



ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

GENEL BİLGİLER

Giriş

Öz Değerlendirme Raporu (ÖDR), Mesleki Eğitim Akreditasyon Kurulu (MEK) ve değerlendirme takımınca Mesleki Eğitim Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği (MEDEK) değerlendirmelerinde kullanılmak üzere, ilgili program tarafından hazırlanır. Bu belgede ÖDR hazırlanırken uyulacak kurallar, açıklamalar, öneriler ve ÖDR şablonu yer almaktadır.

ÖDR program ve kurumun MEDEK tarafından niteliksel ve niceliksel değerlendirmesi için gereken bilgileri sağlamaya yöneliktir. ÖDR bu belgede verilen şablona göre yazılmalı ve istenilen tüm bilgileri içermelidir. Her program için ayrı bir ÖDR hazırlanmalıdır. İkinci öğretim programları için normal öğretim programlarından ayrı bir ÖDR hazırlanmalıdır. Her rapor üç bölümden oluşmalıdır:

- 1) Ana Bölüm
- 2) Ek I (Programa İlişkin Ek Bilgiler)
- 3) Ek II (Kurum Profili)

Format ve Hazırlık

ÖDR, MEDEK tarafından hazırlanan ve kullanıma sunulan elektronik ortam aracılığı ile oluşturulmalı ve tamamlanmalıdır.

Bu belgede ÖDR hazırlarken dikkat edilecek hususlar şeklinde verilen genel bilgiler ile her bir başlık ve alt başlığa ilişkin açıklamalara yer verilmelidir.

ÖDR'de kullanılan tablolardaki tüm kutular geçerli verilerle doldurulmalıdır. Gölge taranmış kutulara herhangi bir veri girişi yapılmamalıdır. Veri girişi yapılması gereken kutulardaki veriler tanımlı değilse (örneğin, o yıl mezun verilmemişse) "-" işareti kullanarak belirtilmelidir.

Raporun Teslimi ve Dağıtım

Hazırlanan ÖDR ve ekleri değerlendirmeye başvuru yılı için MEDEK internet sitesinde (www.medeck.org.tr) ilan edilen ilgili takvime göre MEDEK tarafından sunulan rapor oluşturma ekranı ile MEDEK'e ulaştırılmalıdır.

- Ön incelemesi yapılan, format ve/veya içerik eksikliği görülen ÖDR'lerin iyileştirilmesi istenebilir.
- ÖDR'nin hazırlanması ile kurum ziyaretinin gerçekleştirilmesi arasında geçen zamanda yeni bilgi ve/veya belgelerin ortaya çıkması durumunda, bunlar aynı şekilde elektronik ortam kullanılarak MEDEK'e iletilir.

Gizlilik

ÖDR'de yer alan bilgiler, yalnızca MEDEK'in ve değerlendirme takımının kullanımı içindir. İlgili kurumun izni olmaksızın üçüncü kişilere aktarılamaz. Ancak, kurumun adından arındırılarak MEDEK eğitimlerinde ve yayınlarında kullanılabilir.

ÖDR Şablonu

ÖDR'de kullanılacak kapak sayfası ve şablon, bir sonraki sayfadan itibaren başlamaktadır.

Sayfa altlıklarında verilen MEDEK – Özdeğerlendirme Raporu ifadesi [Üniversitenin adı] [Programın Adı] Özdeğerlendirme Raporu ([Tarih]) ile değiştirilmelidir

Genel değerlendirmelerde, bu şablona titizlikle uyulması gerekmektedir. Hiçbir başlık ya da alt başlık atlanmamalı, tablolar, altlarında verilen açıklamalar doğrultusunda doldurulmalıdır.

Ara değerlendirmelerde şablonun;

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler bölümü eksiksiz kullanılmalı,

B. Değerlendirme Özeti, Ek I – Programa İlişkin Ek Bilgiler ve Ek II – Kurum Profili bölümlerinde sadece bir önceki raporda belirtilen yetersizlikler ve gözlemlerle ilgili “Önceki Yetersizliklerin ve Gözlemlerin Giderilmesi Amacıyla Alınan Önlemlere” yer verilmelidir.

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

[Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı]

[Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu]

[Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi]

[Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Terzioğlu Yerleşkesi]

[01/01/2025-31/01/2025]

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

Meslek Yüksekokulu (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	: Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 1982- 1983
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	: 1983- 1984
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	: Dr. Öğr. Üyesi İsmail SATMAZ
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Dr. Öğr. Üyesi Barbaros DEMİRSELÇUK
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Öğr. Gör. N. Şebnem KARAHAN
Programla ilgili bilgiler	
Bölüm Adı	: Gıda İşleme Bölümü
Program Adı	: Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 2017- 2018 öğretim yılı
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	: 2018- 2019 öğretim yılı
Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	: Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU
Program öğretim türü	: Örgün Eğitim
Eğitim dili	: Türkçe
Programa öğrenci kabul şekli	: YKS sistemine göre TYT puan türü
Diplomada yazılan derecenin adı	: Ön lisans
Program akredite mi?	: Hayır
MYO'da akredite programların adları	: Yok
Program değerlendirici tarafından iletişim kurulacak kişi bilgileri	
Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan)	: Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU
Cep telefonu	:0532 749 09 93
Elektronik posta	: serhat_colakoglu@comu.edu.tr

Programın kısa tarihçesi ve değişiklikler

Programın kısa bir tarihçesini veriniz ve programda yapılan büyük çaplı son değişiklikleri (MEDEK değerlendirmesinden geçmiş programlarda son değerlendirmeden itibaren olanlara ağırlık vererek) açıklayınız.

Yüksekokulumuz 1976 yılında Millî Eğitim Bakanlığı Örgün Eğitim Dairesi Başkanlığı'na bağlı olarak Gıda Teknolojisi Programıyla eğitim ve öğretimine başlamıştır. Yüksekokulumuz 2547 Sayılı Yasa ve 41 Sayılı Kararname ile yeni kurulan Trakya Üniversitesi'ne, daha sonra 1992 yılında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'ne bağlanmıştır. Yüksekokulumuzda 2002-2003 Eğitim ve Öğretim yılından itibaren 4702 sayılı Kanun gereği; Mesleki Teknik Eğitim Projesi (METEP) kapsamında; Mesleki ve Teknik Eğitimde Orta ve Yükseköğretim Kurumları arasında Program Bütünlüğünün ve Devamlılığının Sağlanması amacıyla oluşturulan sınavsız geçiş ile öğrenci alınmaya başlanmıştır. 2018- 2019 eğitim öğretim yılı ile birlikte bu süreç değiştirilerek sınavsız geçiş kaldırılmış ve halen YKS sisteminin TYT puan türü bazında öğrencilerin sınav ile alımı devam etmektedir. Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu olarak amacımız, uluslararası kalite standartlarında eğitilmiş, becerikli ara elemanı (Tekniker, Meslek Elemanı) yetiştirerek ülkemizin hizmetine sunmaktır.

Meslek Yüksekokulumuzda 17 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Okulumuzda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanımına sahiptir. Mevcut binamız, Üniversitemiz Terzioğlu Kampüsünde bulunmakta olup, herhangi bir alt yapı sorunu bulunmamaktadır. Kütüphane, yemekhane ve kapalı spor salonu; kampüs içerisindeki ortak kullanım alanlarıdır. Bu husus ile ilgili detaylı bilgilere dosya ekinde de ulaşılabilir. Mevcut binamızda Meslek Yüksekokulumuz yönetim, öğretim elemanları ve dersliklerin bulunduğu bina ile laboratuvar ve atölyelerin bulunduğu bina olmak üzere iki binasında hizmet verilmektedir. Öğrencilerimizin uygulama ve laboratuvar faaliyetleri için, 1 adet Gıda Kalite Kontrol ve Analiz Laboratuvarı, 4 adet Bilgisayar Laboratuvarı, 1 adet Donanım Laboratuvarı, 1 adet Mikroişlemci Laboratuvarı, 1 adet Çizim Atölyesi, Zemin Laboratuvarı bulunmaktadır. Bunlara ilaveten konferans salonu, toplantı salonu, kantin ve yemekhane bulunmaktadır.

Programımız ilk olarak 2017- 2018 eğitim öğretim yılında ilk öğrencilerini almış bulunmaktadır.

Aynı eğitim öğretim yılı içerisinde Güney Marmara Kalkınma Ajansı'nın 2018 yılı Mesleki Eğitimin Geliştirilmesi-2 Mali Destek Programı kapsamında çıktığı çağrıda programımız "Çanakkale Bölgesinde Mesleki Eğitim Atölyesi ve Gıda İşleme/Analizi Laboratuvar Kurulumu" başlıklı proje ile katılım sağlamıştır. Proje kabul edilmiş olup bu kapsamda teknik açıdan daha donanımlı bir gıda laboratuvarı kurulumu sağlanmıştır. Devam eden yıllarda çeşitli Tübitak, BAP gibi projeler ile cihaz ve bazı sarf malzemelerle zenginleşmesine destekte bulunulmuştur.

Ayrıca 25- 26 Nisan 2024 tarihinde gerçekleştirilen “İş’ te Pratiğin Gücü Mesleki Eğitimde Uygulamalı Eğitim Çalıştayı “ ile iç ve dış paydaşların görüşü alınarak eğitimde 3+1 eğitim modeline geçiş yapılmıştır. Çalıştay süresince mevcut eğitime devam eden aktif öğrencilerimiz, sektörde görev yapan mezun ve hali hazırda DGS ile eğitimine devam eden mezun öğrencilerimiz ve sektör içerisinde gıda mühendisi, yönetici paydaşlarımızın da görüşleri alınmıştır. Bu görüşler kapsamında eğitim öğretim programımızda ve derslerimizde belirgin değişikliklere gidilerek sektörün isteklerine daha etkin cevap veren elemanların yetiştirilmesi amaçlanmıştır.

Kanıtlar

- <https://cdn.comu.edu.tr/cms/ogrencisleri/files/807-2024-yks-comu-kontenjanlar.pdf>
- <https://www.basarisiralamalari.com/canakkale-onsekiz-mart-universitesi-comu-2024-taban-puanlari-ve-basari-siralamasi/>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/gida-isleme-bolumu.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/>
- <https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans.php?y=102751542>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/iste-pratigin-gucu-mesleki-egitimde-uygulami-egiti-r985.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/iste-pratigin-gucu-mesleki-egitimde-uygulamali-egi-r972.html>
- <http://gida.ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gmka-projesi-sunuldu-r5.html>
- <http://gida.ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gida-isleme-bolumu-gmka-projesi-faaliyetlerine-bas-r12.html>

Önceki Değerlendirmede Raporlanan yetersizliklerin ve gözlemlerin giderilmesi amacıyla alınan önlemler

Program MEDEK tarafından ilk kez değerlendirilecek ise, sadece bu durumu belirtmeniz yeterlidir. Şayet daha önce değerlendirilmiş ve en son değerlendirme sonucunda programda MEDEK tarafından Eksiklik, Yetersizlik ve Kabul Edilebilirlik gibi yetersizlikler bildirildiyse, bunları son MEDEK değerlendirme raporunda yer aldığı sırada, teker teker yazınız ve her birinin giderilmesi için alınan önlemleri ayrı ayrı belirtiniz. Bir önceki değerlendirme sırasında tüm programlar için ortak olarak saptanmış Eksiklik, Yetersizlik ve Kabul Edilebilirlik gibi yetersizlikler varsa, bunlardan da her programa ait öz değerlendirme raporunda ayrı ayrı söz edilmelidir.

Programımız MEDEK kapsamında daha önce herhangi bir değerlendirmeye tabii tutulmamıştır.

B. Değerlendirme Özeti

Ölçüt 1. Öğrenciler

1.1.1. Programa hangi süreçle öğrenci kabul edildiğini açıklayınız.

Meslek Yüksekokulumuz Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programı YKS sistemine göre TYT puan türünden 150,00 puan ve üzeri alan öğrencilerini kabul etmektedir. Buna istinaden program örgün öğretim olarak 50+2 kişilik örgün öğretim kontenjanıyla eğitim-öğretime devam etmektedir. Programımızın eğitim dili Türkçe olup yabancı dil olarak zorunlu İngilizce ve seçmeli mesleki yabancı dil (İngilizce) dersleri bulunmaktadır. Gıda Kalite ve Kontrolü Analizi programına kaydolan öğrenciler, programdan mezun olabilmek için öngörülen müfredattaki tüm dersleri almak zorundadırlar.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Gıda Kalite ve Kontrolü Analizi ön lisans 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 Meslek Yüksekokulumuz öğrenci işleri kayıt bürosu tarafından yapılmaktadır.

Kanıtlar

- <https://cdn.comu.edu.tr/cms/ogrenciisleri/files/807-2024-yks-comu-kontenjanlar.pdf>
- <https://www.basarisiralamalari.com/canakkale-onsekiz-mart-universitesi-comu-2024-taban-puanlari-ve-basari-siralamasi/>

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

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

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı ilk olarak 2017 yılında örgün öğretim olarak faaliyete geçmiştir. İlk kez 2017-2018 öğretim yılında ek kontenjan yoluyla 35 öğrenci ile eğitim-öğretime başlanmıştır. Takip eden yıllarda 50+ 2 kontenjan verilmiştir ve doluluk oranı ile daha da tercih edilen bir program haline gelmiştir.

Kanıtlar

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/gida-isleme-bolumu.html>
- <https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans.php?y=102751542>

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

Tüm yatay geçişler, 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Ön lisans 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 Ön lisans 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 Kalite Kontrolü ve Analiz 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 Ön lisans-Lisans Eğitim, Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin 22'nci maddesinde yer alan Sınavların Değerlendirilmesi ve Notların Değerlendirilmesine göre dönüştürülerek DNO ve GNO hesabına katılır. Bu süre azami süreden düşülür ve öğrenci programında derslerini bu kalan süre içerisinde tamamlar.

Herhangi bir yükseköğretim kurumundan mezun olan, kayıt sildiren, bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı iken Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi tarafından yapılan sınavlar sonucu veya özel yetenek sınavları sonucu üniversitemize kayıt yaptıran ve muafiyet talebinde bulunanların, ilgili yönetim kurullarınca değerlendirilmesi yapılır ve muafiyet talebi uygun görülen öğrencilerin muaf tutulduğu derslerinin başarı notları, bu Yönetmeliğin 22'nci maddesindeki başarı notuna dönüştürülür. Bunun sonucunda genel not ortalaması 2.00 ve üzerinde olan öğrencilerden üst yarıyıldan ders almak isteyenlerin, bulunduğu yarıyıldan muaf tutulduğu derslerin toplam kredisinin programdaki o yarıyılın toplam kredisinin en az yarısı olması halinde; intibak ettirildiği yarıyıl ve önceki yarıyılarda almadığı ve başarısız olduğu dersler ile bir üst yarıyıldan ders alabilmeleri konusunda meslek yüksekokulu yönetim kurulumuz yetkilidir. Muafiyet kararının alındığı yarıyıldan itibaren başvurusu 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; Beslenme ve Diyetetik, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Kimya lisans bölümlerine devam edebilmektedirler. Ayrıca öğrencilerimiz lisans öğrenimlerini son yıllarda gelişen teknolojik yenilikler bağlamında “uzaktan eğitim” yoluyla sürdürebilmektedirler. Benzer şekilde öğrencilerimiz Açık Öğretim Fakültesi (AÖF) ilgili bölümlerinde lisans eğitimlerini tamamlama olanağına da sahiptirler. Açık Öğretim Fakültesinde geçiş yapabileceği bölümler ise Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri, İktisat, Kamu Yönetimi, Maliye, Uluslararası İlişkiler, İşletme, Halkla İlişkiler ve Reklamcılık, Halkla İlişkiler ve Tanıtım, Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi, Turizm İşletmeciliği’ dir. Bu yatay ve dikey geçiş uygulamaların dışında programımızda aktif biçimde uygulanan çift anadal, yan dal ve öğrenci değişim uygulamaları henüz bulunmamaktadır.

Kanıtlar

- <https://ogrencisleri.comu.edu.tr/meslek-yuksekokullari-ve-acikogretim-on-lisans-pro.html>
- [Mevzuat Bilgi Sistemi](#)
- [ÇOMÜ - Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı \(comu.edu.tr\)](#)
- [https://ogrencisleri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetm.html#:~:text=MADDE%2037%20%E2%80%93%20\(1\)%20Bir,y%C4%B1ll%C4%B1k%20lisans%20mezuniyeti%20i%C3%A7in%20300](https://ogrencisleri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetm.html#:~:text=MADDE%2037%20%E2%80%93%20(1)%20Bir,y%C4%B1ll%C4%B1k%20lisans%20mezuniyeti%20i%C3%A7in%20300)
- <https://www.osym.gov.tr/TR,29378/2024.html>
- [tablo2_29082023.pdf \(osym.gov.tr\)](#)
- https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2024/DGS/tablo2_10052024.pdf

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

Meslek Yüksekokulumuzun en çok tercih edilen programları arasında yer alan Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı, 2017- 2018 eğitim öğretim yılında ilk öğrencilerini almış olup yalnızca örgün eğitim olarak eğitim öğretimini sürdürmektedir. Ayrıca 25- 26 Nisan 2024 tarihinde gerçekleştirilen “İş” te Pratiğin Gücü Mesleki Eğitimde Uygulamalı Eğitim Çalıştayı “ ile 2024-2025 Eğitim öğretim yılında 3+1 eğitim modeline geçiş yapılmış ve bu süreçte iç ve dış

paydaşların görüş ve önerileri dikkate alınarak derslerin kredilendirilmesi sağlanmıştır.

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

Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programı'nın amaçlarına ulaşma kapsamında misyon, vizyon, değerler, eğitim ve öğretim amaçları mezunların erişmeyi istedikleri kariyer hedefleri ve mesleki beklentileriyle uyumludur. Yeterli mesleki donanıma sahip, sürekli iyileşmeyi ve yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinmiş, çağın gerektirdiği niteliklere sahip tekniker yetiştirebilmek için programın misyonu, vizyonu ve değerleriyle uyumlu amaçlar aktarılmıştır. Programın bu amaçları ve öz görevi tüm iç ve dış paydaşlarımızın görüşleri alınarak benimsenmiş ve bölgesel, ulusal ve küresel ölçekteki gelişmeler de dikkate alınarak gerekli zamanlarda iç- dış paydaşlarla istişare edilip güncellenmiştir.

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 teknikerler olarak hizmet vermelerini hedeflemektedir. Bu doğrultuda ise öğrencilere işletmelerin sahip oldukları para, insan gücü, bilgi ve teknolojiye en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak çalışma düzeninin planlanması için ofis bilgilerini arttırmaya yönelik teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de becerilerin pekiştirilmesi sağlanmaktadır.

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

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi ve Çanakkale Teknik Bilimler MYO olarak çeşitli kurum ve kuruluşlarla ikili iş birliği anlaşmaları imzalanmıştır.

Kanıtlar

- <https://www.comu.edu.tr/haber-22343.html>
- <https://www.comu.edu.tr/haber-23100.html>

1.7. Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek/sağlayacak düzenlemeleri özetleyiniz.

Programımızdaki öğrenciler, yabancı dil, mülakat, not ortalaması gibi istenen şartları yerine getirdikleri takdirde ön lisans eğitimlerinin belirli bir döneminde başka bir yükseköğretim kurumunda yurt içi (Farabi) ve yurt dışı (Erasmus) öğrenci programları ile eğitim görebilirler. Üniversitemizin ise bu konuda anlaşmalı olduğu üniversiteler bulunmaktadır. Bunlara Erasmus ve 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 iş birliği yapmalarını teşvik etmeye yönelik Avrupa Birliği'nin bir eğitim programıdır. Yükseköğretim kurumlarının birbirleri ile ortak projeler üretip hayata geçirmeleri, öğrenci, idari ve akademik personel eğitimi yapabilmeleri için hibe niteliğinde karşılıksız mali destek sağlamaktadır. Erasmus öğrenim hareketliliği, Yükseköğretim Kurumu öğrencilerinin bir akademik yıl içerisinde eğitimlerinin bir veya iki dönemini Avrupa Birliği üyesi bir ülkedeki anlaşmalı bir yükseköğretim kurumunda gerçekleştirmesi olarak tanımlanmaktadır. Değişimin gerçekleşeceği akademik yıl birinci sınıfta okuyan ön lisans öğrencilerimiz Erasmus öğrenim hareketliliğine başvuruda bulunabilmekte, ancak değişim başladığında öğrencilerimizin 1. sınıf öğrencisi olmamaları gerekmektedir. Erasmus değişim programına başvurabilmesi için öğrencilerimizin yükseköğretim kurumu bünyesinde örgün eğitim kademelerinin herhangi birinde (birinci, ikinci veya üçüncü kademe) bir yükseköğretim programına kayıtlı, tam zamanlı öğrenci olması gerekmektedir. Program öğrencilerimizin kümülatif akademik not ortalamasının (GNO) en az 2.00/4.00 olması gerekmektedir. Başvuru dönemlerinde öğrencilerimiz başvurularını Üniversitemizin web sayfasında (<http://erasmus.comu.edu.tr/ogrenim-genel-bilgi.html>) yayınlanan link aracılığı ile yapmaktadırlar. Öğrencilerimizin başvuru yapabilmesi için bölümümüz

ile Erasmus Üniversite Beyannamesi sahibi bir AB Yükseköğretim Kurumu arasında ilgili akademik yılda (örn. 2019-2020 Eğitim-Öğretim Yılı için) geçerli olan bir Erasmus İkili Anlaşması olması gerekmektedir.

Ayrıca öğrencilerimiz Fulbright değişim programına da başvuru yapabilmektedirler. Daha önce öğrencilerimiz Erasmus ve Fulbright 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 ön lisans düzeyinde ikili anlaşma yaptığımız bir üniversite ise henüz bulunmamaktadır.

Kanıtlar

- <http://erasmus.comu.edu.tr/>
- ÇOMÜ - Erasmus Koordinatörlüğü (comu.edu.tr)
- <http://erasmus.comu.edu.tr/anlasma-listesi-aktif-r150.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/web-seminer-fulbright-meslek-yuksekokulu-ogrenim-b-r1026.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/erasmus-ogrenci-hareketiligi-bilgilendirme-toplan-r1014.html>

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

DERSLERDE KULLANILAN ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ

Öğretmen Merkezli Yöntemler (Teacher-Centered Methods)

Düz anlatım yöntemi (Direct Instruction)

Soru-cevap yöntemi (Question-Answer)

Seminer (Giving a Seminar)

Tartışma Yöntem ve Teknikleri (Inquiry Based Learning)

Büyük grup tartışması (Whole Class Discussion)

Küçük grup tartışması (Discussion with a small group)

(Group Discussion) Münazara (Debate)

Beyin fırtınası (Brainstorming)

Öğrenci Merkezli Yöntem ve Teknikler (Student-Centered Methods)

Gösterip Yaptırma yöntemi (Demonstration)

Benzetim tekniği (Simulation)

Rol oynama yöntemi (Role-Play)

Drama tekniği (Drama)

Aktif Öğrenme Teknikleri (Active/Kinesthetic Learning)

Konuşma halkası tekniği (Conversation Circle)

Görüş geliştirme tekniği (Opinion Development Technique)

Balık kılçığı tekniği (Neden-sonuç diyagramı) (Cause-Effect Diagram)

Kavram haritaları (Mind-Maps, Flowcharts)

Eğitsel oyunlar (Edutainment) (Using Games)

Ölçme Değerlendirme Yöntemleri

Yazılı Yoklama (Açık Uçlu) (Written Test) (Open-Ended Questions): Soruların yazılı olarak verildiği, öğrencilerin cevaplarını yazılı olarak sunduğu türde sınavlardır. Bu sınavda, açık uçlu sorular kullanılarak üst düzey düşünme becerileri ölçülür. “değerlendiriniz, yorumlayınız, açıklayınız, tartışınız, eleştirel biçimde inceleyiniz vb” ifadeler kullanılır. Kısa cevaplı test de yazılı yoklama içinde ele alınabilir. Öğrencinin cevabı bir kelime veya cümle ile belirtmesini gerektiren türde sınavlardır. Yanıtlar kısa ve sınırlıdır. Boşluk doldurma türünde madde tipleri de bu sınıfta ele alınır. Derse ilişkin bilgi, kavram, tanım, ilke, tarih, yer, zaman, formül vb içeren sorular sorulur.

Çoktan Seçmeli Test (Multiple Choice Test): Öğrencinin kendisine sunulan seçenekler içerisinde doğru cevabı işaretlemesini gerektiren türde sınavdır. Bilgi, kavrama, açıklama, karşılaştırma, örneklendirme, analiz etme vb düzeylerinde soru sormaya uygundur. Doğru-yanlış testi de bu kapsamın içine alınmıştır. Öğrencinin kendisine verilen ifadelerin doğru veya yanlış olup olmadığına karar vermesini gerektiren türde sınavlardır. Soruların doğru ve yanlış olarak iki cevap olasılığı vardır. Daha çok bilgi düzeyinde ölçmeler için uygundur, üst düzeyde ölçmeye imkan vermez.

Proje Değerlendirme (Evaluation of a Project): Proje değerlendirme, proje temelli öğrenimin alt yapısını oluşturur. Öğrencinin süreç içerisinde performansını ölçmeye yönelik türde sınavlardır. Özellikle problem çözme, araştırma, akıl yürütme, girişimcilik, derse ilişkin uygulama yapma vb becerilerinin ölçülmesinde tercih edilir. Ödev ve proje çoğu zaman eş anlamlı kullanılsa da, öğrenciye verilen ödevler bu başlık içerisinde ele alınmaz.

Performans Değerlendirme (Performance Evaluation): Herhangi bir problemi çözmeye yönelik yürütülen proje çalışmaları dışında öğrencinin ortaya koyduğu performansların ölçülmesi bu başlıkta ele alınır. Öğrencilerin bir ürün ortaya koyması ve süreç içerisinde performanslarının ölçülmesine dayanır. Derste yapılan sunum, öğrenciye verilen ödev, sahada yapılan uygulama, atölye, laboratuvar çalışmaları, vaka analizi vb bu başlıkta ele alınır.

Gözlem (Observation): Öğretmenin gözlediği önemli, bireysel öğrenci davranışlarının değerlendirmede dikkate alınmasını ifade eder. Derse katılım, derse hazırlıklı gelme, öğrencinin derse devamının değerlendirmeye dahil edilmesi vb özelliklerin ölçülmesi bu başlık altında ele alınır.

Kontrol Listesi (Checklists): Özellikle psiko-motor alanı (beden eğitimi, sanat, laboratuvar uygulamaları vb) ilgilendiren ölçmelerde kullanılır. Örneğin; öğrencinin bir mikroskopu kullanma becerisi ölçülmek isteniyorsa, bu işin gerekli adımlarının kriter olarak belirlenip; öğrenci davranışlarının gözlemlenerek “evet/hayır, uygun/geliştirilmesi/uygun değil” şeklinde puanlanması yoluyla değerlendirme yapılır.

Ürün Dosyası (Portfolio): Performans değerlendirmenin belirli aralıklarla, sistemli ve zamana yayılarak yapılan türüdür. Öğrencinin dönem içerisinde gerçekleştirmiş olduğu bütün faaliyetlerin (örneğin; sınıf içi etkinlikler, ödevler, deney raporları, düşünce yazıları, tasarımlar, fotoğraf, resim vb bir dosyada toplanmasını ifade eder. Öğretim elemanı bu dosyalara ilişkin bir değerlendirme formu hazırlar ve öğrencinin derse ilişkin performansını süreç içerisinde değerlendirmiş olur. Özellikle yükseköğretimde kullanılması tavsiye edilen bir ölçme aracıdır. Yaratıcılık, sorumluluk alma, yeni fikirler üretme, girişimcilik vb becerilerin ölçülmesinde kullanılır.

1.9. Öğrencileri akademik gelişimi ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin

gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz.

Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

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

Kanıtlar

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/gorev-tanimlari-r34.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/akademik-danismanlik-komisyonu-danismanlik-haftali-r879.html>
- <https://cdn.comu.edu.tr/cms/ogrenciisleri/files/692-akademik-danismanlik-yonergesi.pdf>

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

Birimizde 2023-2024 eğitim öğretim yılı güz-bahar döneminde 1. Sınıf örgün öğretim öğrenci danışmanlığı Doç.Dr. Muhammed YÜCEER, 2. Sınıf Ders Danışmanlığının Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU tarafından yürütülmektedir. Staj işlemlerinin yürütülmesi ve bu konudaki danışmanlık ise Doç.Dr. Mehmet PİŞKİN tarafından gerçekleştirilmektedir.

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

Üniversitemiz tarafından Güz ve bahar dönemi sonunda öğrencilere çeşitli anketler uygulanmaktadır. Ayrıca sürekli iyileştirme kapsamında öğrencilerin 7/24 dilek, şikâyet ve öneride bulunabileceği üniversitemiz bünyesinde Kampüs 7/24 İletişim Hattı Kurulmuştur.

Kanıtlar

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

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

Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir. Üniversitemizde; ara sınav, ara sınav mazeret sınavı, yarıyıl sonu sınavı ve bütünleme sınavları yapılır. Ayrıca öğrencilerimizin talep de bulunduğu ilgili bazı dersler için yaz okulu da açılabilir. Yanı sıra öğrencilerimizin iş yükü ve performansı Bologna sistemine göre AKTS Bilgi Paketinde ve UBYS Öğrenci Bilgi Sisteminde aktif biçimde takip edilmekte, sınav yükleri ağırlıklarına göre değiştirilebilmektedir. 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 on dört haftalık eğitim-öğretim döneminden sonraki iki hafta içerisinde yapılır. Her ders için yarıyıl sonu sınavı yapılır. Yarıyıl sonu sınavına katılmayan öğrenciler o dersten başarısız sayılır ve başarı notu olarak FF verilir. Yarıyıl sonu sınavları ile ilgili takvim, birimlerin önerileri alınarak Üniversite Senatosu tarafından belirlenir. Yarıyıl sonu sınav programları, dekanlık ve yüksekokul müdürlükleri tarafından hazırlanır ve sınavlardan en az iki hafta önce ilan edilir. Yarıyıl sonu sınavı için mazeret sınavı açılmaz.

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

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

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

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

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

c) Ek Sınavlar: Azami öğrenim süresi (8 Yarıyıl- 4 Yıl) sonunda mezun olma durumundaki öğrencilerimize, başarısız oldukları (FF-FD-YS harf notlu) bütün dersler için iki ek sınav hakkı tanınır. Bu sınavlar sonunda, mezun olabilmesi için başarması gereken toplam ders sayısını, beşe indiremeyen öğrencilerin üniversite ile ilişkileri kesilir. Genel olarak tüm sınav sonuçları on beş gün içerisinde dersin ilgili öğretim elemanı tarafından Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğrenci Bilgi Sistemi internet sayfasında ilan edilir. Sınav sonuçlarının açıklanmasından itibaren sınav belgeleri üç yıl süreli saklanır. Derslerde devamsızlık sınırını aşan öğrenciler, o derse devam etmemiş sayılırlar, sınavlara alınmazlar ve o dersten başarısız kabul edilirler. Öğrenciler, ilgili kurullarca kabul edilen sağlık raporlarının kapsadığı süreler içinde de devamsız sayılırlar. Ara sınav ve dönem içi etkinliklerden alınan notların ortalamasının %40'ı, yarıyıl sonu veya bütünleme sınav notunun %60 katkısı alınarak ilgili öğretim elemanı tarafından belirlenir ve öğretimin ilk iki haftasında öğrencilere bildirilir. Dersin öğretim elemanı tarafından, her ders için öğrencilerin aldıkları başarı notları 100 puan üzerinden ele alınarak başarı notu değerlendirme tablosuna uygun olarak dersin yarıyıl sonu başarı notu harfli ve katsayılı not biçiminde, 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 (1) bendinde belirtilen ortak zorunlu derslerinden alınan (YE) ve (YS) notları ile kredisiz dersler için (DS) notları ağırlıklı not ortalamasının hesabında dikkate alınmazlar; ancak kredili derslerde (DS)’nin karşılığı 0.00 sayılır. Bir dersten başarılı sayılabilmek için diğer şartlara ek olarak o dersin yarıyıl sonu veya bütünleme sınavından en az 50 puan almak gerekir, alamayanlar not ortalaması ne olursa olsun başarısız (FD ve altı) sayılır.

Böylelikle öğrencilerimizin başarı durumları, üniversitemiz sınav yönetmeliğinin 22. maddesine göre derslerden almış oldukları notlar ve derslerin kredileri ile hesaplanan “Yarıyıl/Dönem Not Ortalaması (DNO)” ve “Genel Not Ortalaması (GNO)” değerleriyle izlenmiş olur. DNO bir yarıyılta 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 Resmî Gazete ’de yayınlanan yeni Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ön lisans-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’ın altında ise koşullu başarısız sayılır.”

Kanıtlar

- <https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeligi.html>
- <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

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

Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır. Meslek yüksekokulumuzda ilgili bölüm başkanlıklarından oluşan mezuniyet kriterleri belirleme ve mezuniyet komisyonu bulunmaktadır. Bir öğrencinin öğrenimini başarı ile bitirerek Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz programından ön lisans derecesi elde edebilmesi için programda alması gereken zorunlu ve seçimli derslerin (120 ATKS karşılığı) tümünden başarılı olması ve kredisiz ders notlarının (YE) olması zorunludur. Ayrıca her öğrenci 30 günlük stajını tamamlamak zorundadır. GNO’su 2.00 ve üzerinde olan öğrenciler koşullu başarılı derslerden de başarılı kabul edilirler. Mezun olabilmek için öğrenciler

120 AKTS kredisini mutlaka tamamlamalıdır. Bir öğrencinin GNO'su aynı zamanda mezuniyet not ortalamasıdır. 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.

Kanıtlar

- <https://ogrencisleri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeligi.html>
- <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

Tablo 1.1. Öğrencilerin Üniversite Giriş Sınav Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl	Öğrenci sayısı		Yerleşme puanı		Sınav başarı sırası	
	Kontenjan	Kayıt yaptıran	En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
Geçerli Yıl (2024)	54	46		288,44		1.039.120
Bir önceki yıl(2023)	54	48		277,89		1.174.697
İki önceki yıl(2022)	52	47		278,87		1.057.366

Tablo 1.2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ⁽¹⁾	Kayıtlı Öğrenci		Mezun Öğrenci Sayısı
	1.Sınıf	2.Sınıf	
Geçerli Yıl (2024)	54	102	25
Bir önceki yıl(2023)			35
İki önceki yıl(2022)			23

Tablo 1.3 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş, Çift Anadal, Yandal Yapan Öğrenci Sayıları¹

Akademik Yıl	Yatay Geçiş	Dikey Geçiş	Çift Anadal	Yandal
Geçerli Yıl (2024)	1			
Bir önceki yıl(2023)	4			
İki önceki yıl(2022)	2			

Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

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

Programımız eğitim programlarında üniversitemizin ve meslek yüksekokulumuzun kurumsal hedefleri ve önceliklerinin yanı sıra güncel yerel, bölgesel, ulusal ihtiyaçları ve hedefleri dikkate almaktadır. Bu kapsamda Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ön lisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de zaten tanımlamıştır. Mezunların bu yeterliliklere ne kadar sahip olduğu hakkında birim web sitemiz aracılığı ile ölçümler yapılmaktadır. Eğitim programının amaç ve hedefleri, öğrencilerin kazanması beklenen bilgi, beceri ve tutumları içerir ve mezundan beklenen yeterlik ve yetkinlikleri tanımlar bu da program çıktılarımızda aktif olarak gözlemlenebilir. Bu amaç ve hedefler, mesleki ve toplumsal beklentileri karşılamasına yönelik tüm yetkinlikleri kapsamaktadır.

Bu yetkinlikler mezuniyet öncesi eğitime ayrılan süreye uygun ölçüde, Gıda Kalite ve Kontrolü Analizi programının tüm yönlerini örneğin hammadde, gıda ürünleri ve ambalajlarında gerekli olan fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşsal analizleri yapma, veri toplama, değerlendirme ve toplanan verileri sunarak temel yorumunu yapabilmek özellikleri ile alanları ile ilgili konularda etkin ve üretken görevler üstlenebilecekleri, Gıda kalite kontrol ve analizi alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülme durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilmek, takımlarda sorumluluk alabilmek veya bireysel çalışma yapabilmek becerisine sahip olabilecekleri, Temel mühendislik bakış açısı ile gıda kalite kontrolü ve analizleri alanında tanımlanan mühendislik problemlerini kavrayarak çözüm önerisi sunabilmek ve alternatif çözüm metodlarını değerlendirebilmek özellikleri ile şirketlerin araştırma geliştirme laboratuvarı ile ilgili diğer laboratuvarlarında ve kalite kontrol birimlerinde çalışmalar yürütebilecekleri, Gıda kalite kontrol ve analizi alanında bilgiye, çağın gerektirdiği mesleki donanımına sahip olma ve gıda teknolojisi ve analiz yöntemleri konusunda küresel değişimlere uyum sağlama özellikleri ile özel sektörde ve/veya alanında çalışmalar yürüten resmi kurumlarda farklı görevler alabilecekleri bilgi ve beceriler yanı sıra mesleğinin etik değerlerine yakışır tutum ve davranışın kazandırılması için davranış bilimlerinden de yararlanılmaktadır. Ayrıca her yarıyıl yapılan teknik gezi, seminer ve konferanslarla bu durum perçinlenmektedir.

Programımıza ait kurumsal amaç ve hedefler ortaya konurken, tanımlanmış ulusal ve uluslararası Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi eğitimi amaç, hedef ya da çıktılarıyla karşılaştırılmış örnek programlar bir komisyon tarafından incelenerek 2018 yılında programda genel bir değişikliğe gidilmiştir. Gıda Kalite ve Kontrolü Analizi Programı; Günümüz teknolojik imkân ve şartlarından yüksek düzeyde faydalanılarak, ülkemiz gıda endüstrisinin ihtiyaç duyduğu teknik deneyim ve donanımına sahip, kendini geliştiren, ekip ile çalışabilen, girişimci ve meslek etiği olan teknik elemanları yetiştirmeyi misyon edinmiştir. Bu çerçevede Gıda Kalite ve Kontrolü Analizi Programı'nın amacı; gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin birincil üretim aşaması dâhil olmak üzere üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartları gözeterek, yönetmeliğe uygun olarak gıda denetim ve kontrol hizmetleri yapabilecek ve gerektiğinde bir denetim raporu düzenleyebilecek yardımcı elemanları yetiştirmektir. Aynı zamanda gıdanın üretiminden tüketimine kadar geçen süreçteki bütün aşamalarda numune alma, alınan numunelerin duyuşsal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapma bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişiler yetiştirmektir. Programımız bu kapsamda mezunlarının, nitelikli biçimde yetişmiş işgücü potansiyeli olarak, çalışacakları sektörle ilgili ulusal ve uluslararası platformda yaşanan güncel gelişmeleri takip eden, iletişim becerisi yüksek, özgüveni tam, girişimci ve yenilikçi uzmanlar olarak hizmet vermelerini, çağdaş dünya ve ülke koşullarına duyarlı, Atatürk ilke ve inkılapları bilincinde ulusal kültür ve değerlerini yaşatan, ülkesine, ulusuna ve insanlık ailesine hizmeti amaç edinen, gıda sektöründe evrensel bilim ve eğitimi temel alan, kuramsal bilgi birikimini pratikle birleştirebilen, alanında tıbbi laboratuvar, işletim-donanım sistemlerini, teknolojilerini ve materyallerini bilen, bu teknolojileri verimli ve etkili kullanan, bu süreçlerde mesleğinin profesyonel gereklerini yerine getirebilen, gerekli ürünleri hazırlayan, elde ettiği sonuçları etkin bir şekilde hizmete sunan, laboratuvar standartlarının gelişimine ve yaşam kalitesinin arttırılmasına katkı sağlayan, alanında sorunları

algılayan, çözümler üretebilen, analitik düşünme yeteneğine, takım çalışmasına ve sorumluluk duygusuna sahip meslek elemanları olarak yetiştirmeyi hedeflemektedir.

Programımız bu bağlamda özellikle,

- 1) Öncelikli olarak çalışma ortamında sağlık ve iş güvenliğine ilişkin önlemleri almak,
- 2) Laboratuvar cihazların bakımlarını düzenli yaptırmak ve en verimli şekilde çalışmalarını sağlamak,
- 3) Laboratuvar eksiklerini belirlemek ve istekte bulunmak,
- 4) Gıda numunelerini almak,
- 5) Alınan örneklerin uygun şartlarda saklanması ve muhafazasını sağlamak,
- 6) Materyalleri analize hazırlamak,
- 7) Materyal analizlerini (biyokimyasal, mikrobiyolojik, vs.) yapmak,
- 8) Materyal analiz sonuçlarını kontrol etmek,
- 9) Materyal analiz sonuçlarını laboratuvar uzmanına ulaştırmak.
- 10) Mesleki teknolojik gelişmeleri izlemek,
- 11) Gıda işleme prosesinde temel işlemleri yapabilen,
- 12) Gıda ürünlerinin üretimini kontrol edebilen,
- 13) Gıdaların mikrobiyolojik özelliklerini (mikrobiyal gelişme faktörleri ve indikatör, patojen ve bozulma etmeni olan mikroorganizmaları) inceleyebilen ve mikrobiyolojik analizleri uygulayabilen,
- 14) Kalite yönetim sistemlerini uygulayabilen,
- 15) Kişisel hijyeni sağlamak ve işletmede hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilen olmak üzere yukarıdaki bilgi ve becerileri öğretmeyi hedefler.

Bu çerçevede tüm mezunlarımız;

- a) Üretim ve hizmet sektörlerinde, Kamu veya Özel Kurum ve kuruluşlarda görev alabilirler,
- b) Program mezunları çoğunlukla; üretim, laboratuvar, kalite, Ar-Ge vb. çalışma alanlarında istihdam edilebilirler,
- c) Yaşam boyu öğrenme bilinciyle akademik gelişimlerine devam edebilirler.

Kanıtlar

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/gida-isleme-bolumu.html>
- <http://gida.ctbmyo.comu.edu.tr/laboratuvarlarimiz/gida-laboratuvari-r1.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/laboratuvarlarimiz/gida-laboratuvari-test-ve-analiz-fiyat-listesi-ve-r81.html>

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

Programın eğitim amaç ve hedeflerine yönelik tanımlanmış anahtar performans göstergeleri tanımlanmamıştır.

2.3.1. Program eğitim amaçları MEDEK tanımıyla uyumlu olduğunu irdeleyiniz.

Programın eğitim amaçları oluşturulmadığı için MEDEK tanımıyla uyumlu olup olmadığı hakkında bir veri bulunmamaktadır.

2.3.2. Program eğitim amaçları üniversitenin öz görevleriyle uyumlu olduğunu irdeleyiniz.

Program amaçlarına ulaşma kapsamında Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programı'nın misyonu ve eğitim amaçları Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi ve Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu öz görevleriyle uyumludur.

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 Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu olarak

birimimiz bölgenin ihtiyaçları kapsamında uzmanlaştığımız alanlarda yenilikçi projelerle;

- Eğitim kalitesini artırarak, ulusal ve uluslararası sorunlara duyarlı, aranan eleman yetiştirmeyi,
- Bölgemizdeki sorunlara çözümler üretmek ve yeni ürün geliştirmeyi,
- Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin dünya üniversitesi olma vizyonuna destek sağlamayı kendisine misyon edinmiştir.

Kanıtlar

- <https://www.comu.edu.tr/misyon-vizyon>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/yuksekokulumuz/misyon.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/yuksekokulumuz/vizyon.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/bolumlerimiz/gida-isleme-bolumu.html>

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

Program amaçlarına ulaşma kapsamında Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programı'nın misyonu ve eğitim amaçları Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi ve Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu öz görevleriyle uyumludur.

Bu kapsamda bağlı olduğumuz birimimiz 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 iş birliğini 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 imkân 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 iş birlikleri gerçekleştirmek,
- Üniversite-Sanayi iş birliğini 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.

Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu yönetimine bağlı olarak aktif görev yapan Gıda İşleme Bölümüne bağlı programımızdaki tüm öğretim elemanlarımız da bu öz görevlere uygun biçimde hareket etmektedirler. Zira programımız da bu kapsamda kendi öz görevlerini belirleyerek kendi kadrosunda bulunan öğretim elemanlarıyla bu öz görevleri içselleştirmiş biçimde aktif olarak uygulamaktadır. Bu çerçevede Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu'na bağlı Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programı'nın misyonu ise Günümüz teknolojik imkân ve şartlarından yüksek düzeyde faydalanılarak, ülkemiz gıda endüstrisinin ihtiyaç duyduğu teknik deneyim ve donanıma sahip, kendini geliştiren, ekip ile çalışabilen, girişimci ve meslek etiği olan teknik elemanları yetiştirmektir.

Kanıtlar

- <https://www.comu.edu.tr/misyon-vizyon>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/yuksekokulumuz/misyon.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/yuksekokulumuz/vizyon.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/bolumlerimiz/gida-isleme-bolumu.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/kurumsal-akreditasyon-bilgilendirme-brosuru-r991.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/trakya-kariyer-fuari-r1033.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/1-siniflar-icin-oryantasyon-programi-r1011.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/comu-kariyer-etkinligi-r950.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/kalite-elcisi-egitim-programi-kep24-r948.html>

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/okul-yonetimi-bolum-baskanlari-ile-bir-araya-geler-r946.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/yil-sonu-akademik-kurul-toplantisi-yapildi-r994.html>

2.4.1. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılacağı irdeleyiniz

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

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

Kanıtlar

- <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsgXOw!xGGx!xGGx!&culture=tr-TR>
- <http://ctbmyo.comu.edu.tr/>
- <https://ubys.comu.edu.tr/>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/bolumlerimiz/gida-isleme-bolumu.html>
- <http://gida.ctbmyo.comu.edu.tr/>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/2024-2025-egitim-ogretim-yili-oryantasyon-programi-r1012.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/1-siniflar-icin-oryantasyon-programi-r1011.html>

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

Program öğretim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini ve bu süreç yardımıyla program öğretim amaçlarına ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

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 ön lisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de tanımlamıştır. Mezunların bu yeterliliklere ne kadar sahip olduğu hakkında birim web sitemiz aracılığı ile ölçümler yapılmaktadır. Ayrıca programımız, bölümümüz ve/veya birimimiz akademik kurul toplantılarının dışında da iç ve dış paydaşlarla yılda en az bir kez danışma kurulu toplantısı gerçekleştirmektedir.

Bu toplantıların yanı sıra programımızın çıktı olarak gerçekleştirdiği anketler ve bunların dışında da birimimizin web sitesinde bulunan iç ve dış paydaş anketleri, öğrencilerimizin staj yaptığı iş yerlerinin değerlendirme anketleri ve mezun öğrenci anketleri bulunmakta ve bu anketlerin sonuçlarına bilgi işlem daire başkanlığımız aracılığı ile ulaşılmaktadır. Bunların dışında programımıza ait akademik kurullar, komisyon toplantıları, eğitim-öğretim bilgi paketi, yıllık faaliyet raporları, yıllık iç kontrol raporları, 5 yıllık stratejik planlar ve gerçekleştirilen bu öz değerlendirme 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 gerekli çalışmaları aktif olarak yürütmektedir.

Kanıtlar

- <https://strateji.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/2024-2028-stratejik-planipdf-r32.html>
- <https://www.comu.edu.tr/misyon-vizyon>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/yuksekokulumuz/misyon.html>
- <http://gida.ctbmyo.comu.edu.tr/>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/yuksekokulumuz/vizyon.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/bolumlerimiz/gida-isleme-bolumu.html>
- <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6344&culture=tr-TR>
- <https://uluslararasi.yok.gov.tr/uluslararasilasma/tyyc>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/staj-evraklari-r36.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/kalite-guvenesi-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r47.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/kalite-guvenesi-ve-ic-kontrol/kalite-etkinlikleri-r112.html>

2.5. Program eğitim amaçlarına hangi düzeyde ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

Programın eğitim amaçları oluşturulmadığı için hangi düzeyde ulaşıldığına dair bir veri bulunmamaktadır

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

Programın Vizyonu; Güncel ve teknolojik problemlere uygulanabilir çözümler geliştirebilen, modern ve yenilikçi Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz bilgilerine haiz, eğitim, araştırma ve uygulama yapabilen ve sektörün geleceğine katkıda bulunabilen bir program olmak.

Programın Misyonu; Günümüz teknolojik imkân ve şartlarından yüksek düzeyde faydalanılarak, ülkemiz gıda endüstrisinin ihtiyaç duyduğu teknik deneyim ve donanıma sahip, kendini geliştiren, ekip ile çalışabilen, girişimci ve meslek etiği olan teknik elemanları yetiştirmek.

Programımızın vizyon ve misyonunu oluşturan temel amaçları şunlardır:

- Eğitim, öğretim ve araştırma kalitesi ile Türkiye’de tercih edilen;
- Teknolojik gelişmelere duyarlı, toplumun ve sektör temsilcilerinin beklentilerine uygun insan 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 şunlardır:
- Atatürk İlke ve İnkılaplarına bağlı olmak,
- Vatan sevgisiyle görevini anayasa, uluslararası hukuk ilkeleri, insan hakları ve yükseköğretim 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.

Kanıtlar

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/>

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/yuksekokulumuz/misyon.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/yuksekokulumuz/vizyon.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/bolumlerimiz/gida-isleme-bolumu.html>

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

25- 26 Nisan 2024 tarihinde gerçekleştirilen “İş” te Pratiğin Gücü Mesleki Eğitimde Uygulamalı Eğitim Çalıştayı “ile iç ve dış paydaşların görüşü alınarak eğitimde 3+1 eğitim modeline geçiş yapılmıştır. Çalıştay süresince mevcut eğitimine devam eden aktif öğrencilerimizin görüşleri alınmıştır. Bu görüşler kapsamında eğitim öğretim programımızda ve derslerimizde değişikliklere gidilerek sektörün isteklerine daha etkin cevap veren elemanların yetiştirilmesi amaçlanmıştır.

Kanıtlar

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/paydaslarimiz-r51.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/okul-yonetimi-bolum-baskanlari-ile-bir-araya-geler-r946.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/yil-sonu-akademik-kurul-toplantisi-yapildi-r994.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/iste-pratigin-gucu-mesleki-egitimde-uygulamali-egi-r972.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/iste-pratigin-gucu-mesleki-egitimde-uygulami-egiti-r985.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/trakya-kariyer-fuari-r1033.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/uluslararası-ogrencilerimizle-konusma-etkinligi-r936.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2023-2024-egitim-ogretim-yili-comu-mezuniyet-toren-r993.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/comu-imece-koordinatörlüğünce-31-egitim-sistemi-su-r953.html>

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

25- 26 Nisan 2024 tarihinde gerçekleştirilen “İş” te Pratiğin Gücü Mesleki Eğitimde Uygulamalı Eğitim Çalıştayı “ile iç ve dış paydaşların görüşü alınarak eğitimde 3+1 eğitim modeline geçiş yapılmıştır. Çalıştay süresince sektörde görev yapan mezun ve hali hazırda DGS ile eğitimine devam eden mezun öğrencilerimiz ve sektör içerisinde paydaşlarımızın da görüşleri alınmıştır. Bu görüşler kapsamında eğitim öğretim programımızda ve derslerimizde değişikliklere gidilerek sektörün isteklerine daha etkin cevap veren elemanların yetiştirilmesi amaçlanmıştır.

Kanıtlar

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/paydaslarimiz-r51.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/iste-pratigin-gucu-mesleki-egitimde-uygulamali-egi-r972.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/iste-pratigin-gucu-mesleki-egitimde-uygulami-egiti-r985.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/trakya-kariyer-fuari-r1033.html>

Ölçüt 3. Program Çıktıları

3.1.1. Program çıktılarını belirleme yöntemini açıklayınız.

Programımıza ait kurumsal amaç ve hedefler ortaya konurken, tanımlanmış ulusal ve uluslararası Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi eğitimi amaç, hedef ya da çıktılarıyla karşılaştırılmış örnek programlar bir komisyon tarafından incelenerek 2018 yılında programda genel bir değişikliğe gidilmiştir. Gıda Kalite

ve Kontrolü Analizi Programı; Günümüz teknolojik imkân ve şartlarından yüksek düzeyde faydalanılarak, ülkemiz gıda endüstrisinin ihtiyaç duyduğu teknik deneyim ve donanımına sahip, kendini geliştiren, ekip ile çalışabilen, girişimci ve meslek etiği olan teknik elemanları yetiştirmeyi misyon edinmiştir. Bu çerçevede Gıda Kalite ve Kontrolü Analizi Programı'nın amacı; gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin birincil üretim aşaması dâhil olmak üzere üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartları gözeterek, yönetmeliğe uygun olarak gıda denetim ve kontrol hizmetleri yapabilecek ve gerektiğinde bir denetim raporu düzenleyebilecek yardımcı elamanları yetiştirmektir. Aynı zamanda gıdanın üretiminden tüketimine kadar geçen süreçteki bütün aşamalarda numune alma, alınan numunelerin duysal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapma bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişiler yetiştirmektir.

Programımız bu kapsamda mezunlarının, nitelikli biçimde yetişmiş işgücü potansiyeli olarak, çalışacakları sektörle ilgili ulusal ve uluslararası platformda yaşanan güncel gelişmeleri takip eden, iletişim becerisi yüksek, özgüveni tam, girişimci ve yenilikçi uzmanlar olarak hizmet vermelerini, çağdaş dünya ve ülke koşullarına duyarlı, Atatürk ilke ve inkılapları bilincinde ulusal kültür ve değerlerini yaşatan, ülkesine, ulusuna ve insanlık ailesine hizmeti amaç edinen, gıda sektöründe evrensel bilim ve eğitimi temel alan, kuramsal bilgi birikimini pratikle birleştirebilen, alanında tıbbi laboratuvar, işletim-donanım sistemlerini, teknolojilerini ve materyallerini bilen, bu teknolojileri verimli ve etkili kullanan, bu süreçlerde mesleğinin profesyonel gereklerini yerine getirebilen, gerekli ürünleri hazırlayan, elde ettiği sonuçları etkin bir şekilde hizmete sunan, laboratuvar standartlarının gelişimine ve yaşam kalitesinin artırılmasına katkı sağlayan, alanında sorunları algılayan, çözümler üretebilen, analitik düşünme yeteneğine, takım çalışmasına ve sorumluluk duygusuna sahip meslek elemanları olarak yetiştirmeyi hedeflemektedir.

Programımız bu kapsamda mezunlarının, nitelikli biçimde yetişmiş işgücü potansiyeli olarak, çalışacakları sektörle ilgili ulusal ve uluslararası platformda yaşanan güncel gelişmeleri takip eden, iletişim becerisi yüksek, özgüveni tam, girişimci ve yenilikçi uzmanlar olarak hizmet vermelerini hedeflemektedir. Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz programını bitiren öğrenci, ön lisans diploması alarak Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz meslek elemanı unvanı almaya hak kazanır. Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler, Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz alanında "meslek elemanı" unvanı/derecesi almaya hak kazanmaktadırlar. Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz programı mezunları kamu kurumlarında, özel işyerlerinde, sivil toplum kuruluşlarında veya yasal şartları sağladıktan sonra kendi işyerlerini açıp çalışabilmektedirler.

Bu öz görev, amaçlar, hedefler ve kriterler çerçevesinde Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programı'nın program çıktıları belirlenirken ilgili yönetmelikler ve Bologna sistemi mutlaka dikkate alınmaktadır. Program çıktıları düzenleneceği zaman program danışmanının bölüm başkanına önerisiyle toplantı gündemi oluşturulmakta ve akademik kurul organize edilmekte ve ilgili tüm öğretim elemanlarının ve birim Bologna koordinatörümüzün de görüşü mutlaka alınmaktadır. Ayrıca gerekli görüldüğü takdirde ve/veya öğretim planı güncellendiğinde ya da öğretim planına sadece yeni bir ders eklendiğinde dersin öğrenme çıktılarının program çıktılarıyla uyumu kontrol edilmekte gerektiğinde duruma göre program çıktıları da güncellenmektedir. Özetle program çıktıları her sene en az bir kez rutin olarak ilgili program danışmanı ve komisyon tarafından gözden geçirilmekte güncelleme gerektiğinde ise bu düzenleme yukarıdaki yöntemle yerine getirilmektedir. Bu kapsamda Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ön lisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de zaten tanımlamıştır. Mezunların bu yeterliliklere ne kadar sahip olduğu hakkında birim web sitemiz aracılığı ile ölçümler yapılmaktadır. Eğitim programının amaç ve hedefleri, öğrencilerin kazanması beklenen bilgi, beceri ve tutumları içerir ve mezundan beklenen yeterlik ve yetkinlikleri tanımlar bu da eğitim-öğretim bilgi sistemimizdeki program çıktılarımızda program çıktıları matrisinde aktif olarak gözlemlenebilir. Ayrıca program çıktılarının sağlanma düzeyinin dönemsel olarak belirlenmesi de öğrencilerimizin herhangi bir dönem (güz/bahar) içerisinde aldığı derslerdeki başarı seviyesiyle de yakından ilişkilidir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ön lisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 23 üncü maddesinde öğrencilerin başarı durumları, 22 nci maddeye göre derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenir.

Özetle bu amaç ve hedefler, programa ait mesleki ve toplumsal beklentileri karşılamasına yönelik tüm yetkinlikleri kapsamaktadır. Ayrıca her yarıyıl yapılan teknik gezi, seminer ve konferanslarla bu durum perçinlenmektedir. Bu kapsamda Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programı'nın çıktıları da kanıt olarak aşağıda bilgilerinize sunulmuştur:

P.Ç.1. Matematik, fen bilimleri ve kendi dalları ile ilgili teknik konularında yeterli altyapıya sahiptir; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri Gıda İşleme ve Analizi çözümleri için beraber kullanır.

P.Ç.2. Gıda İşleme ve Analizi problemlerini saptar, tanımlar, formüle eder ve çözer; bu amaçla uygun analitik yöntemler ile modelleme tekniklerini seçer ve uygular.

P.Ç.3. Bir sistemi, sistem bileşenini ya da süreci analiz eder ve istenen gereksinimleri karşılamak üzere gerçekçi kısıtlar altında tasarlar; bu doğrultuda modern tasarım yöntemlerini uygular.

P.Ç.4. Teknik uygulamalar için gerekli olan modern teknik ve araçları seçer ve kullanır.

P.Ç.5. Deney tasarlar, deney yapar, veri toplar, sonuçları analiz eder ve yorumlar.

P.Ç.6. Bilgiye erişir ve bu amaçla kaynak araştırması yapar, veri tabanları ve diğer bilgi kaynaklarını kullanır.

P.Ç.7. Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışır, sorumluluk alır.

P.Ç.8. Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurar; Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde en az bir yabancı dil bilgisine sahiptir.

P.Ç.9. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincindedir; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izler ve kendini sürekli yeniler.

P.Ç.10. Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahiptir.

P.Ç.11. Proje ekibi ile çalışır, işyeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği konularında bilinç sahibidir; teknik uygulamaların hukuksal sonuçlarının da farkındadır.

P.Ç.12. Teknik çözümlerinin ve uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlardaki etkilerinin bilincindedir; girişimcilik ve yenilikçilik konularının farkındadır ve çağın sorunları hakkında bilgi sahibidir. Olası kaza veya yaralanmalarda İSG prosedürünü yerine getirir.

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

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

Kanıtlar

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/gida-isleme-bolumu.html>
- <http://gida.ctbmyo.comu.edu.tr/>
- <https://ogrencisleri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeligi.html>
- <https://ubys.comu.edu.tr/>

- <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsGxOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/paydaslarimiz-r51.html>

3.1.2. Program çıktıları belirleme yönteminin nasıl işletildiğini kanıtlarıyla açıklayınız.³

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

Ayrıca programımız eğitim programlarında üniversitemizin ve meslek yüksekokulumuzun kurumsal hedefleri ve önceliklerinin yanı sıra güncel yerel, bölgesel, ulusal ihtiyaçları ve hedefleri dikkate almaktadır. Program çıktıları düzenleneceği zaman program danışmanının bölüm başkanına önerisiyle toplantı gündemi oluşturulmakta ve gerekirse akademik kurul organize edilmekte ve tüm ilgililerin görüşü alınmaktadır. Ayrıca gerekli görüldüğü takdirde ve/veya öğretim planı güncellendiğinde program çıktıları da mutlaka güncellenmektedir. Bu kapsamda program çıktılarının sağlanma düzeyinin dönemsel olarak belirlenmesi, eğitim-öğretim bilgi sisteminden ve öğrenci bilgi sisteminden takip edilmektedir. Öğrencinin herhangi bir dönem (güz/bahar) içerisinde aldığı derslerdeki başarı seviyesi ile de ilgilidir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 23 üncü maddesinde öğrencilerin başarı durumları, 22 nci maddeye göre derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenir. 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 çıktıları ölçerken iç ve dış paydaşların katılımına da önem verilmektedir. Bu kapsamda ilgili öğretim elemanlarının katılımının yanı sıra aşağıdaki anketlerle de öğrencilerimizden geri dönüş alınmaya çalışılmaktadır; Öğrenci ders değerlendirme anketi ile öğrencilerin almış oldukları derslerin program çıktıları ne derece sağladığı, dersin ne gibi becerileri kazandırdığı, içerik ve kapsamının yeterliliği ile ilgili bilgiler sorgulanmaktadır. Öğretim Üyesi Ders Değerlendirme Formu kullanılarak, Lisans Programında yer alan tüm dersler için, hedeflenen öğrenme çıktıları ile kuvvetli ilişkili olan program çıktıları, ders tanıtım formları baz alınarak belirlenir. Bu program çıktıları öğrenciler tarafından ne derecede kazanıldığı sınav, ödev, proje, vb. gibi ölçme araçları üzerinden değerlendirilir. Bu değerlendirme ile Lisans Programının program çıktıları ne ölçüde sağladığına ilişkin en önemli veri elde edilmiş olur. Böylece, öğrenci çalışmalarının esas alındığı sistematik bir ölçüm gerçekleştirilebilmektedir.

Kanıtlar

- <https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeligi.html>
- <https://uluslararasi.yok.gov.tr/uluslararasilasma/tyyc>
- <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsGxOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>
- <https://cdn.comu.edu.tr/cms/ctbmyo/files/1509-2023-2024-gida-ic-paydas-toplantisi.pdf>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/viewer>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/belgeler-ve-formlar-r24.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/iste-pratigin-gucu-mesleki-egitimde-uygulami-egiti-r985.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/iste-pratigin-gucu-mesleki-egitimde-uygulamali-egi-r972.html>

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

Program çıktıları öğrenme çıktıları ile ne şekilde uyumlu olduğu ve sağlandığı eğitim-öğretim bilgi sisteminde program çıktıları matrisinde açıkça görülmekte hangi öğrenme çıktısının hangi program çıktısına karşılık kaldığı ve ne derece katkı sağladığı takip edilmektedir. Bu doğrultuda öğrencilere, çalışma alanlarında

başarılı olmaları için gereken bilgi, beceri ve teknolojiden en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak çalışma düzeninin planlanması için teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de pekiştirilmektedir.

Kanıt

- <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6344>

3.1.4. Program çıktılarının MEDEK çıktılarını nasıl kapsadığını kanıtlayınız.⁴

Bölümümüz tarafından oluşturulmuş Program çıktıları, MEDEK çıktıları kıstas alınarak oluşturulmadığı için konu ile ilgili bir veri bulunmamaktadır.

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

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

¹ Gelen ve giden öğrencilerin sayıları toplam olarak verilecektir.

² Bu amaçla kullanılan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır.

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

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

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

Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme

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

Akademik kurul toplantıları, birim yöneticiliğinin organize ettiği tüm toplantılar ile toplantıları MEYOK toplantılarına katılım, stratejik plan ve iç kontrol raporu oluşturma komisyonları, faaliyet raporları, görev tanımları ve iş akış şemaları ve bunların sürekli güncellenmesi ilgili bölüm başkanı ve program danışmanı ile birim yöneticisinin takip sorumluluğundadır.

Ayrıca performans gösterileri, bölüm değerlendirme anketleri yılda bir güncellenmektedir. Bunlara ek olarak 5 yılda bir stratejik plan anketleri yapılmaktadır. Bu kapsamda programımız, gelişimini kalite bilincine dayalı olarak sürdürmeyi asıl hedef olarak önüne koymuştur. Bu kapsamda 2016, 2018, 2019 yıllarında köklü güncellemelere gidilmiştir. Bunların kanıtları ekteki linklerde verilmiş daha önceki bölümlerde de detaylı olarak açıklanmıştır. Bu kapsamda Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programının stratejik planında, stratejik amaçlarımız belirtilmiştir. Belirlenen bu amaçların en önemlisi bilimsel, girişimci, yenilikçi ve rekabetçi bir araştırma üniversitesi olmaya bir program olarak katkı sağlamak; kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetleri sunmak, paydaşlarla olan ilişkilerin geliştirilmesi ve daha iyi mezunların yetiştirilmesidir. Bu stratejik amaçlarımıza ulaşabilmek için programımız şu stratejik hedefleri doğrultusunda strateji geliştirmektedir: Bilimsel, girişimci ve aynı zamanda yenilikçi çalışmaların geliştirilmesi; eğitim-öğretim faaliyetlerinin geliştirilmesi; iç ve dış paydaşlarla olan ilişkilerin etkin kılınması şeklindedir. Bu hedefler doğrultusunda attığımız adımlar ve önümüzdeki beş yıl boyunca gerçekleştirmeyi düşündüğümüz planlar programımıza ait stratejik planda web sitemizde kamuya açık paylaşılmıştır.

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

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

Programın Güçlü Yönleri:

- Bölge ve toplum ihtiyaçlarına yönelik güncel bir dört yarıyılık öğretim planına sahip olunması,

- Yeni fiziki imkanlara kısa zamanda kavuşulacak olunması,
- Çanakkale'nin merkez ilçesinde bulunmamız,
- Edirne'nin Keşan, Balıkesir'in Bandırma gibi büyük ilçelerine olan yakınlığımız,
- Dardanel vb. markalara, sanayi ve ticaret ağlarına yakınlığımız,
- Alanında gerekli yetkinliğe sahip akademik kadronun varlığı,
- Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programının kendi alanında Türkiye'de sayılı bölümlerden birisi olması,
- Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli eser üretme kapasitesine sahip olması,
- Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli proje üretme potansiyeline sahip olması,
- Akademik personelin öğrencilere bilgi aktarımında yeterli formasyona sahip olması,
- Akademik personel öğrenci iletişiminin istenilen düzeyde olması,
- Akademik personel idari personel iletişimimin istenilen düzeyde olması,
- İdari personel öğrenci iletişimin istenilen düzeyde olması,
- Programımızın fiziki konumu ve teknolojik alt yapı noktasında bilgi kaynaklarına erişimin uygun olması,
- Üniversitemizin bölgesinin en büyük ve kapsamlı kütüphanelerinden birine sahip olması ve kampus dışı erişim için öğrencilerimize verilen kullanıcı adı ve şifre ile online kaynaklara ve veri tabanlarına anında erişim sağlaması,
- Üniversitemizde ve Yüksekokulumuzda girişimcilik ve yenilik faaliyetleriyle ilgili gerekli organizasyonların yönetim tarafından desteklenmesi ve teşvik edilmesi,
- Yönetime katılımın güçlü olması ve önerilerin dikkate alınması,
- Konferans salonumuz, muhasebe ve bilgisayar laboratuvarına sahip olmamız,
- Her sınıfta beyaz tahta, projeksiyon bulunması,
- Kongre, toplantı, mezuniyet, konser, tiyatro vb. organizasyonlar için il 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.

Programın Zayıf Yönleri:

- Kalite, akreditasyon, örgütsel gelişme ve örgütsel değişim süreçlerinin yadırganması, değişime karşı direnç gösterilmesi ve kamuda çalışma alışkanlığı nedeniyle vizyon ve misyonun tüm iç paydaşlar tarafından yeterli düzeyde sahiplenilmemiş olması,
- Ortaklaşa çalışma ve multidisipliner çalışma eksikliği,
- 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,
- Ders kitapları dışında farklı sektörlerden güncel uygulamaya yönelik kaynakların her öğretim elemanı tarafından kullanılmaması,
- Kişilik geliştirme faaliyetlerinin yürütülmesi amacı ile oluşturulan öğrenci kulüplerinin etkin çalışmaması ve kendilerini yenilememeleri,
- Öğrencilere ve akademisyenlere yönelik teknik gezi, kongre, sempozyum, fuar katılımlarında öğrenci katılımının azlığı nedeniyle gerçekleştirilememesi,
- Öğrencilerin DGS ve iş bulma stresleri nedeniyle yeterince motive olamamaları,
- Öğrencilerin Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz programını kendi farkındalıkları dışında tercih etmiş olmaları,
- 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.
- AKTS sorunu ve 4 yarıyıllık öğretim programının güncel olmaması nedeniyle DGS geçişi sonrasında öğrencilerin derslerini saydıramama sorunu yaşamaları,

Fırsatlar:

- Yeni yasal düzenlemeler,
- Öğretim planının yeni güncellenmiş olması,
- Programımız öğretim elemanlarının güncel mevzuata hâkim olması ve üniversite-sanayi, üniversite-kamu ilişkilerinin geliştirebilme potansiyelinin var olması,
- Programımız öğretim kadrosunun alanlarında yeterli bilgi ve donanımına 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,
- 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 personel sayısının optimal seviyeden düşük olması,
- Üniversite sanayi iş birliğine yönelik ara kurumların her departmana yetişememesi,

- Özel ve kamu sektöründe İngilizce öğrenimine eğilimin artması nedeniyle öğrencilerin bilimsel bilgiden daha çok yabancı dile önem vermek istemesi fakat bu imkanları yeterli düzeyde elde edememeleri,
- Öğrencilerin bilimsel bilgiden ziyade kamu personel sınavlarına ve DGS'ye yönelik çalışmaları,
- Öğrencilerin liseden gelen alışkanlıklarını devam ettirmeleri, ders geçmek amaçlı ezbere eğitime öğretim elemanlarını yöneltmeye çalışmaları,
- Öğrencilerin gerçekleştirilen oryantasyon ve iş güvenliği eğitimlerini dikkate almamaları,
- Muhasebe ve Vergi Uygulamaları Programı ve Pazarlama Programı gibi alana yakın programlarla aynı birim içerisinde yer almak potansiyel öğrencilerin Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programının tercih edilirliliğini düşürmesi,
- Öğrencilerin derslerde ses kaydı alması, kitap, defter, ders notu olmadan derse gelmesi, sınavlara kimliksiz, kalemsiz, silgi olmadan katılmaya çalışmaları ve bu gibi sorumsuz davranışlarının süreklilik arz etmesi,
- Yukarıda bahsedilen konularda program danışmanı dışında öğrencilere psikolojik danışmanlık veya mentorluk yapabilecek bir departmanın olmayışı,

Sorunlara Çözüm Önerileri Getirilmesi ve Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi:

Bu kapsamda programımızın yaptığı SWOT analizleri neticesinde de değerlendirilen zayıf/kuvvetli yönleri, önündeki fırsatlar/tehditler dikkate alınarak üniversitemizin uyguladığı stratejilere uyumlu hale getirilecek biçimde değerlendirilmiştir. Bu stratejiler kapsamında yapılan çalışmalar gözden geçirilmiş ve stratejilerin devam edip etmemesi konusunda bir karar oluşturulmuştur. Yukarıda bahsedilen nedenler çalışan ve öğrenci performansını direkt ya da indirekt olarak etkileyebileceğinden çalışan ve öğrenci memnuniyetinin çok az da olsa düşük olduğu ve yüksek okulumuz ile programımızın da yukarıda belirtilen nedenlerle merkezi sınav sonuçlarına göre tercih edilirliliğinin stabil kaldığı düşünülmektedir. Bu kapsamda uygulanması düşünülen temel çözüm önerileri ve stratejiler kısaca aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

Stratejik Amaçlar	Stratejik Hedefler	Stratejiler
STRATEJİK AMAÇ 1 Ar-Ge, Yenilikçilik Faaliyetlerini Geliştirmek	STRATEJİK HEDEF 1.1. Akademik beceri, nitelik ve etkin araştırma yapabilme kapasitesini artırmak	Strateji 1.1.1. Programımız öğretim elemanlarının ulusal ve uluslararası kongrelere katılımını teşvik etmek Strateji 1.1.2. SCI, SSCI ve AHCI endeksli Makalelere yönelimin artırılması Strateji 1.1.3. Mümkün olduğunca BAP, Tübitak ve AB projeleri üretiminin desteklenmesi
	STRATEJİK HEDEF 1.2. Katma değer yaratan bilimsel, girişimci ve yenilikçi çıktıları artırmak	Strateji 1.2.1. Ulusal ve uluslararası Patent, faydalı model, buluş, endüstriyel tasarım vb. Üretiminin teşvik edilmesi Strateji 1.2.2. Öğretim elemanlarının sanayi ile yaptığı projeler, Teknopark Merkezleri vb. Kuruluşlarla iletişim halinde mümkünse işbirliği içerisinde olmasının sağlanması Strateji 1.2.3. Akademik çalışmalarda niversitemizin öncelikli alanlarına yönelik projelerin tercih edilmesi

<u>STRATEJİK AMAC 2</u> Eğitim ve Öğretim Faaliyetlerinin Kalitesini Artırmak	<u>STRATEJİK HEDEF 2.1.</u> Eğitim-öğretim programlarının altyapısını geliştirme	Strateji 2.1.1. Programımıza bağlı gıda laboratuvarının çeşitli projeler ve çalışmalarla daha kaliteli ve donanımlı hale getirilmesi
	<u>STRATEJİK HEDEF 2.2.</u> Öğretim elemanlarının eğitici ve öğretici niteliklerini geliştirmek	Strateji 2.2.1. Ders ve akademik çalışmalar kapsamında kullanılan programların daha etkin kullanılması adına işbirliği içinde olunması Strateji 2.2.2. Öğretim elemanlarının yurt içi ve yurt dışı araştırmalarına yönelik burs, proje vb. programlardan haberdar olmasını sağlamak Strateji 2.2.3. Öğretim elemanlarının Erasmus, Mevlana gibi değişim programlarından faydalanmasında teşvik edilmesi
	<u>STRATEJİK HEDEF 2.3.</u> Öğrencilerin öğrenme istek, kapasite ve memnuniyetlerini geliştirmek (Pandemi nedeniyle uzaktan- online olarak)	Strateji 2.3.1. Öğretim üyesi başına düşen öğrenci sayısının mümkün oldukça artmaması ile daha etkin eğitim sağlanması Strateji 2.3.2. Öğrencilere yönelik eğitici- öğretici seminerlerin duyurulması ve uygulanmaya çalışılması Strateji 2.3.3. Uzaktan eğitimde canlı olarak verilen ders sayısı ve kalitesinin artırılması, zenginleştirilmesi Strateji 2.3.4. Ders ile ilgili kullanılan materyallerin güncel ve dijital hale dönüştürülmesi ve geliştirilmesi

<u>STRATEJİK AMAC 3</u> Kurum Tanınırlığını Geliştirmek ve Kurumsallaşmayı Kuvvetlendirmek	<u>STRATEJİK HEDEF 3.1</u> Kurumsal görünürlüğü artırmak	Strateji 3.1.1. Gerçekleştirilen akademik faaliyetler sonucu üretilen yayınlar ve atıflar ile üniversite akademik başarı sırasına katkı sağlanması Strateji 3.1.2. Çeşitli burs ve ödül alınabilmesi adına öğretim elemanlarının desteklenmesi
	<u>STRATEJİK HEDEF 3.2</u> Kurum içi memnuniyet, iletişim ve iş birliğinin geliştirilmesi	Strateji 3.2.1. Program adına Öğrencilerin kurum kültüründen memnuniyet düzeyinin artırılması

Kanıtlar

- <https://strateji.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/2024-2028-stratejik-planipdf-r32.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r47.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/viewer>
- <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsgXOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>
- <https://uluslararasi.yok.gov.tr/uluslararasilasma/tyyc>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/swot-analizi-r58.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/puko-dongusu-r59.html>
- <https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/meslek-yuksekokullari-ve-acikogretim-on-lisans-pro.html>

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

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'nda önceki yıllarda program geliştirme önerileri tüm bölüm öğretim elemanlarını kapsayan genişletilmiş toplantılarda ele alınarak uygulamaya geçirilmiştir. İyileştirme Süreci, Toplam Kalite Yönetiminin Planla, Uygula, Kontrol Et, Önlem Al (PUKÖ) döngüsünü esas almaktadır.

Uzun Dönemli Çevrim, beş yıl aralıklarla tekrarlanmakta ve Eğitim Amaçları, Program Çıktıları ve Taslak Ders Planı oluşturulmaktadır. Bu çevrimdeki işler temel olarak organize edilen çeşitli toplantılar aracılığıyla görülmektedir.

Toplantılarda oluşturulan Taslak Ders Planı ve tartışmalar dikkate alınarak bölümde gerçekleştirilen bir dizi kontroller sonucu ders planı son haline getirilmekte, ders içerikleri hazırlanmakta ve onay süreci gerçekleştirilmektedir. Yukarıda tanımlanan Planlama aşamasının ardından onaylanan ders planı MEYOK koordinatörlüğünden geçtikten sonra senatoya sunulmakta ve kabul edildiği takdirde uygulamaya alınmaktadır. Ayrıca beş yıllık sürenin tamamlanması veya stratejik bir karar nedeniyle değişiklik ihtiyacı olup olmadığı Kontrol edilmekte ve bu koşullardan biri gerçekleştiğinde çevrim başa dönerek yeniden Planlama süreci yeniden başlatılmaktadır. Bu çevrimdeki Önlem Alma aşaması büyük oranda Çalıştay aracılığıyla gerçekleştirildiğinden Planlama aşaması ile çakışmaktadır.

Kısa Dönemli Çevrimde ise her yarıyıl sonu ders planındaki her ders, için hazırlanan Ders Dosyalarındaki bilgiler ve öğrenciler tarafından cevaplanan Ders Değerlendirme Anketlerinin değerlendirme sonuçları kullanılarak gözden geçirilmektedir. Ders Dosyalarında amaç, içerik, değerlendirme ölçütleri, Ders Başarı Listesi ve dersin Öğrenim Çıktıları ile Program Çıktıları arasındaki ilişkiyi gösteren tablo yer almaktadır. Bu işlem, programda ders veren tüm öğretim elemanlarının katıldığı genişletilmiş toplantılarda gerçekleştirilmektedir. Her öğretim elemanı tüm derslere ilişkin değerlendirmelerin yanı sıra kendisiyle ilgili sonuçları da görebilmekte ve öz değerlendirmede bulunabilmektedir.

Bu iki temel çevrimin dışında tüm iç ve dış paydaşlardan gelebilecek iyileştirme önerileri dikkate alınmakta ve gerekli kurullarda tartışılarak uygulanabilir bulunması durumunda hayata geçirilmektedir. Bu kapsamda programımız, gelişimini kalite bilincine dayalı olarak sürdürmeyi asıl hedef olarak önüne koymuştur. Ayrıca mevcut stratejik planımızda kurum, birim ve bölüm stratejik planlarına uygun biçimde verilere dayalı olarak oluşturulmuş stratejik hedeflerimiz de bulunmaktadır. Bunlar da aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

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

Strateji 1: Bologna girişlerinin dersi veren ilgili öğretim elemanları tarafından güncel kalmasının sağlanması.

Strateji 2: Öğretim elemanlarının araştırma yöntem ve teknikleri ile istatistik konularında kendilerini

yenilemeleri ve geliştirilmelerinin sağlanması

Strateji 3: Eğitimin kalitesinin yükselmesi ve öğrencilerimizin eğitimden daha fazla istifade edebilmeleri için akademik personelin kendi uzmanlık alanında ders vermesi sağlanarak adaletli bir ders paylaşımı yapılmalıdır.

Strateji 4: Yüksekokulumuzun merkez ve yakın çevredeki liselere tanıtım ve tercih danışmanlığı yapması ve potansiyel öğrencilerin doğru biçimde yönlendirilmesinin sağlanması.

Strateji 5: Proje yazma, ortaklaşa çalışma, multidisipliner çalışma, holistik bakış açısı, eğiticinin eğitimi, mobing ve empati konularında gerektiği ölçüde faaliyetler ve etkinliklerle güçlendirilerek kurumsal vizyonun sahiplenilmesi.

Strateji 6: Öğretim elemanının ilk derse girmeden önce öğrenciyi bilgilendirmesi

Strateji 7: Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programına ait web sitesinin aktif kalmasının sağlanması.

Strateji 8: Öğretim üyesi öğretim elemanının uyumlu çalışabilmesi için etkin iletişim tekniklerinin kullanılması.

Strateji 9: Uluslararası yayınların daha yoğun desteklenmesi.

Strateji 10: Öğretim elemanlarının derslerinin sabit hale getirilmesi.

Strateji 11: Demirbaş ve sarf malzeme konusunda çalışanlara yapılan katkının artırılması.

Strateji 12: Üniversite sanayi iş birliği protokolleri yapılmasının teşvik edilmesi

Strateji 13: Plan ve projelerin herkesçe sahiplenilerek sorumlulukların paylaşılması ve sorumluluk almayan öğrenci ve öğretim elemanlarının sürece dahil edilmesi.

Strateji 14: Öğretim elemanlarının ders anlatım tekniklerini geliştirerek uygulamaya ağırlık verilmesi.

Strateji 15: Rakip programlarla gereken karşılaştırmaların yapılarak varsa yeni önerilerin getirilmesi.

Strateji 16: İnternet Destekli Öğretimin ve sanal gerçeklik uygulamalarının desteklenmesi.

Strateji 17: Bölgesel seminer, kongre, sempozyum ve fuarlara katılımın desteklenmesi

Strateji 18: Öğrencilerin, teknik gezi, kongre vb. etkinliklere katılımın daha fazla teşvik edilmesi

Strateji 19: Bölümümüz öğrencilerine gereken alt yapı sağlanarak öğrencilerin sektörel çalışmalara katılımının sağlanması. Bölümümüz öğretim elemanları ve meslek yüksekokulumuz nezdinde girişimlerde bulunarak başarılı öğrencilere işletmelerde çalışma karşılığında burs ve benzeri imkanların yaratılması ve bölümümüz öğrencilerine staj yapma imkânı sağlanabilmesi için girişimlerde bulunulması.

Strateji 20: Öğrencilere ve akademik personele yabancı dil öğreniminde gerekli kolaylığın sağlanması. Öğrenciler ve akademik personel için Fulbright, Erasmus, Farabi, programları gibi değişim programları ile desteklenerek bu hususta gerekli imkanların sağlanması.

Strateji 21: Üniversitemiz mezunları ile ilişkileri biriminin aktif çalışarak meslek yüksekokulumuza çeşitli kaynaklar sunmasının teşvik edilmesi.

Kanıtlar

- <https://strateji.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/2024-2028-stratejik-planipdf-r32.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r47.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/viewer>

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/bolumlerimiz/gida-isleme-bolumu.html>
- <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/05/20140507-5.htm>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/swot-analizi-r58.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/puko-dongusu-r59.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/viewer>
- <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsgXOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/iste-pratigin-gucu-mesleki-egitimde-uygulamali-egi-r972.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/iste-pratigin-gucu-mesleki-egitimde-uygulami-egiti-r985.html>
- <http://erasmus.comu.edu.tr/anlasma-listesi-aktif-r150.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/web-seminer-fulbright-meslek-yuksekokulu-ogrenim-b-r1026.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/erasmus-ogrenci-hareketiligi-bilgilendirme-toplan-r1014.html>
- <https://ogrencisleri.comu.edu.tr/meslek-yuksekokullari-ve-acikogretim-on-lisans-pro.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/trakya-kariyer-fuari-r1033.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/yuksekokulumuzda-teknofest-tanitim-etkinligi-gerce-r1036.html>

4.3. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarında, mezun izleme yöntemi aracılığıyla elde ettiği bilgiler sistematik bir biçimde toplanmış olmalı ve somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Ölçüt 5. Eğitim Planı

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

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

25- 26 Nisan 2024 tarihinde gerçekleştirilen “İŞ’te Pratiğin Gücü-Mesleki Eğitimde Uygulamalı Eğitim” Çalıştayı sonucunda sektörden gelen dış paydaş önerilerine istinaden; Gıda Mevzuatı, Gıda Meslek Etiği ve Verimlilik, Fermentasyon Teknolojisi dersleri 3+1 eğitim modeli eğitim planına dâhil edilmiştir.

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

25- 26 Nisan 2024 tarihinde gerçekleştirilen “İŞ’te Pratiğin Gücü-Mesleki Eğitimde Uygulamalı Eğitim” Çalıştayı sonucunda sektörden gelen dış paydaş önerilerine istinaden; Gıda Mevzuatı, Gıda Meslek Etiği ve Verimlilik, Fermentasyon Teknolojisi, Gıdalarda Temel İşlemler, Gıda Ekonomisi, Gıda Lojistiği, Organik Kimya, Gıda İşletmelerde Projelendirme, Beslenme İlkeleri, Enstrümental Analiz, İşletme Yönetimi, Pazarlama, Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizi, Yumurta ve Ürünleri Teknolojisi, Yeni Ürün Geliştirme Teknikleri, Hazır Yemek Teknolojisi, Gıda Endüstrisi Atıkları ve Değerlendirilmesi, Sürdürülebilir Gıda Sistemleri, Organik Gıda ve Tarım, Yöresel ve Fonksiyonel, Girişimcilik, İnsan Hakları, Gıdalar dersleri, Gönüllülük Çalışmaları 3+1 eğitim modeli eğitim planına dâhil edilmiştir.

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

5.5. Eğitim planında yer alan tüm derslerin izlencelerini (bölüm dışı dersler dâhil), belirtilen formata

uygun olarak, **Ek I.1**'de veriniz. Kamuoyuyla paylaşım sürecini açıklayınız.

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

Tablo 5.1. Eğitim Planı
[Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi]

Ders Adı	Öğretim Dili	Kategori (Kredi/AKTS Kredisi)				
		Genel Eğitim	Matematik ve Temel Bilimler	Programa/alana özgü mesleki dersler	Dış paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler	İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler
1. Yarıyıl						
Genel Kimya	Türkçe		X			
Laboratuvar Teknikleri	Türkçe			X		
Genel Mikrobiyoloji	Türkçe			X		
Genel Matematik	Türkçe		X			
Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	Türkçe			X		
Gıda Endüstri Makineleri	Türkçe			X		
Gıdalarda Temel İşlemler	Türkçe			X		
Gıda Mevzuatı	Türkçe				X	
Yabancı Dil (İngilizce)	Türkçe	X				
Gıda Ekonomisi	Türkçe			X		
Gıda Muhafaza Yöntemleri	Türkçe			X		
Gıda Meslek Etiği ve Verimlilik	Türkçe				X	
Araştırma Yöntem ve Teknikleri	Türkçe	X				
Beden Eğitimi	Türkçe	X				
Bilişim Teknolojileri	Türkçe	X				
Güzel Sanatlar	Türkçe	X				
2. Yarıyıl						
Gıdalarda Duyusal Değerlendirme	Türkçe			X		
Gıda Ambalajlama Teknolojisi	Türkçe			X		
Gıda Mikrobiyolojisi	Türkçe			X		
Gıda Kimyası	Türkçe			X		
İş Sağlığı ve Güvenliği	Türkçe	X				
Özel Gıdalar Teknolojisi	Türkçe			X		
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji	Türkçe			X		
Yağ Analizleri	Türkçe			X		
Yabancı Dil (İngilizce)	Türkçe	X				
Gıda Lojistiği	Türkçe			X		
Organik Kimya	Türkçe		X			
Gıda İşletmelerde Projelendirme	Türkçe			X		

Beden Eğitimi	Türkçe	X				
Kariyer Planlama	Türkçe	X				
Güzel Sanatlar	Türkçe	X				
3. Yarıyıl						
Süt ve Süt Ürünleri Analizi	Türkçe			X		
Et ve Ürünleri Analizi	Türkçe			X		
Meyve Sebze ve Ürünleri Analizi	Türkçe			X		
Tahıl ve Ürünleri Analizi	Türkçe			X		
Fermentasyon Teknolojisi	Türkçe				X	
Endüstriye Dayalı Eğitim (Staj)	Türkçe			X		
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	Türkçe			X		
Beslenme İlkeleri	Türkçe			X		
Gıda Kalite Yönetim Sistemleri ve Standartları	Türkçe			X		
Enstrümental Analiz	Türkçe			X		
İşletme Yönetimi	Türkçe	X				
Pazarlama	Türkçe	X				
4. Yarıyıl						
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Türkçe	X				
Türk Dili	Türkçe	X				
İşletmede Mesleki Eğitim (İME)	Türkçe					X
Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizi	Türkçe			X		
Su Analizleri	Türkçe			X		
Yumurta ve Ürünleri Teknolojisi	Türkçe			X		
Yeni Ürün Geliştirme Teknikleri	Türkçe					X
Hazır Yemek Teknolojisi	Türkçe			X		
Gıda Endüstrisi Atıkları ve Değerlendirmesi	Türkçe					X
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri	Türkçe					X
Organik Gıda ve Tarım	Türkçe			X		
Yöresel ve Fonksiyonel Gıdalar	Türkçe			X		
Girişimcilik	Türkçe	X				
İnsan Hakları	Türkçe	X				
Gönüllülük Çalışmaları	Türkçe	X				

NOT: Ders sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz!

¹ Burada, programı yürüten bölümün, bölüm başkanlığı düzeyinde ve/veya öğretim elemanlarından oluşan komiteler aracılığıyla, önlisans programı eğitim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması

beklenmektedir.

Tablo 5.2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri
[Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi]

Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji	Türkçe	2	0	2	2	
Yağ Analizleri	Türkçe	2	1	3	3	
Yabancı Dil (İngilizce)	Türkçe	2	0	2	2	
Gıda Lojistiği	Türkçe	2	0	2	2	
Organik Kimya	Türkçe	2	0	2	2	
Gıda İşletmelerde Projelendirme	Türkçe	2	0	2	2	
Beden Eğitimi	Türkçe	2	0	2	2	
Kariyer Planlama	Türkçe	2	0	2	2	
Güzel Sanatlar	Türkçe	2	0	2	2	
3. Yarıyıl						
Süt ve Süt Ürünleri Analizi	Türkçe	3	1	4	4	
Et ve Ürünleri Analizi	Türkçe	3	1	4	4	
Meyve Sebze ve Ürünleri Analizi	Türkçe	3	1	4	4	
Tahıl ve Ürünleri Analizi	Türkçe	3	1	4	4	
Fermentasyon Teknolojisi	Türkçe	2	0	2	2	
Endüstriye Dayalı Eğitim (Staj)	Türkçe	0	2	1	8	
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	Türkçe	2	1	2	2	
Beslenme İlkeleri	Türkçe	2	0	2	2	
Gıda Kalite Yönetim Sistemleri ve Standartları	Türkçe	2	0	2	2	
Enstrümental Analiz	Türkçe	2	0	2	2	
İşletme Yönetimi	Türkçe	2	0	2	2	
Pazarlama	Türkçe	2	0	2	2	
4. Yarıyıl						
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Türkçe	4	0	4	4	
Türk Dili	Türkçe	4	0	4	4	
İşletmede Mesleki Eğitim (İME)	Türkçe	0	30	15	22	
Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizi	Türkçe	1	1	2	3	
Su Analizleri	Türkçe	1	1	2	3	
Yumurta ve Ürünleri Teknolojisi	Türkçe	1	1	2	2	
Yeni Ürün Geliştirme Teknikleri	Türkçe	2	0	2	2	
Hazır Yemek Teknolojisi	Türkçe	2	0	2	2	
Gıda Endüstrisi Atıkları ve Değerlendirmesi	Türkçe	2	0	2	2	
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri	Türkçe	2	0	2	2	
Organik Gıda ve Tarım	Türkçe	2	0	2	2	
Yöresel ve Fonksiyonel Gıdalar	Türkçe	2	0	2	2	
Girişimcilik	Türkçe	2	0	2	2	
İnsan Hakları	Türkçe	2	0	2	2	
Gönüllülük Çalışmaları	Türkçe	2	0	2	2	

Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu

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

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

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

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

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Personel Daire Başkanlığı sayfasında mevzuatlar başlığı altında Akademik Kadro Atama Kriterleri mevcuttur. Bu mevzuat içerisinde öğretim üyesi kadrolarına başvuru, görev süresi uzatımı, atanma ve yükseltme kriterleri belirtilmiştir.

Kanıtlar

- <https://personel.comu.edu.tr/mevzuatlar/akademik-kadro-atama-kriterleri-r7.html>

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

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

² Ölçüt. 9 da tanımlanan program özgül çıktıların dersle olan ilişki bu sütunda yazılmalıdır.

Tablo 6.1. Öğretim Kadrosunun Analizi

[Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi]

Öğretim Elemanının Adı ¹	Unvanı	Aldığı Son Derece	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok) ²		
			Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırma	Sanayiye Verilen Danışmanlıkta
Serhat ÇOLAKOĞLU	Prof. Dr.	1	27	12	8	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Mehmet PİŞKİN	Doç.Dr.	1	27		11	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Muhammed YÜCEER	Doç.Dr.	2	23		11	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Kübra TARHAN KUZU	Öğr. Gör.	4	8	8	8	Yüksek	Orta	Düşük

Tablo 6.2. Öğretim Kadrosu Yük Özeti

[Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi]

Öğretim Elemanının Adı Soyadı (Unvanı)	Verdiği Dersler (Dersin Kodu/ Kredisi/ Dönemi/ Yılı) ³	Toplam Etkinlik Dağılımı ⁴		
		Öğretim	Araştırma ⁵	Diğer
Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU	GKK-1117/ Gıda Mevzuatı/2/Güz/2024-2025		Alan İndeksli Makale:1 adet	
	GKK-1111/ Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu/2/Güz/2024-2025		Uluslararası Tebliğ: 1 adet	
	GKK-1121/Gıda Ekonomisi/2/Güz/2024-2025		Ulusal Kitap Bölümü: 1 adet	
	GKK-2017/Su Ürünleri İşleme Teknolojileri/2/Güz/2024-2025		BAP Projesi: 1 adet	
	GKG-5047/Gıda İşleme Endüstrilerinde HACCP Uygulamaları/3/Güz/2024-2025		Üniversite – Sanayii İşbirlikli Ar-Ge Projesi: 1 adet	
	GKK-1010/Gıdalarda Duyusal Değerlendirme/2/Bahar/2023-2024			
	GKK-2004/Et ve Ürünleri Analizi II/3/Bahar/2023-2024			
Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU	GKG-5032/Su Ürünleri ve Sağlık/3/Bahar/2023-2024			
	GKK-1115/ Gıdalarda Temel İşlemler/2/ Güz/ 2024-2025			
	GKK-1125/ Gıda Meslek Etiği ve Verimlilik/2 /Güz/ 2024-2025			
	GKK-2001/ Süt ve Süt Ürünleri Analizi I /4 /Güz/ 2024-2025			
	GKK-2003/ Et ve Et Ürünleri Analizi I /3 /Güz/ 2024-2025			
	GKK-2005/ Meyve- Sebze Ürünleri Analizi I /3 /Güz/ 2024-2025			
	GKK-2009/ Tahıl ve Ürünleri			

	Analizi I /3 /Güz/ 2024-2025 GKK-1012/ Ambalaj Teknolojisi/ 4 /Bahar/ 2024-2025 GKK-2002/ Süt ve Süt Ürünleri Analizi II /3/ Bahar/ 2024-2025 GKK-2006/ Meyve- Sebze Ürünleri Analizi II /3/ Bahar/ 2024- 2025 GKK-2008/ Tahıl ve Ürünleri Analizi II /3/ Bahar/ 2024-2025 GKK-2012/ Özel Gıdalar Teknolojisi /3/ Bahar/ 2024-2025			

Ölçüt 7. Altyapı

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

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

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

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

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

7.5. Engelliler için alınmış olan altyapı düzenlemelerini anlatınız.

¹ Tabloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz. Gerekliyse ek satır ve sayfa kullanabilirsiniz.

² Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

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

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

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

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

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

Ölçüt 8. Yönetim ve İdari Birimlerin Yapısı

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

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

8.3. Akademik ve idari personele yönelik tanımlı hizmet içi eğitim süreçleri açıklayınız.¹

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

Ölçüt 9. Disipline Özgü Ölçütler

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

¹ Bu kısımda gerçekleştirilen hizmet içi eğitim faaliyetlerinin listelenmesi ve örnek kanıtlar sunulması beklenmektedir.

EK I – PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER

I.1 Ders İzlemleri¹

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

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U												
Araştırma Yöntem ve Teknikleri	GKK-2016	S	2	2	2	0												
Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze																	
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN																	
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN																	
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere kaynak araştırması yapma, derleme yazma, araştırma konusu seçme, derleme veya araştırma sonuçlarını rapor haline dönüştürme ve sunum yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.																	
Dersin Hedefi	Araştırma yapma yeterliklerini kazandırabilme.																	
Dersin İçeriği	Amacına ve yöntemine göre araştırma çeşitleri, teknikleri, veri toplama yöntemleri, veri kaynakları, etik kurallar, araştırma problemi belirleme, bilimsel araştırma süreci ve planlama, verilerin toplanması, verilerin işlenmesi ve yorumlanması, yazım kuralları, verileri rapor haline getirme sunum hazırlama ve raporu sunma.																	
Dersin Öğrenme Çıktıları	1. Bilim, derleme ve araştırma kavramlarını tanımlar. 2. Yapacağı derleme veya araştırma için kaynak taraması yapar. 3. Verileri nereden ve nasıl toplayacağını açıklayabilecektir. 4. Bir derlemeyi dispoziyona uygun olarak yayıma veya sunuma hazırlar 5. Araştırma planlamayı ve sonuçlarını değerlendirmeyi öğrenir. 6. Araştırmayı dispoziyona uygun olarak yayıma veya sunuma hazırlar. 7. Alanında bilimsel araştırma yapar.																	
Dersin Mesleğe Katkısı																		
Bilgi	Beceri		Yetkinlik															
X	X		X															
Öğretim Yöntem ve Teknikleri																		
Ölçme Değerleme	Vize %40	Final %60	Proje	Ödev														
Kaynaklar	1. Kaya, Z. ve Şahin, M (2013). Meslek Yüksek Okulları İçin Araştırma Yöntem ve Teknikleri (2.Baskı). Konya: Eğitim Kitabevi. 2. Karasar, N. (2010). Bilimsel Araştırma Yöntemi. Nobel Yayıncılık. Ankara: 21. Basım.																	
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.																	
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Bilim, derleme ve araştırma kavramlarını tanımlar.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1
Yapacağı derleme veya araştırma için kaynak taraması yapar.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1
Verileri nereden ve nasıl toplayacağını açıklayabilecektir.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1
Bir derlemeyi dispoziyona uygun olarak yayıma veya sunuma hazırlar	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1

Araştırma planlamayı ve sonuçlarını değerlendirmeyi öğrenir.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1
Araştırmayı dispoziyona uygun olarak yayıma veya sunuma hazırlar.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1
Alanında bilimsel araştırma yapar.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1
Güncelleme Tarihi	30.01.2025																	

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Araştırma Teknikleri	X		
2	Bilim ve araştırma etiği	X		
3	Araştırmaların Planlanması ve Yürütülmesi Prensipleri	X		
4	Kaynak araştırması yapma	X	X	
5	Derleme konusu belirleme	X	X	
6	Derleme ve araştırma yazım kuralları	X	X	
7	Derleme sonuçlarını rapor haline dönüştürme ve sunum yapma	X	X	
8	Vize Haftası			
9	Araştırma konusu belirleme	X	X	
10	Araştırma için literatür taraması yapma	X	X	
11	Materyal ve metod belirleme çalışmaları	X		
12	Araştırma faaliyetleri ve laboratuvar çalışmaları	X		
13	Araştırma faaliyetleri ve laboratuvar çalışmaları	X	X	
14	Araştırma sonuçlarını rapor haline dönüştürme ve sunum yapma	X	X	
15	Final Haftası			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	mehmetpiskin@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/Instructor/Class/Index?classId=vt%21xBBx%21BJ%21xDDx%21sXsvwjuZcIrhwiNg%21xGGx%21%21xGGx%21

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji	GGK-1008	Zorunlu	2	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN
Dersin Amacı	Gıda maddelerinin üretiminde kullanılan katkı maddelerinin kullanım alanları, etki mekanizmaları ve kullanımı ile ilgili kısıtlamalar hakkında bilgilendirmektir.
Dersin Hedefi	Gıdaların raf ömrünün uzatılması, gıdaların duyuşal özelliklerinin

	geliştirilmesi, gıda, kalite karakteristiklerinin korunması, gıda hazırlanmasına yardımcı olarak besleyici değerin korunmasıdır.																	
Dersin İçeriği	Gıda katkılarının önemi, katkıların sınıflandırılması, koruyucu maddeler, antioksidanlar, renk maddeleri, aroma maddeleri, tatlandırıcılar, zenginleştirici maddeler, yapı ve görünüm üzerine etkili maddeler ve diğerleri, katkı hakkında ülkelerarası yasa ve sınırlamalar, katkıların sağlık açısından değerlendirilmeleri. Gıdalardaki toksin maddelerin yapıları, kaynakları ve oluşumları ve bu maddelerin zararlı etkileri, etki mekanizmaları.																	
Dersin Öğrenme Çıktıları	1. Gıda katkı maddelerinin tanımlar. 2. Gıda katkı maddelerinin kullanım amaçlarını sıralar. 3. Gıda katkı maddelerini sınıflandırır. 4. Gıda katkı maddelerinin kullanımı sırasında dikkat edilmesi gereken hususları sıralar. 5. Bir maddenin gıda katkısı olabilmesi için hangi özelliklerinin incelendiğini sıralar.																	
Dersin Mesleğe Katkısı																		
Bilgi	Beceri							Yetkinlik										
X	X							X										
Öğretim Yöntem ve Teknikleri																		
Ölçme Değerleme	Vize			Final			Proje			Ödev								
	%40			%60			-											
Kaynaklar	1. Gıda Katkı Maddeleri, Sidas Yayınevi, 2009, İzmir, Gıdalardaki Katkı Meddeleri ve Zararları, Nobel Tıp Kitabevi, 2007, 2. Gıda Katkı Maddeleri Analiz Yöntemleri, Ege Üniversitesi Basımevi, 2000, İzmir																	
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.																	
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Gıda laboratuvarını tanır ve çalışma kurallarını kavrar.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1
Gıda laboratuvarında kullanılan malzemeler, alet, ekipmanları kavrar.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1
Temel analiz yöntemlerini kavrar.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1
Deney kurma, uygulama ve elde edilen sonuçları değerlendirme becerisi kazanır.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1
Gıda analizlerinde kullanılacak temel çözeltilerin hazırlar.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1
Güncelleme Tarihi	30.01.2025																	

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları, sınıflandırılması ve kullanımındaki temel ilkeler, bu konudaki yasal düzenlemeler ve toksikolojik değerlendirmeler	X		
2	Antioksidanların yapısı, özellikleri ve kullanım alanları	X		
3	Asitliği düzenleyicilerin yapısı, kullanım alanları ve etki mekanizmaları	X		
4	Emülgatörlerin yapısı, özellikleri, kullanım alanları, etki mekanizmaları	X	X	
5	Gamların yapısı, özellikleri ve	X	X	

	gıda sanayiinde kullanım alanları			
6	Koruyucuların genel özellikleri ve etki mekanizmaları	X	X	
7	Renklendiriciler ve Şelat ajanları hakkında genel bilgi verilmesi	X	X	
8	Vize Haftası			
9	Lezzet maddeleri ve lezzet artırıcılar hakkında genel bilgi	X	X	
10	Tatlandırıcıların yapısı, genel özellikleri, kullanım alanları ve etki mekanizmaları hakkında bilgi verilmesi	X	X	
11	Topaklanmayı önleyiciler hakkında genel bilgi verilmesi	X		
12	Un işleme ajanlarının yapısı, özellikleri ve etki mekanizmaları hakkında bilgi verilmesi	X		
13	Hacim arttırıcılar, itici gazlar, kabartma ajanları hakkında genel bilgi verilmesi	X	X	
14	Köpürtme ajanları, köpürmeyi önleyici ajanlar, nem vericiler, parlatma ajanları, sıkılaştırıcı ajanlar ve stabilizörler	X	X	
15	Final Haftası			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	mehmetpiskin@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/Instructor/Class/Index?classId=c45rAuR%21xDDx%21GNCdUC TGP1f4gw%21xGGx%21%21xGGx%21

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Laboratuvar Teknikleri	GGK-1008	Zorunlu	4	4	3	1

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN
Dersin Amacı	Bu ders, gıda analizlerinde kullanılacak yöntemlerin uygulanışı, gerekli çözeltilerin hazırlanması, kullanılacak alet- ekipmanın özellikleri ve çalışma prensipleri hakkında bilgi verir.
Dersin Hedefi	Bu ders, fiziksel ve kimyasal analiz/deney öncesi, esnası ve sonrasında alınması gereken laboratuvar güvenliği önlemlerinin, analiz ve deney öncesi hazırlık aşamalarının ve bazı kimyasal analiz yöntemlerinin anlatımı ve bazı örnek uygulamaları içerir.
Dersin İçeriği	Laboratuvar güvenliği, laboratuvar kazaları, laboratuvar malzemeleri ve cihazları, çözeltilerde konsantrasyon, laboratuvar

	ve laboratuvar malzemelerinin temizliği, kimyasal analizlerde ortak işlemler, fiziksel analiz yöntemleri, kantitatif analiz yöntemleri																			
Dersin Öğrenme Çıktıları	1. Gıda laboratuvarını tanıır ve çalışma kurallarını kavrar. 2. Laboratuvar kazaları ve ilk yardım yöntemlerini kavrar. 3. Gıda laboratuvarında kullanılan malzemeler, alet, ekipmanları kavrar. 4. Temel analiz yöntemlerini kavrar. 5. Deney kurma, uygulama ve elde edilen sonuçları değerlendirme becerisi kazanır. 6. Gıda analizlerinde kullanılacak temel çözeltilerin hazırlar.																			
Dersin Mesleğe Katkısı																				
Bilgi	Beceri							Yetkinlik												
X	X							X												
Öğretim Yöntem ve Teknikleri																				
Ölçme Değerleme	Vize %40	Final %60		Proje -			Ödev													
Kaynaklar	1. Yrd. Doç. Dr. Süreyya Sultan Evrensel, Dora Yayıncılık, Laboratuvar Teknikleri 2. Ö.F. Gamlı, Laboratuvar Teknikleri ve Temel Gıda Analizleri, Dora Yayıncılık																			
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.																			
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
Gıda laboratuvarını tanıır ve çalışma kurallarını kavrar.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1		
Gıda laboratuvarında kullanılan malzemeler, alet, ekipmanları kavrar.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1		
Temel analiz yöntemlerini kavrar.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1		
Deney kurma, uygulama ve elde edilen sonuçları değerlendirme becerisi kazanır.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1		
Gıda analizlerinde kullanılacak temel çözeltilerin hazırlar.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1		
Güncelleme Tarihi	30.01.2025																			

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Laboratuvar Ön Hazırlıkları	X		
2	Laboratuvar Güvenliği	X		
3	Laboratuvar Araçları ve Ekipmanları	X		
4	Laboratuvar Araçları ve Ekipmanları	X	X	
5	Gıda Maddesinden Numune Alma ve Duyusal Analizler	X	X	
6	Gıdalarda Duyusal Analizler	X	X	
7	Laboratuvar Temel İşlemleri	X	X	
8	Vize Haftası			
9	Laboratuvar Temel İşlemleri	X	X	
10	Yüzde, Molar ve Normal Çözeltiler	X	X	
11	Yüzde, Molar ve Normal Çözeltiler	X		
12	ppm ve ppb çözeltiler, çözeltileri deriştirme ve seyreltme	X		
13	Gıdalarda Gravimetrik Analizler	X	X	
14	Gıdalarda Volumetrik Analizler	X	X	
15	Final Haftası			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	mehmetpiskin@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/Instructor/Class/In dex?classId=c45rAuR%21xDDx%21GNCdUC TGP1f4gw%21xGGx%21%21xGGx%21

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Su Analizleri	GKK-2019	Zorunlu	3	2	1	1

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN
Dersin Amacı	Su ile ilgili genel bilgileri edinmelerini, sulama suyu kalitesini etki eden su ile ilgili özellikleri ve ölçüt değerleri, sulama suyu kalitesini belirlemede kullanılan analiz yöntemlerini, analiz sonuçlarını değerlendirebilmelerini, sulama suyu analiz raporunu yazıp önerilerde bulunabilme becerisi kazandırmaktır. Ayrıca, Türkiye suları ile ilgili genel değerlendirme yapabilmelerini sağlamaktır.
Dersin Hedefi	Suyun sınıflandırılması, su kaynakları, suların kirlenmesi, temizlenmesi, saf suyun özellikleri, suyun hijyenik muayenesi, suyun sağlığa uygunluğu yönünden incelenmesi konularında bilgi verir.
Dersin İçeriği	Kalitatif, kantitatif analizin esasları ve kolloid kimyasının temel prensipleri. Sulardan numune alma. Sularda fiziksel analizler, pH, asitlik, alkalilik, renk ve bulanıklık, sudaki katıların anlam ve önemleri. Sularda kimyasal analizler, Sudaki organik ve inorganik kirleticiler. Sulardaki zehirli kirleticiler. Kirlilik parametreleri ve tayin yöntemleri, Enstrümental analiz yöntemleri.
Dersin Öğrenme Çıktıları	1. Suyun gıda maddesi olarak önemini ve bileşimini ayırt eder. 2. Suyun hijyenik, fiziksel ve kimyasal analiz metotlarını kullanır. 3. Sağlık açısından suyun taşınması gereken özellikleri, suda bulunabilecek olumsuzlukları ayırt eder. 4. İçme sularında gerekli mikrobiyolojik analizleri uygular. 5. Su kalitesi ve mevzuatını kavrar.

Dersin Mesleğe Katkısı																			
Bilgi	Beceri				Yetkinlik														
X	X				X														
Öğretim Yöntem ve Teknikleri																			
Ölçme Değerleme	Vize	Final	Proje	Ödev															
	%40	%60	-																
Kaynaklar	1. Doğan, M., Soylak, M. Su Kimyası, Erciyes Üniversitesi Yayınları, No: 120, 2000.																		
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.																		
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Suyun gıda maddesi olarak önemini ve bileşimini ayırt eder.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1	
Suyun hijyenik, fiziksel ve kimyasal analiz	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1	

metotlarını kullanır.																			
Sağlık açısından suyun taşınması gereken özellikleri, suda bulunabilecek olumsuzlukları ayırt eder.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1	
İçme sularında gerekli mikrobiyolojik analizleri uygular.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1	
Su kalitesi ve mevzuatını kavrar.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1	
Güncelleme Tarihi	30.01.2025																		

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Suyun Önemi ve Özellikleri, Su Analizlerinin Önemi ve Su Numunesi Alma	X		
2	Sularda Koku ve Tat Testi	X		
3	Sularda Renk ve Bulanıklık Tayini	X		
4	Sularda Buharlaştırma Kalıntısı Tayini	X	X	
5	Sularda Elektriksel İletkenlik ve pH Tayini	X	X	
6	Sularda Katyon ve Anyon Analizlerinin Önemi, Sularda Sodyum ve Potasyum Tayini	X	X	
7	Sularda Kalsiyum ve Magnezyum Tayini	X	X	
8	Ara Sınav			
9	Sularda Karbonat ve Bikarbonat Tayini	X	X	
10	Sularda Klorür Tayini	X	X	
11	Sularda Sülfat Tayini	X		
12	Su Kirliliği ve Nedenleri, Sularda Organik Madde Tayini	X		
13	Azot Döngüsü ve Sularda Azotun Önemi, Sularda Amonyak Tayini	X	X	
14	Sularda Nitrit ve Nitrat Tayini	X	X	
15	Final Haftası			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	mehmetpiskin@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/Instructor/Class/Index?classId=9ADDxuhBAUm6%21xDDx%212fo8Su7ew%21xGGx%21%21xGGx%21

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Su Analizleri	GKK-2019	Zorunlu	3	3	2	1

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; bitkisel yağ üretimini, katı ve sıvı yağların

	kalite kontrol analizlerini yapabilme ve sonuçları değerlendirilebilme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.																			
Dersin Hedefi	Bitkisel yağlarda fiziksel ve kimyasal analizleri yapabilme ve yorumlayabilme, katı yağ analizleri hakkında bilgi sahibi olabilme.																			
Dersin İçeriği	Bitkisel ve hayvansal yağlarda kaliteyi belirleyen fiziksel, kimyasal ve duyuşsal analizleri, Kırılma indisi tayini, eterde çözünmeyen yabancı madde ile kül tayini, uçucu madde tayini, serbest yağ asitleri tayini, bitkisel yağlarda asitlik tayini, peroksit, iyot ve sabunlaşma sayısı tayinleri, kreis testi, mineral yağ aranması tayini.																			
Dersin Öğrenme Çıktıları	1. Bitkisel yağlarda mevzuata uygun fiziksel ve kimyasal kalite kontrol analizlerini yapar ve yorumlar. 2. Zeytinyağında mevzuata uygun fiziksel ve kimyasal kalite kontrol analizlerini yapar ve yorumlar. 3. Shortening ve Margarinin mevzuata uygun fiziksel ve kimyasal kalite kontrol analizlerini yapar ve yorumlar. 4. Yemeklik yağların mevzuata uygun uygun fiziksel ve kimyasal kalite kontrol analizlerini yapar ve yorumlar. 5. Bitkisel yağ kalitesi ve mevzuatını kavrar.																			
Dersin Mesleğe Katkısı																				
Bilgi	Beceri						Yetkinlik													
X	X						X													
Öğretim Yöntem ve Teknikleri																				
Ölçme Değerleme	Vize	Final		Proje		Ödev														
	%40	%60		-																
Kaynaklar	1. NAS Sebahattin, Hüsnü Yusuf Gökalp, Mahmut Ünsal, Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Ders Kitapları Yayın No:005, Mühendislik Fakültesi Matbaası, Denizli, 1998.																			
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.																			
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
Bitkisel yağlarda mevzuata uygun fiziksel ve kimyasal kalite kontrol analizlerini yapar ve yorumlar.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1		
Zeytinyağında mevzuata uygun fiziksel ve kimyasal kalite kontrol analizlerini yapar ve yorumlar.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1		
Shortening ve Margarinin mevzuata uygun fiziksel ve kimyasal kalite kontrol analizlerini yapar ve yorumlar.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1		
Yemeklik yağların mevzuata uygun uygun fiziksel ve kimyasal kalite kontrol analizlerini yapar ve yorumlar.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1		
Bitkisel yağ kalitesi ve mevzuatını kavrar.	1	1	1	1				1	1			1		1	1		1	1		
Güncelleme Tarihi	30.01.2025																			

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Yemeklik ve Bitkisel Yağlarda Kırılma İndisi Tayini	X		
2	Yemeklik ve Bitkisel Yağlarda Özgül Ağırlık Tayini	X		
3	Yemeklik ve Bitkisel Yağlarda Asitlik Tayini	X		
4	Yemeklik ve Bitkisel Yağlarda	X	X	

	Sabunlaşma Sayısı Tayini			
5	Yemelik ve Bitkisel Yağlarda Peroksit Sayısı Tayini	X	X	
6	Yemelik ve Bitkisel Yağlarda İyot Sayısı Tayini	X	X	
7	Zeytinyağı ve Çeşitleri, Zeytinyağı Kalitesine Etki Eden Faktörler	X	X	
8	Ara Sınav			
9	Zeytinyağında Duyusal Test ve Önemi	X	X	
10	Zeytinyağında Fiziksel ve Kimyasal Analizler	X	X	
11	Zeytinyağında Prina Yağı Aranması	X		
12	Zeytinyağında Pamuk Yağı Aranması	X		
13	Margarin ve Çeşitleri, Gıda Sanayinde Kullanım Alanları, Margarinde Yağ Miktarının Belirlenmesi Analizi	X	X	
14	Margarinde Tuz Tayini	X	X	
15	Final Haftası			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	mehmetpiskin@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/Instructor/Class/Index?classId=8JO8UyOuw87Nvhe!xBBx!KbyaQQ!xGGx!!xGGx!

1.2 Öğretim Elemanların Özgeçmişleri

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

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

Öğretim Elemanı Özgeçmişleri		
Adı Soyadı ve Unvanı	Kübra TARHAN KUZU – Öğr. Gör.	
Aldığı Dereceler (Alan kurum ve tarih bilgisi ile)	6/ 26.12.2017 / ÇOMÜ ÇTBMYO 5/ 26.12.2019 / ÇOMÜ ÇTBMYO 4/ 26.12.2022 / ÇOMÜ ÇTBMYO	
Kurumdaki Hizmet Süresi	7	
Kurum İlk Atama Tarihi	26.12.2017	
Kurumda Terfi Tarihi	26.12.2024	
Unvan Değişiklikleri ve Tarihleri	-	
Diğer İş Deneyimi (eğitim, sanayi, vb.)		
Eğitim	-	
Sanayi	-	
Diğer	-	
Danışmanlıkları	-	
Patentleri	-	
Son Üç Yıldaki Alanı ile İlgili Yayınları		
Yayın Türü/Index	Yayın Adı	Doi Numarası
SCI-Expanded Makale	Production and Characterization of Kombucha Tea from Different Sources of Tea and Its Kinetic Modeling	10.3390/pr11072100
Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar	-	
Aldığı Ödüller		
Son üç yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler	ÇTBMYO Kalite Güvence Komisyonu ÇTBMYO Gıda Bölümü Kalite Güvence Komisyonu ÇTBMYO Birim Uygulamalı Eğitimler Komisyonu ÇTBMYO Ölçme Değerlendirme Danışma Kurulu	
Son üç yıldaki mesleki gelişim etkinlikleri	“İŞ’te Pratiğin Gücü-Mesleki Eğitimde Uygulamalı Eğitim” Çalıştayı- 25- 26 Nisan 2024 - ÇOMÜ İmece Koordinatörlüğü- 3+1 Eğitim Sistemi	

¹ Bu bölümde eğitim bilgi sistemi altyapısı olan yükseköğretim kurulmalarının ilgili web sayfasının adresini ve bir örnek görüntü paylaşılması yeterlidir.

I.3 Teçhizat

Önlisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar teçhizatını açıklayınız.

I.4 Diğer Bilgiler

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

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

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

Üniversiteye ilişkin bilgiler	
Üniversite Adı	:
Web adresi	:
Adres	:
Yönetim statüsü (devlet, vakıf)	:
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	:
Üniversite yönetimi ile ilgili bilgiler	
Rektör Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:
Genel sekreter Adı Soyadı (akademik unvanı /idari)	:
Akreditasyon bilgileri	
Üniversitenin akredite fakülte sayısı (Kuruluşların adı)	:
Üniversitenin akredite meslek yüksekokulu sayısı (Kuruluşların adı)	:
Üniversitenin akredite program sayısı (Kuruluşların adı)	:
Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı	
Üniversitenin misyonu	:
Üniversitenin vizyonu	:
Üniversitenin değerleri	:
Üniversitenin etik ilkeleri	:
Üniversitenin sloganı	:

İdari Destek Birimleri

Programların eğitim amaçlarına ulaşması için gerekli olan (kütüphane, bilgi işlem, öğrenci işleri, sağlık, kültür, kongre, spor, yemekhane, yurt, vb.) destek birimleri hakkında bilgi veriniz.

II.2 Meslek Yüksekokuluna İlişkin Bilgiler

Genel Bilgi

Meslek Yüksekokul (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	:
Web adresi	:
İletişim adresi	:
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	:
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	:
Görev dağılımı	:
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	:
Görev dağılımı	:
Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı	
MYO misyonu	:
MYO vizyonu	:

Meslek Yüksekokulundaki Programlar

Programın Adı ¹	Türü ²		Değerlendirme için Başvuruda Bulunmuş ³		Mevcut, ancak Değerlendirme için Başvurmamış ⁴	
	Normal Öğretim	İkinci Öğretim	Akreditasyonu		Akreditasyonu	
			Var	Yok	Var	Yok
1.						
2.						
3.						

Organizasyon Şeması

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

Yöneticilere İlişkin Bilgiler

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

¹ Program adını üniversite kataloğunda geçtiği biçimde yazınız.

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

³ Yalnızca bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesi istenen programları belirtiniz.

⁴ Bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesini istemediğiniz programları belirtiniz

Akademik Destek Veren Programlara İlişkin Bilgiler

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

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

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

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

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

II.3 Personel Sayıları

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

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

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

II.4 Yarı Zamanlı ve Ek Görevli Öğretim Elemanlarının İzlenmesi

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

II.5 Öğrenci Kayıt ve Mezuniyet Bilgileri

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

Tablo II-4 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Tüm Meslek Yüksekokulu İçin

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[Geçerli yıl]					
[1 önceki yıl]					
[2 önceki yıl]					

Program: _____

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[İçinde bulunulan akademik yıl]					
[1 önceki yıl]					
[2 önceki yıl]					

II.6 Kredi Tanımı

Normal olarak, bir kredi, haftalık bir ders saatinde ya da 2 pratik uygulama saatinde yapılan çalışmaların eğitim yüküne karşılık gelmektedir. Bir akademik yıl, yarıyıl sonu sınavları hariç en az 23 haftadan oluşmaktadır.

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

Programlarda farklı kredi tanımları kullanılıyorsa, bunlar hakkında bilgi verilmelidir.

II.7 Kabul, Yatay Geçiş, Çift Anadal, Yandal ve Mezuniyet Koşulları

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

Öğrenci Kabulü

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

Yatay ve Dikey Geçiş

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

Çift Anadal

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

Yandal

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

Mezuniyet Koşulları

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

Mezuniyet için istenen not ortalamasını belirtiniz.

Tablo II.1 Organizasyon Şeması