokulumuz daha fazla olanaklara sahip olacaktır.

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

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

Gıda Teknikeri olarak mezun olan öğrencilerimize sürekli değişen ve gelişen sektörel yaklaşımlara yönelik gerekli eğitim ve öğretimin verilmesini sağlamak amacıyla, ilgili sektörlerle 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, Gıda Teknolojisi Programı, yukarda bahsedilen tüm bu imkanlar kapsamında öğrencilere kamu, özel sektör, sivil toplum kuruluşlarında iş fırsatı sunan, nitelikli ara eleman yetiştirmeyi amaçlayan dört yarıyıllık tam zamanlı bir önlisans programıdır. Meslek Yüksekokulumuzun en çok tercih edilen programları arasında yer alan Gıda Teknolojisi Programının, aktif öğrenci alan örgün eğitimi bulunmakta, ikinci öğretime ise 2017-2018 eğitim öğretim yılından itibaren öğrenci alınmamaktadır. Gıda Teknolojisi Programımız, ÖSYM sınav yönetmeliği 2018 YKS sistemine göre TYT puan türünden öğrenci almaktadır. Bölümün Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK) tarafından kararlaştırılan ve ÖSYM tarafından ilan edilen öğrenci kontenjanı 2019-2020 eğitim yılı itibarıyla 55+2’dir. Gıda Teknolojisi programına kaydolun öğrenciler, programdan mezun olabilmek için öngörülen müfredattaki tüm dersleri almak

zorundadırlar. Bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin; Öğretim programlarındaki tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları ve 120 AKTS kredi almaları zorunludur. Öğrencilerimiz, mezun olmadan önce 30 iş günü staj yapmak zorundadırlar. Programda stajların takibine ve sürdürülebilirliğine azami derecede önem verilmekte ve öğrencinin staja başladıktan 15 gün sonra staj yaptığı kurumdan takip yazısı istenmektedir. Öğrenciler staj teslim dosyalarını bir sonraki akademik dönemi takip eden ve ders seçimlerinin yapıldığı zaman ilgili program danışmanlarına teslim ederler.

01.3. Programın İdari Yapısı Öğretim Kadrosu

Gıda Teknolojisi Programı Programımızda kadrolu olarak bir Doçent, üç Doktor Öğretim Üyesi, bir Doktor Öğretim Görevlisi bulunmaktadır. Ayrıca başta Program başkanı 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 Teknolojisi Programı'na ait öğretim kadrosunun mevcut durumuna yönelik detaylı bilgiler aşağıdaki Tablo 01.1-01.8'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	
Doç. Dr.										1		
Dr.Öğr.Üyesi				1			2					
Öğr. Gör. Dr.				1								

Tablo 01.2. Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Ünvanlara Göre Olması Gereken Minumum Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yüğü
Doç. Dr.	Songül ŞENTÜRKÜ	5	10
Dr. Öğr. Üyesi	Ayşe Gülin ESER	10	11
Dr. Öğr. Üyesi	Nergis KAYA	10	12
Dr. Öğr. Üyesi	Fatma B. HARMANTEPE	10	10
Öğr. Gör. Dr.	Serpil ADAY	12	11

Tablo 01.3. Programda Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 193 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 5	57
---	----

Tablo 01 3. Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı	Toplam Atıf Sayısı	Alanında SCI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölümleri
Doç.Dr. Songül ŞENTÜRKÜ	125	50	40	-
Dr. Öğr. Üy. A. Gülin ESER	17	23	5	-
Dr. Öğr. Üy. Nergis KAYA	15	14	10	-
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	26	160	149	-
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	11	13	13	-
Genel Toplam	194	255	215	

Tablo 01.5. Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim Kadrosu			Deneyim Yılı			Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
Akademik Ünvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görüyorsun Hangi Aşamada Olduğu	Kamu, Özel Sektör, Sanayi,	Kaç Yıldır Bu Kurumda	Öğretim Üyeliği Süresi	Meslek Kuruluşu	Kamu, Sanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıkta	Araştırmada
Doç.Dr.Songül ŞENTÜRK LÜ	Ankara Üni. Fen Bil.Enst. Dok. 2001	Tamamlanmış	26	19	20	Orta	Orta	Yüksek
Dr. Öğr. Üy. A.Gülin ESER	İ. Ü Sağı. Bil.Ens. Dok. 2009	Tamamlanmış	25	11	5	Yok	Yok	Yüksek
Dr. Öğr. Üy. Nergis KAYA	COMU Fen.Bil.Enst. Dok.2016	Tamamlanmış	4	4	3	Yok	Yok	Yüksek
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	Ondokuz Mayıs Üni. Fen Bil.Enst. Dok. 2005	Tamamlanmış	23	3	17	Yok	Yok	Yüksek
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	COMU Fen Bil. Ens. Dok.2018	Tamamlanmış	3	11	-	Yok	Yok	Yüksek

Tablo 01.4. Öğretim Kadrosunun Tamamlanan Veya Halen Devam Etmekle Olan Projeleri

Akademik Unvan - Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Doç.Dr. Songül ŞENTÜRKÜ	25 Uluslararası, 3BAB, 1 GMKA	Yönetici, Araştırmacı
Dr. Öğr. Üy. A. Gülin ESER	1 BAP, 1 GMKA	Araştırmacı
Dr.Öğr. Üy. Nergis KAYA	3 BAP	Yönetici, Araştırmacı
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	3 BAP	Yönetici, Araştırmacı
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	1 Tübitak, 1 BAP	Araştırmacı
Genel Toplam	39	

Tablo 01.7. Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller

Akademik Unvan Ad, Soyad	Burs, Ödül, Destek Adı / Tarihi / Veren Kurum
Doç.Dr. Songül ŞENTÜRKÜ	Postdocs Fellowship -2010-2011 USA-NDSU Short-Term Research Fellowships: 2012/USA Long-Term Research Fellowships: 2013/USA Visiting Scholars: 2014/USA İnternational Researcher Scholarship: 2015/USA Visiting Researcher Scholars: 2016/USA Visiting Professor Scholar: 2017/USA Visiting Research Scholars, 2019/USA Short-Term Visiting Scholar: 2020/USA 2019 Merit Award Bilim Ödülü: 2019/USA Soil and Water Conservation Society (SWCS)
Dr. Öğr. Üy. A. Gülin ESER	Yok
Dr.Öğr. Üy. Nergis KAYA	Yok
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	Yok
Öğr. Gör. Serpil ADAY	Leonardo Da Vinci Staj Bursu, COMU, Ağustos 2007
Genel Toplam	11

Tablo 01.5. Öğretim Elemanlarının Marka, Tasarım, Patent Sayıları

Doç.Dr. Songül ŞENTÜRKÜ	Yok
Dr. Öğr. Üy. A. Gülin ESER	Yok
Dr.Öğr. Üy. Nergis KAYA	Yok
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	Yok
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	Yok
Toplam	

01.4. Programın Vizyon ve Misyonu

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

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

Programımızın vizyon ve misyonunu oluşturan temel amaçlar;

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

Programımızın vizyon ve misyonunu oluşturan temel değerler;

- Atatürk İlke ve İnkılaplarına bağlı olmak,
- Vatan sevgisiyle görevini anayasa, uluslararası hukuk ilkeleri, insan hakları ve yüksek öğretim mevzuatıyla ilgili tüm yasal düzenlemelere uyarak yerine getirmek,
- Din, dil, ırk, milliyet, renk, düşünce farklılığı gözetmeksizin insanları sevmek ve saymak,
- Çalışmaktan, doğruluktan ve dürüstlükten taviz vermemek,
- Üniversitenin misyon ve vizyonuna bağlı olmak,

- Bilimin uluslararası kabul görmesine inanmak,
- Yenilikçi olmak, değişimi yönetmek ve gerçekleştirmek,
- Kurumsal bağlılığa, kurum içinde uyum ve dayanışmaya önem vermek,
- Zaman yönetimine özen göstererek sürekli mükemmelliği yakalamaya çalışmak,
- İşimizi sevmek ve özgün araştırmalar yapmak,
- Sürdürülebilir rekabet avantajı sağlamak.

01.5. Programın Amacı

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

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

01.6. Programın Hedefi

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

- Gıda Teknolojisi Bölümü; bilimsel mesleki bilgi ve beceri ile donanmış, etik kurallara ve toplumsal değerlere sahip aynı zamanda bu etik değerleri koruyan bireyler yetiştirmeyi hedeflemektedir.
- Gıda Teknolojisi bölümü mezunlarının et ve kanatlı ürünleri, süt ve süt ürünleri ile su ürünleri üretiminde izleme, doğrulama, araştırma, geliştirme ve risk analizi konularında bilgili olmaları hedeflenmektedir.
- Mesleki becerilerini geliştiren uygulama laboratuvarlarını eğitim programının amacı doğrultusunda oluşturmak.
- Mesleki eğitim materyallerinin eğitim programının amacı ve öngörülen öğrenci sayısı doğrultusunda oluşturmak.
- Gıda Teknolojisi bölümünü akredite etmek.
- Öğrenci ve öğretim elemanlarının katılabileceği ikili işbirliği değişim programı anlaşmaları yapmak.

01.7. Kazanılan Derece

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

01.8. Öğrencilerin Programı Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler

Öğrencilerin bir lise mezunu olması gerekliliklerin yanı sıra yeni ÖSYM sınav yönetmeliği 2018 YKS sistemine göre TYT puan türünden **222,000** 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 değişime açık olma ve yenilikleri takip etme yetkinliklere sahip olmaları bu programda alacakları eğitim sürecinde onlara katkı sağlamaktadır.

01.9. Öğrencilerin Öğrenimleri Sonunda Sahip Olacağı Yetkinlikler

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

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

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

01.10. Programın Mevcut Öğrenci Profili

Hemen her alandan her öğrencinin tercih ettiği bir önlisans programı olan Gıda Teknolojisi Programı 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

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

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

01.12. Programın Paydaşları

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

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

01.13. Programın İletişim Bilgileri

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

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

Gıda Teknolojisi Programı Danışmanı:

Normal Öğretim : Dr. Öğr. Üyesi Nergis KAYA

E-mail : nergiskaya@comu.edu.tr

Telefon : 0 (286) 316 2878 Dahili: (3806)

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

E-posta : gsezen@comu.edu.tr

Telefon : 0 (286) 316 2878 **Dahili:** (3806)

Faks : 0 (286) 316 373

Kanıt linkleri:

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

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

<http://bigamyo.comu.edu.tr/akademik-personel.html>

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

<https://cdn.comu.edu.tr/cms/bigamyo/files/520-biga-myo-ikili-isbirlikleri-ve-protokoller.pdf>

1. ÖĞRENCİLER

1.1. Öğrenci Kabulleri

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme bölümü, Gıda Teknolojisi önlisans programına öğrenci kabulleri, Yükseköğretim Kurulu (YÖK), Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) Başkanlığı ile Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler ve akademik takvim ile ilan edilen tarihler arasında, istenen belgeler ile birlikte Meslek Yüksekokulumuz öğrenci işleri kayıt bürosu tarafından yapılmaktadır. Meslek Yüksekokulumuz Gıda Teknolojisi Programı 2020 YKS sistemine göre TYT puan türünden 232,75552 puan ve üzeri alan öğrencileri kabul etmektedir. Buna istinaden program örgün öğretim olarak 55+2 kişilik örgün öğretim kontenjanıyla eğitim-öğretime devam etmektedir. Programımızın eğitim dili Türkçe olup yabancı dil olarak zorunlu İngilizce'dir. Gıda Teknolojisi programına kaydolun öğrenciler, programdan mezun olabilmek için öngörülen müfredattaki tüm dersleri almak zorundadırlar.

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

Yüksekokulumuzda 2009-2010 öğretim yılında eğitim-öğretime açılan Gıda Teknolojisi Programı, ÖSYM sınavı puan türünden öğrenci almaktadır. Bu kapsamda kurulduğumuz günden bugüne mezun olan öğrencilerimiz, halen aktif kayıtlı bulunan öğrencilerimiz ve yıllara göre TYT puanlarımız aşağıdaki tablolarda detaylı olarak gösterilmiştir. Gıda Teknolojisi Programı örgün öğretim doluluk oranımız %100'dür.

Tablo 1. 1 Programa Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Kuruluşumuzdan Günümüze Kadar Kayıt Yaptıran Toplam Öğrenci Sayısı	677
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı Gıda Teknolojisi Programı (Örgün)	155
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı Gıda Teknolojisi Programı (İÖ)	7
Toplam Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı	162

Tablo 1. 2 Programdan Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Gıda Teknolojisi Programı (Örgün)	261
Gıda Teknolojisi Programı (İÖ)	121
Genel Toplam	382

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

Örgün	2020-2021	57
İÖ	0	0
Toplam Öğrenci Sayısı		57

Tablo 1. 4. Öğrencilerin Derslere Devam Durumları

Derslere Sürekli Devam Eden Ortalama Öğrenci Sayısı	
Gıda Teknolojisi Programı (Örgün)	57-65 Öğrenci
Gıda Teknolojisi Programı (İÖ)	-
Genel Ortalama	Covid-19 Nedeniyle Sağlıklı Veri Toplanamamıştır

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

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI	Taban	Tavan
Gıda Teknolojisi Programı (Örgün) 2020 YKS - TYT	232,75552	302,60892

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=6381>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gida-teknolojisi.html>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
4. <http://ogrencisleri.comu.edu.tr/istatistikler/comu-son-10-yila-ait-taban-puanlar.html>
5. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/viewer>

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 Gıda Teknolojisi Programına kayıt yaptırdığı takdirde daha önce kayıtlı bulundukları yükseköğretim kurumunda CC ile başarılı oldukları dersler için, öğrenimine başladıkları ilk yarıyılın ilk haftasında öğrenci işlerine başvurarak, bu derslerin muafiyeti talebinde bulunabilirler. Meslek Yüksekokulumuz Müdürlüğü muafiyet talebinde bulunan öğrencinin, daha önce almış olduğu dersleri, ilgili program danışmanının görüşünü alarak hangi derslerden denklik nedeni ile geçmiş kabul edileceğini onaylar. Bu şekilde kaydı yapılan bir öğrenci, intibak ettirildiği yarıyıldan önceki 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 yarıyıllarda almadığı ve başarısız olduğu dersler ile birlikte bir üst yarıyıldan ders alabilmeleri konusunda meslek yüksekokulu yönetim kurulumuz yetkilidir. Muafiyet kararının alındığı yarıyıldan başvurması halinde, muaf olduğu dersi/dersleri almak isteyen öğrenci tekrar alabilir.

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

mezuniyet alanlarıyla ilgili bir lisans programına devam etme hakkına sahiptir. Bununla birlikte, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi'nin ilgili bölümüne sınavsız geçiş yaparak eğitimlerini dört yıllığa tamamlama olanakları da bulunmaktadır. Dikey Geçiş Sınavı ile geçiş yapılabilecek dört yıllık lisans bölümleri:

- Beslenme ve Diyetetik
- Bitki Koruma
- Gıda Mühendisliği
- Kimya
- Tarımsal Biyoteknoloji
- Bitkisel Üretim ve Teknolojileri
- Tarımsal Genetik Mühendisliği

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6381>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/2020-2021-egitim-ogretim-yili-guz-yariyili-basari--r895.html>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gida-teknolojisi.html>
4. <http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/>

1.3. Öğrenci Değişimi

Programımızdaki öğrenciler, yabancı dil, mülakat, not ortalaması gibi istenen şartları yerine getirdikleri takdirde lisans eğitimlerinin belirli bir döneminde başka bir yükseköğretim kurumunda yurt içi (Farabi) ve yurt dışı (Erasmus) öğrenci programları ile eğitim görebilirler. Üniversitemizin ise bu konuda anlaşmalı olduğu üniversiteler bulunmaktadır. Bunlara Erasmus ve Dış İlişkiler Koordinatörlüğü web sitemizden aktif olarak ulaşılmaktadır. Ayrıca Meslek Yüksekokulumuzda öğrenci değişim programlarıyla da ilgili bir koordinatörlük bulunmakta ve öğrencilerimiz aktif olarak buradan ve kendi program danışmanlarından destek almaktadır. Bu konuda öğrencilerimiz özellikle Erasmus'a başvuru 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 değişimi yapabilmeleri için hibe niteliğinde karşılıksız mali destek sağlamaktadır. Erasmus öğrenim hareketliliği, Yükseköğretim Kurumu öğrencilerinin bir akademik yıl içerisinde eğitimlerinin bir veya iki dönemini Avrupa Birliği üyesi bir ülkedeki anlaşmalı bir yükseköğretim kurumunda gerçekleştirmesi olarak tanımlanmaktadır. Değişimin gerçekleşeceği akademik yıl birinci sınıfta okuyan lisans öğrencilerimiz Erasmus öğrenim hareketliliğine başvuruda bulunabilmekte, ancak

değişim başladığında öğrencilerimizin 1. sınıf öğrencisi olmamaları gerekmektedir. Erasmus değişim programına başvurabilmesi için öğrencilerimizin yükseköğretim kurumu bünyesinde örgün eğitim kademelerinin herhangi birinde (birinci, ikinci veya üçüncü kademe) bir yükseköğretim programına kayıtlı, tam zamanlı öğrenci olması gerekmektedir. Program öğrencilerimizin kümülatif akademik not ortalamasının (GNO) en az 2.00/4.00 olması gerekmektedir. Başvuru dönemlerinde öğrencilerimiz başvurularını Üniversitemizin web sayfasında (<http://erasmus.comu.edu.tr/ogrenim-genel-bilgi.html>) yayınlanan link aracılığı ile yapmaktadırlar. Öğrencilerimizin başvuru yapabilmesi için bölümümüz ile Erasmus Üniversite Beyannamesi sahibi bir AB Yükseköğretim Kurumu arasında ilgili akademik yılda (örn. 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.

OLGUNLAŞMAMIŞ UYGULAMA

Kanıt linkleri:

1. <http://erasmus.comu.edu.tr/anlasma-listesi-aktif.html>
2. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6381>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gida-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 dostane

ilişkiler içerisinde girerek tıpkı bir mentor veya koç gibi öğrenciler yönlendirilmeye çalışılmakta ve destek görmektedirler. Bunun yanı sıra Meslek Yüksekokulumuzdaki tüm öğretim elemanları öğrencilerle yakın ilişkiler içerisinde olup onları yönlendirmektedir. Öğretim elemanlarıyla bu şekilde rahat iletişim kurup destek görmek 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/duyurular/birinci-sinif-ogrencileri-ile-tanisma-toplantisi-r786.html>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/1-kultur-ve-kariyer-gunlerimiz-sona-erdi-r753.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/ogrenci/staj-islemleri-ve-dosyalari.html>
7. <http://ogrencisleri.comu.edu.tr/basvuru-ve-kayitlar/kayit-yenilemelerle-ilgili-bilgiler/kayit-yenilemelerle-ilgili-bilgiler.html>
8. <http://bigamyo.comu.edu.tr/ogrenci/oryantasyon.html>
9. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
10. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gorev-tanimlari.html>

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 yarıyıl 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, beş 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;

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

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

Böylelikle öğrencilerimizin başarı durumları, üniversitemiz sınav yönetmeliğinin 22. maddesine göre derslerden almış oldukları notlar ve derslerin kredileri ile hesaplanan “Yarıyıl/Dönem Not Ortalaması (DNO)” ve “Genel Not Ortalaması (GNO)” değerleriyle izlenmiş olur. DNO bir yarıyıl

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

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

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

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

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

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

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

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

Kanıt linkleri

1. <http://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gida-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>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/bolumler-ve-programlar.html>

2.2. Program Amaçlarının Öğrencilerin Kariyer Hedeflerine Uygunluğu

Gıda Teknolojisi Programının belirlediği eğitim amaçları, mezunların erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentileri tanımına uygundur. Gıda Teknolojisi Programı mezunları gıda sanayi ile ilgili kamu ve özel sektör kuruluşlarında gıda teknikeri olarak çalışabilir ya da gıda işletmelerinde sorumlu yönetici olarak görev alabilmektedirler.

Gıda Teknolojisi Programı mezunları, ÖSYM tarafından gerçekleştirilen Dikey Geçiş Sınavı (DGS) nda başarı göstermeleri durumunda mezuniyet alanlarıyla ilgili bir lisans programına devam etme hakkına sahiptir. Bununla birlikte, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi'nin ilgili bölümüne sınavsız geçiş yaparak eğitimlerini dört yıllığa tamamlama olanakları bulunmaktadır. Aynı zamanda Açık Öğretim Fakültesi İşletme ve İktisat Programlarına Lisans Öğrenimine Hazırlık Programına kayıt yaptırarak öğrenimlerine devam edebilmektedirler. Dikey Geçiş Sınavı ile geçiş yapılabilecek dört yıllık lisans bölümleri:

- Beslenme ve Diyetetik
- Bitki Koruma
- Gıda Mühendisliği
- Kimya
- Tarımsal Biyoteknoloji
- Bitkisel Üretim ve Teknolojileri
- Tarımsal Genetik Mühendisliği

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler>
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. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2005/09/20050910-5.htm>
6. https://www.memurlar.net/common/news/documents/669890/tablo-2_24052017.pdf

2.3. Program Amaçlarının Kurum ve Birim Özgörevlerine Uygunluğu

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

- **Üniversitemizin misyonu;** Eğitim ve öğretimde bilgili, donanımlı, kültürlü ve özgüveni yüksek bireyler yetiştirmeyi hedefleyen; bilimsel çalışmalarda uygulamaya dönük, proje odaklı ve çok disiplinli araştırmalar yapma anlayışını benimsemiş; paydaşlarıyla sürdürülebilir ilişkileri 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 biririmimiz ise;

Bilimsel ve eğitsel tüm araçları etkin kullanarak, öğrencilerimize değer katan çözümler üretmek, Eğitim ve öğretim faaliyetlerinde, Üniversitemizin imkanları ölçüsünde en iyi teknolojik verileri kullanarak eğitimin etkinliğini ve verimliliğini artırmak,

Meslek Yüksekokulumuz öğrencilerini Üniversitemizin en önemli paydaşı bilmek,

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

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

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

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

Çalışanlarımızın kariyer hedeflerini gerçekleştirmelerinde destek sağlamak,

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

Birimlerde ve bireylerde sürekli gelişim anlayışını egemen kılmak ve gerçekleştirmek,

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

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

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

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

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

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

İç paydaşlar arasındaki ilişkileri geliştirmek ve kurumsal bilinci geliştirerek yaygınlaştırmak,

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

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

Yöneticilerin yönetsel faaliyetlerinde pozitif motivasyon esasına uymalarını sağlamak,

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

Yöneticilerin birbirleriyle dayanışma ve destek anlayışı içerisinde olmalarını sağlamak,

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

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

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

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

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

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

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

Bu çerçevede Biga Meslek Yüksekokulu'na bağlı **Gıda Teknolojisi Programı'nın misyonu** Gıda Teknolojisi alanında gelişen teknolojiyi sürekli takip eden ve edindiğı bilgileri ve becerileri gıda üretimi, kalite sağlama ve gıda kontrolü gibi alanlarda etkili kullanabilen, ülkemizin ihtiyaç duyduğu her türlü gıda sektöründe güvenli, sağlıklı ve kaliteli gıdaların üretim ve dağıtım sistemlerinin planlanması ve tasarlamasına sahip, gıda sektörleri, kamu kuruluşları, sivil toplum kuruluşlarına nitelikli Gıda Teknikeri yetiştirmektir.

Programımız bu çerçevede;

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

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

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

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

Programımızın ölgörevleri birim ve kurum ölgörevleriyle tüm yönlelele uyumludur. Eğitim amaçlarının yapılandırılmasında birimin ve kurumun ölgörevleri göz önüne alınmış, tüm paydaşlarla farklı zamanlarda yapılan toplantılarda dile getirilen, çeşitli anketlerde yansıtılan değerdendirmeler 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/arsiv/haberler>
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/mezunlarimiz.html>
8. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>
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/gida-teknolojisi-ve-sut-urunleri-teknolojisi-progr-r829.html>
13. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gida-teknolojisi-programi-ile-sut-ve-urunleri-tekn-r656.html>

2.4. Program Amaçlarının Paydaşlar Dahil Edilerek Belirlenmesi

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

- Valilik, Kaymakamlık ve diğer resmî kuruluşlar,

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

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

Bu kapsamda iç ve dış paydaş danışma kurulları oluşturulmuştur. Program özgörevi, amaçları, hedefleri ve öğretim planı belirlenirken program danışmanı ilgili bölüm başkanını, birim yöneticisini, programdaki öğretim elemanlarını ve program öğrencilerini toplantıya çağırarak öncelikle iç paydaşların görüşlerinin alındığı bir toplantı organize etmiştir. Ardından dış paydaşlarla gerçekleştirilen toplantılar ve endüstriden gelen talepler doğrultusunda program özgörevi ve amaçları ilgili birim ve kuruma uygun biçimde güncellenmiştir. Bu çerçevede gerek mevcut önlisans öğrencilerimiz gerekse mezun olan öğrencilerimizin fikirleri alınarak eğitim ve öğretim içeriklerimizin zenginleşmesi, daha güncel, daha anlaşılır, daha dengeli, daha eğlenceli ve iş yaşamıyla daha uygun pratik bilgiler içerecek hale getirilmesi için gerekli tüm çalışmalar yapılmıştır. Bu kapsamda gerekli performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri oluşturulmuş ve gerçekleştirilen bu toplantılarda ve/veya dönem dönem ilgililere çıktı olarak ya da birim web sitemiz aracılığıyla uygulanmıştır. Bu da Gıda Teknolojisi Programı'nın amaçlarına ulaşması yolunda program misyon, amaç, hedef ve öğretim planının iç ve dış paydaşlar sürece dahil edilerek belirlendiğinin açık bir göstergesidir. Öğretim planları güncellenirken ayrıca MEYOK tarafından bir incelemeye daha tabi tutulmaktadır. Bu gösterge hakkında da ilgili kanıtlar ve linkler ekte bilgilerinize sunulmuştur.

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://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi.html>
6. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>
7. <http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler>
8. <http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/meslek-yuksekokulumuz-2019-2020-guz-yariyili-akade-r785.html>
9. <http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/biga-meslek-yuksekokulu-isyeri-mesleki-uygulamalar-r788.html>
10. <http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gmka-projemizin-1-degerlendirme-toplantisi-gercekl-r751.html>
11. <http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/biga-organize-sanayi-bolgesi-yonetimi-meslek-yukse-r742.html>
12. <http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/ikinci-sinif-ogrencilerimiz-iskur-kariyer-gunu-etk-r738.html>

2.5. Program Amaçlarına Erişim

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

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

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler>
2. <http://bigamy.comu.edu.tr/ogrenci/oryantasyon.html>
3. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>

2.6. Program Amaçlarının Paydaşlar Dahil Edilerek Güncellenmesi

Program amaçlarına ulaşma kapsamında Gıda Teknolojisi Programı'nın misyonu, eğitim amaçları, hedefleri ve öğretim planı yukarıda da detaylı olarak aktarıldığı gibi programımızın tüm iç ve dış paydaşlarının görüşü alınarak belirlenmiş ve içselleştirilip gerekli görüldüğünde bölgesel,

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

Bu da Gıda Teknolojisi Programı'nın amaçlarına ulaşması yolunda program misyon, amaç, hedef ve öğretim planının iç ve dış paydaşlar sürece dahil edilerek belirlendiğinin açık bir göstergesidir. Ayrıca öğretim planları güncellenirken ayrıca MEYOK tarafından bir incelemeye daha tabi tutulmaktadır. Tüm bunlara dair en son güncellemeler 2016, 2018 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/arsiv/haberler>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/meslek-yuksekokulumuz-2019-2020-guz-yariyili-akade-r785.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/biga-meslek-yuksekokulu-isyeri-mesleki-uygulamalar-r788.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/arsiv/haberler>
6. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>

3. PROGRAM ÇIKTILARI

3.1. Program Çıktılarının Belirlenme ve Güncellenme Yöntemi ve Amaçlara Uygunluğu

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

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

Programımızın amacı, kamu ve özel sektör işletme ve kuruluşlarının üretim ve hizmet faaliyetlerinin verimli bir şekilde yürütülmesinde çalışacak, çağdaş işletmecilik anlayışına uygun ve günümüz teknolojisi ile faaliyet gösteren, meslek elemanı özelliklerine sahip ara elemanlar yetiştirmektir. Bu doğrultuda öğrencilere işletmelerin sahip oldukları üretim teknolojileri ve kalite birimlerinde bilgilerini arttırmaya yönelik teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır.

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

TTYÇ1. Gıdaların üretiminde uygulanan temel işlemleri öğrenir

TTYÇ2. Gıda biyoteknolojisinde kullanılan yöntemleri ve uygulamaları bilir.

TTYÇ3. Laboratuvar malzemeleri ve cihazları hakkında bilgi edinilir..

TTYÇ4. Genel düzeyde yabancı dil bilgisi edinilir.

- TTYÇ5.** Gıda endüstrisinde kullanılan katkı maddeleri ve kullanımı hakkında bilgi edinilir
- TTYÇ6.** Et ve et ürünlerinin üretimini kontrol eder
- TTYÇ7.** Tahıl ürünleri üretimini kontrol eder.
- TTYÇ8.** Meyve ve sebze ürünleri üretimini kontrol eder
- TTYÇ9.** Alkollü ve alkolsüz içecekler üretimini kontrol eder
- TTYÇ10.** İş ilişkilerini görev ve sorumluluk bilinciyle yürütür.
- TTYÇ 11.** Bitkisel yağ üretimini kontrol eder.
- TTYÇ 12.** Gıdaların ambalajlanmasında kullanılan teknikleri bilir ve üretimini kontrol eder
- TTYÇ13.** Gıda işletmelerinde ve hazır yemek üretim sektöründe gerekli kontrolleri yapar.
- TTYÇ14.** Bilgi ve iletişim teknolojisini kullanarak araştırma yöntem ve tekniklerini ilke edinmiş halde kendini devamlı yeniler.
- TTYÇ15.** Gıdaların kimyasal özelliklerini (temel bileşenlerini) inceler ve kimyasal analizleri uygular
- TTYÇ16.** Gıda endüstrisinde kullanılan makinelerin özelliklerini bilir .
- TTYÇ17.** Matematik, Fen ve Mesleki alan bilgilerini ve uygulamaları becerisini kazanır.
- TTYÇ18.** Tarihsel, sportif ve kültürel etkinlikler sayesinde etkili bir şekilde sosyal iletişim kurar.
- TTYÇ19.** Süt ve süt ürünlerinin üretimi hakkında bilgi ve tecrübe kazanır.
- TTYÇ20.** Gıda üretim endüstrisinde açığa çıkan yan ürünlerin değerlendirme alanlarını bilir.
- TTYÇ21.** Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaparak iş tecrübesi kazanımı sağlar.

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

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>
2. <http://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi.html>
3. <http://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
4. <http://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
5. <http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gida-teknolojisi-programi-ile-sut-ve-urunleri-tekn-r656.html>
6. <http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gida-teknolojisi-programi-2-sinif-ogrencimiz-ulusl-r746.html>

7. <http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gida-teknolojisi-programi-ogrencileri-sucuk-uretti-r480.html>
8. <http://bigamy.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/gida-teknolojisi-ogrencilerinin-canakkale-merkez-t-r811.html>

3.2. Program Çıktılarını Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi

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

Programımız eğitim programlarında üniversitemizin ve meslek yüksekokulumuzun kurumsal hedefleri ve önceliklerinin yanı sıra güncel yerel, bölgesel, ulusal ihtiyaçları ve hedefleri dikkate almaktadır. Program çıktıları düzenleneceği zaman program danışmanının bölüm başkanına önerisiyle toplantı gündemi oluşturulmakta ve gerekirse akademik kurul organize edilmekte ve tüm ilgililerin görüşü alınmaktadır. Gerekli görüldüğü takdirde ve/veya öğretim planı güncellendiğinde program çıktıları da mutlaka güncellenmektedir. Bu kapsamda program çıktılarının sağlanma düzeyinin dönemsel olarak belirlenmesi, eğitim-öğretim bilgi sisteminden ve öğrenci bilgi sisteminden takip edilmektedir. Öğrencinin herhangi bir dönem (güz/bahar) içerisinde aldığı derslerdeki başarı seviyesi ile de ilgilidir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 28. maddesine göre öğrencilerin başarı durumları, derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenmektedir. DNO bir 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 önem verilmekte ayrıca yılda bir kez yapılan yeni mezun anketi, yılda iki kez yapılan öğrenci ders değerlendirme anketi, yılda iki kez derslerde öğrencilerin başarı durumlarının yapılan öğretim üyesi ders değerlendirme formu ile değerlendirilmesiyle öğrencilerimizden geri dönüş alınmaya çalışılmaktadır. Program çıktılarının öğrenciler tarafından ne derecede kazanıldığı sınav, ödev, proje, vb. gibi ölçme araçları üzerinden değerlendirilir.

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>
2. <http://bigamy.comu.edu.tr/gida-teknolojisi.html>
3. <http://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
4. <http://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
5. <http://ogrencisleri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeli.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 gıda teknolojisi, kalite ve farklı gıda sektörlerinin farklı alanlarında istihdam edilmek üzere teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır.

Öğrencilerimiz 30 günlük zorunlu staj gerekliliklerini yerine getirmekte ayrıca ilgili sektörlerle işbirliği sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmekte ve işletme ziyaretlerine gidilmektedir. Böylelikle program çıktıları sağlanmaya çalışılmaktadır. 07.05.2014 tarihli ve 28993 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği’nin 38. ve 39. maddelerine istinaden bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin öğretim programındaki tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları gerekmektedir. Ayrıca her bir kredili dersten en az DD veya üzeri not almış olmaları, her bir kredisiz dersten YE notu almış olmaları ile zorunlu ve seçimlik 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.

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gida-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>
5. <http://ogrencisleri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeli.html>
6. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/05/20140507-5.htm>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler>
8. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler>

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1. Ölçme ve Değerlendirme Sonuçlarının Sürekli İyileştirmeye Yönelik Kullanımı

Bölümümüz, gelişimini kalite bilincine dayalı olarak sürdürmeyi asıl hedef olarak benimsemiştir. Bu amaçla, iç paydaş ve dış paydaşlarla yapılan toplantılar, anketler (iç paydaş, dış paydaş, mezun ve ders değerlendirme anketleri, 5 yılda bir yapılan stratejik plan anketleri) ile sürekli iyileştirme çabalarını sürdürmektedir.

Bu kapsamda 2016, 2018, 2019 yıllarında köklü güncellemelere gidilmiştir. Bunların kanıtları ekteki linklerde verilmiş daha önceki bölümlerde de detaylı olarak açıklanmıştır. Bu kapsamda Gıda Teknolojisi Programının stratejik planında, stratejik amaçlarımız belirtilmiştir. Belirlenen bu amaçların en önemlisi bilimsel, girişimci, yenilikçi ve rekabetçi bir araştırma üniversitesi olmak için program olarak katkı sağlamak; kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetleri sunmak; paydaşlarla olan ilişkilerin geliştirilmesi ve daha iyi mezunların yetiştirilmesidir.

Swot analizi ile bölümümüzün eğitim, öğretim ve yönetim faaliyetleri değişik açılardan incelenerek bölümümüzün kuvvetli yönleri, zayıf yönleri, fırsatları ve tehditleri değerlendirilmiştir. Değerlendirme;

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

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

Bölümün Güçlü Yönleri:

- Bölge ve toplum ihtiyaçlarına yönelik güncel bir dört yarıyılık 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,
- Bölgede bulunan çok sayıdaki gıda işleme tesisine (Banvit, Sütaş, Tat, Trakya Birlik, Dardanel gibi) yakınlığımız ve bu tesislere teknik gezi düzenleme imkanımızın oluşu,
- Alanında gerekli yetkinliğe sahip akademik kadronun varlığı,
- Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli eser üretme kapasitesine sahip olması,
- Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli proje üretme potansiyeline sahip olması,
- Akademik personelin öğrencilere bilgi aktarımında yeterli formasyona sahip olması,
- Akademik personel öğrenci iletişiminin istenilen düzeyde olması,
- Akademik personel idari personel iletişiminin istenilen düzeyde olması,
- İdari personel öğrenci iletişimin istenilen düzeyde olması,
- Programımızın fiziki konumu ve teknolojik alt yapı noktasında bilgi kaynaklarına erişimin uygun olması,
- Üniversitemizin ve Ağaköy yerleşkemizin bölgenin en büyük ve kapsamlı kütüphanelerinden birine sahip olması ve kampüs dışı erişim için öğrencilerimize verilen kullanıcı adı ve şifre ile online kaynaklara ve veri tabanlarına anında erişim sağlaması,
- Üniversitemizde ve Yüksekokulumuzda girişimcilik ve yenilik faaliyetleriyle ilgili gerekli organizasyonların yönetim tarafından desteklenmesi ve teşvik edilmesi,
- Yönetime katılımın güçlü olması ve önerilerin dikkate alınması,
- Konferans salonu ve bilgisayar laboratuvarına sahip olmamız,
- Her sınıfta beyaz tahta, projeksiyon bulunması,
- Kongre, toplantı, mezuniyet, konser, tiyatro vb. organizasyonlar için ilçe belediyesinin, yeni 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 geçişle kıyasla daha istekli olmaları.

Bölümün 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, Fulbrigh, 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 kongre, sempozyum, fuar katılımlarında öğrenci katılımının azlığı nedeniyle istenilen düzeyde gerçekleştirilememesi,
- Öğrencilerin DGS ve iş bulma stresleri nedeniyle yeterince motive olamamaları,
- Öğrencilerin matematiksel becerilerinin çok zayıf olması,
- Bir dersi veren öğretim elemanlarının her dönem değişmesi. Bir öğretim elemanının her dönem gireceği derslerin belli olmaması, performans göstereceği veya uzman olduğu konularda derse girememe durumu.

Fırsatlar:

- Yeni yasal düzenlemeler,
- Öğretim planının yeni güncellenmiş olması,
- Yeni fiziki imkanlara kısa zamanda kavuşulacak olması,
- Bulunduğumuz 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 bulunduğumuz 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, yüksek okulumuz 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 bilgiden daha çok yabancı dile önem vermek istemesi fakat bu imkanları yeterli düzeyde elde edememeleri,
- Öğrencilerin bilimsel bilgiden ziyade kamu personel sınavlarına ve DGS'ye yönelik çalışmaları,
- Öğrencilerin liseden gelen alışkanlıklarını devam ettirmeleri, ders geçmek amaçlı ezbere eğitime öğretim elemanlarını yönlletmeye çalışmaları,
- Öğrencilerin gerçekleştirilen oryantasyon ve iş güvenliği eğitimlerini dikkate almamaları,
- Öğrencilerin derslerde ses kaydı alması, kitap, defter, ders notu olmadan derse gelmesi, sınavlara kimliksiz, kalemsiz, silgisiz katılmaya çalışmaları ve bu gibi sorumsuz davranışlarının süreklilik arz etmesi,
- Yukarıda bahsedilen konularda program danışmanı dışında öğrencilere psikolojik danışmanlık veya mentorluk yapabilecek bir departmanın olmayışı.

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

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/tum-programlar-2018-2022-stratejik-planlari.html>
2. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>
3. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/05/20140507-5.htm>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kurumsal-stratejik-plan-2018-2022.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>

4.2. Somut Verilere Dayalı Sürekli İyileştirme Çalışmaları

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

Programımıza ait, 2018-2022 yıllarını kapsayan Performans Göstergeleri ve Değerlendirme Anketi sonucuna göre Orta Düzeyde olduğu tespit edilen Girişimcilik ve inovasyon üzerine toplantılara ve eğitimlere ağırlık vermesi gerektiği ayrıca Eğitim- Öğretim planı hazırlanırken öğrencilerin sürece katkı sağlamalarını arttırmamız gerektiği saptanmıştır. Anketlerden çıkan sonuçlar ışığında orta düzeyde tespit edildiğimiz konuların iyileştirilmesine yönelik çalışmalar tüm eğitim personeli tarafından değerlendirilmeye alınmıştır. Bunun yanı sıra Özel sektörle tanışma ve iş yaşamına hazırlık kurslarından yararlanma, Ders dışı düzenlenen saha çalışmaları ve gezilere katılma, Mezunların başarılarından haberdar olma gibi konularda başarılı olduğu görülmektedir. 2020 yılı itibarıyla 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.

Kanıt linkleri:

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

5. EĞİTİM PLANI

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

Programımıza ait kurumsal amaç ve hedefler ortaya konurken, tanımlanmış ulusal ve uluslararası gıda teknolojisi programı eğitimi amaç, hedef ya da çıktılarıyla karşılaştırılmış örnek programlar bir komisyon tarafından incelenerek 2018 yılında programda genel bir değişikliğe gidilmiştir. Zira programımız 2019 akademik yılında gerçekleştirilen son güncellemeler ile birlikte Biga Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Önlisans Programı üniversitemizin en kapsayıcı, seçmeli dersleri en bol ve öğrenciler tarafından özgürce tercih edilen, vakıf üniversiteleriyle rekabet edebilecek bir öğretim planına sahip olmuştur. Gıda Teknolojisi Programı, tarım ve hayvancılığa dayalı ham maddeleri modern teknolojileri uygulayarak işleyen ve güvenli gıda üretimini sağlamak için gerekli kontrol hizmetlerini gerçekleştiren, tüketime uygun gıda maddeleri üreten ve insan beslenmesine sunan bir teknoloji dalıdır. Eğitim programının amaç ve hedefleri, öğrencilerin

kazanması beklenen bilgi, beceri ve tutumları içerir ve mezundan beklenen yeterlik ve yetkinlikleri tanımlar bu da program çıktılarımızda aktif olarak gözlemlenebilir. Bu amaç ve hedefler, mesleksel ve toplumsal beklentileri karşılmasına yönelik tüm yetkinlikleri kapsamaktadır. Bu yetkinlikler mezuniyet öncesi eğitime ayrılan süreye uygun ölçüde, Gıda Teknolojisi Programının tüm yönlerini ile ilgili bilgi ve beceriler yanı sıra teknik elemana yakışır tutum ve davranışın kazandırılması da amaçlanmaktadır. Ayrıca 30 günlük zorunlu staj ve her yarıyıl yapılan teknik gezi, seminer ve konferanslarla bu durum perçinlenmektedir. Programımızın bu kapsamdaki temel hedefi, öğrencinin gelecekte sürdüreceği mesleki kariyere ulaşması ve eğitimine yeterli bir bilgi donanımıyla devam etmesi noktasında öğrencilere yetkin bir müfredat çerçevesinde eğitim vermektir. Bu doğrultuda öğrencilere sunulan eğitim-öğretim planı, gıda işleme, gıda yönetimi, kalite güvence ve sistemleri, laboratuvarlarda gıda analizi ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır. Gıdayı en doğru şekilde işleyebilecek süreçleri organize edebilecek bir ara eleman yetiştirilmesine de önem verilmektedir.

Gıda Teknolojisi Programı eğitim planıyla öğrenim görmüş olan mezunlarımız, her sektörde, her özel veya kamu kurum ve kuruluşunda çalışabilecek donanıma sahip olarak yetiştirilmektedirler. Bu kapsamda Gıda Teknolojisi Programının amacı; kamu ve özel sektör işletme ve kuruluşlarının üretim ve hizmet faaliyetlerinde çalışabilecek, günümüz teknolojisi ile faaliyet gösteren, meslek elemanı özelliklerine sahip ara elemanlar yetiştirmektir. Bu doğrultuda öğrencilere teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır. Gıda Teknolojisi programı mezunları böylelikle kamu kurumlarında, özel işyerlerinde, yasal şartları sağladıktan sonra girişimci olarak kendi işyerlerini açıp çalışabilmektedirler. Programımızı başarıyla tamamlayan öğrenciler çeşitli sektörlerde faaliyet gösteren kamu ya da özel şirketlerde gıda üretiminde ya da gıda analiz laboratuvarlarında, gıda kalite kontrol departmanlarında, il tarım gıda ve hayvancılık müdürlüğü laboratuvarları gibi farklı bölümlerinde iş imkanlarına sahip olabilmekte, ayrıca; kendi işletmelerini kurma ve yönetme becerilerine de sahip olmaktadır. Bu kapsamda Gıda teknolojisi programında ekip ve proje çalışmalarına yatkın, bilgisayar bilen, yabancı dil öğrenmeye önem veren, ömür boyu gelişime değer veren öğrenciler yetiştirmeyi amaç edinilmektedir.

Bu öz görev ve amaç çerçevesinde öğrenciyi meslek kariyerine hazırlamak için, akademik kurullarımız, işverenler, mezunlarımız ve öğrencilerimizden gelen geri bildirimler doğrultusunda, güncel bilgiyi öğrencilerimizle paylaşmak adına, eğitim planımızda değişiklikler gerçekleştirmekteyiz. Bu kapsamda eğitim-öğretim planımızın (Tablo 5.1.) yukarıda detaylı olarak değinilen program amaçlarını ve program çıktılarını desteklediğini ekteki kanıtlardan da görebilmekteyiz. Zira eğitim planlarının bu ölçüt için verilen minimum kredi ve AKTS bileşenlerini sağladığı ve genel eğitim bileşenlerini de içerdiği kanıtlar da detaylı biçimde açıklanarak ekteki kanıt linklerinde bilgilerinize sunulmuştur.

Tablo 5.1. Program Öğretim Planı



Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Biga Meslek Yüksekokulu

Gıda İşleme Bölümü / Önlisans - Normal Öğretim - Gıda Teknolojisi (Biga MYO) (Birinci Öğretim) Ders Planı

1. SINIF

1.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
ATA1001	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	1,00
GDT-1001	MATEMATİK I	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	4,00
GDT-1003	GENEL MİKROBİYOLOJİ	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	5,00
GDT-1005	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	4,00
GDT-1007	KİMYA I	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GDT-1015	İş Sağlığı ve Güvenliği	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00
TDİ-1001	TÜRK DİLİ I	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	1,00
YDİ-1001	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00

SECMELİ DERSLER

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
SEÇ-5 1.yarıyıl seçmeli dersler (8 AKTS)							8,00
GDT-1011	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	S	2,00	1,00	0,00	3,00	3,00
GDT-1013	LABORATUVAR TEKNİKLERİ	S	2,00	2,00	0,00	3,00	4,00
BED-1003	Beden Eğitimi	S	2,00	0,00	0,00	2,00	1,00

Zorunlu Olarak Alınması Gereken AKTS Toplamı	22
Seçmeli Olarak Alınması Gereken AKTS Toplamı	8,00
1. Yarıyıld Alınması Gereken AKTS Toplamı	30,00

2.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
ATA-1002	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	1,00
GDT-1002	MATEMATİK II	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	4,00
GDT-1006	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER II	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	4,00
GDT-1010	GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00
GDT-1012	GIDA KİMYASI	Z	3,00	0,00	0,00	3,00	4,00
GDT-1014	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	5,00
GDT-1016	Kimya II	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GDT-1018	Gıda Katkı Maddeleri	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00
GDT-1020	Fizik	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

Zorunlu Olarak Alınması Gereken AKTS Toplamı	30
Seçmeli Olarak Alınması Gereken AKTS Toplamı	0
2. Yarıyıl Alınması Gereken AKTS Toplamı	30

2. SINIF

3.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
GDT-2001	SÜT TEKNOLOJİSİ I	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	3,00
GDT-2005	TAHİL TEKNOLOJİSİ I	Z	2,00	1,00	0,00	3,00	3,00
GDT-2007	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	Z	2,00	1,00	0,00	3,00	3,00
GDT-2009	ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	Z	1,00	1,00	0,00	2,00	2,00
GDT-2023	Meyve ve Sebze Teknolojisi I	Z	2,00	1,00	0,00	3,00	3,00
GDT-2025	Alkolü ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00

4.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
GDT-2010	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	5,00
GDT-2020	Süt Teknolojisi II	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	3,00
GDT-2022	Meyve ve Sebze Teknolojisi II	Z	2,00	1,00	0,00	3,00	3,00
GDT-2024	Tahıl Teknolojisi II	Z	2,00	1,00	0,00	3,00	3,00
GDT-2026	Et ve Ürünleri Teknolojisi II	Z	2,00	1,00	0,00	3,00	3,00
GDT-2028	Su Ürünleri Teknolojisi	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	5,00

SEÇMELİ DERSLER

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
SEÇ-3 SEÇMELİ DERSLER(14 AKTS) Bölüm Seçmeli Havuzu							14,00
GDT-2013	STAJ	S	0,00	0,00	0,00	0,00	8,00
GDT-2015	HÜYEN VE SANİTASYON	S	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00
GDT-2017	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	S	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00
GDT-2019	GIDA AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ	S	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00
GDT-2021	BESLENME İLKELERİ	S	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(8 AKTS) Bölüm Seçmeli Havuzu							8,00
GDT-2012	KALİTE GÜVENCE VE STANDARTLARI	S	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00
GDT-2014	HAZIR YEMEK TEKNOLOJİSİ	S	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00
GDT-2016	GIDA YAN ÜRÜNLERİ	S	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00
GDT-2018	ÇEVRE KORUMA	S	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00

Zorunlu Olarak Alınması Gereken AKTS Toplamı	16
Seçmeli Olarak Alınması Gereken AKTS Toplamı	14,00
3. Yarıyılıda Alınması Gereken AKTS Toplamı	30,00

Zorunlu Olarak Alınması Gereken AKTS Toplamı	22
Seçmeli Olarak Alınması Gereken AKTS Toplamı	8,00
4. Yarıyılıda Alınması Gereken AKTS Toplamı	30,00

PROGRAM AKTS ÖZETİ

Tüm yıllar için Zorunlu derslerden alınması gereken toplam AKTS kredisi	90,00
Tüm yıllar için Seçmeli derslerden alınması gereken toplam AKTS kredisi	30,00
Programdan mezuniyet için gerekli AKTS kredilerinin toplamı	120,00

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gida-teknolojisi.html>
2. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>
3. <http://bys.comu.edu.tr/cdsp/raporbolumprg.php>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/viewer>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/tum-programlar-2018-2022-stratejik-planlari.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.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.

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

Proje – Ödev: Derste anlatılan konuların öğrenci tarafından daha iyi anlaşılması amacıyla proje veya ödevler kullanılmaktadır. Proje ve ödevler ile öğrencinin öncelikle problemi 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 kullanarak daha iyi pekiştirilmesi sağlanmaktadır.

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

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

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

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

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gida-teknolojisi.html>
2. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>
3. <http://bys.comu.edu.tr/cdsp/raporbolumprg.php>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/viewer>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/tum-programlar-2018-2022-stratejik-planlari.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>

5.3. Eğitim Planı Yönetimi

Öğrencilerimiz ders almalarında, sorumlu oldukları önlisans eğitim planına uygun olarak zorunlu derslere, uzmanlaşmak istedikleri konulara yönelik olarak da seçimli derslere program danışmanları tarafından yönlendirilmektedirler. Öğrenciler sorumlu oldukları önlisans eğitim planını ve derslerin içeriklerini Öğrenci Bilgi Sisteminden ve birim web sitesinden rahatça görebilmektedirler. Ayrıca ilgili program danışmanı bu bilgilerin çıktılarını her dönem öğrencilere dağıtmaktadır. Öğrenciler her yarıyıl başındaki kayıt dönemlerinde önce Öğrenci Bilgi Sisteminden kendileri ders seçimi yapmakta daha sonra kayıtları danışmanları tarafından kontrol edilerek onaylanmaktadır. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak için öğrenci danışmanları yönlendirici olmanın yanı sıra denetçi olarak da büyük rol oynamaktadırlar. Öyle ki mezuniyet aşamasına gelmiş tüm öğrencilerin mezuniyet işlemleri, öğrenci danışmanları tarafından başlatılmaktadır. Mezun aşamasındaki öğrencilerin sorumlu oldukları eğitim planına uygun ders alıp almadıkları, mezuniyet koşullarını sağlayıp sağlamadıkları, öğrenci danışmanları ve mezuniyet komisyonu tarafından kontrol edilmektedir. Bu komisyon üyeleri birim web sitesinde ilan edilmiştir. Yine eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak için önlisans eğitim planlarımızda yer alan derslerin, ders tanım bilgi formları oluşturulmuş yukarıda ve ekteki kanıtlarda bunlar gösterilmiştir. Ders tanım bilgi formlarında dersin kodu, adı, amacı, kredisi, zorunlu/seçimli bilgisi, içeriği, öğrenme çıktıları, izlencesi, dersin değerlendirme ölçütleri gibi derse özel bilgilerin yer aldığı ders tanım bilgileri formlarını dersin öğretim elemanı hazırlamakta ve bunu her yıl güncellemektedir. Eğitim planında yer alan derslerin ders tanım bilgileri ayrıca Öğrenci Bilgi Sisteminde yer almakta ve öğrenciler buradan ihtiyaç duydukları bilgilere de erişebilmektedirler. Her yarıyıl sonunda öğrencilere uygulanan Ders Değerlendirme Anketleri ile de derslerin Öğrenci Bilgi Sisteminde tanımlandığı şekilde uygulanıp uygulanmadığı değerlendirilmekte ve anket sonuçları genişletilmiş bölüm akademik kurulunda/e-posta yoluyla ders veren tüm öğretim elemanları ile paylaşılmaktadır. Her öğretim elemanın verdiği derse ilişkin öz değerlendirmesini yaparak geri bildirimde bulunması beklenmektedir. Eğitim planının sürekli gelişiminin sağlanması amacıyla, Ölçüt 4'te Sürekli İyileştirme Çevrimleri çerçevesinde akademik kurullarımız, mezunlarımız, işverenler ve öğrencilerimizden gelen geri bildirimler değerlendirilerek eğitim planımızda düzenlemeler gerçekleştirilmektedir. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını sağlanması ve eğitim planının sürekli geliştirilmesi amacıyla Kalite Komisyonu üyelerimiz belirli aralıklarla toplantılar yapmaktadır. Bu toplantılarda öncelikle iç ve dış paydaşlardan gelen geri bildirimler ışığında, eğitim faaliyetlerinin gidişatı, öğrenim yeterliliklerinin sağlanıp sağlanmadığı, güncel uluslararası ilişkiler faaliyetlerinin neler olduğu, birim faaliyetleri, eğitim programları, paydaşlarla ilişkiler gibi konularda ne gibi iyileştirmelerin yapılması gerektiği gibi konular görüşülmektedir.

Birim Kalite Komisyonu koordinatörlüğünün güdümünde ve Bölüm Yönetim Kurulunun iş birliğinde bir eğitim yönetim sistemi öngörülmektedir.

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gida-teknolojisi.html>
2. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>
3. <http://bys.comu.edu.tr/cdsp/raporbolumprg.php>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/viewer>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/tum-programlar-2018-2022-stratejik-planlari.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.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 Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği kapsamında Güz ve Bahar yarıyılları şeklinde uygulanmaktadır. Eğitim planında yer alan her ders öğretim planında yer alan haftalık konuları kapsayacak şekilde işlenmektedir. Eğitim planlarındaki temel bilimler, mesleki konular ve genel eğitim modüllerinin yarıyıllara dağılımı, Program Çıktıları ve Programa Özgü Ölçütler ile ilişkisi eğitim-öğretim bilgi sisteminde ve öğrenci bilgi sisteminde detaylı olarak görülmektedir. Bu kapsamda ilgili ders içerikleri ve diğer tüm kanıtlar da aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

1.SINIF 1. YARIYIL

GDT-1003 Genel Mikrobiyoloji (T: 2 U: 2 K:3 AKTS:5) Aseptik çalışma tekniği, Numune alma, Hijyen kontrol numuneleri, Sterilizasyon ön hazırlıkları, Sterilizasyon, Besiyeri hazırlanması dilüsyon sıvısı hazırlama, Dilisyon serisi hazırlama, Ekim yapma, İnkübasyon, Koloni morfolojisi, Saf kültür eldesi, Preparat hazırlanması, Mikroskopta inceleme, Mikroorganizma hücrelerini inceleme, Lamlarda sayım.

GDT-1007 Kimya-I (T:2 U:0 K:2 AKTS:3) Madde ve maddenin ayırt edici özellikleri, Karışımlar, Faz değişimi, Kimyanın temel yasaları, Mol kavramı, Atom kütleleri ve kimyasal formüllerin saptanması, Gaz yasaları, Kimyasal tepkimeler ve tepkime denklemleri ile ilgili hesaplamalar, Atom yapısı ve periyodik cetvel, İyonlaşma enerjisi, Radyoaktiflik, Yükseltgenme İndirgenme reaksiyonları.

GDT-1001 Matematik-I (T: 2 U:0 K:2 AKTS:4) Kümeler, Sayılar, Ondalık kesirler, Karmaşık sayıların karmaşık düzlem ile ilgili temel işlemleri, Karmaşık sayıların kutupsal koordinatları ile ilgili temel işlemleri, Cebirsel işlemler, Polinom ve özdeşlikler, Oran ve orantı denklemler, Eşitsizlikler.

GDT-1005 Gıdalarda Temel İşlemler-I (T:2 U:0 K:2 AKTS:4) Kuru ve yaş temizleme yapmak, Süzme ve çöktürme işlemi yapmak, Santrifüj işlemi yapmak, Eleme ve Damıtma işlemi yapmak, Ekstraksiyon işlemi yapmak, Öğütmek, Parçalamak, Homojenizasyon yapmak, Sıvıları ve Katıları karıştırmak, Emülsiyon yapmak. 14

ATA-1001 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I (T:2 U:0 K:2 AKTS:1) Bu ders Osmanlı Devletinin XIX. Yüzyıl siyasi ve ekonomik tarihinden başlayıp Birinci Dünya Savaşı ve savaş döneminde Ermeni sorunu, Osmanlı Devletinin fiilen ve hukuken ortadan kalkması, Mustafa Kemal Atatürk'ün önderliğinde yapılan kurtuluş savaşının aşamaları ile Yeni Türkiye Cumhuriyeti Devletinin oluşum safhalarını kapsamaktadır.

TDİ-1001 Türk Dili-I (T: 2 U:0 K:2 AKTS:1) Bu ders; dilin tanımı ve önemi, dil kültür ilişkisi; yazı dili e özellikleri, yazılı anlatımda dış yapı ve kurallar, imla kuralları ve noktalama işaretleri; yazıda plan, tema, bakış açısı, yardımcı fikirler, paragraf yazımı, kompozisyon kavramı, kompozisyon yazma kuralları ve planları; seçilmiş yazılarda kompozisyon çatısı, tema paragraf incelemesi, kompozisyon düzeltme çalışmaları, genel anlatım bozuklukları, düşünme ve düşündüğünü ifade edebilme; çeşitli yazı türleri, formal yazılar (özgeçmiş, dilekçe, rapor, ilan, bibliyografya, resmi yazılar vb.) not alma ve özetleme yöntem ve teknikleri konularını incelemeyi amaçlar.

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

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

GDT-1013 Laboratuvar Teknikleri (T:2 U:2 K:3 AKTS:4) Kişisel güvenlik önlemleri, Laboratuvar genel güvenlik önlemleri, Kimyasal maddelerle güvenli çalışma, Analiz öncesi hazırlıklar, Analiz sonrası işlemler, Süzme ve Çöktürme, Santrifüjleme, Damıtma, Ekstraksiyon, Duyusal analiz işlemleri, Gravimetrik analiz işlemleri, Titrimetrik analiz

işlemleri, Enstrümental analiz işlemleri, Yüzde, Molar ve Normal çözeltiler, Ppm ve Ppb çözeltiler

GDT-1011 Bilgi ve İletişim Teknolojisi (T: 2 U:1 K:3 AKTS: 3) İnternet ve internet tarayıcısı, Elektronik posta yönetimi, Haber grupları / Forumlar, Web tabanlı öğrenme, Kişisel Web sitesi hazırlama, Elektronik ticaret, Kelime işlemci programında özgeçmiş, İnternet ve kariyer, İş görüşmesine hazırlık, İşlem tablosu, Formüller ve fonksiyonlar, Grafikler, Sunu hazırlama, Tanıtıcı materyal hazırlama.

BED-1003 Beden Eğitimi (T:2 U:0 K:0 AKTS:1) Basketbol da temel duruş, pas çeşitleri ve top sürme öğretimi, basketbolda göğüs pas,yerden pas çeşitlerinin uygulamalı öğretimi, Basketbolda baş üstü pas, baunus pas çeşitlerinin uygulamalı öğretimi, basketbol da sağ-sol turnikenin uygulamalı öğretimi, voleybolda temel duruş,pas çeşitleri,smaç ve servis atışlarının uygulamalı öğretimi,voleybol da parmak pas ve manşet pas çeşitlerinin uygulamalı öğretimi, voleybol da servis atışının uygulamalı öğretimi,Voleybol da smaç adımlamasının uygulamalı öğretimi, futbol da top sürme ve pas çeşitlerinin öğretimi, futbol da, iç, dış ve üst pas çeşitlerinin uygulamalı öğretimi, hentbolde temel duruş, pas çeşitleri, top sürme ve aldatmaların öğretimi, hentbolde temel duruş ve pas çeşitlerinin uygulamalı öğretimi, hentbolde top sürme (alçak-yüksek) ve topla aldatma çeşitlerinin uygulamalı öğretimi.

1. SINIF 2. YARIYIL

GDT-1014 Gıda Mikrobiyolojisi (T:2 U:2 K:3 AKTS:5) Mikroorganizmaların gıda maddeleri ile olan ilişkileri, Genel olarak mikroorganizmaların sınıflandırılması, Gıdalarda önemli mikroorganizmalar, Bakteriler, lifler, mayalar ve bunların üremesi, morfolojisi, sınıflandırılması ve özellikleri, Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler, Gıdalarda indikatör ve patojen mikroorganizmalar, Gıdalarda mikroorganizmaların kontrol altına alınması, Gıdalarda mikrobiyolojik bozulmalar, Gıdalardaki Mikroorganizmalar ve Mikrobiyal gelişmeyi etkileyen iç ve dış faktörler, Gıda zehirlenmeleri, Et ve et ürünlerinde, Süt ve süt ürünlerinde, Yumurta ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar, Meyve-sebze ve ürünlerinde bozulmalar, Konserve ve fermente gıdalarda mikrobiyolojik bozulmalar. Gıdalardaki mikroorganizma yükünün belirlenmesi, mikroorganizma, küf, maya sayımları; hayvansal ve bitkisel kökenli gıdalarda, konserve gıdalarda mikrobiyolojik analizler ve standartlara uygunluk.

GDT-1016 Kimya-II (T:2 U:0 K:2 AKTS: 4) Kalitatif ve Kantitatif analiz tanımı, Çözeltiler, Çözünürlük ve çözünürlük çarpımı, Çökeleklerin çözünürlüğüne tesir eden faktörler, Çökelti oluşumu, Seçimli çöktürme, Gravimetrik analiz, Asitler ve bazlar, Asit ve baz tanımı, Konjuge asitler ve bazlar, Kuvvetli asitler ve pH, Kuvvetli bazlar ve pH, Zayıf asitler ve pH, Zayıf bazlar ve pH, Nötrleşme, Hidroliz, Tampon çözeltiler, Titrasyon, Genel titrasyon tekniği, Kuvvetli asit ve baz titrasyonları, Zayıf asidin kuvvetli baz ile titrasyonu, Zayıf bazın kuvvetli asit ile titrasyonu, Geri titrasyon, Indikatörler, Yükseltgenme indergenme dengeleri, Elektro kimyasal piller, Elektroliz.

GDT-1020 Fizik (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:2) Ölçme ve Fiziksel büyüklükler, Vektörlerin grafik ve analitik yöntemlerle incelenmesi, Statik (Denge, Moment ve Kütle merkezi) , Mekanik, Dinamik, İş - Enerji ve Güç, Akışkanlar, Elektrik.

GDT-1002 Matematik-II (T:2 U:0 K:2 AKTS:4) Hata Analizi, Lineer denklem sistemleri, Eğri uydurma, Temel dizi işlemleri, Aritmetik ve geometrik dizi işlemleri, Temel fonksiyonlar

ve Fonksiyon çeşitleri, Üstel fonksiyonlar, Logaritma, Türev ve Türev uygulamaları, İntegral ve İntegral uygulaması, Vektörler ve Vektörler uygulaması

GDT-1006 Gıdalarda Temel İşlemler-II (T: 2 U:0 K:2 AKTS:4) Kurutma işlemi ve kurutarak muhafaza yöntemleri, dondurma işlemi ve dondurarak muhafaza yöntemi, Gıdalara uygulanan ısıtma işlemleri (pastörizasyon, sterilizasyon, mikrodalga uygulamaları), Haşlama işlemi, Işınlama teknolojisi ve gıdaların ısıtılması, Gıdalara uygulanan yeni muhafaza yöntemleri (UV, Yüksek basınç, Ozon, Ultrason, Vurgu elektrik alan (PEF) uygulamaları).

GDT-1010 Gıda Endüstrisi Makineleri (T:2 U:0 K:2 AKTS:2) Tartma ve Ölçme Aletleri-Taşıma ve İletim Düzenleri, Yıkama ve Ayıklama Makineleri, Elekli Sistemler ve Sınıflama Makineleri, Filtrasyon Sistemleri, Santrifügasayon, Karıştırıcılar, Homojenizatörler, Borulu ve Plakalı Isı Değiştiriciler, Evaporatörler, Kurutucu Sistemler, Değirmenler-Presler, Presler-Kesme Makineleri, Ambalaj Çeşitleri-Yıkama, doldurma ve kapama makineleri, Aseptik Ambalajlama Sistemleri.

GDT-1018 Gıda Katkı Maddeleri (T:2 U:0 K:2 AKTS:3) Kimyasal koruyucuların işlevi, maddelere etki şekilleri, yapay tatlandırıcılar, renk maddeleri, emülgatör, stabilizatör, asitlendiriciler, tekstür düzenleyiciler özellikleri, kullanım yerleri, kullanım miktarları ve insan sağlığına etkileri anlatılmaktadır.

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

ATA-1002 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II (T: 2 U:0 K:2 AKTS:1) Osmanlıda Yenileşme Hareketleri. Fransız Devrimi ve bunun Osmanlıdaki yansımaları. Balkan ve Dünya Savaşları. Milli mücadele. Erzurum ve Sivas Kongreleri. Cumhuriyetin ilanı. Çağdaşlaşma ve yenileşme hareketleri. Atatürk ilkeleri. Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin temel nitelikleri. Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin stratejik konumu nedeniyle komşularıyla olan ilişkileri. Atatürk'ün Türk Dış Politikası (1923–1938)

TDİ-1002 Türk Dili-II (T:2 U:0 K:2 AKTS: 1) Dil ve dilin önemi,dillerin doğuşu ve yayılışı yapı bakımından diller Türk dili ve gelişimi,diğer diller arasındaki yeri ve yayıldığı alanlar;Türk yazı dili ve özellikleri,fonetik ve morfolojik yapısı Türkçe dil bilgisi cümle ve paragraflar,okuma ve anlama ve anlama,kelime çeşitleri özellikleri ve cümlede kullanışları,imla ve noktalama işaretleri.sözlü ve yazılı anlatım ve özellikleri kompozisyon denemeleri dil bilgisi imla ve noktalama kurallarının doğru kullanımı sözlükler ve imla kılavuzu konuşma ve tartışma ilkeleri ve teknikleri davetiye telgraf vb. Yazıları,Türk edebiyatından seçilmiş örnekler hakkında tahlil ve eleştiriler yapma metin okuma ve inceleme,işlek bir yazı geliştirme yöntemleri kaynak tarama ve kaynakça düzenleme çalışmaları .

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

2. SINIF 1. YARIYIL

GDT-2007 Et ve Ürünleri Teknolojisi-I (T:2 U:1 K:3 AKTS:3) Etin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve histolojik yapısı; kesim sonrası oluşan biyokimyasal reaksiyonlar, Taze et ürünleri üretimi, Dondurulmuş et ürünleri üretimi, Kesimhane yan ürünleri, Kanatlı eti ürünleri, Su ürünleri.

GDT-2023 Meyve-Sebze Teknolojisi-I (T:2 U:1 K:3 AKTS:3) Meyve ve Sebzelere uygulanan ön işlemler (Yıkama, ayıklama, sınıflama, sap ve baş/uç alma, çekirdek çıkarma, kabuk soyma, doğrama işlemleri), Konserve üretimi (konserve üretimi için uygulanan ön işlemler, dolgu sıvısı hazırlama, konserve dolumu-kapatma, pastörizasyon), Salça üretimi (hammaddenin sahip olması gereken özellikler, ön işlemler, pulp eldesi, salçanın konsantrasyonu, dolum-kapatma-ısıtma işlemi), Reçel üretimi (ön işlemler, pişirme işlemi-soğutmadolum), Dondurulmuş meyve-sebze üretimi için ön işlemler, Meyve ve sebzelerin dondurulması, Meyve ve sebzelerin kurutulması.

GDT-2005 Tahıl Teknolojisi- I (T: 2 U:1 K:3 AKTS:3) Hububatın tanımı ve önemi, Hammaddenin kalitenin kalitesine göre sınıflandırma, Buğdayın tanımı, buğday tanesinin anatomisi, fiziksel ve kimyasal yapısı, Tahılların depolanması, temizlenmesi ve tavlama işlemi, Buğday öğütme teknolojisi yöntemleri, Un, bulgur ve irmik üretimi, Ekmek üretim teknolojisi (hamur bileşeninin hazırlanması, yoğurma, fermentasyon, şekil verme, pişirme).

GDT-2001 Süt Teknolojisi- I (T:2 U:2 K:3 AKTS:3) Sütün nitelikleri, Süt işletmelerinde miktar ölçümü, Hammadde ve yardımcı maddelerin depolanması, Sütün temizlenmesi, Sütün havasının ve kokusunun alınması, Süt yağının ayrılması, Sütün standardizasyonu, Sütün Homojenizasyonu, Pastörize içme sütü, Sterilize içme sütü, İçme sütlerinin depolanması, Süttozu ve Peynir altı suyu (PAS) üretimi, Kurutulmuş süt ürünlerinin depolanması, Beyaz peynir üretimi, Kaşar peynir üretimi, Lor ve Eritme peyniri üretimi.

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

GDT-2025 Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi (T: 2 U:0 K:2 AKTS:2) Şarap, bira ve gazlı içecekler üretim teknolojileri; Şarap üretiminde: üzüm çeşitleri, üzüm olgunluğu, üzümün bileşimi, üretimde alet, makine ve kimyasal madde gereksinimleri, kükürtleme, alkol fermentasyonu, beyaz, pembe, kırmızı şarap üretim teknolojileri fermentasyon ürünleri, şarapların olgunlaştırılması; Bira üretiminde: arpa temizleme, ısıtma, çimlendirme, kurutma, kavurma işlemleri uygulanarak maltın elde edilmesi, malta temizleme, öğütme, mayşeleme, kaynatma, süzme, soğutma, fermentasyon, dinlendirme işlemleri uygulanarak bira elde edilmesi; Gazlı içecek üretiminde, karışım hazırlama, CO2 ilavesi.

GDT-2015 Hijyen ve Sanitasyon (T:2 U:0 K:2 AKTS:2) Genel besin hijyeni, Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon, Su hijyeni ve hava hijyeni, Temizleme ve steril etme yöntemleri, Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri ve kullanılan cihazlar, Haşere ve kemirgenlerle savaş, Artık ve atık maddeler ve bunların zararsız hale getirilmesi, Özel besin hijyeni, Et hijyeni, Süt hijyeni, Su ürünleri hijyeni, Kanatlı hayvanlar ve yumurta hijyeni.

GDT-2017 Gıda Biyoteknolojisi T:2 U:0 K:2 AKTS:2 Biyoteknolojinin tanımı, uygulama alanları ve Türkiye’deki biyoteknolojik problemler, Endüstriyel boyutta biyokimyasal sistem uygulamalarındaki yeni gelişmeler, Endüstriyel fermantasyonların uygulama esasları, Ürünün elde edilmesi ve saflaştırılması, Turşu üretim teknolojisi, Zeytin üretim teknolojisi.

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

GDT-2021 Beslenme İlkeleri (T: 2 U:0 K:2 AKTS:2) Beslenmenin tanımı ve önemi, Gıdaların bileşenleri ve besinlerin görevleri, Beslenme açısından enerji, enerji kaynakları ve hesaplanmaları, Karbonhidratlar, proteinler, Yağlar, Vitaminler, Su, Mineral maddeler, Beslenme, Beslenme şekilleri ve alışkanlıkları, Gıda formları, Sağlıklı beslenme.

2.SINIF 2. YARIYIL

GDT-2014 Hazır Yemek Teknolojisi (T:2 U:0 K:2 AKTS:2) Hazır yemek endüstrisinin tanıtımı ve sınıflandırılması, Dengeli beslenme, Hazır yemeklerin yapımında menü planlaması, Mutfak tasarımı ve donanımı, Mutfak organizasyonu, Depolama, taşıma ve servis teknikleri, Toplu beslenme sistemlerinde hijyen ve sanitasyon, Kalite güvence uygulamaları.

GDT-2026 Et ve Ürünleri Teknolojisi-II (T:2 U:1 K:3 AKTS:3) Emülsiyon tipi et ürünleri, İleri işlem görmüş et ürünleri üretimi-I (Salam, sucuk, pastırma üretimi), İleri işlem görmüş et ürünleri üretimi-II (Konserve et ürünleri üretimi, Kavurma üretimi, Jambon üretimi, Fume dil üretimi, Jele işkembe üretimi)

GDT-2022 Meyve-Sebze Teknolojisi-II (T:2 U:1 K:3 AKTS:3) Meyve Suyu üretimi için mayşenin hazırlanması; Presleme, Durultma ve Berraklaştırma, Filtrasyon, Konsantrasyon, Geri sulandırma, Dolum ve pastörizasyon, Meyve nektarı üretimi için mayşenin hazırlanması; Mayşeye ısıtma işlemi uygulamak, Pulp elde etmek, Pulpu Konsantre etmek, Geri sulandırma, Dolum ve pastörizasyon, Sirke üretimi; Ön işlemler, Sirke fermantasyonu, Dinlendirme, Durultma ve pastörizasyon

GDT-2024 Tahıl Teknolojisi- II (T: 2 U: 1 K:3 AKTS: 3) Makarna Üretimini, Bisküvi ve Kraker Üretimi, Kek Üretimini, Kahvaltılık Tahıl Üretimi, Baklagil Üretimi (Yoğurma, Vakum işlemi, Presleme, Kalıplama ve kesme, Kurutma, Soğutma, Silolama, Karışım hazırlama, Yoğurma, Şekil verme, Pişirme, Karıştırma, Kalıplama, Pişirme, Hammaddenin öğütülmesi, Pişirme, Dinlendirme, Ezme, Kurutma, Kabuk soyma, Top ve yaprak tane ayırma, Yağlama, Ayıklama).

GDT-2010 Bitkisel Yağ Teknolojisi (T:2 U:2 K:3 AKTS:5) Bitkisel yağların oluşumu, Yağların bileşimi ve yapısı, Ticari öneme sahip bitkisel yağlar, Yağlı tohum alım kriterleri, Yağlı tohumların depolanması, Yağ çıkarma metotları, Yağların rafinasyonu, Margarin

üretimi, Zeytin yağı üretimi, Kızartma yağları ve yağlarda meydana gelen oksidatif bozulmalar ve önleme yolları.

GDT-2020 Süt Teknolojisi-II (T:2 U:2 K:3 AKTS:3) Farklı peynir çeşitlerinin (beyaz peynir, taze kaşar, sepet peyniri, mihaliç ve tulum peynirlerinin) üretimi, Sade ve meyveli yoğurt üretimi, Ayran ve kefir üretimi, Tereyağ ve krema üretimi, Dondurma üretimi, Tüm bu üretimlerin ambalajlama ve depolama aşamaları, kalite kriterleri, uygulanan analizler.

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

GDT-2016 Gıda Yan Ürünleri Teknolojisi (T:2 U:0 K:2 AKTS: 2) Süt, Et, Meyve-Sebze, Yağ işleme, Tahıl ürünleri, Alkollü içkiler üretimi, Şeker üretimi, Biyoteknoloji gibi endüstri dallarından açığa çıkan yan ürünlerin işlenmesi ve değerlendirilmesi ve atıkların çevreye en uygun şekilde giderilmesi konularındaki mevcut teknoloji, sorunlar ve çözüm önerileri.

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

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

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gida-teknolojisi.html>
2. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>
3. <http://bys.comu.edu.tr/cdsp/raporboluuprg.php>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/viewer>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/tum-programlar-2018-2022-stratejik-planlari.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>

5.5. Eğitim Planı Bileşenleri II

Eğitim planında Fen Bilimleri genel disiplini içerisinde yer alan temel bilimler ve bu disipline yakın ve tamamlayıcı nitelikte meslek eğitimine ilişkin dersler yeterli AKTS kadar bulunmaktadır. Ayrıca öğretim planında temel derslerin yanında, öğrencilerin ilgi alanlarına yönelik, diğer bölümler ile ilgili bilgi edinmelerini sağlayacak, tamamlayıcı nitelikte, alanında yetkinlik verecek bir takım seçmeli dersler de bulunmaktadır.

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

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gida-teknolojisi.html>
2. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>
3. <http://bys.comu.edu.tr/cdsp/raporbolumprg.php>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/viewer>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/tum-programlar-2018-2022-stratejik-planlari.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.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 gıda işleme ve üretimi, gıda analizi, laboratuvarında çalışma vb. konularında temel bilgileri edinip, çalışacakları kamu veya özel sektör kuruluşlarında uygulayabilmeleri veya kendi işlerini kurabilmeleri hedeflenmiştir. Bu derslere ilişkin gerekli değerlendirmeler Kalite Kurulu ve Bölüm Yönetim Kurulunca yapılmaktadır.

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gida-teknolojisi.html>
2. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>
3. <http://bys.comu.edu.tr/cdsp/raporbolumprg.php>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/viewer>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/tum-programlar-2018-2022-stratejik-planlari.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.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 Laboratuvar Teknikleri, Tahıl Teknolojisi, Araştırma Yöntem ve Teknikleri, Süt Teknolojisi şeklinde sıralanabilir. Derslerde elde edilen bilgi ve becerileri kullanmak, gerçekçi koşullar/kısıtlar altında standartlara uygun olarak öğrenciye ana tasarım deneyimi, çeşitli derslerde yaptırılan ödev ve projelerle ve öğrencilerimize aldırılan dönem projesi, zorunlu staj gibi çalışmalarla kazandırılmaktadır.

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gida-teknolojisi.html>
2. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6391>
3. <http://bys.comu.edu.tr/cdsp/raporbolumprg.php>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/viewer>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/tum-programlar-2018-2022-stratejik-planlari.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
7. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>

6. ÖĞRETİM KADROSU

6.1. Öğretim Kadrosunun Yeterliliği

Gıda Teknolojisi Programı, öğrencilerimize kaliteli eğitim vermek, onlarla daha yakından ilgilenip donanımlı öğrenciler yetiştirmek için akademik kadrosunu sürekli güçlendirmektedir. Bölümümüz kadrosunda 1 Doçent Doktor, 3 Dr. Öğretim Üyesi, 1 Öğretim Görevlisi Doktor bulunmaktadır. Bölümdeki öğretim elemanlarının temel görevi ilgili programlarındaki dersleri yürütmek ve araştırma yapmaktır. Ders vermekle yükümlü olan tüm öğretim elemanlarının özgeçmişleri, hem bölüm websitesinde hem de AVES sistemi üzerinden sürekli olarak güncellenmektedir. Ayrıca ilgili görev tanımları da birim web sitemizde yayınlanmıştır. Bölümümüzde yer alan öğretim elemanları; Doç.Dr. Songül ŞENTÜRKÜ, Dr. Öğr. Üyesi A. Gülin ESER, Dr. Öğr. Üyesi Nergis KAYA, Dr. Öğr. Üyesi Fatma Burcu HARMANTEPE, Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY'dır. Ayrıca program öğretim elemanları hakkında detaylı bilgi programın idari yapısı ve öğretim kadrosu başlığı altında ölçüt 01.3'te detaylı olarak verilmiştir. Ayrıca aşağıdaki Tablo 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	
Doç.Dr.										1		
Dr.Öğr.Üyesi				1			2					
Öğr.Üyesi Dr.				1								

Tablo 6.2. Programda Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 193 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 5	39
---	----

Tablo 6.3. Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımı

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Ünvanlara Göre Olması Gereken Minumum Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yüğü
Doç. Dr.	Songül ŞENTÜRKÜ	5	10
Dr. Öğr. Üyesi	Ayşe Gülin ESER	10	11
Dr. Öğr. Üyesi	Nergis KAYA	10	12
Dr. Öğr. Üyesi	Fatma B. HARMANTEPE	10	10
Öğr. Gör. Dr.	Serpil ADAY	12	11

Tablo 6.4. Öğretim Kadrosunun Haftalık Yüğü Özeti

Akademik Ünvan	Ad, Soyad	Öğretim	Akademik Faaliyetlere Ayrılan Süre	Diğer Faaliyetler
Doç. Dr.	Songül ŞENTÜRKÜ	10	Yurtdışında Görevlendirme	Yurtdışında Görevlendirme
Dr. Öğr. Üyesi	Ayşe Gülin ESER	10	20	10
Dr. Öğr. Üyesi	Nergis KAYA	12	20	10
Dr. Öğr. Üyesi	Fatma B. HARMANTEPE	10	20	10
Öğr. Gör. Dr.	Serpil ADAY	11	20	10

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gida-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 6.5-6.7 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	Sosyal Bilimler Alanında ISI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölümleri
Doç.Dr.Songül ŞENTÜRKÜ	125	50	40	Yok
Dr. Öğr. Üy. A.Gülin ESER	17	18	3	Yok
Dr. Öğr. Üy. Nergis KAYA	15	14	10	Yok
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	26	160	149	Yok
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	11	13	13	Yok
Genel Toplam	194	255	215	

Tablo 6.6. Öğretim Kadrosunun Projeleri

Akademik Unvan - Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Doç.Dr. Songül ŞENTÜRKÜ	25 Uluslararası, 3BAP, 1 GMKA	Yönetici, Araştırmacı
Dr. Öğr. Üy. A. Gülin ESER	1 BAP, 1 GMKA	Araştırmacı
Dr.Öğr. Üy. Nergis KAYA	3 BAP	Yönetici, Araştırmacı
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	3 BAP	Yönetici, Araştırmacı
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	1 Tübitak, 1 BAP	Araştırmacı
Genel Toplam	39	

Tablo 6.7. Öğretim Kadrosunun Detay Analizi

Öğretim Kadrosu			Deneyim Yılı			Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
Akademik Ünvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görüyor sa Hangi Aşamada Olduğu	Kamu, Özel Sektör, Sanayi,	Kaç Yıldır Bu Kurumda	Öğretim Üyeliği Süresi	Meslek Kuruluşlarında	Kamu, Sanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıkta	Araştırma
Doç.Dr. Songül ŞENTÜRK LÜ	Ankara Üni. Fen Bil.Enst. Dok. 2001	Tamamlandı	26	18	18	Orta	Orta	Yüksek
Dr. Öğr. Üy. A. Gülin ESER	İ. Ü Sağıl. Bil.Ens. Dok. 2009	Tamamlandı	24	10	10	Yok	Yok	Yüksek
Dr.Öğr. Üy. Nergis KAYA	COMU Fen.Bil.E nst. Dok.2016	Tamamlandı	3	3	3	Yok	Yok	Yüksek
Dr. Öğr. Üy. Fatma B. HARMANTEPE	Ondokuz Mayıs Üni. Fen Bil.Enst. Dok. 2005	Tamamlandı	22 yıl	2 yıl	22 yıl	Yok	Yok	Yüksek
Öğr. Gör. Dr. Serpil ADAY	COMU Fen Bil. Ens. Dok.2018	Tamamlandı	13	10	10	Yok	Yok	Yüksek

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gida-teknolojisi.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 (rneğin: 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 (YK tarafından kabul edilen güncel yabancı dil sınavı eşdeğerlik tablosu geçerli kabul edilecektir).

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

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

4) Toplam en az 1000 puan almış olmak,

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

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

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

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

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

Kanıt linkleri:

1. <http://www.comu.edu.tr/atama-kriterleri>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gida-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 muhasebe, 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 donanımına 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 faydalanabilmektedirler. Ayrıca, Çanakkale’de Terzioğlu Kampüsümüz ve Dardanos Yerleşkemizdeki sosyal tesis imkanları öğrencilerimize sunulmaktadır. Biga ilçemizde bulunan kültür merkezlerinde de öğrencilerimiz etkinlik ve faaliyetlerini gerçekleştirebilmektedirler. Öğrencilerimiz, sağlıkla ilgili sorunlarında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Eğitim ve Araştırma Hastanesi’ne başvurabilmektedir. Eğitim-Öğretim yılı başlarken oryantasyon programları ile meslek yüksekokulumu ve programlarımız tanıtılmaktadır. Üniversitemiz bünyesinde her yıl bahar şenlikleri yapılmaktadır. Bahar şenlikleri boyunca çok sayıda konser, yarışma ve sosyal faaliyet gerçekleşmektedir. 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 anfi 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://bigamyo.comu.edu.tr/>
2. <http://bigamyo.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, e-tez, e-gazete ve e-kitaplara ulaşılabilir. Ayrıca, Turnitin, iThenticate, Flow ve Mendeley gibi programlar kullanıcıların hizmetine sunulmaktadır. Elektronik veri tabanları ve çeşitli yazılım programlarına yönelik üniversite bünyesinde 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/>
3. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index>

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 getirtilmesi de "Kütüphaneler arası Ödünç" hizmeti ile mümkün olabilmektedir.

OLGUNLAŞMAMIŞ UYGULAMA

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/ogrencilerimiz-comu-merkez-kutuphanesinden-kitap-i-2.html>

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.

OLGUNLAŞMAMIŞ UYGULAMA

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamy.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. Ancak sonrasında enflasyon ve diğer ekonomik nedenlerle öğretim görevlilerinin ücretleri, diğer kamu görevlileri gibi satınalma gücü açısından önemli ölçüde azalmıştır. 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 bulunmaktadırlar. 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. Ancak bu uygulama, sonraki tarihlerde yapılan değişikliklerle teşvik edici özelliğini kaybetmiştir. Örneğin AB projelerine verilen puan %90 azaltılmıştır. Düzenli olarak, Öğretim Üye ve Yardımcılarının istekleri doğrultusunda kütüphaneye kitap alımları gerçekleştirilmekte, üye olunan bilimsel veri tabanı sayısı artırılarak 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 Techizat 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, yukarıda ifade edilen nedenlerle yetersiz olan dersliklerinde ve bir binada eğitim ve öğretimini gerçekleştirmektedir. Uygulamalı derslerde ortak olarak kullanıma sunulan küçük ve yetersiz olan bilgisayar ve bilgisayarlı muhasebe laboratuvarı kullanılmaktadır. Bununla birlikte yeni binamıza taşınması durumunda bu sorunlar giderilmiş olacaktır. Dersliklerde ve laboratuvarlarda teknik destek ve teçhizat ihtiyaçları müdürlüğün ilgili bölümlere ve laboratuvarlara ayrılmış bütçesinden karşılanmaktadır. İlgili gider kalemi ile ilgili genel harcamalar iç kontrol raporunda ayrıntılı olarka sunulmaktadır.

Meslek Yüksekokulumuzda 20 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında ve atölyelerimizde eski ama iş görür projeksiyon cihazı bulunmaktadır. 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. 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 gerçekleştirildiği 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, kimisi kullanılamayan ve kimileri yetersiz olan 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, e-tez, e-gazete ve e-kitaplara ulaşılabilir. Ayrıca, Turnitin, iThenticate, Flow ve Mendeley gibi programlar kullanıcıların hizmetine sunulmaktadır. Elektronik veri tabanları ve çeşitli yazılım programlarına yönelik üniversite bünyesinde yüzyüze ve online eğitimler düzenlenmektedir. Özetle bu ölçütte karşılanmakta olup ekteki kanıtlar bilgilerinize sunulmuştur.

Kanıt linkleri:

1. <http://bigamy.comu.edu.tr/kalite-guvenesi/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 kadrosundabüroda 2, temizlikte 4 personel, 5 yardımcıdestekve 5 güvenlik görevlisi) görev yapmaktadır.

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

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

Yöneticilerin yönetsel faaliyetlerinde pozitif motivasyon esasına uymalarını sağlamak.

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

Yöneticilerin birbirleriyle dayanışma ve destek anlayışı içerisinde olmalarını sağlamak.

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

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

Üniversite hakkında ihtiyaç duyulan istatistiksel bilgileri sistemleştirmek (Yönetim Bilgi Sistemini etkin bir şekilde hizmete hazır tutmak) gibi idari kadroların destek faaliyetleri de birimimizde 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://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>

9. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

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

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

9 Temmuz 2018 tarihli Resmi Gazetede yayımlanan 703 sayılı KHK ile Rektörlük seçimleri düzenlenmiştir. Buna göre, Devlet üniversitelerinde rektör Yükseköğretim Kurulu tarafından önerilecek, profesör olarak en az üç yıl görev yapmış üç aday arasında Cumhurbaşkanınca atanır. Bir aylık sürede önerilenlerden birisinin atanmaması ve Yükseköğretim Kurulu tarafından, iki hafta içinde yeni adaylar gösterilmemesi halinde Cumhurbaşkanınca doğrudan atama yapılır. Rektörün görev süresi 4 yıldır. Süresi sona erenler aynı yöntemle yeniden atanabilirler. Ancak aynı Devlet üniversitesinde iki dönemden fazla rektörlük yapılamaz. Rektör, üniversite veya yüksek teknoloji enstitüsü tüzel kişiliğini temsil eder. Vakıflarca kurulan üniversitelerde rektör ataması, mütevelli heyetinin teklifi üzerine cumhurbaşkanı tarafından yapılır.

Rektörlerin yaş haddi 67 yaştır. Ancak rektör olarak atanmış olanlarda görev süreleri bitinceye kadar yaş haddi aranmaz. (Değişik birinci cümle: 20/8/2016-6745/14 md.) Rektör, çalışmalarında kendisine yardım etmek üzere, üniversitenin aylıklı profesörleri arasından en çok üç kişiyi kendi rektörlük görev süresiyle sınırlı olmak kaydıyla rektör yardımcısı olarak seçer. (Ek: 2 /1/1990 - KHK - 398/1 md.; Aynen Kabul: 7/3/1990 -3614/1 md.) Ancak, merkezi açıköğretim yapmakla görevli üniversitelerde, gerekli hallerde rektör tarafından beş rektör yardımcısı seçilebilir. Rektör yardımcıları, rektör tarafından atanır. (1) Rektör, görevi başında olmadığı zaman yardımcılarının birisini yerine vekil bırakır. Rektör görevi başından iki haftadan fazla uzaklaştığında Yükseköğretim Kuruluna bilgi verir. Göreve vekalet altı aydan fazla sürerse yeni bir rektör atanır.

b) Görev, yetki ve sorumlulukları:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(7) Üniversite yönetim kuruluna üye seçmek,

(8) Bu kanunla kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır.

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

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

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

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

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

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

(5) Bu kanun ile verilen diğer görevleri yapmaktır.

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

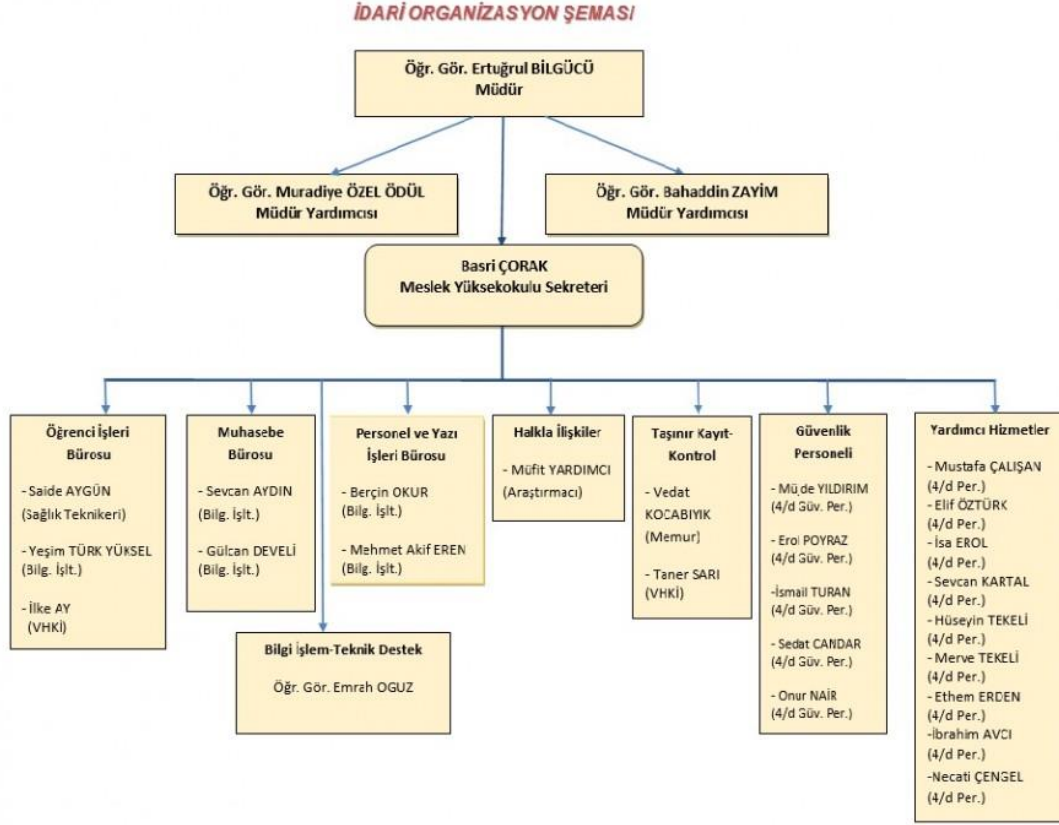
Bölüm: Madde 21 – Bir fakülte ya da yüksekokulda, aynı veya benzer nitelikte eğitim - öğretim yapan birden fazla bölüm bulunamaz. Bölüm, bölüm başkanı tarafından yönetilir. Bölüm başkanı; bölümün aylıklı profesörleri, bulunmadığı takdirde doçentleri, doçent de bulunmadığı takdirde yardımcı doçentler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

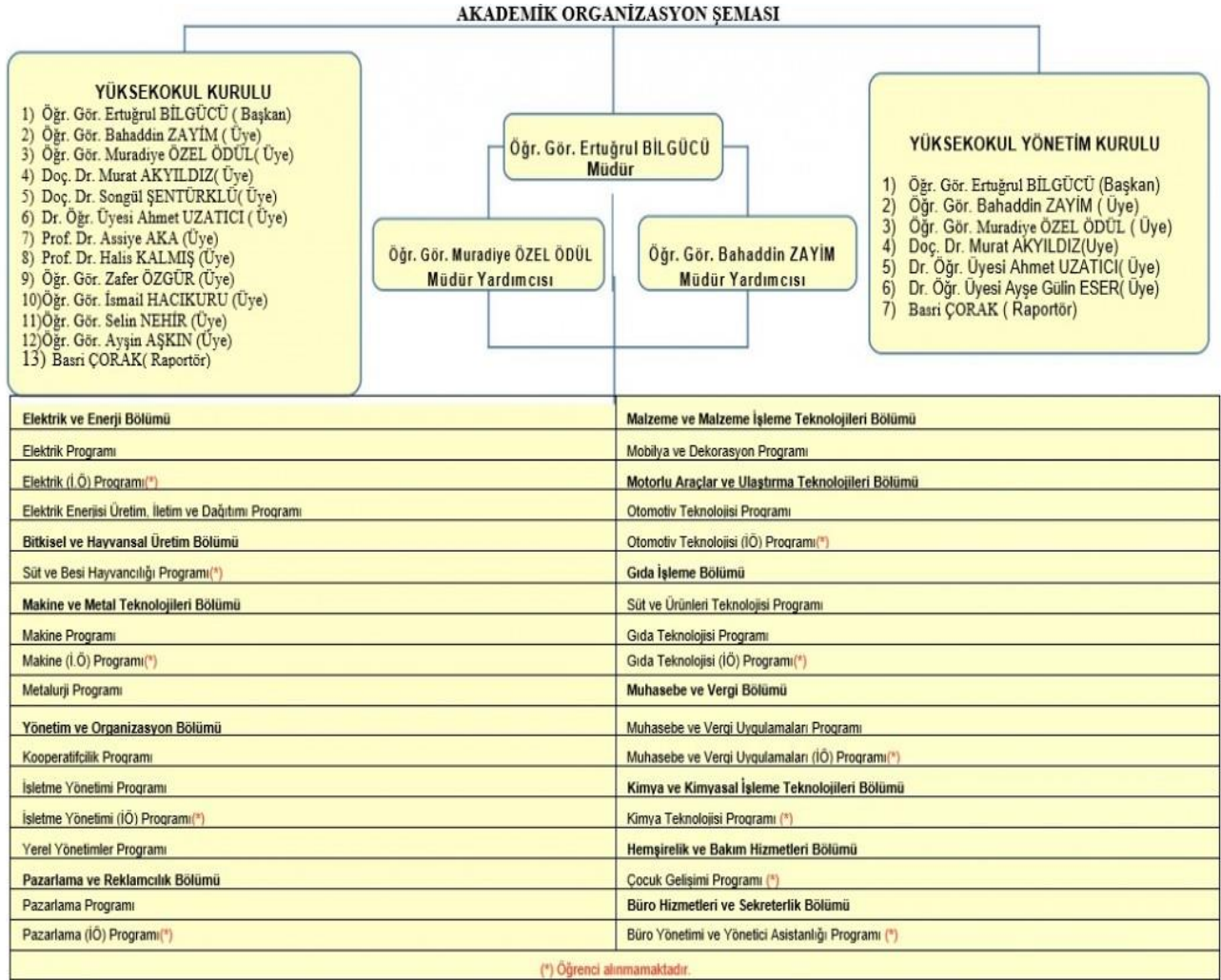
Program Danışmanı; ilgili programın faaliyetlerini yürütmek öğrenci kayıtlarında öğrencileri yönlendirmek, staj işlemlerini yürütmek, öğrencilere danışmanlık etmek, program kalite süreçlerini yürütmekle sorumludur.

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 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:

1. <http://bigamyo.comu.edu.tr/birim-gorev-tanimlari.html>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/meslek-yuksekokulumuz/koordinatörlukler.html>
3. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/komisyonlar.html>
4. <http://bigamyo.comu.edu.tr/meslek-yuksekokulumuz/organizasyon-semalari.html>
5. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/ic-kontrol.html>
6. <http://bigamyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi/stratejik-eylem-plani.html>

10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖZEL ÖLÇÜTLER

10.1. Biga MYO, Gıda Teknolojisi Programına Özgü Özel Ölçütler

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

HENÜZ OLGUNLAŞMAMIŞ UYGULAMA

Kanıt linkleri:

1. <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index>
2. <http://bigamyo.comu.edu.tr/gida-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 Başkan Vekili