



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

ÇANAKKALE TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI

2023 YILI ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU (Başkan)

Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN (Üye)

Doç. Dr. Muhammed YÜCEER (Üye)

Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU (Üye)

04/01/2024- 26/01/2024

İÇİNDEKİLER

| | |
|--|----|
| PROGRAMA AİT BİLGİLER..... | 3 |
| 1-ÖĞRENCİLER..... | 13 |
| 2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI..... | 24 |
| 3-PROGRAM ÇIKTILARI | 38 |
| 4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME | 44 |
| 5-EĞİTİM PLANI..... | 54 |
| 6-ÖĞRETİM KADROSU | 71 |
| 7-ALTYAPI..... | 79 |
| 8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR..... | 85 |
| 9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ | 90 |
| SONUÇ..... | 96 |

PROGRAMA AIT BİLGİLER

Yüksekokulumuz 1976 yılında Millî Eğitim Bakanlığı Örgün Eğitim Dairesi Başkanlığı'na bağlı olarak Gıda Teknolojisi Programıyla eğitim ve öğretime 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. Bu yeni uygulama ile programımızın bir bölümü Endüstri Meslek Lisesi ve Nedime Hanım Kız Meslek Lisesi bünyesinde açılmıştır. Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu olarak amacımız, uluslararası kalite standartlarında eğitilmiş, becerikli ara elemanı (Tekniker, Meslek Elemanı) yetiştirerek ülkemizin hizmetine sunmaktır.

Meslek Yüksekokulumuz 2016-2017 Eğitim ve Öğretim Yılından itibaren Terzioğlu Yerleşkesindeki binasında öğretime devam etmektedir. Meslek Yüksekokulumuzda 17 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Okulumuzda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, bir adet kantin mevcuttur. Öğrencilerimiz Terzioğlu yerleşkesinde bulunan kütüphane imkânlarımızdan da faydalanabilmektedir.

Ekonomik büyüme ve kalkınma ancak yetişmiş insan gücü ile mümkündür. Mesleki eğitim ise kazanılan birikimlerin bilgi ve gelişmiş teknoloji ile harmanlanarak öğrencilere ve sonrasında bölge, ülke ile tüm dünyaya aktarılması sonucunda geleceği daha iyi, yaşanabilir ve aydınlık kılmaktır. Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulunda Gıda İşleme Bölümüne bağlı olarak çalışmalarına devam etmektedir. Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı ilk olarak 2017 yılında örgün öğretim olarak faaliyete geçmiştir. İlk kez 2017-2018 öğretim yılında ek kontenjan yoluyla 28 öğrenci ile eğitim-öğretime başlanmıştır. Programımız Çanakkale'nin Merkez ilçesinde bulunmakta olup Meslek Yüksekokulumuzun en çok tercih edilen programlarından biridir. Tekirdağ, Bursa, Balıkesir ve özellikle de İstanbul, İzmir gibi metropollere yakındır. Programımız iş dünyası ve kamu ile sıkı iletişim halindedir.

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi, meslek elemanı aday öğrencilerimize sürekli değişen ve gelişen Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi alanında gerekli eğitim ve öğretimin verilmesini sağlamak amacıyla, ilgili sektörlerle iş birliği sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmekte ve işletme ziyaretlerine gidilmektedir. Ayrıca Çanakkale ve ilçelerinde programımızın tanıtımı yapılmakta ve mezunlarımızla da sıkı iletişim içerisinde olmaya gayret gösterilmektedir.

01.2. Programın Öğretim Yöntemi, Eğitim Dili ve Öğrenci Kabulü

Meslek Yüksekokulumuzun Gıda İşleme Bölümüne bağlı Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı yukarıda bahsedilen tüm bu imkânlar kapsamında öğrencilere kamu,

özel sektör, sivil toplum kuruluşları ve/veya girişimcilik alanında iş fırsatı sunan, nitelikli ara eleman yetiştirmeyi amaçlayan dört yarıyılık tam zamanlı bir ön lisans programıdır. Meslek Yüksekokulumuzun en çok tercih edilen programları arasında yer alan Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programının halen örgün öğretimi bulunmaktadır. Eğitim dili Türkçe olmakla birlikte zorunlu yabancı dil dersi İngilizcedir ve ek olarak mesleki yabancı dil dersi de müfredatında seçmeli ders olarak bulunmaktadır. Programımızın örgün öğretim programı Ocak 2018 tarihi verilerine göre 50'şer kişilik kontenjan hakkına sahiptir. Buna istinaden program örgün öğretim olarak 50+2 kişilik örgün öğretim kontenjanıyla eğitim-öğretime devam etmektedir. Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programı yeni ÖSYM sınav yönetmeliğine göre 2017 YGS2 puan türüyle 2018 YKS sistemine göre TYT puan türünden 150,000 puan ve üzeri alan öğrencilerini kabul etmektedir.

01.3. Programın İdari Yapısı Öğretim Kadrosu

Gıda İşleme Bölümüne bağlı Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programımızda kadrolu olarak görev yapan bir Profesör, iki Doçent Doktor ve bir Öğretim Görevlisi bulunmaktadır. Program başkanı bölüm başkanına bölüm başkanı da birim yöneticisine bağlı olarak görev yapmaktadır. Program başkanı ve bölüm başkanı ortaklaşa buldukları bir komisyonda programa ait dersler, öğretim planı, staj kriterleri ve sınav takvimi gibi konuları aktif olarak planlamaktadır. Aşağıda aktarılanlardan da anlaşılacağı üzere programımız hedefleri olan bu hedeflerin ulaşılabilirliğini sürekli test ederek bu hedeflere doğru ilerleyen, şeffaf ve katılımcı bir yönetim tarzıyla ilgili tüm paydaşları sürece dâhil etmeye çalışan deneyimli kadrosuyla güçlü ve rekabetçi bir yapıya sahiptir. Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'na ait öğretim kadrosunun mevcut durumuna yönelik detaylı bilgiler aşağıdaki tablolarda bilgilerinize sunulmuştur.

Tablo 1. Programdaki Öğretim Elemanlarının Dağılımı

| Akademik Unvan | Yaş Grupları | | | | | | | |
|----------------|--------------|---|-------|---|-------|---|-------|---|
| | <30 | | 30-39 | | 40-49 | | 50-59 | |
| | K | E | K | E | K | E | K | E |
| Prof. Dr. | | | | | | 1 | | |
| Doç. Dr. | | | | | | 2 | | |
| Öğr. Gör. | | | 1 | | | | | |

- Veriler yalnızca 2023 yılına aittir.

Tablo 1. Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

| Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minimum Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları | | | |
|---|----------------------|--------------|---|
| Akademik Unvan | Ad, Soyad | En Az | Mevcut Ders Yüğü |
| Prof. Dr. | Serhat ÇOLAKOĞLU | 5 | 5+5 ÇTBMYO Gıda İşleme Bölümü 9+9 Lisans Üstü Eğitim Enstitüsü |
| Doç. Dr. | Mehmet PİŞKİN | 10 | <u>2023 Güz Dönemi</u> ÇTBMYO Gıda: 12 saat ön lisans dersi LEE: 12 saat Yüksek lisans dersi Mühendislik Fakültesi: 4 saat <u>2023 Bahar Dönemi</u> ÇTBMYO Gıda: 9 saat ön lisans dersi LEE: 12 saat Yüksek lisans dersi Mühendislik Fakültesi: 4 saat TOPLAM: 28 +25 |
| Doç. Dr. | Muhammed YÜCEER | 10 | <u>2023 Güz Dönemi</u> ÇTBMYO Gıda: 11 saat ön lisans dersi Tıp Fakültesi: 2 saat lisans dersi Lokman Hekim Üniv.: 3 saat yüksek lisans dersi <u>2023 Bahar Dönemi</u> ÇTBMYO Gıda: 9 saat ön lisans dersi Tıp Fakültesi: 4 saat lisans dersi Lokman Hekim Üniv.: 3 saat yüksek lisans dersi TOPLAM: 16 +16 |
| Öğr.Gör. | Kübra TARHAN KUZU | 12 | 2023 Bahar dönemi sağlık sebeplerinden ders verilememiştir. Güz dönemi ÇTBMYO Gıda İşleme Bölümü' nde 17 saat derse girilmiştir. |

- Veriler yalnızca 2023 yılına aittir.

Tablo 2. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

| | |
|--|-------|
| Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı | 159 |
| Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı | 4 |
| Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı | 39,75 |

- Veriler yalnızca 2023 yılına aittir.

Tablo 3. Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler

| Akademik Unvan Ad, Soyad | Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı | Toplam Atıf Sayısı | SCI, SCI- Expanded SSCI ve AHCI SCI, SCI- Expanded SSCI ve AHCI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları Atıf Sayısı | Akademik Ders Kitabı Ve Kitap Bölmeleri |
|-------------------------------------|---|-------------------------------|---|--|
| Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU | 2 | 32 | 18 | 1 |
| Doç.Dr. Mehmet PİŞKİN | Uluslararası SCI makale: 2 + Uluslararası hakemli makale: 3 + Uluslararası tam metin sözlü sunum kongre: 11 + | 108 | 69 | 1 |
| Doç.Dr. Muhammed YÜCEER | Uluslararası SCI makale: 5 + Uluslararası hakemli makale: 2 + Uluslararası tam metin sözlü sunum kongre: 2 + özet kongre poster: 4 | 142 | 83 | 1 |
| Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU | Uluslararası SCI makale: 1 | 19 | 13 | - |
| Genel Toplam | 32 | 301 | 183 | 3 |

- Veriler yalnızca 2023 yılına aittir.

Tablo 4. Öğretim Kadrosunun Analizi

| Öğretim Kadrosu | | | Deneyim Yılı | | | Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok) | | |
|-----------------|---|--|----------------------------|-----------------------|------------------------|--|---|--------------|
| Akademik Unvan | Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı | Halen Öğretim Görüyorsa Hangi Aşamada Olduğu | Kamu, Özel Sektör, Sanayi, | Kaç Yıldır Bu Kurumda | Öğretim Üyeliği Süresi | Meslek Kuruluşlarında | Kamu, Sanayi Ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıkta | Araştırma da |
| Prof. Dr. | Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Anabilim Dalı, 2011 | - | 15 | 11 | 8 | - | Yüksek | Yüksek |
| Doç. Dr. | Marmara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Kimya Anabilim Dalı Organik Kimya Programı, 2011 | - | 16 | 11 | 11 | Yüksek | Yüksek | Yüksek |
| Doç. Dr. | Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Doktora, 2013 | - | 23 | 11 | 11 | Yüksek | Yüksek | Yüksek |
| Öğr. Gör. | Akdeniz Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek lisans, 2017 | Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Doktora-, 2017- devam ediyor | 7 | 7 | - | - | - | Orta |

- Veriler yalnızca 2023 yılına aittir.

Tablo 5.Öğretim Kadrosunun Tamamlanan veya Halen Devam Etmekte Olan Projeleri

| Akademik Unvan – Ad, Soyad | BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı | Proje Kapsamında Görevi |
|-----------------------------|---|--|
| Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU | 2 | Yürütücü |
| Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN | 2 | 1 adet TÜBİTAK (Araştırmacı) + 1 adet BAP-Bağımsız (Yürütücü) |
| Doç. Dr. Muhammed YÜCEER | 5 | 1 adet AB (Yürütücü) + 1 adet BAP-Bağımsız (Yürütücü) 6 adet Özel Sektör İşbirliği Ar-Ge Projesi (Yürütücü) |
| Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU | - | - |
| Genel Toplam | 9 | 10 |

- Veriler yalnızca 2023 yılına aittir.

Tablo 6. Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller

| Akademik Unvan Ad, Soyad | Burs, Ödül, Destek Adı / Tarihi / Veren Kurum |
|-----------------------------|--|
| Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU | - |
| Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN | - |
| Doç. Dr. Muhammed YÜCEER | 1 Ödül / 3.11.2023 / EIT-Food RIS Inspire / Avrupa Birliği |
| Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU | - |
| Genel Toplam | 1 |

- Veriler yalnızca 2023 yılına aittir.

Tablo 7. Öğretim Elemanlarının Marka, Tasarım, Patent Sayıları

| | |
|-----------------------------|----------|
| Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU | - |
| Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN | - |
| Doç. Dr. Muhammed YÜCEER | - |
| Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU | - |
| Toplam | - |

- Veriler yalnızca 2023 yılına aittir.

Tablo 9. Öğretim Kadrosunun Haftalık Yük Özeti

| Akademik Unvan Ad, Soyad | Toplam Ders Saati | Maaşa Esas Ders Saati | Akademik Çalışmalar İçin Ayrılan Zaman | İdari Faaliyetler |
|-----------------------------|-------------------|-----------------------|--|---|
| Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU | 13 | 5 | 10 | Bölüm Başkanı |
| Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN | 20 | 10 | 10 | 0 |
| Doç. Dr. Muhammed YÜCEER | 16 | 10 | 14 | 0 |
| Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU | 17 | 12 | 5 | Bölüm Kalite Güvencesi, AKTS vb. Bölüme dair işler 10 |

01.4. Programın Vizyon ve Misyonu

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 donanımına 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.

01.5. Programın Amacı

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'nın amacı; Temel Gıda bilgilerini, çağdaş eğitim yöntemleriyle aktararak, ulusal ve uluslararası alanda mesleğini icra edebilen, endüstrinin ihtiyaçlarına cevap verebilecek yetkinlikte, her yönüyle donanımlı Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi teknikerleri yetiştirmektir.

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 yetiştirmektir.

01.6. Programın Hedefi

Gıda maddeleri ile bunlarla temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten ve satan işyerlerinin, asgari teknik ve hijyenik şartlarının sağlanmasında ve bu yerlerde üretilen ve satılan gıda maddelerinin ve de gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin mevzuata uygunluğunun tespitinde, ayrıca numune alma işlemi ile başlayan ve o partinin istenilen özelliklere uygunluğunun kontrol edilmesinde yapılan işlemlerin tümünü yapabilecek niteliklere sahip ara elemanlar yetiştirmeyi hedeflemektedir. Gıda Kalite Kontrol dalında, gıdalarda temel kalite kontrol analizleri, gıdalarda kalite kontrol analizleri, gıdalarda mikrobiyolojik analizler, gıda üretim teknolojileri, gıdalarda fiziksel ve duyu analizler, gıda ambalajları ve kontrolü, beslenme ve gıda güvenliği ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması hedeflenmektedir. Program, aşağıdaki bilgi ve becerileri öğretmeyi hedefler:

- 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 (fiziksel, biyokimyasal, mikrobiyolojik, vs.) yapmak,
- 8) Materyal analiz sonuçlarını kontrol etmek,
- 9) Materyal analiz sonuçlarını laboratuvar uzmanına ulaştırmak,
- 10) Mesleki teknolojik gelişmeleri izlemek.

01.7. Kazanılan Derece

Bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin; Öğretim programlarındaki tüm derslerden 4,00 üzerinden en az 2,00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları ve 120 AKTS kredisi almaları zorunludur. Ayrıca stajlarını belirtilen sürede ve özellikle tamamlamaları gerekmektedir. Genel not ortalaması ise yerel krediye göre hesaplanmaktadır. Mezun olan öğrencilere Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi programında ön lisans diploması verilir. Öğrenci mezun olduğunda diploma ekinde eğitim süresinde kazandığı yeterlikleri gösteren dersler ve modüller belirtilir. Öğrenci eğer programı tamamlamadan ayrılır ise eğitim süresinde almış olduğu dersleri, kazandığı yeterlikleri ve modülleri gösteren bir belge verilir. Programda kazandırılan mesleki yeterlikler kariyer geliştirmede, sertifika programlarında ve diğer programlara geçişlerde değerlendirilir.

01.8. Öğrencilerin Programı Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler

Öğrencilerin bir lise mezunu olması gerekliliklerin yanı sıra yeni ÖSYM sınav yönetmeliğine göre 2018 YKS sistemine göre TYT puan türünden 150,000 puan ve üzeri almış olmaları gerekir. Yurtiçi veya dışında eşdeğer programda öğrenimine başlamış bir öğrenci yatay geçiş için başvuru yapabilir. Ayrıca analitik düşünebilme, sayısal yetkinlikler, bireysel ve çevresel farkındalık, empati, eksikleri fark edebilme ve sorunlara çözüm önerileri geliştirebilme, fikir ve proje geliştirebilme, girişkenlik ve girişimci ruha sahip olma, belirsizliklere katlanabilme, mücadeleci ruha sahip olma, okumaktan ve yeni şeyler öğrenmekten zevk alma, yeniliklere ve değişime açık olma, yenilikleri takip etme, günümüz dünyasında gıda kalite, kontrol ve analizi ile ilgili gelişmelere mikro ve makro düzeyde ilgi duyma gibi yetkinliklere sahip olmaları bu programda alacakları eğitim sürecinde onlara katkı sağlamaktadır.

01.9. Öğrencilerin Öğrenimleri Sonunda Sahip Olacağı Yetkinlikler

Öğrencilerin öğrenimleri sonunda sahip olacağı yetkinlikler aşağıda belirtilmiştir.

- 1) Gıda işleme prosesinde temel işlemleri yapabilen,
- 2) Gıda ürünlerinin üretimini kontrol edebilen,
- 3) Çalıştığı alanla ilgili laboratuvar bilgisine ve becerisine sahip ara meslek elemanı,
- 4) Gıdaların mikrobiyolojik özelliklerini (mikrobiyal gelişme faktörleri ve indikatör, patojen ve bozulma etmeni olan mikroorganizmaları) inceleyebilen ve mikrobiyolojik analizleri uygulayabilen,
- 6) Kalite yönetim sistemlerini uygulayabilen,
- 7) Kişisel hijyeni sağlamak ve işletmede hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilen,
- 8) Araştırma ve değerlendirme/izleme yapabilen,
- 9) Gıdaların kimyasal özelliklerini (temel bileşenlerini) inceleyebilen ve kimyasal analizleri uygulayabilen,
- 10) Gıda endüstrisinde kullanılan makinelerin özelliklerini inceleyebilen yetkinliklerde olmalıdır.

01.10. Programın Mevcut Öğrenci Profili

Hemen her alandan her öğrencinin tercih ettiği bir ön lisans programı olan Gıda Kalite

Kontrolü ve Analiz ön lisans programımızda genel olarak yoğunlukla Çanakkale, Tekirdağ, İstanbul, Bursa, Balıkesir, Edirne, İzmir, Kırklareli, Manisa, Aydın gibi illerinden ve bu illerin ilçelerinden gelen Anadolu Lisesi ve Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi mezunları tercih etmektedir.

01.11. Program Mezunlarının Mesleki Profili

Görevi itibariyle Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı mezunları, üst/orta düzey yönetici ve/veya gıda mühendisi ile teknisyen arasında bulunan ve teknisyenden daha fazla teorik bilgiye sahip bir ara teknik elemandır. Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı mezunları, yönetime karşı sorumludur ve usta ve/veya teknisyenlerin çalışmalarını denetler. Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı başarı ile bitiren mezunlar modern analiz ve kalite kontrol laboratuvarlarında, çeşitli kurum ve kuruluşların araştırma ve geliştirme laboratuvarlarında ve kamu kurum ve kuruluşlarında çalışabilirler.

01.12. Programın Paydaşları

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

- Valilik, Kaymakamlık ve diğer resmî kuruluşlar (Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı Kontrol Laboratuvarları, Hıfzıssıhha Enstitüsü, Tarış, Belediyeler, İl Sağlık Müdürlükleri vb.)
- Yüksek Öğretim Kurulu,
- Üniversitelerarası Kurul,
- Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları,
- Özel Sektör Kuruluşları (Dardanel, Altın Dane vb.),
- Sivil Toplum Kuruluşları,
- Akademik personelimiz ve aileleri,
- İdarî personelimiz ve aileleri,
- Öğrencilerimiz ve aileleri ile Mezunlarımız.

01.13. Programın İletişim Bilgileri

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu,
Terzioğlu Yerleşkesi, Beldemiz Sitesi Üstü
17020, ÇANAKKALE

Gıda İşleme Bölümü Başkanı

Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU

E-posta: serhat_colakoglu@comu.edu.tr

| | |
|---|--|
| Telefon: 0 (286) 218 0018 Dahili: (30013) Faks: 0 (286) 218 05 49 | |
| Kanıtlar <ul style="list-style-type: none">• https://ctbmyo.comu.edu.tr/hakkimizda.html• 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/akademik-kadro-r1.html• https://avesis.comu.edu.tr/• https://ctbmyo.comu.edu.tr/• https://cdn.comu.edu.tr/cms/strateji/files/776-stratejik-plan-2021-2025.pdf• https://docs.google.com/spreadsheets/d/1KJOkLnWoBa7EFugwuJ8MbvK Y9YIPsbljoz3sv3Q9d80/edit?pli=1#gid=0 | |
| Durum | <input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama |

1.ÖĞRENCİLER

1.1-Programa kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olmalıdır. Öğrencilerin kabulünde göz önüne alınan göstergeler izlenmeli ve bunların yıllara göre gelişimi değerlendirilmelidir.

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. Meslek Yüksekokulumuz Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programı YKS sistemine göre TYT puan türünden 150,000 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.

Öğrencilerimiz mezun olmadan önce 30 iş günü staj yapmak zorundadırlar. Programda stajların takibine ve sürdürülebilirliğine azami derecede önem verilmekte ve öğrencinin staja başladıktan 15 gün sonra staj yaptığı kurumdan takip yazısı istenmektedir. Öğrenciler staj teslim dosyalarını bir sonraki akademik dönemi takip eden ve ders seçimlerinin yapıldığı zaman ilgili program danışmanlarına teslim ederler. Bu programı başarıyla tamamlayan Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı mezunları; üniversitelerin Gıda Mühendisliği Fakültelerinin laboratuvarlarında, Veteriner Fakültelerinin Besin Hijyeni ve Teknolojisi araştırma-uygulama laboratuvarlarında, Sağlık Bilimleri Fakültelerinin beslenme ve diyetetik bölümü laboratuvarlarında, Ziraat Fakültelerinin Tarımsal Biyoteknoloji bölümünün araştırma-uygulama laboratuvarlarında, Fen-Edebiyat Fakültesi

biyoloji ve kimya bölümlerinde, meslek yüksekokulları laboratuvar vb. birimlerinde, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü laboratuvarlarında, tarımsal işletmelerin il ve ilçe teşkilatlarında, TÜBİTAK, gıda kontrolü ile ilgili özel laboratuvarlarda, özel gıda işletmelerinde, gümrüklerde, Et ve Balık Kurumlarında ve gıdalarla ilgili işletmelerde görev yapabileceklerdir. Programımız bu kapsamda mezunlarının, nitelikli biçimde yetişmiş işgücü potansiyeli olarak, tarım, orman ve su ürünleri alanlarıyla ilgili temel bilgilere sahip, edindiği bilginin güvenliğini ve güncelliğini doğrulayarak anlayan ve değerlendiren, edindiği bilgi ve becerileri kullanarak alanıyla ilgili olay ve olguları tanımlayan, sorunları genel ölçekte tanımlayan, analiz eden ve çözüm önerileri geliştiren, alanı ile ilgili bir çalışmayı gerçekleştirmede ve uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen sorunları çözmeye ekip üyesi olarak sorumluluk alan, sorumluluğu altında çalışanları yöneten, alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştiren, bilgiye ulaşma yollarını bilen ve etkin bir şekilde kullanan, güncel olay ve gelişmelere duyarlı ve bu gelişmeleri izleyen, alanıyla ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendiren; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini aktaran ve sorumlularla paylaşan, bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde kullanan alanındaki bilgileri takip eden ve meslektaşları ile iletişim kuran, çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanan, alanında verileri toplayan ve sonuçlarını uygulamaya aktaran, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eden, alanıyla ilgili mevzuata uygun davranan, sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite kültürü ve kültürel değerlerin korunması ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip, gıda sektöründe ulusal ve uluslararası platformda yaşanan güncel gelişmeleri takip eden, iletişim becerisi yüksek, özgüveni tam, girişimci ve yenilikçi uzmanlar olarak hizmet vermelerini hedeflemektedir. Bu doğrultuda öğrencilere teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır.

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı 2017 yılında öğrenci almaya başlamış ve ilk mezunlarını 2019 yılında vermiştir. Bu kapsamda kurulduğumuz günden bugüne mezun olan öğrencilerimiz, halen aktif kayıtlı bulunan öğrencilerimiz ve yıllara göre YKS puanlarımız aşağıdaki tablolarda detaylı olarak gösterilmiştir. Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı örgün öğretim doluluk oranımız %100'dür.

Tablo 8. Programa Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

| | |
|--|-----|
| Kuruluşumuzdan Günümüze Kadar Kayıt Yaptıran Toplam Öğrenci Sayısı | 303 |
| Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı | 159 |
| Toplam Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı | 159 |

Tablo 9. Programdan Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

| | |
|--|---|
| Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı (Örgün Öğretim) | İlgili Öğretim Yılına Göre Mezun Olan Toplam Öğrenci Sayısı |
| Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı (Örgün Öğretim) | 146 |
| Genel Toplam | 146 |

Tablo 10. Programa Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı

| Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı (Örgün Öğretim) | | İlgili Öğretim Yılına Göre Toplam |
|--|-----------------|-----------------------------------|
| 2022-2023 Eğitim ve Öğretim Yılı | 50 + 2 Ek Kont. | 55 |

Tablo 11. Öğrencilerin Derslere Devam Durumları

| Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı (Örgün Öğretim) | |
|--|---|
| Eğitim ve Öğretim Yılı | Derslere Sürekli Devam Eden Ortalama Öğrenci Sayısı |
| 2022-2023 Eğitim ve Öğretim Yılı | Her ders için ortalama 45 |
| Genel Toplam | 45 |

Tablo 12. Son 4 Yıla Ait Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız

| Gıda İşleme Bölümü | Taban |
|--|--------|
| Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı (Örgün Öğretim) 2020 YKS- TYT | 245,26 |
| Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı (Örgün Öğretim) 2021 YKS- TYT | 189,20 |
| Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı (Örgün Öğretim) 2022 YKS- TYT | 231,80 |
| Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı (Örgün Öğretim) 2023 YKS- TYT | 277,90 |

Kanıtlar

- <https://cdn.comu.edu.tr/cms/ogrenciisleri/files/689-2023-yks-istatistikleri.pdf>
- <https://www.unedex.com/canakkale-onsekiz-mart-universitesi-taban-puanlari-ve-basari-siralamalari>
- <https://cdn.comu.edu.tr/cms/ogrenciisleri/files/689-2023-yks-istatistikleri.pdf>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/staj-evraklari-r36.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/doluluk-oranimiz-100-r842.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/canakkale-onsekiz-mart-universitesi-canakkale-tekn-r839.html>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

1.2-Yatay ve dikey geçişle ğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve ğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Tüm yatay geçişler, 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Ön lisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, ift 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, ift 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 ğrenci 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 buldukları yükseköğretim kurumunda CC ile başarılı oldukları dersler için, öğrenimine başladıkları ilk yarıyılın ilk haftasında ğrenci 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 ğrenci, intibak ettirildiği yarıyıldan önceki yarıyla ait olan ve muaf olmadığı dersleri tamamlamak zorundadır. Öğrencilerin Üniversite dışındaki örgün ğretim 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 düşölür ve ğrenci 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 görölen öğrencilerin muaf tutulduğu derslerinin başarı notları, bu Yönetmeliğin 22'nci maddesindeki başarı notuna dönüştürölür. 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 yarıyıldarda 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 ğrenci 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 ğrenciler Dikey Geçiş Sınavına (DGS) girerek; Beslenme ve Diyetetik, Bitki Koruma, Bitkisel

Üretim ve Teknolojileri, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Kimya, Tarımsal Genetik Mühendisliği, Tarımsal Biyoteknoloji 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://www.osym.gov.tr/TR,25537/2023-dgs-kilavuz-ve-basvuru-bilgileri.html>
- <https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/meslek-yuksekokullari-ve-acikogretim-on-lisans-pro.html>
- [Mevzuat Bilgi Sistemi](#)
- [COMÜ - Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı \(comu.edu.tr\)](http://comu.edu.tr)
- [COMÜ - Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı \(comu.edu.tr\)](http://comu.edu.tr)
- [https://ogrenciisleri.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://ogrenciisleri.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)
- [2023 \(osym.gov.tr\)](https://www.osym.gov.tr)
- [tablo2_29082023.pdf \(osym.gov.tr\)](#)

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

1.3-Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır.

Programımızdaki öğrenciler, yabancı dil, mülakat, not ortalaması gibi istenen şartları yerine getirdikleri takdirde lisans eğitimlerinin belirli bir döneminde başka bir yükseköğretim kurumunda yurt içi (Farabi) ve yurt dışı (Erasmus) öğrenci programları ile eğitim görebilirler. Üniversitemizin ise bu konuda anlaşmalı olduğu üniversiteler bulunmaktadır. Bunlara Erasmus ve Dış ilişkiler Koordinatörlüğü web sitemizden aktif olarak ulaşılmaktadır. Ayrıca Meslek Yüksekokulumuzda öğrenci değişim programlarıyla da ilgili bir koordinatörlük bulunmakta ve öğrencilerimiz aktif olarak buradan ve kendi program danışmanlarından destek almaktadır. Bu konuda öğrencilerimiz özellikle Erasmus’a başvuru 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 gerçekleştirilmesi olarak tanımlanmaktadır. Değişimin gerçekleşeceği akademik yıl birinci sınıfta okuyan lisans öğrencilerimiz Erasmus öğrenim hareketliliğine başvuruda bulunabilmekte, ancak değişim başladığında öğrencilerimizin 1. sınıf

öğrencisi olmamaları gerekmektedir. Erasmus değişim programına başvurabilmesi için öğrencilerimizin yükseköğretim kurumu bünyesinde örgün eğitim kademelerinin herhangi birinde (birinci, ikinci veya üçüncü kademe) bir yükseköğretim programına kayıtlı, tam zamanlı öğrenci olması gerekmektedir. Program öğrencilerimizin kümülatif akademik not ortalamasının (GNO) en az 2.00/4.00 olması gerekmektedir. Başvuru dönemlerinde öğrencilerimiz başvurularını Üniversitemizin web sayfasında (<http://erasmus.comu.edu.tr/ogrenim-genel-bilgi.html>) yayınlanan link aracılığı ile yapmaktadırlar. Öğrencilerimizin başvuru yapabilmesi için bölümümüz ile Erasmus Üniversite Beyanamesi 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/>
- [COMÜ - Erasmus Koordinatörlüğü \(comu.edu.tr\)](http://comu.edu.tr)
- <http://erasmus.comu.edu.tr/anlasma-listesi-aktif-r150.html>
- [COMÜ - Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu \(comu.edu.tr\)](http://comu.edu.tr)
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/web-seminer-fulbright-meslek-yuksekokulu-ogrenim-b-r887.html>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

1.4-Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

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>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

1.5-Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir.

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 bütünlleme sınav notunun %60 katkısı alınarak ilgili öğretim elemanı tarafından belirlenir ve öğretim ilk iki haftasında öğrencilere bildirilir. Dersin öğretim elemanı tarafından, her ders için öğrencilerin aldıkları başarı notları 100 puan üzerinden ele alınarak başarı notu değerlendirme tablosuna uygun olarak dersin yarıyıl sonu başarı notu harfli ve katsayılı not biçiminde, aşağıdaki tablodaki gibi takdir edilir:

90-100 Puan- AA (Katsayı 4.0, AKTS notu A)

85-89 Puan- BA (Katsayı 3.5, AKTS notu B)

80-84 Puan- BB (Katsayı 3.0, AKTS notu B)

70-79 Puan- CB (Katsayı 2.5, AKTS notu C)

60-69 Puan- CC (Katsayı 2.0, AKTS notu C)

55-59 Puan- DC (Katsayı 1.5, AKTS notu D)

50-54 Puan- DD (Katsayı 1.0, AKTS notu E)

40-49 Puan- FD (Katsayı 0.5, AKTS notu F)

0-39 Puan- FF (Katsayı 0, AKTS notu FX)

Yeterli- YE (Katsayı-, AKTS notu S)

Yetersiz- YS (Katsayı-, AKTS notu U)

Devamsız- DS (Katsayı 0(Kredili dersler için), AKTS notu NA)

Buna göre öğrenci;

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

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

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

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

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

2547 sayılı Kanununun 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (1) bendinde belirtilen ortak zorunlu derslerinden alınan (YE) ve (YS) notları ile kredisiz dersler için (DS) notları ağırlıklı ortalamasının hesabında dikkate alınmazlar; ancak kredili derslerde (DS)’nin karşılığı 0.00 sayılır. Bir dersten başarılı sayılabilmek için diğer şartlara ek olarak o dersin yarıyıl sonu veya

bütünleme sınavından en az 50 puan almak gerekir, alamayanlar not ortalaması ne olursa olsun başarısız (FD ve altı) sayılır.

Böylelikle öğrencilerimizin başarı durumları, üniversitemiz sınav yönetmeliğinin 22. maddesine göre derslerden almış oldukları notlar ve derslerin kredileri ile hesaplanan “Yarıyıl/Dönem Not Ortalaması (DNO)” ve “Genel Not Ortalaması (GNO)” değerleriyle izlenmiş olur. DNO bir yarıyıldaki aldıkları derslerin her birinin kredisi ile bu derslerden alınan notların çarpımları toplamının aynı derslerin kredi toplamına bölünmesi, GNO ise tüm yarıyıllarda aldıkları derslerin her birinin kredisi ile bu derslerden alınan notların çarpımları toplamının tüm derslerin kredi toplamına bölünmesi ile elde edilir. 27/09/2016 tarihli ve 29840 sayılı 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’in altında ise koşullu başarısız sayılır.”

Kanıtlar

- <https://ogrencileri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeli.html>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

1.6-Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

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

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

2.1-Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.

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

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 duyu analizi 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 donanıma 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 peçinlenmektedir.

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 donanıma 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 duyu, 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 inkılabları 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 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>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

2.2-Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımına uymalıdır.

Program amaçlarına ulaşma kapsamında Gıda Kalite ve Kontrolü Analizi Programı'nın misyonu ve eğitim 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 Gıda Kalite ve Kontrolü Analizi meslek elemanı yetiştirebilmek için programın öz görevi ile uyumlu amaçlar yukarıdaki bölümlerde de zaten detaylı olarak 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 tüm paydaşlarla istişare edilip güncellenmiştir. Tekrar edilecek olursa bu programın amacı gıda hammaddesi işleyen küçük, orta ve büyük ölçekli işletmelerde üretim biriminin kalite kontrol ve üretim departmanlarında yöneticilere yardımcı olacak ve bu amacı gerçekleştirecek ara insan gücü yetiştirmeyi amaçlayan 2 yıllık bir yükseköğretim programıdır. Programın temel hedeflerinden biri; gıda maddeleri ile bunlarla temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten ve satan işyerlerinin, asgari teknik ve hijyenik şartlarının sağlanmasında ve bu yerlerde üretilen ve satılan gıda maddelerinin ve de gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin mevzuata uygunluğunun tespitinde, ayrıca numune alma işlemi ile başlayan ve o partinin istenilen özelliklere uygunluğunun kontrol edilmesinde yapılan işlemlerin tümünü yapabilecek niteliklere sahip ara elemanlar yetiştirmektir. Programımız bu kapsamda mezunlarının, nitelikli biçimde yetişmiş işgücü potansiyeli olarak, çalışacakları sektörle ilgili ulusal ve uluslararası platformda yaşanan güncel gelişmeleri takip eden, iletişim becerisi yüksek, özgüveni tam, girişimci ve yenilikçi uzmanlar olarak hizmet vermelerini hedeflemektedir. Bu doğrultuda ise Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'nda öğrenciler bölümleriyle ilgili olarak gıdaların bileşimi, işlenmesi, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri, kalite kontrolü, gıda ile ilgili mevzuatları ve işletme kontrolleriyle alakalı teorik dersleri alarak ve de farklı işletmelerde bu bilgilerini pratik olarak uygulayarak, Gıda Güvenliği ve Kontrol Sistemi içerisinde gıdaların mikrobiyolojik kriterlerini ve uygulamalarını bilen yardımcı personel olarak mezun olurlar. Bu amaçla öğrencilere sektörün isteklerine cevap verecek şekilde üretimden satışa kadar tüm gıda maddelerinin ve de gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin mevzuata uygunluğunu tespit edebilecek ayrıca ürün takibi ve numune alma işlemini uygun bir şekilde gerçekleştirebilecek, gıda laboratuvarlarında kalite ve kontrol yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve beceri verilir.

Günümüzde Gıda kontrolörlüğü / gıda kontrolörlüğü yardımcılığı görevleri sağlık teknisyenlerine ve çevre sağlığı teknisyenlerine verilen eğitimler sonunda yetiştirilen elemanlarla yürütülmeye çalışılmaktadır. Bu doğrultuda Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'ndan mezun olan öğrenciler gıda sektöründe konusunda eğitim almış ve gıda kontrolörlüklerine yardımcı olacak ara elemanlar olarak ihtiyaçlara cevap verecektir. Tekniker olarak mezun olan öğrenciler gerek özel sektör gerekse kamu kurumlarında büyük oranda istihdam edilme şansına sahiptirler.

Ülkemizde Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi ön lisans eğitimi veren üniversite sayısı az olduğundan bu bölümden mezun olanların istihdam şansı yüksektir. Çünkü gıda sektöründe konusunda eğitim almış gıda kontrolörlüklerine yardımcı olacak ara elemanlara büyük bir ihtiyaç bulunmaktadır.

Mezun öğrencilerimiz gıda sanayinin her dalında, kamu ve özel sektördeki kurum ve kuruluşlardaki gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerinin yapıldığı ilgili laboratuvarların tümünde çalışma olanağına sahiptirler. Bu amaçla Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı Kontrol Laboratuvarları, Hıfzıssıhha Enstitüsü, Tariş, Belediyeler, İl Sağlık Müdürlükleri gibi kamu kuruluşlarında ve özel sektöre bağlı gıda endüstrisinde yönetim, üretim ve laboratuvar alanlarında çalışabilmekte, kendi özel işyerlerini de açabilmektedirler. Özellikle mezunlarımıza gıdanın her türünün işlendiği pastane, süthane, mandıra ve fırın gibi küçük gıda işletmelerinden çok komplike büyük gıda işletmelerine kadar her yerde istihdam imkânı bulabilmektedirler. Programı başarıyla tamamlayan mezunlar; kamu ve özel sektördeki kurum ve kuruluşların 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, gıda denetim ve kontrol hizmetlerini yürütebilirler. Günümüzde Gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için gıdaların ve üretim yerlerinin depoların, satış yerlerinin sürekli olarak denetlenmesi gerekmektedir. Bu işte görevli yeterli eleman bulunmamaktadır. Bu nedenle de bu programdan mezun olanlar piyasadaki bu açığı kapatabileceklerdir. Ayrıca mezunlarımız kendi işletmelerini kurma ve yönetme becerilerine de sahip olmaktadırlar. Mezun olan öğrenciler Dikey Geçiş Sınavına (DGS) girerek Beslenme ve Diyetetik, Bitki Koruma, Bitkisel Üretim ve Teknolojileri, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Kimya, Tarımsal Genetik Mühendisliği, Tarımsal Biyoteknoloji 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.

Kanıtlar

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/bolumlerimiz/gida-isleme-bolumu.html>
- <https://www.osym.gov.tr/TR,25537/2023-dgs-kilavuz-ve-basvuru-bilgileri.html>
- <https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/meslek-yuksekokullari-ve-acikogretim-on-lisans-pro.html>
- [tablo2_29082023.pdf \(osym.gov.tr\)](#)

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

2.3-Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle uyumlu olmalıdır.

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 uyum yukarıdaki bölümlerde olduğu gibi bu bölümde de açıkça aktarılmıştır.

Üniversitemizin misyonu; eğitim ve öğretimde bilgili, donanımlı, kültürlü ve özgüveni yüksek bireyler yetiştirmeyi hedefleyen; bilimsel çalışmalarda uygulamaya dönük, proje odaklı ve çok disiplinli araştırmalar yapma anlayışını benimsemiş; paydaşlarıyla sürdürülebilir ilişkileri gözeten, 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 birimiz 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.

Bu kapsamda bağlı olduğumuz birimiz ise;

- Bilimsel ve eğitsel tüm araçları etkin kullanarak, öğrencilerimize değer katan çözümler üretmek,
- Eğitim ve öğretim faaliyetlerinde, Üniversitemizin imkanları ölçüsünde en iyi teknolojik verileri kullanarak eğitimin etkinliğini ve verimliliğini artırmak,
- Meslek Yüksekokulumuz öğrencilerini Üniversitemizin en önemli paydaşı bilmek,
- Öğrencilerin Üniversite yaşamına uyumunu hızlandırmak için oryantasyon programları da dahil, çeşitli iç etkinliklerde bulunmak,
- Akademik ve idari kadroların öğrencilere karşı davranışlarına düzeyli ve memnuniyet oluşturacak standartlar getirmek ve bunları uygulamak,
- Öğrencilere eğitimlerini tamamladıktan sonra da organize faaliyetlerde ihtiyaç duyacakları ve karşılanması mümkün yardımlarda bulunmak, onlarla ilişkiyi sürekli kılarak 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.

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 duyu analizi yapma, veri toplama, değerlendirme ve toplanan verileri sunarak temel yorumunu yapabilme özellikleri ile alanları ile ilgili konularda etkin ve üretken görevler üstlenebilecekleri, Gıda kalite kontrol ve analizi alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülme durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilme becerisine sahip olabilecekleri, Temel mühendislik bakış açısı ile gıda kalite kontrolü ve analizleri alanında tanımlanan mühendislik problemlerini kavrayarak çözüm önerisi sunabilme ve alternatif çözüm metodlarını değerlendirebilme 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 donanıma 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 donanıma 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 duyu, 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 inkılabları 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.

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

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/haberler/mudurlugumuzce-yeni-idari-personelimizle-ic-paydas-r872.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/okulumuz-bolum-toplantilari-yapildi-r851.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/okulumuz-2023-2024-akademik-kurul-toplantisi-gerce-r907.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/okulumuz-ogrenci-yasam-kariyer-ve-mezun-iliskileri-r914.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2023-2024-egitim-ogretim-vili-oryantasyon-programl-r888.html>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

2.4-Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.

Yeterli mesleki donanıma sahip, sürekli iyileşmeyi ve yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinmiş, çağın gerektirdiği niteliklere sahip Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz meslek elemanı yetiştirebilmek için programın öz görevi ile uyumlu amaçlar yukarıdaki bölümlerde de zaten detaylı olarak aktarılmıştır. Programımızın gelişebilmesi, eğitim kalitesini artırabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesi ancak tüm paydaşlarının desteği ile mümkün olabilecektir. Bu amaçla paydaşları belirleyerek onların durumlarını da dikkate alacak şekilde stratejilerini belirlemiştir. Bunların başlıcaları üniversitemiz ve Çanakkale Teknik Bilimler MYO'nun ikili iş birliği ve protokolleri içerisinde bulunan kurumlardır. Bu kapsamda paydaşlarımız başlıca şu şekilde sıralanabilir:

- Yüksek Öğretim Kurulu,
- Valilik, Kaymakamlık ve diğer resmî kuruluşlar (Çanakkale Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü),
- Üniversitelerarası Kurul,
- Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları,
- Özel Sektör Kuruluşları (Altın Dane, Dardanel vb.),
- Sivil Toplum Kuruluşları,
- Akademik personelimiz ve aileleri,
- İdarî personelimiz ve aileleri,
- Öğrencilerimiz ve aileleri,
- Mezunlarımız.

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

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

Kanıtlar

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

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • https://ctbmyo.comu.edu.tr/bolumlerimiz/gida-isleme-bolumu.html • https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/mudurlugumuzce-yeni-idari-personelimizle-ic-paydas-r872.html • https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/okulumuz-bolum-toplantilari-yapildi-r851.html <p>https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/okulumuz-2023-2024-akademik-kurul-toplantisi-gerce-r907.html</p> <ul style="list-style-type: none"> • https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/prof-dr-serhat-colakoglu-nun-danismanlik-anlasmasi-r905.html • https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/prof-dr-serhat-colakoglu-nun-danismanlik-anlasmasi-r891.html • https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/ogr-gor-kubra-tarhan-kuzu-nun-tema-vakfinin-etkinl-r881.html • https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/prof-dr-serhat-colakoglu-ndan-pilav-ikrami-r882.html • https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/tasarim-gida-isleme-tekstil-giyim-ayakkabi-ve-deri-r816.html • https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/yonetimimiz-ve-sinif-temsalcileri-toplantisi-r895.html | |
| Durum | <input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input checked="" type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama |

2.5-Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

| | |
|---|---|
| <p>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.</p> <p>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.</p> | |
| Kanıtlar | <ul style="list-style-type: none"> • https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa.xBBx!NWwfgXOw!xGGx!&culture=tr-TR • https://ctbmyo.comu.edu.tr/bolumlerimiz/gida-isleme-bolumu.html • http://gida.ctbmyo.comu.edu.tr/ • https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2023-2024-egitim-ogretim-yili-oryantasyon-programl-r888.html • https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/yonetimimiz-ve-sinif-temsalcileri-toplantisi-r895.html |

| | |
|--------------|--|
| Durum | <input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama |
|--------------|--|

2.6-Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.

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

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

Kanıtlar

- <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsGxOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/bolumlerimiz/gida-isleme-bolumu.html>
- <http://gida.ctbmyo.comu.edu.tr/>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/mudurlugumuzce-yeni-idari-personelimizle-ic-paydas-r872.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/okulumuz-bolum-toplantilari-yapildi-r851.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/okulumuz-2023-2024-akademik-kurul-toplantisi-gerce-r907.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/prof-dr-serhat-colakoglu-nun-danismanlik-anlasmasi-r905.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/prof-dr-serhat-colakoglu-nun-danismanlik-anlasmasi-r891.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/ogr-gor-kubra-tarhan-kuzu-nun-tema-vakfinin-etkinl-r881.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/prof-dr-serhat-colakoglu-ndan-pilav-ikrami-r882.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/tasarim-gida-isleme-tekstil-giyim-ayakkabi-ve-deri-r816.html>

| | |
|--------------|--|
| Durum | <input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input checked="" type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama |
|--------------|--|

2.7-Test Ölçütü

Test Ölçütü: 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 çıktısı 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://cdn.comu.edu.tr/cms/strateji/files/776-stratejik-plan-2021-2025.pdf>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/bolumlerimiz/gida-isleme-bolumu.html>
- <http://gida.ctbmyo.comu.edu.tr/>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/paydaslarimiz-r51.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/performans-2021-2025-r74.html>
- <https://cdn.comu.edu.tr/cms/ctbmyo/files/1533-25122023-gida-dis-paydas-toplantisi.pdf>
- <http://tyvc.yok.gov.tr/>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/okulumuz-bolum-toplantilari-yapildi-r851.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/okulumuz-2023-2024-akademik-kurul-toplantisi-gerce-r907.html>

| | |
|--------------|--|
| Durum | <input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input checked="" type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama |
|--------------|--|

3-PROGRAM ÇIKTILARI

3.1-Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamalı ve ilgili (MÜDEK,FEDEK,SABAK,EPDAD vb. gibi) Değerlendirme Çıktılarını da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, program eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.

Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programı'nın misyonu ise Endüstri 4.0'ın gerektirdiği çağdaş görgü ve bilgi düzeyine ulaşmak için özgün değerlere sahip, araştırmacı bir akademik kadro anlayışıyla çağdaş öğretim teknikleri kullanarak toplumsal değerlere saygılı inovatif girişimlere imza atacak nitelikli girişimciler ile sanayi, özel sektör, kamu ve STK'ların nitelikli ara eleman ihtiyacı için gerekli donanıma sahip kaliteli insan kaynağını yetiştirmektir. Programımız bu çerçevede;

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 duyu analizi yapma, veri toplama, değerlendirme ve toplanan verileri sunarak temel yorumunu yapabilmeye özellikleri ile alanları ile ilgili konularda etkin ve üretken görevler üstlenebilecekleri, Gıda kalite kontrol ve analizi alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülmeyen durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilmeye becerisine sahip olabilecekleri, Temel mühendislik bakış açısı ile gıda kalite kontrolü ve analizleri alanında tanımlanan mühendislik problemlerini kavrayarak çözüm önerisi sunabilme ve alternatif çözüm metodlarını değerlendirebilme 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 donanıma 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.

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 donanıma 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 duyu, 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 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 kazanmaktadır. Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz programı mezunları kamu kurumlarında, özel işyerlerinde, sivil toplum kuruluşlarında veya yasal şartları sağladıktan sonra kendi işyerlerini açıp çalışabilmektedirler.

Bir dersten başarılı sayılabilmek için o dersten yarıyıl notu olarak ön lisans öğrencisinin en az (DD) almış olması gerekir. Genel not ortalaması ve yarıyıl not ortalaması en az 2.00 olan ön lisans öğrencileri başarılı sayılırlar. Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz programında Ön lisans derecesi elde edebilmek için öğrencilerin programda alması gereken zorunlu ve seçimsel derslerin (toplam 120 AKTS karşılığı) tümünü başarıyla tamamlamak ve genel ağırlıklı not ortalamasının 4.00 üzerinden en az 2.00 olması gerekir. Ayrıca her öğrenci 30 günlük stajını tamamlamak zorundadır.

Bu öz görev, amaçlar, hedefler ve kriterler çerçevesinde 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 28. maddesine göre öğrencilerin başarı durumları, derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenmektedir.

Özetle bu amaç ve hedefler, programa ait mesleki ve toplumsal beklentileri karşılama yönünde tüm yetkinlikleri kapsamaktadır. Ayrıca her yarıyıl yapılan teknik gezi, seminer ve konferanslarla bu durum pekiştirilmektedir. 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; bilişim teknolojilerini ve en az bir bilgisayar yazılımını etkin biçimde 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 teknolojiye ilgi duyar 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 uyumda 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 ölçütlerle 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 erişebileceği 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://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsGxOw!xGGx!xGGx!&culture=tr-TR>
- <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>
- <https://ubys.comu.edu.tr/>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

3.2-Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci oluşturulmuş ve işletiliyor olmalıdır.

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 Ön lisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 28. maddesine göre öğrencilerin başarı durumları, derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenmektedir. DNO bir yarıyılıda alınan derslerin her birinin AKTS kredisi ile bu derslerden alınan notların katsayısının çarpımları toplamının, aynı derslerin AKTS kredi toplamına bölünmesi ile elde edilmektedir.

Bunların dışında program çıktılarını ölçerken iç ve dış paydaşların katılımına da önem verilmektedir. Bu kapsamda ilgili öğretim elemanlarının katılımının yanı sıra aşağıdaki

anketlerle de öğrencilerimizden geri dönüş alınmaya çalışılmaktadır;

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

Kanıtlar

- <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>
- <http://tyyc.yok.gov.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-guvenesi-ve-ic-kontrol/paydaslarimiz-r51.html>
- <https://cdn.comu.edu.tr/cms/ctbmyo/files/1509-2023-2024-gida-ic-paydas-toplantisi.pdf>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/viewer>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

3.3-Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarını kanıtlamalıdır.

Program çıktılarının öğrenme çıktıları ile ne şekilde uyumlu olduğu ve sağlandığı eğitim-öğretim bilgi sisteminde program çıktıları matrisinde açıkta görülmekte hangi öğrenme çıktısının hangi program çıktısına karşılık kaldığı ve ne derece katkı sağladığı takip edilmektedir. Bu doğrultuda öğrencilere işletmelerin sahip oldukları para, insan gücü, bilgi ve teknolojiden en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak çalışma düzeninin planlanması için ofis bilgilerini arttırmaya yönelik teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır.

Bu durumu perçinlemek içinse öğrencilerimiz 30 günlük zorunlu staj gerekliliklerini yerine getirmekte ayrıca ilgili sektörlerle iş birliği sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmekte ve işletme ziyaretlerine gidilmektedir. Böylelikle program çıktıları sağlanmaya çalışılmaktadır. Zira 07.05.2014 tarihli ve 28993 sayılı Resmî Gazete 'de yayınlanan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ön lisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 37. ve 38. maddelerine istinaden bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin öğretim programındaki tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları gerekmektedir. Ayrıca her bir kredili dersten en az DD veya üzeri not almış olmaları, her bir kredisiz dersten YE notu almış olmaları ile zorunlu ve seçimli tüm derslerin AKTS kredisi toplamının 120 AKTS olup 30 günlük zorunlu stajlarını tamamlamış olmaları zorunludur. Öğrenim programlarını başarı ile tamamlayan öğrencilere, programın tamamlanmasını takip eden sınav dönemi sonunda diplomaları verilmektedir. Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş öğrencilerin o program çıktısına hangi konuda ne düzeyde ulaştıklarına dair ilgili kanıtlar da detaylı olarak açıklanarak ekte bilgilerinize sunulmuştur.

Kanıtlar

- <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>
- <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/05/20140507-5.htm>
- [https://ogrencileri.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://ogrencileri.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)

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1-Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır.

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 iletişiminin istenilen düzeyde olması,
- İdari personel öğrenci iletişiminin 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 geçişe kıyasla daha istekli olmaları.

Programın Zayıf Yönleri:

- Kalite, akreditasyon, örgütsel gelişme ve örgütsel değişim süreçlerinin yadırganması, değişime karşı direnç gösterilmesi ve kamuda çalışma alışkanlığı nedeniyle vizyon ve misyonun tüm iç paydaşlar tarafından yeterli düzeyde sahiplenilmemiş olması,
- 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 yarıyılık 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 donanıma sahip olması nedeniyle ulusal ve uluslararası akademik çevrede tanınmaları,
- Aktif öğretim elemanlarına sahip olunması,
- Meslek Yüksekokulumuzda geçmişe nazaran daha aktif, yönetime katılımı sağlayan, paylaşımcı, eleştiri ve yeniliklere açık her konuda çalışanına ve kuruma destek olmaya çalışan idari bir yapıya sahip olunması,
- Aktif idari personele sahip olunması,
- Bölüm ve diğer üniversite öğretim üyeleri arasındaki ilişkinin yeterli olması,
- Ulusal ve uluslararası projelerde çalışabilecek nitelikte yeterli akademik personele sahip olunması,
- Bölümümüz öğretim kadrosunun tecrübe, yetenek ve gelişme arzusunun yeterli olması.

Tehditler:

- Yabancı dil ve bilimsel hazırlık sınıflarının olmayışı,
- Kısa staj süreleri,
- 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 ezberle 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 edilirlğini 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 edilirlğinin stabil kaldığı düşünülmektedir. Bu kapsamda uygulanması düşünülen temel çözüm önerileri ve stratejiler kısaca aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

| Stratejik Amaçlar | Stratejik Hedefler | Stratejiler |
|--|--|--|
| <p align="center"><u>STRATEJİK AMAÇ 1</u></p> <p>Ar-Ge, Yenilikçilik Faaliyetlerini Geliştirmek</p> | <p align="center"><u>STRATEJİK HEDEF 1.1.</u> Akademik beceri, nitelik ve etkin araştırma yapabilme kapasitesini artırmak</p> | <p>Strateji 1.1.1. Programımız öğretim elemanlarının ulusal ve uluslararası katılımını teşvik etmek</p> <p>Strateji 1.1.2. SCI, SSCI ve AHCI endeksli Makalelere yönelimin arttırılması</p> <p>Strateji 1.1.3. Mümkün olduğunca BA ve AB projeleri üretiminin desteklenmesi</p> |
| | <p align="center"><u>STRATEJİK HEDEF 1.2.</u> Katma değer yaratan bilimsel, girişimci ve yenilikçi çıktılarını artırmak</p> | <p>Strateji 1.2.1. Ulusal ve uluslararası Patent, faydalı model, buluş, endüstriyel telif Üretiminin teşvik edilmesi</p> <p>Strateji 1.2.2. Öğretim elemanlarının sanayi ile yaptığı projeler, Teknopark Merkezi Kuruluşlarla iletişim halinde mümkünse işbirlikleri içerisinde olmasının sağlanması</p> <p>Strateji 1.2.3. Akademik çalışmalarda nitelikli öncelikli alanlarına yönelik projelerin tercih edilmesi</p> |

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

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

Kanıtlar

- <http://tyyc.yok.gov.tr/>
- <https://cdn.comu.edu.tr/cms/strateji/files/776-stratejik-plan-2021-2025.pdf>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/ic-kontrol/is-akis-semalari.html>
- <https://cdn.comu.edu.tr/cms/ctbmyo/files/1509-2023-2024-gida-ic-paydas-toplantisi.pdf>
- <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/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/swot-analizi-r58.html>
- <https://www.osym.gov.tr/TR,25537/2023-dgs-kilavuz-ve-basvuru-bilgileri.html>
- <https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/meslek-yuksekokullari-ve-acikogretim-on-lisans-pro.html>
- tablo2_29082023.pdf (osym.gov.tr)
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/viewer>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

4.2-Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.

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://ctbmyo.comu.edu.tr/viewer>
- <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/05/20140507-5.htm>
- <https://cdn.comu.edu.tr/cms/strateji/files/776-stratejik-plan-2021-2025.pdf>

- <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/arsiv/haberler/mudurlugumuzce-yeni-idari-personelimizle-ic-paydas-r872.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/okulumuz-bolum-toplantilari-yapildi-r851.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/okulumuz-2023-2024-akademik-kurul-toplantisi-gerce-r907.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2023-2024-egitim-ogretim-vili-oryantasyon-programl-r888.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/okulumuz-ogrenci-yasam-kariyer-ve-mezun-iliskileri-r914.html>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

5-EĞİTİM PLANI

5.1-Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) olmalıdır. Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir.

Programımıza ait kurumsal amaç ve hedefler ortaya konurken, tanımlanmış ulusal ve uluslararası işletme eğitimi amaç, hedef ya da çıktılarıyla karşılaştırılmış örnek programlar bir komisyon tarafından incelenerek 2018 yılında programda genel bir değişikliğe gidilmiştir. Zira programımız 2019 akademik yılında gerçekleştirilen son güncellemeler ile Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Ön lisans Programı üniversitemizin en kapsayıcı, seçmeli dersleri en bol ve öğrenciler tarafından özgürce tercih edilen, vakıf üniversiteleriyle rekabet edebilecek bir öğretim planına sahip olmuştur. Eğitim programının amaç ve hedefleri, öğrencilerin kazanması beklenen bilgi, beceri ve tutumları içerir ve mezundan beklenen yeterlik ve yetkinlikleri tanımlar bu da program çıktılarımızda aktif olarak gözlemlenebilir. Bu amaç ve hedefler, mesleksi ve toplumsal beklentileri karşılmasına yönelik tüm yetkinlikleri kapsamaktadır. Bu yetkinlikler mezuniyet öncesi eğitime ayrılan süreye uygun ölçüde, Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi programının tüm yönlerini örneğin gıda ve gıda analizi ile ilgili bilgi ve beceriler yanı sıra mezuna yakışır tutum ve davranışın kazandırılması önemlidir. Ayrıca 30 günlük zorunlu staj ve her yarıyıl yapılan teknik gezi, seminer ve konferanslarla bu durum perçinlenmektedir. Programımızın bu kapsamdaki temel hedefi, öğrencinin gelecekte sürdüreceği mesleki kariyere ulaşması ve eğitimine yeterli bir bilgi donanımıyla devam etmesi noktasında öğrencilere yetkin bir müfredat çerçevesinde eğitim vermektir. Bu doğrultuda öğrencilere sunulan eğitim-öğretim planı, gıda işleme, analizi, teknolojileri, mikrobiyoloji, gıda kimyası, hijyen, sanitasyon, meyve-sebze, süt, yağ, su, tahıl ve et teknolojisi ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

Bu ilgi alanlarına yönelik oluşturduğumuz eğitim planıyla öğrenim görmüş olan mezunlarımız, her sektörde, her özel veya kamu kurum ve kuruluşunda çalışabilecek donanıma sahip olarak yetiştirilmektedirler.

Bu kapsamda Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programının amacı; kamu ve özel sektör işletme ve kuruluşlarının üretim ve hizmet faaliyetlerinin verimli bir şekilde yürütülmesinde

çalışacak, çağdaş işletmecilik anlayışına uygun ve günümüz teknolojisini ile faaliyet gösteren, meslek elemanı özelliklerine sahip ara elemanlar yetiştirmektedir. Bu doğrultuda öğrencilere işletmelerin sahip oldukları para, insan gücü, bilgi ve teknolojiden en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak çalışma düzeninin planlanması için ofis bilgilerini arttırmaya yönelik teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır. Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz programı mezunları böylelikle kamu kurumlarında, özel işyerlerinde, laboratuvarlarda, sivil toplum kuruluşlarında veya yasal şartları sağladıktan sonra girişimci olarak kendi işyerlerini açıp çalışabilmektedirler.

Program eğitim amaçlarına ve program çıktılarına erişimi sağlamak maksadıyla oluşturduğumuz eğitim planlarımızı hazırlarken şu öz görevi dikkate almaktayız: Endüstri 4.0'ın gerektirdiği çağdaş görgü ve bilgi düzeyine ulaşmak için özgün değerlere sahip, araştırmacı bir akademik kadro anlayışıyla çağdaş ğretim teknikleri kullanarak toplumsal değerlere saygılı inovatif girişimlere imza atacak nitelikli girişimciler ile sanayi, özel sektör, kamu ve STK'ların nitelikli ara eleman ihtiyaı için gerekli donanıma sahip kaliteli insan kaynağını yetiştirmeyi misyon edinmiştir. Özellikle istatistik, ekonomi, girişimcilik ve işletme yönetimi, İnovasyon, araştırma- geliştirme, proje yönetimi, insan kaynakları yönetimi, halkla ilişkiler, örgütsel davranış ve örgüt psikolojisi başta olmak üzere ilgili tüm beşeri ve teknik alanlarda kendini yetiştirmeye hevesli; ekip ve proje çalışmalarına yatkın; insan ilişkileri ve iletişime azami derecede önem veren; girişimcilik ruhuna sahip; bilgisayar bilen, yabancı dil öğrenmeye önem veren, ömür boyu gelişime değer veren öğrenciler yetiştirmeyi amaç edinmek.

Bu z görev ve amaç çerçevesinde öğrenciyi meslek kariyerine hazırlamak için, akademik kurullarımız, işverenler, mezunlarımız ve öğrencilerimizden gelen geri bildirimler doğrultusunda, güncel bilgiyi öğrencilerimizle paylaşmak adına, eğitim planımızda değişiklikler gerekleştirmektediriz. Bu kapsamda eğitim-ğretim planımızın yukarıda detaylı olarak değinilen program amaçlarını ve program çıktılarını desteklediğini ekteki kanıtlardan da grebilmektediriz. Zira eğitim planlarının bu ölçüt için verilen minimum kredi ve AKTS bileşenlerini sağladığı ve genel eğitim bileşenlerini de içerdiği kanıtlar da detaylı biçimde açıklanarak ekteki kanıt linklerinde bilgilerinize sunulmuştur.

Tablo 16. Program Öğretim Planı**1. YARIYIL DERS PLANI**

| Kodu | Ders Adı | T | U | L | Ders Saati | Kredi | AKTS | Z/S |
|---------------|--------------------------------------|---|---|---|------------|-----------|-----------|-----|
| ATA-1001 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 1 | Z |
| GGK-1001 | Mesleki Matematik I | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 4 | Z |
| GGK-1003 | Kimya I | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 4 | Z |
| GGK-1005 | Laboratuvar Tekniği I | 2 | 1 | 0 | 3 | 3 | 4 | Z |
| GGK-1007 | Genel Mikrobiyoloji | 3 | 2 | 0 | 5 | 4 | 5 | Z |
| GGK-1009 | Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 3 | Z |
| GGK-1011 | Bilgi ve İletişim Teknolojileri | 2 | 1 | 0 | 3 | 3 | 4 | Z |
| GGK-1013 | İş Sağlığı ve Güvenliği | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | Z |
| YDI-1001 | Yabancı Dil I (İngilizce) | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | Z |
| TDI-1001 | Türk Dili I | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 1 | Z |
| TOPLAM | | | | | | 24 | 30 | |

2. YARIYIL DERS PLANI

| Kodu | Ders Adı | T | U | L | Ders Saati | Kredi | AKTS | Z/S |
|---------------|---------------------------------------|---|---|---|------------|-----------|-----------|-----|
| ATA-1002 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 1 | Z |
| GKK-1002 | Mesleki Matematik II | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 3 | Z |
| GKK-1004 | Kimya II | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 3 | Z |
| GKK-1006 | Laboratuvar Tekniği II | 2 | 1 | 0 | 3 | 3 | 4 | Z |
| GKK-1008 | Gıda Kimyası | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 4 | Z |
| GKK-1010 | Gıdalarda Duyusal Değerlendirme | 1 | 1 | 0 | 2 | 2 | 3 | Z |
| YGI-1002 | Yabancı Dil II (İngilizce) | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | Z |
| TDI-1002 | Türk Dili II | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 1 | Z |
| TOPLAM | | | | | | 18 | 21 | |

2.Yarıyıl Seçmeli Ders Planı

| Kodu | Ders Adı | T | U | L | Ders Saati | Kredi | AKTS | Z/S |
|---------------|---------------------|---|---|---|------------|----------|-----------|-----|
| BED-1002 | Beden Eğitimi | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | S |
| GUS-1002 | Güzel Sanatlar | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | S |
| GKK-1012 | Ambalaj Teknolojisi | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 4 | S |
| GKK-1014 | Gıda Muhafazası | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 4 | S |
| TOPLAM | | | | | | 4 | 10 | |

3. YARIYIL DERS PLANI



| Kodu | Ders Adı | T | U | L | Ders Saati | Kredi | AKTS | Z/S |
|---------------|---------------------------------|---|---|---|------------|-----------|-----------|-----|
| GKK-2001 | Süt ve Ürünleri Analizi I | 2 | 2 | 0 | 4 | 3 | 4 | Z |
| GKK-2003 | Et ve Ürünleri Analizi I | 2 | 2 | 0 | 4 | 3 | 3 | Z |
| GKK-2005 | Meyve- Sebze Ürünleri Analizi I | 2 | 2 | 0 | 4 | 3 | 3 | Z |
| GKK-2007 | Yağ Analizleri | 2 | 1 | 0 | 3 | 3 | 3 | Z |
| GKK-2009 | Tahıl ve Ürünleri Analizi I | 2 | 2 | 0 | 4 | 3 | 3 | Z |
| GKK-2011 | Gıda Mikrobiyolojisi | 2 | 2 | 0 | 4 | 3 | 5 | Z |
| TOPLAM | | | | | | 19 | 21 | |

3.Yarıyıl Seçmeli Ders Planı

| Kodu | Ders Adı | T | U | L | Ders Saati | Kredi | AKTS | Z/S |
|---------------|-------------------------------------|---|---|---|------------|-----------|-----------|-----|
| GKK-2013 | Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 3 | S |
| GKK-2015 | Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizi | 1 | 1 | 0 | 2 | 2 | 3 | S |
| GKK-2017 | Su Ürünleri İşleme Teknolojisi | 2 | 1 | 0 | 3 | 3 | 3 | S |
| GKK-2019 | Su Analizleri | 1 | 1 | 0 | 2 | 2 | 3 | S |
| GKK-2021 | İçecek Teknolojisi | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 3 | S |
| GKK-2023 | İşletme Yönetimi | 2 | 1 | 0 | 3 | 3 | 3 | S |
| GKK-2025 | Girişimcilik I | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 3 | S |
| GKK-2027 | Mesleki Yabancı Dil I | 2 | 1 | 0 | 3 | 3 | 3 | S |
| GKK-2029 | Gıda Mevzuatı | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 3 | S |
| TOPLAM | | | | | | 21 | 27 | |

Not: Öğrenci 3. Yarıyıldan seçmeli derslerden üç adet seçecektir.

4. YARIYIL DERS PLANI

| Kodu | Ders Adı | T | U | L | Ders Saati | Kredi | AKTS | Z/S |
|---------------|---|---|---|---|------------|-----------|-----------|-----|
| GKK-2002 | Süt ve Ürünleri Analizi II | 3 | 1 | 0 | 4 | 4 | 3 | Z |
| GKK-2004 | Et ve Ürünleri Analizi II | 2 | 1 | 0 | 3 | 3 | 3 | Z |
| GKK-2006 | Meyve- Sebze Ürünleri Analizi II | 2 | 1 | 0 | 3 | 3 | 3 | Z |
| GKK-2008 | Tahıl ve Ürünleri Analizi II | 2 | 1 | 0 | 3 | 3 | 3 | Z |
| GKK-2010 | Kalite Yönetim Sistemleri ve Standartları | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 1 | Z |
| STJ-2002 | Staj (30 İş Günü) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | Z |
| TOPLAM | | | | | | 15 | 21 | |

4.Yarıyıl Seçmeli Ders Planı

| Kodu | Ders Adı | T | U | L | Ders Saati | Kredi | AKTS | Z/S |
|---------------|------------------------------------|---|---|---|------------|-----------|-----------|-----|
| GKK-2012 | Özel Gıdalar Teknolojisi | 2 | 2 | 0 | 4 | 3 | 3 | S |
| GKK-2014 | Gıda Etiket teknolojisi | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 3 | S |
| GKK-2016 | Araştırma Yöntem ve Teknikleri | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 3 | S |
| GKK-2018 | Gıda İşleme İlkeleri | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 3 | S |
| GKK-2020 | Gıda Endüstrisi Makineleri | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 3 | S |
| GKK-2022 | Yeni Ürün Geliştirme | 1 | 1 | 0 | 2 | 2 | 3 | S |
| GKK-2024 | Yöresel ve Fonksiyonel Gıdalar | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 3 | S |
| GKK-2026 | Girişimcilik II | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 3 | S |
| GKK-2028 | Mesleki Yabancı Dil II | 2 | 1 | 0 | 3 | 3 | 3 | S |
| TOPLAM | | | | | | 22 | 30 | |

Not: Öğrenci 4. Yarıyıldan seçmeli derslerden üç adet seçecektir.

Kanıtlar

- <http://gida.ctbmyo.comu.edu.tr/>
- <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa.xBBx!NWwfsGxOw!xGGx!&culture=tr-TR>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/staj-evraklari-r36.html>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

5.2-Eğitim planının uygulanmasında kullanılacak eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını garanti edebilmelidir.

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

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

Online Eğitim: Yüz yüze eğitimin yapılamaması durumunda derslerin uzaktan gerçekleştirilmesi durumudur. Geçtiğimiz 2020 ve 2021 yılları içerisinde öğretimin tamamı ve bir kısmının yaşanan pandemi nedeniyle bu şekilde gerçekleştirilmesi örnek olarak verilebilir. Sanal sınıf ortamlarında slayt, beyaz tahta özelliği kullanılarak, program vb. üzerinden anlatımlar yapılır. Yüz yüze anlatımda olduğu gibi soru cevap tekniği kullanılabilir bunun yanı sıra öğrenciye ödev ve proje verilebilir. Sınavların sanal ortamda test tekniği kullanılarak gerçekleştirilebilmesi de söz konusudur.

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

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

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

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

Örnek olay incelemesi: Derslerde anlatılan konularla ilgili gerçek ortamlarda daha önceden yapılmış çalışmaların ders esnasında anlatılması ve yorumlanması şeklinde yapılmaktadır.

Laboratuvar-Deney: Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması yapılarak derslerde anlatılan konuların daha iyi pekiştirilmesi sağlanmaktadır.

Gösterme: Dersler kapsamında teknik geziler yapılarak öğrencilerin derslerde öğrenmiş oldukları konuları öğretim görevlileri eşliğinde ziyaret edilen gıda tesislerindeki yetkililer tarafından gösterilmesi şeklindedir.

Seminer-Konferans: Bunlar dışında sektörün önde gelenleri meslek yüksekokulumuza davet edilip seminer ve konferans organizasyonları düzenlenmektedir. Program eğitim planında yer alan zorunlu dersler, örgün öğretim olmak üzere yapılmaktadır. Diğer yandan seçmeli derslerin açılması öğretim üyesi programı ve öğrencilerden gelen taleplere göre değişmektedir. Bölümün doğrudan alanına girmeyen seçmeli dersler, diğer bölümlerinin öğretim elemanları veya misafir öğretim üyeleri tarafından verilmektedir. Danışmanlar tarafından öğrencilere kayıt

dönemlerinde ders seçimlerinde rehberlik hizmeti vermenin yanı sıra öğrencilerin akademik gelişimlerini yakından takip etmektedirler. Ders esnasında yüz yüze gerçekleşen eğitim ile ders esnasında soru sorabilecekleri interaktif bir ortam oluşmaktadır. Dersler dışında ise öğrencilerimiz herhangi bir bilgi paylaşımı, şikâyet, öneri vb. gibi konularla alakalı dersi veren öğretim elemanlarını, ilgili program danışmanı veya bölüm başkanı ile onların kapılarında asılı olan öğrenci görüşme saatleri çerçevesinde rahatça görüşebilmektedirler.

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

Kanıtlar

- <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfgXOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

5.3-Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır.

Öğrencilerimiz ders almalarında, sorumlu oldukları ön lisans eğitim planına uygun olarak zorunlu derslere, uzmanlaşmak istedikleri konulara yönelik olarak da seçimsiz derslere program danışmanları tarafından yönlendirilmektedirler. Öğrenciler sorumlu oldukları ön lisans eğitim planını ve derslerin içeriklerini Öğrenci Bilgi Sisteminden ve birim web sitesinden rahatça görebilmektedirler. Ayrıca ilgili program danışmanı bu bilgilerin çıktılarını her dönem öğrencilere dağıtmaktadır. Öğrenciler her yarıyıl başındaki kayıt dönemlerinde önce Öğrenci Bilgi Sisteminden kendileri ders seçimi yapmakta daha sonra kayıtları danışmanları tarafından kontrol edilerek onaylanmaktadır. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak için öğrenci danışmanları yönlendirici olmanın yanı sıra denetçi olarak da büyük rol oynamaktadırlar. Öyle ki mezuniyet aşamasına gelmiş tüm öğrencilerin mezuniyet işlemleri, öğrenci danışmanları tarafından başlatılmaktadır. Mezun aşamasındaki öğrencilerin sorumlu oldukları eğitim planına uygun ders alıp almadıkları, mezuniyet koşullarını sağlayıp sağlamadıkları, öğrenci danışmanları ve mezuniyet komisyonu tarafından kontrol edilmektedir. Yine eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak için ön lisans eğitim planlarımızda yer alan derslerin, ders tanım bilgi formları oluşturulmuş yukarıda ve ekteki kanıtlarda bunlar gösterilmiştir. Ders tanım bilgi formlarında dersin kodu, adı, amacı, kredisi, zorunlu/seçimsiz bilgisi, içeriği, öğrenme çıktıları, izlencesi, dersin değerlendirme ölçütleri gibi derse özel bilgilerin yer aldığı ders tanım bilgileri formlarını dersin öğretim elemanı hazırlamakta ve bunu her yıl güncellemektedir. Eğitim planında

yer alan derslerin ders tanım bilgileri ayrıca Öğrenci Bilgi Sisteminde yer almakta ve öğrenciler buradan ihtiyaç duydukları bilgilere de erişebilmektedirler. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını sağlanması ve eğitim planının sürekli geliştirilmesi amacıyla Kalite Komisyonu üyelerimiz belirli aralıklarla toplantılar yapmaktadır. Bu toplantılarda öncelikle iç ve dış paydaşlardan gelen geri bildirimler ışığında, eğitim faaliyetlerinin gidişatı, öğrenim yeterliliklerinin sağlanıp sağlanmadığı, güncel uluslararası ilişkiler faaliyetlerinin neler olduğu, birim faaliyetleri, eğitim programları, paydaşlarla ilişkiler gibi konularda ne gibi iyileştirmelerin yapılması gerektiği gibi konular görüşülmektedir. Birim Kalite Komisyonu koordinatörlüğünün güdümünde ve Bölüm Yönetim Kurulunun iş birliğinde bir eğitim yönetim sistemi öngörülmektedir.

Kanıtlar

- <https://ubys.comu.edu.tr/>
- <http://gida.ctbmyo.comu.edu.tr/>
- <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfgXOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>
- <https://cdn.comu.edu.tr/cms/ctbmyo/files/1509-2023-2024-gida-ic-paydas-toplantisi.pdf>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

5.4-Eğitim Planı, En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir.

5.4. Eğitim Planı Bileşenleri I

Eğitim Planı, En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir.

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

I.YARIYIL GÜZ

DERS İÇERİKLERİ

I.Sınıf – I.Yarıyıl

Mesleki Matematik I (2+0)

Öğrenciye, mesleği için gerekli olan matematik bilgi ve becerilerini işine uygulayabilme yeterliği kazandırmak Kümeler ve sayılar ile ilgili işlemleri mesleğinde uygulamak, Mesleğinde karmaşık sayılar ile ilgili uygulamalar yapmak, Mesleğinde cebirsel uygulamalar yapmak, Mesleğinde denklemler ve eşitsizlikler ile ilgili uygulamalar yapmak

Türk Dili I (2+0)

Bilimsel yazımda etkinlik, yazıda etkinlik kavramı, yazım kuralları, bağlaç ve ekler, noktalama işaretleri, bilimsel makale örnekleri, Dilekçe örneği.

Yabancı Dil I (İngilizce I) (2+0)

Verb to be am/is/are (question and negative); possessive 's; possessive adjectives; family relationships; Present Simple; do/does (question and negative); jobs; free time activities; asking and telling the time; 1.5. there is/there are some/any; can/can't; was/were-could; Past Simple; did (question and negative); regular verbs/irregular; verbs; like/would like; comparative adjectives; have got/have; superlative adjectives. Present Continuous; describing people; clothes and colours; possessive pronouns; going to future; infinitive of purpose; some adverbs; Present Perfect; ever and never; yet and just; say and tell

Kimya I (2+0)

Maddenin yapısı ve sınıflandırılması, Kimyanın temel kanunları, Atomun yapısı ve özellikleri (elektron, proton, nötron), Periyodik cetvel, Kuantum Sayıları ve Atomlarda Elektron Dağılımları, Mol Kavramı, Kimyasal Bağlar (Lewis Yapıları, Formal Yük, Rezonans, Molekül şekilleri), Kimyasal Denklemler ve Hesaplamalar, Gazlar, Sıvılar, Katılar, Çözeltiler, Asitler ve Bazlar, Organik Kimyaya Giriş

Laboratuvar Teknikleri I (2+1)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak laboratuvarında güvenli çalışma ortamı sağlama, analiz öncesi ve sonrası işlemleri yapmak, ayırma işlemlerini yapmak, çözelti hazırlamak ve Laboratuvar temel analiz tekniklerini uygulamak yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Laboratuvarında Güvenli Çalışma Ortamı Sağlamak, Analiz öncesi/sonrası işlemleri yapmak, Ayırma işlemlerini yapmak, Çözelti hazırlama, Laboratuvar temel analiz tekniklerini uygulamak.

Genel Mikrobiyoloji (3+2)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak mikrobiyolojik numune alma, mikrobiyolojik analizler için hazırlık yapma, kültür elde etme ile mikroskopik inceleme yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Mikrobiyolojik numune almak, Mikrobiyolojik analizler için hazırlık yapmak, Kültür Elde Etmek, Mikrobiyolojik kültür saflaştırmak, Mikroskopik İnceleme Yapmak.

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (2+0)

Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi dersi okutmanın amacı ve inkılâp kavramı, Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılışı ve Türk İnkılâbını hazırlayan sebepler, Millî Mücadele, Kongreler, TBMM, Türk Kurtuluş Savaşı, Siyasal, Sosyal, Ekonomik, Hukuk, Eğitim, Sağlık, Kültür vb. alanlarda yapılan inkılap hareketleri. Atatürk İlkeleri, Dış Politika, Atatürk' ün karizmatik kişiliği ve Atatürkçülük ideolojisi.

Hijyen ve Sanitasyon (2+0)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Kişisel hijyeni sağlamak, İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulamak.

Bilgi ve İletişim Teknolojileri (2+1)

Sistem ünitesi, Anakart (Mainboard), Mikroişlemci (CPU), Anabellek (RAM), Hard Disk (HDD), Disket ve Disket Sürücüsü (EDD), CD-ROM, Ses Kartı (Sound Cart), Ekran, Kartı (VGA Card), Ağ Kart (Ethernet Card), Modem

Çevre Koruma (2+0)

Çevre ve insan sağlığı koruma kuralları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmak. Çevre ve insan sağlığı koruma kurallarına uymak.

I.Sınıf – II.Yarıyıl

Mesleki Matematik II (3+0)

Öğrenciye, mesleği için gerekli olan matematik bilgi ve becerilerini işine uygulayabilme yeterliği kazandırmak, Mesleğinde sayısal analiz ile ilgili uygulamalar yapmak, Mesleğinde diziler ile ilgili uygulamalar yapmak, Mesleğinde fonksiyonlarla ilgili uygulamalar yapmak, Mesleğinde üstel fonksiyonlar ve logaritma ile ilgili uygulamalar yapmak.

Kimya II (2+0)

Gıdanın tanımı, önemli gıda bileşenleri ve besinler, suyun yapısı ve gıda işlemedeki önemi, Proteinlerin sınıflandırılması, kimyasal yapısı ve fonksiyonel özellikleri, Enzimler ve gıdalardaki etkileri, Karbonhidratlar hakkında genel bilgi. Gıdalarda kullanılan önemli karbonhidratlar, Lipitlerin sınıflandırılması, kimyasal yapıları ve gıda işlemedeki önemleri, Mineral maddelerin önemi, makro ve iz elementler, Vitaminler hakkında genel bilgi, suda ve yağda eriyen vitaminler.

Laboratuvar Tekniği II (2+1)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak laboratuvarda güvenli çalışma ortamı sağlama, analiz öncesi/sonrası işlemleri, laboratuvar temel analiz tekniklerini uygulama, ayırma işlemlerini yapma ile çözelti hazırlama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Laboratuvar Temel Analiz Tekniklerini Uygulamak, Çözelti Hazırlamak.

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (2+0)

Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi dersi okutmanın amacı ve inkılâp kavramı, Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılışı ve Türk İnkılâbını hazırlayan sebepler, Millî Mücadele, Kongreler, TBMM, Türk Kurtuluş Savaşı, Siyasal, Sosyal, Ekonomik, Hukuk, Eğitim, Sağlık, Kültür vb. alanlarda yapılan inkılap hareketleri. Atatürk İlkeleri, Dış Politika, Atatürk' ün karizmatik kişiliği ve Atatürkçülük ideolojisi.

Türk Dili II (2+0)

Bilimsel yazımda etkinlik, yazıda etkinlik kavramı, yazım kuralları, bağlaç ve ekler, noktalama işaretleri, bilimsel makale örnekleri, Dilekçe örneği.

Yabancı Dil II (İngilizce II) (2+0)

Verb to be am/is/are (question and negative); possessive 's; possessive adjectives; family relationships; Present Simple; do/does (question and negative); jobs; free time activities; asking and telling the time; 1.5. there is/there are some/any; can/can't; was/were-could; Past

Simple; did (question and negative); regular verbs/irregular; verbs; like/would like; comparative adjectives; have got/have; superlative adjectives. Present Continuous; describing people; clothes and colors; possessive pronouns; going to future; infinitive of purpose; some adverbs; Present Perfect; ever and never; yet and just; say and tell.

Gıda Kimyası (2+0)

Gıdaların birincil ve ikincil yapıtaşlarının kimyası. Bileşenlerin kimyasal yapılarındaki değişikliklerin gıdaların işlevsel, fiziksel özellikleri ve besin değeri üzerindeki etkisi. Gıda yapıtaşlarını kapsayan kompleks enzimatik ve kimyasal bağıntılar ve bu tepkimelerin gıda sistemlerinin üzerindeki etkisi.

Gıdalarda Duyusal Değerlendirme (1+1)

Duyusal değerlendirmenin tanımı ve önemi, gıdalarda kullanım amacı, örnekleme ve örnek hazırlama, örneklerin panele sunuluşu, panelist seçimi ve eğitimi, gıdaların duyusal özelliklerini etkileyen faktörler, renk koku, tat, aroma, vizkozite, sertlik v.b. kalite derecelendirilmesinde kullanılan skalalar, değerlendirme formlarının hazırlanması, duyusal test yöntemleri.

Ambalaj Teknolojisi (2+0)

Ambalajlamanın temel ilkeleri. Gıda maddelerinin bozulmasına neden olan fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik etkenlerin ambalaj seçimi ile ilişkilendirilmesi. Kâğıt, metal, cam ve plastik ambalaj malzemelerinin teknik özellikleri, seçimi ve kullanımı. Çok katlı ambalaj malzemeleri. Paketleme ve geri kazanımda bar-kod düzeni.

Alkollü İçkiler Teknolojisi (2+0)

Alkol fermantasyonu, Şarap teknolojisi, Bira teknolojisi, İspirto teknolojisi, Viski üretimi, Konyak üretimi, Rom üretimi, Rakı üretimi, Cin üretimi, Votka üretimi, Likör ve kordiyal üretimi.

Beden Eğitimi (2+0)

Beden eğitimi ve sporda temel kavramlar, uygulamaya yönelik olarak basketbol, voleybol, futbol ve jimnastik eğitimleri.

Güzel Sanatlar (2+0)

Güzel sanatların tanımı, dönem içerisindeki aktivitelerin takip edilmesi. Plastik sanatların herhangi bir dalında geniş bilgi ve uygulamanın yapılması.

II.Sınıf – I.Yarıyıl

Süt ve Ürünleri Analizi I (2+2)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak süt ve ürünlerinden

numune alma, çiğ süt, süt ve peynir analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Süt ve ürünlerinden numune almak, Çiğ sütlerin işlenmeye uygunluğunu belirlemek, Süt analizlerini yapmak/değerlendirmek, Peynir analizlerini yapmak/değerlendirmek.

Et ve Ürünleri Analizi I (2+2)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak taze et, dondurulmuş et ürünleri, kanatlı et ve su ürünlerinin analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Taze et analizlerini yapmak/değerlendirmek, Dondurulmuş et ve ürünlerinin analizlerini yapmak/değerlendirmek, Kanatlı eti analizlerini yapmak/değerlendirmek, Su ürünleri analizlerini yapmak/değerlendirmek.

Meyve- Sebze Ürünleri Analizi I (2+2)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak taze meyve- sebze ile meyve suyu analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Taze meyve-sebze analizlerini yapmak/değerlendirmek, Meyve suyu analizlerini yapmak/değerlendirmek.

Su Analizleri (1+1)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak sulardan numune alma, sularda fiziksel ve kimyasal analizler yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Sulardan numune almak, Sularda fiziksel analiz yapmak/değerlendirmek, Sularda kimyasal analizler yapmak/değerlendirmek.

Tahıl ve Ürünleri Analizi I (3+2)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak tahıllardan numune alma, buğday ve buğday unu analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Tahıllardan numune almak, Buğday analizlerini yapmak/değerlendirmek, Buğday unu analizlerini yapmak/değerlendirmek.

Gıda Katkı Maddeleri (1+1)

Gıda katkı maddelerinin tanımı, sınıflandırılması, Koruyucu yasa ve organizasyonlar, Türk-Gıda katkı maddeleri yönetmeliği, antimikrobiyal katkı maddeleri, Antioksidanlar, Renk maddeleri, Tat-koku ajanları, Kalorisiz ve düşük kalorili tatlandırıcılar, stabilizatörler, emülgatörler, Gıda islemede kullanılan fosfatlar, Asitler ve bazlar, Kekleşmeyi engelleyiciler, durultucular, Ağartıcılar, Gazlar ve propellantlar, gıdalarda yer alan doğal toksik maddeler, Gıdalara isteğe bağlı katılanlar ve bulaşanlar.

Gıda Mikrobiyolojisi I (2+2)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak indikatör mikroorganizmaların sayımı, patojen mikroorganizma analizleri, süt ve süt ürünlerinde ve

sularda mikrobiyolojik analizleri yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. . İndikatör mikroorganizmaların sayımını yapmak, Patojen mikroorganizma analizlerini yapmak, Süt ve süt ürünlerinde mikrobiyolojik analizler yapmak, Sularda mikrobiyolojik analizler yapmak.

Bal ve Şekerli ürünler Analizi (1+1)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak bal ile şekerli ürünlerin analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Balda fiziksel Analizleri Yapmak/değerlendirmek, balda kimyasal Analizleri Yapmak/değerlendirmek, Şekerli ürünler analizlerini yapmak/ değerlendirmek.

Yağ Analizi (2+1)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak bitkisel ve katı yağ analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Bitkisel Yağ Analizlerini Yapmak/Değerlendirmek, Katı Yağ Analizlerini Yapmak/Değerlendirmek.

Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz (2+0)

Bu dersin amacı, işletme yönetiminin temel kavramlarını öğrenciye benimseterek ileri dönemlerdeki derslere hazırlık yapmaktır. Dersin içeriğinde Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz ve yöneticilere ilişkin kavramlar aktarılır. Tarihte yönetim bilimlerinin geçirdiği evreler ve bugüne kadarki yönetim modelleri tartışılarak çağdaş yönetim yaklaşımları gösterilir. İşletme yönetiminin iç ve dış çevreyle ilişkisi ortaya konur. Yönetim süreci (planlama, karar verme, organizasyon, yöneltme ve kontrol) aktarılır.

Su Ürünleri İşleme Teknolojisi (2+1)

Su ürünleri işletmeciliğinin tarihçesi, su ürünleri işletmeciliğinin tanımı ve amacı, su canlılarının tanıtılması, deniz balıkları, tatlı su balıkları, kıkırdaklı balıklar, kabuklu su canlıları, su canlılarının kimyasal yapısı, balıkentinin yapısı, su ürünlerinin kimyasal bileşenleri, su ürünleri etlerinin fiziksel özellikleri, su canlılarında ölüm sonrası değişimler, su ürünlerinin tazeliği ve tazelik kontrol yöntemleri, balıkların taşınması, tuzlanmış ürün teknolojisi, kurutulmuş su ürünleri teknolojisi, tütsülenmiş ürün teknolojisi, konserve teknolojisi, su ürünlerinin muhafazası.

II.Sınıf – II.Yarıyıl

Süt ve Ürünleri Analizi II (2+1)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak yoğurt, krema, tereyağı ve dondurma analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Yoğurt analizlerini yapmak/değerlendirmek, Krema analizlerini yapmak/değerlendirmek, Tereyağı analizlerini yapmak/değerlendirmek, Dondurma

analizlerini yapmak/değerlendirmek.

Et ve Ürünleri Analizi II (2+2)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak sucuk, emülsiyon tipi et ürünleri, pastırma, kavurma ve konserve tipi et ürünlerinin analizlerini yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Sucuk analizlerini yapmak/değerlendirmek, Emülsiyon tipi et ürünlerinin analizlerini yapmak/ değerlendirmek, Pastırma analizlerini yapmak/değerlendirmek, Kavurma analizlerini yapmak/değerlendirmek, Konserve tipi et ürünlerinin analizlerini yapmak/ değerlendirmek.

Meyve- Sebze Ürünleri Analizi II (2+1)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak kurutulmuş meyve sebzeler, konserve ürünler, dondurulmuş meyve sebzeler ve salça analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Kurutulmuş meyve-sebzelerin analizlerini yapmak/değerlendirmek, Konserve meyve-sebze ürünlerinin analizlerini yapmak/değerlendirmek, Dondurulmuş meyve-sebzelerin analizlerini yapmak/değerlendirmek, Salça analizleri yapmak/değerlendirmek.

Tahıl ve Ürünleri Analizi II (3+2)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak hamur, ekmek, makarna ve bisküvi analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Hamur analizlerini yapmak/değerlendirmek, Ekmek analizlerini yapmak/değerlendirmek, Makarna analizlerini yapmak/değerlendirmek, Bisküvi analizlerini yapmak/değerlendirmek.

Kalite Yönetim Sistemleri (2+0)

Bu derste; iş hayatında kalite yönetim sistemleri ile ilgili yeterliliklerin kazandırılması amaçlanmıştır. Kalite Yönetim Sisteminin Altyapısını Oluşturmak, Kalite Standartlarını Uygulamak, İstatistiksel kalite kontrol yöntemleri uygulamak.

Staj

Çalışma hayatını tanıyarak, teoride öğrendiği bilgileri gerçek çalışma koşullarında bilgilerin pekiştirilmesi, öğrencinin gerçek çalışma ortamında uygulamayı öğrenmesi ve iş disiplini kazanması amaçlanmıştır.

Özel Gıdalar Teknolojisi (2+2)

Bu derste öğrenciler, gıda teknolojisinin ana dalları dışında kalan ürün gruplarını ve işleme tekniklerini kavrar, Şeker üretimi konusunda bilgi ve deneyim kazanır ve kavrar, Şekerleme çeşitleri ve üretim aşamalarını kavrar ve uygular, benzer prosesleri tasarlar,) Kakaodan çekirdeğinin üretimi ve bundan elde edilen kakao tozu ve kakao yağı üretim aşamalarını kavrar, Çikolata ve çikolata tiplerinin üretim aşamalarını kavrar ve uygular,

Kahve üretimi ve kuru çekirdek kahvenin elde edilmesi sürecini kavrar, Çay ve çay tipleri, siyah çay üretimi ve kalite özelliklerini kavrar.

Araştırma Yöntem ve Teknikleri (2+0)

Bu derste öğrenciye; araştırma yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır. Araştırma yapmak, Araştırma raporu hazırlamak, Araştırmayı sunmak.

Gıda Biyoteknolojisi (2+0)

Biyoteknolojinin genel kavramlarına giriş, modern ve klasik biyoteknolojinin karşılaştırılması, biyolojik organizmalarının özellikleri ve kullanımı, biyoreaktörler ve biyomühendislik, saflaştırma işlemleri, modern gıda biyoteknolojisi uygulamaları.

Yeni Ürün Geliştirme (1+1)

İnovasyonun, rekabet üstünlüğü yaratmak için, stratejik örgüt yönetimindeki yeri ve önemi, Ürün ve hizmet kavramları ve içeriği, Yeni ürün ve yeni ürün geliştirme sürecinin aşamaları, Yeni ürün geliştirme sürecinde şirket içi ve şirket dışı faktörler, Müşteri ihtiyaç ve isteklerinin anlaşılması ve kullanılan yöntemler, Ürün geliştirme-üretim-pazarlama arasındaki ilişkiler, Entelektüel sermaye ve bilgi yönetimi, Ürün ve marka stratejisi, İnovasyon yönetimi ve yeni ürün geliştirme, Ambalajlama ve ürün geliştirme, Yeni hizmet geliştirme, Pazarlama araştırmalarının yeni ürün geliştirmeye etkileri, Yeni ürün geliştirmede organizasyon yapısı, Proje sunumları.

Kanıtlar

- <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsgXOw!xGGx!xGGx!&culture=tr-TR>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

5.5-En az bir buçuk yıllık ya da en az 48 kredi ya da en az 90 AKTS kredisi tutarında temel (mühendislik, fen, sağlık vb.) bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek eğitimi içermelidir.

Ölçüt 5.4'te gerekli kanıtlar verilmiştir. Buradan da anlaşılacağı üzere eğitim planında Sosyal Bilimler genel disiplini içerisinde yer alan temel bilimler ve bu disipline yakın ve tamamlayıcı nitelikte meslek eğitimine ilişkin dersler yeterli AKTS kadar bulunmaktadır. Ayrıca öğretim planında temel derslerin yanında, öğrencilerin ilgi alanlarına yönelik, diğer bölümler ile ilgili bilgi edinmelerini sağlayacak, tamamlayıcı nitelikte, alanında yetkinlik verecek bir takım seçmeli dersler de bulunmaktadır.

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

Kanıtlar

- <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfgXOw!xGGx!xGGx!&culture=tr-TR>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

5.6-Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitim olmalıdır.

| | |
|---|--|
| <p>5.4 başlığı altında yer alan dersler doğrultusunda öğrencilerin çalışacakları alanlarda etkin şekilde rol oynaması hedeflenmektedir. Program amaçları doğrultusunda genel eğitime ilişkin dersler eğitim planında yer almaktadır. Bu doğrultuda, mezunların mesleki derslerle ilgili konularda temel bilgileri edinip, çalışacakları kamu veya özel sektör kuruluşlarında uygulayabilmeleri veya kendi işlerini kurabilmeleri hedeflenmiştir. Bu derslere ilişkin gerekli değerlendirmeler Kalite Kurulu ve Bölüm Yönetim Kurulunca yapılmaktadır.</p> | |
| Kanıtlar | |
| Durum | <input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input checked="" type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> rnek Uygulama |

5.7-Öğrenciler, nceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek bir ana uygulama/tasarım deneyimiyle, hazır hale getirilmelidir.

| | |
|---|--|
| <p>Eğitim planında yer alan dersler, senelere ve dönemlere göre birbirlerini destekleyecek nitelikte, bütünsel bir bakış açısıyla tasarlanmaktadır. Bu doğrultuda sonraki dersin öğrenim gerekliliğini önceden alınan dersin sağlaması sistemi doğrultusunda eğitim planı oluşturulmuştur. Dersler sene bazında kademeli olarak temel eğitimden nitelikli eğitime; genel konulardan daha spesifik konulara olacak şekilde planlanmaktadır. Bu kapsamda birimde ders veren ğretim elemanlarından alınan geri bildirimler neticesinde, ilgili kurullarca eğitim planının güncellenmesi gerçekleştirilmektedir. Bunun yanı sıra öğrenciler ön lisans eğitimi süreleri içerisinde zorunlu staj imkanlarından yararlanabilmekte ve derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanabilecekleri bir uygulama alanı da bulabilmektedirler. Derslerde elde edilen bilgi ve becerileri kullanmak, gerçekçi koşullar/kısıtlar altında standartlara uygun olarak öğrenciye proses deneyimi, çeşitli derslerde yaptırılan dev ve projelerle ve öğrencilerimize aldırılan dönem projesi, zorunlu staj gibi çalışmalarla kazandırılmaktadır.</p> | |
| Kanıtlar | |
| Durum | <input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> rnek Uygulama |

6-ÖĞRETİM KADROSU

6.1-Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.

6.1. Öğretim Kadrosunun Yeterliliği

Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.

Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimize kaliteli eğitim vermek, onlarla daha yakından ilgilenip donanımlı öğrenciler yetiştirmek için akademik kadrosunu sürekli güçlendirmektedir. Bölümümüz kadrosunda bir öğretim görevlisi, bir doktor öğretim üyesi ve iki doçent bulunmaktadır. Bölümdeki öğretim elemanlarının temel görevi ilgili programlarındaki dersleri yürütmek ve araştırma yapmaktır. Ders vermekle yükümlü olan tüm öğretim elemanlarının özgeçmişleri hem bölüm web sitesinde hem de AVES sistemi üzerinden sürekli olarak güncellenmektedir. Ayrıca ilgili görev tanımları da birim web sitemizde yayınlanmıştır. Bölümümüzde yer alan öğretim elemanları; Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU, Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN, Doç. Dr. Muhammed YÜCEER, Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU'dur. Ayrıca program öğretim elemanları hakkında detaylı bilgi programın idari yapısı ve öğretim kadrosu başlığı altında ölçüt 01.3'te detaylı olarak verilmiştir. Ayrıca aşağıdaki tablolarda öğretim kadromuza yönelik bilgiler gösterilmiştir.

Tablo 17. Bölümdeki Öğretim Elemanlarının Dağılımı

| Akademik Unvan | Yaş Grupları | | | | | | | |
|----------------|--------------|---|-------|---|-------|---|-------|---|
| | <30 | | 30-39 | | 40-49 | | 50-59 | |
| | K | E | K | E | K | E | K | E |
| Prof. Dr. | | | | | | 1 | | |
| Doç. Dr. | | | | | | 2 | | |
| Öğr. Gör. | | | 1 | | | | | |

Tablo 18. Bölümde Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

| | |
|--|-----|
| Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı | 151 |
| Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı | 4 |
| Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı | 37 |

Tablo 13. Programda Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

| | |
|--|-----|
| Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı | 151 |
| Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı | 4 |
| Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı | 37 |

Tablo 14. Öğretim Kadrosunun Ders Yükü Dağılımı

| Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minimum Ders Yükü ve Mevcut Ders Yükü Dağılımları | | | |
|---|-------------------|--------------|---|
| Akademik Unvan | Ad, Soyad | En Az | Mevcut Ders Yükü |
| Prof. Dr. | Serhat ÇOLAKOĞLU | 5 | 5+5 ÇTBMYO Gıda İşleme Bölümü 9+9 Lisans Üstü Eğitim Enstitüsü |
| Doç. Dr. | Mehmet PİŞKİN | 10 | <u>2023 Güz Dönemi</u> ÇTBMYO Gıda: 12 saat ön lisans dersi LEE: 12 saat Yüksek lisans dersi Mühendislik Fakültesi: 4 saat <u>2023 Bahar Dönemi</u> ÇTBMYO Gıda: 9 saat ön lisans dersi LEE: 12 saat Yüksek lisans dersi Mühendislik Fakültesi: 4 saat TOPLAM: 28 +25 |
| Doç. Dr. | Muhammed YÜCEER | 10 | <u>2023 Güz Dönemi</u> ÇTBMYO Gıda: 11 saat ön lisans dersi Tıp Fakültesi: 2 saat lisans dersi Lokman Hekim Üniv.: 3 saat yüksek lisans dersi <u>2023 Bahar Dönemi</u> ÇTBMYO Gıda: 9 saat ön lisans dersi Tıp Fakültesi: 4 saat lisans dersi Lokman Hekim Üniv.: 3 saat yüksek lisans dersi TOPLAM: 16 +16 |
| Öğr.Gör. | Kübra TARHAN KUZU | 12 | 2023 Bahar dönemi sağlık sebeplerinden ders verilememiştir. Güz dönemi ÇTBMYO Gıda İşleme Bölümü' nde 17 saat derse girilmiştir. |

Kanıtlar

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/personel/akademik-kadro-r1.html>
- <https://www.yok.gov.tr/>
- <https://avesis.comu.edu.tr/>
- https://avesis.comu.edu.tr/serhat_colakoglu
- <https://avesis.comu.edu.tr/mehmetpiskin>
- <https://avesis.comu.edu.tr/myuceer>
- <https://avesis.comu.edu.tr/kubratarhan>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/>
- <https://docs.google.com/spreadsheets/d/1KJOkLnWoBa7EFugwuJ8MbvKY9YIPsbljoz3sv3Q9d80/edit?pli=1#gid=0>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

6.2-Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olmalı ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamalıdır.

Öğretim kadrosu nitelikleriyle ilgili detay bilgiler programın idari yapısı ve öğretim kadrosu başlığı altında ölçüt 1.3'te, aşağıdaki tablolarda ve ekteki kanıtlarda ayrıntılı olarak sunulmuştur.

Tablo 15. Öğretim Kadrosunun Yayınları

| Akademik Unvan Ad, Soyad | Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı | Toplam Atıf Sayısı | SCI, SCI-Expanded SSCI ve AHCI SCI, SCI-Expanded SSCI ve AHCI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları Atıf Sayısı | Akademik Ders Kitabı Ve Kitap Bölümleri |
|---|---|---------------------------|---|---|
| 2 | 32 | 18 | 1 | 2 |
| Uluslararası SCI makale: 2 + Uluslararası hakemli makale: 3 + Uluslararası tam metin sözlü sunum kongre: 11 + | 108 | 69 | 1 | Uluslararası SCI makale: 2 + Uluslararası hakemli makale: 3 + Uluslararası tam metin sözlü sunum kongre: 11 + |
| Uluslararası SCI makale: 5 + Uluslararası hakemli makale: 2 + Uluslararası tam metin sözlü sunum kongre: 2 + özet kongre poster: 4 | 142 | 83 | 1 | Uluslararası SCI makale: 5 + Uluslararası hakemli makale: 2 + Uluslararası tam metin sözlü sunum kongre: 2 + özet kongre poster: 4 |
| Uluslararası SCI makale: 1 | 19 | 13 | - | Uluslararası SCI makale: 1 |
| 32 | 301 | 183 | 3 | 32 |

Tablo 22.Öğretim Kadrosunun Tamamlanan veya Halen Devam Etmekte Olan Projeleri

| Akademik Unvan – Ad, Soyad | BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı | Proje Kapsamında Görevi |
|--------------------------------|---|---|
| Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU | 2 | Yürütücü |
| Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN | 2 | 1 adet TÜBİTAK (Araştırmacı) + 1 adet BAP- Bağımsız (Yürütücü) |
| Doç. Dr. Muhammed YÜCEER | 5 | 1 adet AB (Yürütücü) + 1 adet BAP-Bağımsız (Yürütücü) 6 adet Özel Sektör İşbirliği Ar-Ge Projesi (Yürütücü) |
| Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU | - | - |
| Genel Toplam | 9 | 10 |

Tablo 16. Öğretim Kadrosunun Detaylı Analizi

| Öğretim Kadrosu | | | Deneyim Yılı | | | Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok) | | |
|-----------------|---|--|---------------------------|-----------------------|------------------------|--|--|-------------|
| Akademik Unvan | Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı | Halen Öğretim Görüyorsa Hangi Aşamada Olduğu | Kamu, Özel Sektör, Sanayi | Kaç Yıldır Bu Kurumda | Öğretim Üyeliği Süresi | Meslek Kuruluşlarında | Kamu, Sanayi Ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıklarda | Araştırmada |
| Prof. Dr. | Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Anabilim Dalı, 2011 | - | 15 | 11 | 8 | - | Yüksek | Yüksek |
| Doç. Dr. | Marmara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Kimya Anabilim Dalı Organik Kimya Programı, 2011 | - | 16 | 11 | 11 | Yüksek | Yüksek | Yüksek |
| Doç. Dr. | Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 | - | 23 | 11 | 11 | Yüksek | Yüksek | Yüksek |
| Öğr. Gör. | Akdeniz Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek lisans, 2017 | Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Doktora-, 2017- devam ediyor | 7 | 7 | - | - | - | Orta |

Kanıtlar

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/personel/akademik-kadro-r1.html>
- <https://www.yok.gov.tr/>
- <https://avesis.comu.edu.tr/>
- https://avesis.comu.edu.tr/serhat_colakoglu
- <https://avesis.comu.edu.tr/mehmetpiskin>
- <https://avesis.comu.edu.tr/myuceer>
- <https://avesis.comu.edu.tr/kubratarhan>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/>
- <https://docs.google.com/spreadsheets/d/1KJOkLnWoBa7EFugwuJ8MbvKY9YIPsbljoz3sv3Q9d80/edit?pli=1#gid=0>

Durum

- Uygulama Yok
- Olgunlaşmamış Uygulama
- Örnek Uygulama

6.3-Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralananları sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

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

- A- Profesör kadrolarına başvurmak için; Profesörlüğe yükseltme ve atama işlemleri, 2547 sayılı Kanun'un 26. maddesinde tanımlanan koşullara göre yapılır. Bunlara ek olarak Üniversitenin belirlediği ilgili temel alan koşulları aranır.
- B- Doçent kadrolarına başvurmak için; Doçentliğe yükseltme ve atama işlemleri, 2547 sayılı Kanun'un 24. maddesinde tanımlanan koşullara göre yapılır. Bunlara ek olarak Üniversitenin belirlediği ilgili temel alan koşulları aranır.
- C- Doktor Öğretim Üyesi kadrolarına başvurmak için; Doktor Öğretim Üyeliğine yükseltme ve atama işlemleri 2547 sayılı Kanun'un 23. maddesinde ayrıntılı biçimde tanımlanmıştır. Bunlara ek olarak ilgili temel alan koşulları aranır.

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ KADROSUNA İLK DEFA ATANMA İÇİN:

- 1) Doktora tezi kapsamında uluslararası indeksler tarafından taranan hakemli bir dergide en az 1 adet makale yayımlanmış olmak,
- 2) Doktora sonrası lisansüstü tezlerden üretilmemiş en az bir tanesi uluslararası indeksler tarafından taranan hakemli bir dergide olmak üzere en az 2 bilimsel yayın yapmış olmak ve bu yayınlardan en az birinde ilk isim ya da sorumlu yazar olmak,
- 3) Akademik etkinlik değerlendirmesinden en az %65'i 1-12. arası maddelerden olmak üzere en az 500 puan almış olmak,
- 4) En az 50 puanı doktor unvanının alınmasından sonra olmak üzere akademik etkinlik değerlendirmesinin 22-23. maddelerinden en az 100 puan almış olmak.

Yeniden atanma için: Tamamlanan atanma dönemi içinde gerçekleştirilmiş olan etkinlikler dikkate alınarak;

- 1) Akademik etkinlik değerlendirmesinden 2 yıllık görev uzatımı için toplam en az 200 puan, 3 yıllık görev uzatımı için toplam en az 300 puan veya 4 yıllık görev uzatımı için 400 puan almak, bu puanın en az %65'ini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden, en az %15'ini de 20-23. arası maddelerinden almış olmak,
- 2) Uluslararası indeksler tarafından taranan hakemli bir dergide en az 1 adet makale yapmış olmak.

DOÇENT KADROSUNA ATANMA İÇİN:

- 1) Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen merkezî bir yabancı dil sınavından en az puan

veya uluslararası geçerliliği Yükseköğretim Kurulu tarafından kabul edilen bir yabancı dil sınavından buna denk bir puan almış olmak (YÖK tarafından kabul edilen güncel yabancı dil sınavı eşdeğerlik tablosu geçerli kabul edilecektir).

- 2) Doktora sonrasında akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden 1000 puan almış olmak ve bu puanın en az %50'sini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-5. arası maddelerinden almak,
- 3) Doktora sonrasında akademik etkinlik değerlendirmesinin 22 ve 23. maddelerinden en az 150 puan almış olmak,
- 4) Toplam en az 1500 puan almış olmak.

PROFESÖR KADROSUNA ATANMA İÇİN:

- 1) Profesörlük başlıca eseri olarak doçent unvanını aldıktan sonra ilgili bilim alanında uygulamaya yönelik çalışmalar veya uluslararası düzeyde araştırmaya dayalı özgün bir eser yayımlamak, başlıca eserin makale olması halinde eserin SCI, SCI-Expanded, SSCI, ESCI veya AHCI kapsamında yer alan dergilerde yayımlanması,
- 2) Başlıca eserin yanı sıra doçentlik sonrasında en az iki tanesi uluslararası indeksler tarafından taranan hakemli dergilerde olmak üzere toplamda en az 3 adet bilimsel yayın yapmış olmak,
- 3) Doçentlik sonrası akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden en az 1000 puan almış olmak, bu puanın en az %50'sini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-5. arası maddelerinden almış olmak,
- 4) Doçentlik sonrası akademik etkinlik değerlendirmesinin 22 ve 23. maddelerinden en az 200 puan almış olmak,
- 5) Doçentlik sonrası kendi bilim alanında en az bir tanesi uluslararası olmak üzere, en az 2 bilimsel toplantıya/gösteriye katılmış ve sunum yapmış olmak,
- 6) Toplam en az 2000 puan almış olmak,

Veya yukarıdaki kriterler yerine

Doçent unvanını aldığı tarihten itibaren profesör kadrosuna başvurduğu tarihe kadar geçen sürede; yürürlükte olan Üniversitelerarası Kurulun geliştirdiği doçentlik kriterlerini bir kez daha sağlamış olmak.

Kanıtlar

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

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

7-ALTYAPI

7.1-Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmalıdır.

Meslek Yüksekokulumuzda 17 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Okulumuzda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanıma 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.

Meslek Yüksekokulumuzun açık alanında aydınlatma ve çevre düzenlemesi yapılmış olup, mevcut alanda açık otopark bulunmaktadır. Bu fiziki imkânlarımıza ait detaylar bu dosyanın ekinde bilgilerinize sunulmuştur.

Derslikler: Meslek Yüksekokulumuzda 17 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır.

Toplantı Salonu: Okulumuzda 1 adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir.

Konferans Salonu: Meslek Yüksekokulumuz konferans, seminer, panel, sunum gibi bilimsel faaliyetlerin gerçekleştirildiği, mefruşat ve ses sisteminin yeterli düzeyde tasarlandığı, Sosyal Bilimler MYO ile ortak kullanılan modern bir konferans salonuna sahiptir. Konferans salonunda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı bulabilmektedir. Özetle bu ölçütte karşılanmakta olup ekteki kanıtlar bilgilerinize sunulmuştur.

Kanıtlar

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/fiziki-imkanlar-r70.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/laboratuvarlarimiz/gida-laboratuvari-r39.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/laboratuvarlarimiz/gida-laboratuvari-test-ve-analiz-fiyat-listesi-ve-r81.html>
- <https://lib.comu.edu.tr/>
- <http://ctbmyo.comu.edu.tr/>
- <https://sks.comu.edu.tr/>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

7.2-Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır.

Meslek Yüksekokulumuz konferans, seminer, panel, sunum gibi bilimsel faaliyetlerin gerçekleştirildiği, mefruşat ve ses sisteminin yeterli düzeyde tasarlandığı, Sosyal Bilimler MYO ile ortak kullanılan modern bir konferans salonuna sahiptir. Konferans salonunda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı bulabilmektedir. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın hijyenik koşullarda öğle yemeklerini yiyebilecekleri 1 adet yemekhane ve 1 adet kantin mevcuttur.

Öğrencilerimiz Terzioğlu yerleşkesinde bulunan kütüphane imkanlarımızdan da faydalanabilmektedir. Öğrencilerimize sağlık, kültür ve spor ile ilgili hizmetler esas olarak Sağlık, Kültür ve Spor (SKS) Daire Başkanlığı tarafından verilmektedir. Öğrenciler, ders dışı faaliyetlerde bulunabilmeleri için Terzioğlu Kampüsümüz ve Dardanos Yerleşkesimizdeki sosyal tesis imkanları öğrencilerimize sunulmaktadır. Öğrenci kültür merkezlerinde de öğrencilerimiz etkinlik ve faaliyetlerini gerçekleştirebilmektedirler. Öğrencilerimiz, sağlıklı ilgili sorunlarında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Eğitim ve Araştırma Hastanesi'ne başvurabilmektedir. Eğitim-Öğretim yılı başlarken oryantasyon programları ile meslek yüksekokulumu ve programlarımız tanıtılmaktadır. Üniversitemiz bünyesinde her yıl bahar şenlikleri yapılmaktadır. Bahar şenlikleri boyunca çok sayıda konser, yarışma ve sosyal faaliyet gerçekleştirilmektedir. Öğrencilerinin mesleki açılardan yetkin olmaları için çaba sarf etmenin yanında, her birinin etkili konuşma, anlatım, iletişim ve tartışma açılarından donanımlı ulusal ve evrensel duyarlılığı olan entelektüeller olarak yetişmeleri hedefini de güdülmektedir. Bu amaçlarla öğrenci toplulukları bulunmakta ve bunlar meslek yüksekokulumuzun konferans salonundan faydalanabilmektedir.

Sosyal Alanlar: Sosyal alan olarak bir adet öğrenci kantini ve boş zaman aktiviteleri için gerekli oyun ekipmanları mevcuttur. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın hijyenik koşullarda öğle yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane mevcuttur. Ayrıca, okulumuz Üniversitemiz kampüsünde bulunması nedeniyle birçok sosyal alandan öğrencilerimiz yararlanabilmektedir.

Kanıtlar

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/fiziki-imkanlar-r70.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/laboratuvarlarimiz/gida-laboratuvari-r39.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/laboratuvarlarimiz/gida-laboratuvari-test-ve-analiz-fiyat-listesi-ve-r81.html>
- <https://lib.comu.edu.tr/>
- <http://ctbmyo.comu.edu.tr/>
- <https://sks.comu.edu.tr/>
- <https://cdn.comu.edu.tr/cms/lib/files/384-comukutuphanerehberi.pdf>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

7.3-Programlar öğrencilerine modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.

Amacı bilim ve bilim merkezli insan yetiştirme olan Yüksekokulumuz, amacına hizmet edecek donanım, altyapı ve mekân hazırlamayı hedefine oturtmuştur. Bu bağlamda, Bilgisayar Laboratuvarı, İnşaat Laboratuvarı, Gıda Kalite Kontrol ve Analizi Laboratuvarı, Ahşap İşleme ve Mobilya Üretim Atölyesi, 3 Elektrik Programını kapsayan bir adet Uygulama Atölyesi, mevcut olup şartların iyileştirilmesine dönük çalışmalar sürmektedir.

Laboratuvar ve Atölyeler:

Gıda Kalite Kontrol ve Analiz Laboratuvarı,
Bilgisayar Laboratuvarı,
Donanım Laboratuvarı,
Mikroişlemci Laboratuvarı,
Çizim Atölyesi,
Zemin Laboratuvarı,
Asfalt Laboratuvarı,
Malzeme ve Beton Laboratuvarı,
Kumanda ve Elektrik Makinaları Laboratuvarı,
Elektronik ve Otomasyon Laboratuvarı,
Giyim Atölyesi,
Mobilya ve Dekorasyon uygulama atölyesi.

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

Kanıtlar

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/fiziki-imkanlar-r70.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/laboratuvarlarimiz/gida-laboratuvari-r39.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/laboratuvarlarimiz/gida-laboratuvari-test-ve-analiz-fiyat-listesi-ve-r81.html>
- <https://lib.comu.edu.tr/>
- <http://ctbmyo.comu.edu.tr/>
- <https://cdn.comu.edu.tr/cms/lib/files/384-comukutuphanerehberi.pdf>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

7.4-Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeyde olmalıdır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Kütüphaneleri, 2014 yılında kullanıma açılan ek binası ile şu an 8000 m² kapalı alanda 1000 kişilik oturma alanı 17 km raf uzunluğuna sahip zengin basılı ve elektronik koleksiyonu ile kullanıcılarına hizmet vermeye devam etmektedir. ÇOMÜ Kütüphanesi gerek zengin basılı ve elektronik koleksiyonu gerekse fiziksel donanım ve imkânları ile Türkiye'nin sayılı araştırma kütüphaneleri arasında yer almaktadır. ÇOMÜ kütüphaneleri 1 merkez kütüphane, 3 Fakülte kütüphanesi ve 9 kitaplıktan oluşmaktadır:

- Merkez Kütüphane (Terzioğlu Yerleşkesi)
- Eğitim Kütüphanesi (Anafartalar Yerleşkesi)
- ÇOMÜ İlahiyat Kütüphanesi (Çanakkale Şehitleri Yerleşkesi)
- Tıp Fakültesi Kütüphanesi (Geçici olarak Merkez Kütüphane'de)

ÇOMÜ Kütüphanesi açık raf sistemi ve Dewey Decimal Classification konusal sınıflama sistemi ile kullanıcılarına hizmet vererek araştırmacılarının kolaylıkla aradıkları yayınlara ulaşabilmesini amaçlamaktadır. Kütüphanede bulunan yayınlara ait künye bilgilerine, kütüphane web sitesinde yer alan online katalog tarama sorgulamasından erişilebilir.

Kütüphanede Verilen Hizmetler

- Başvuru ve Enformasyon Hizmeti
- Elektronik Yayınlar (Veritabanları, e-Dergiler, e-Kitaplar)
- Kütüphane Otomasyonu
- Kataloqlama
- Basılı Süreli Yayınlar
- e-Yayınlar Tarama Salonu ve Diğer Web Hizmetleri
- Multimedya Salonu
- Ödünç Verme ve Koleksiyon
- Kütüphanelerarası İş birliği
- Seminer Salonu ve Grup Çalışma Odaları
- Tezler
- Kitap Tarama (Bookeye)

Kanıtlar

- <https://lib.comu.edu.tr/>
- <https://cdn.comu.edu.tr/cms/lib/files/384-comukutuphanerehberi.pdf>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

7.5-Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmış olmalıdır. Engelliler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.

Programımızın bulunduğu bina ve çevresinde 24 saat boyunca güvenlik personeli görev yapmaktadır. Mevcut güvenlik kameraları ile de binalarımız 24 saat gözetim altında değildir. Ancak ayrıca, derslikler binası koridorlarında güvenlik kameraları yer almamaktadır. Engelli personel ve öğrencilerimiz için asansör bulunmaktadır.

Kanıtlar

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

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 rnek Uygulama

8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1-Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.

Bölüm ve programımızda yapılan harcamaların temel kaynağını katma bütçe gelirleri oluşturmaktadır. Katma Bütçe Maliye Bakanlığı tarafından her yıl üniversitelerden gelen öneriler dikkate alınarak yılbaşında üniversitelere aktarılmaktadır. Dolayısıyla bir devlet Üniversitesi olan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin bütçesi, ilgili yasal düzenlemelere uygun olarak her yıl TBMM Plan ve Bütçe Komisyonu'nda üniversiteler için yapılan bütçe görüşmelerinin ardından belirlenmektedir. Ardından bu bütçe üniversitemizin Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'nca üniversitemiz birimleri arasında gerekli ihtiyaç ve talepler gözetilerek dağıtılmaktadır. Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu bünyesinde yer alan programımız hedeflerine ulaşmak için ihtiyaç duyduğu takdirde Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü olanakları ölçüsünde kendisine parasal kaynak sağlanmaktadır. İnsan kaynaklarının yönetimi stratejileri kurumumuz personel daire başkanlığı ve strateji daire başkanlığı bünyesinde birimlerin oluşturdukları norm kadro sayılarına ve atama kriterlerine göre planlanmakta olup takibi rektörlüğümüz ve genel sekreterliğimizce yapılmaktadır. Akademik ve idari ve destek hizmetleri sunan birimlerinde görev alan tüm personelin eğitim ve liyakatlerinin üstlendikleri görevlerle uyumunu sağlamak üzere hizmet içi eğitimler düzenlenmektedir. Taşınır ve taşınmaz kaynakların yönetimi meslek yüksekokul yönetimi ve sekreterliğince takip edilmekte olup ilgili dosyalarda gerekli evraklar bulundurulmaktadır. Bunun için ise bir yazılım tavsiye edilmektedir. Meslek Yüksekokulumuzda; 2023 yılında gerçekleşen harcama tutarı; toplam 288694.16 TL' dir.

Kanıtlar

- <https://strateji.comu.edu.tr/birimler/butce-ve-performans-birimi-r3.html>
- <https://strateji.comu.edu.tr/birimler/tasinir-islemleri-ve-projeler-birimi-r21.html>
- <https://personel.comu.edu.tr/mevzuatlar/akademik-kadro-atama-kriterleri-r7.html>
- <https://dsi.comu.edu.tr/hakkimizda/yonetmelik-r13.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/butce-analizi-r67.html>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

8.2-Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişimini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.

Devlet Üniversitesi'ne bağlı bir program olmamız nedeniyle bütçemiz kısıtlıdır. İnsan kaynaklarının yönetimi stratejileri kurumumuz personel daire başkanlığı ve strateji daire başkanlığı bünyesinde birimlerin oluşturdukları norm kadro sayılarına ve atama kriterlerine göre planlanmakta olup takibi rektörlüğümüz ve genel sekreterliğimizce yapılmaktadır. Program öğretim elemanlarının maaş ve ek ders ücretleri Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu bütçesinden, döner sermaye gelirleri ise Rektörlük Döner Sermaye bütçesinden karşılanmaktadır. Öğretim üyelerinin maaşları 657 sayılı devlet memuru kanunu ve 2547 sayılı kanunun akademik personel maaş ücretleri hesaplama usullerine bakılarak hesaplanmaktadır. Öğretim elemanlarının ek ders ücretleri 2547 nolu kanunun Ek Ders Usulü ve Esaslarına göre düzenlenmektedir. Öğretim elemanlarının mesleki gelişimlerini sürdürebilmeleri açısından, öğretim elemanlarının her yıl ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılımı desteklenmektedir. Üniversitemizi temsilen Bilimsel Etkinliklere katılan akademik personelimize bildiri ile katılmak koşulu ile yılda bir kez ulusal ve bir kez uluslararası etkinlik katılım desteği sağlanır. Bildiri başına en fazla bir akademisyen destekten faydalanabilir. Ancak 14 Kasım 2014'te yürürlüğe giren Yükseköğretim Personel Kanunu'nda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanunla Öğretim Üye ve Yardımcılarının maaşlarında olumlu bir iyileştirmeye gidilmiş olması ülkemizde nitelikli öğretim kadrosunu çekme ve devamlılığını sağlama noktasında önemli bir teşvik sağlamıştır. Öğretim elemanlarımız yaptıkları TÜBİTAK ve BAP projeleri kanalıyla da ek gelir ve teçhizat edinme imkânına sahiptir. Ayrıca program öğretim elemanlarının bazıları üniversitemizin Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) ile bazıları ise sanayi ortaklı projeler ile bilimsel çalışmalara katkıda bulunmaktadır. Ayrıca 14 Aralık 2015 tarihinde Bakanlar Kurulu kararı ile yürürlüğe giren Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliği'ne dayanarak öğretim üyelerimiz proje, araştırma, yayın, tasarım, sergi, patent, atıflar, tebliğ ve almış olduğu akademik ödüller gibi akademik faaliyetleri için akademik teşvik ödeneği almaktadırlar. Düzenli olarak, Öğretim Üye ve Yardımcılarının istekleri doğrultusunda kütüphaneye kitap alımları gerçekleştirilmekte, üye olunan bilimsel veri tabanı sayısı artırılarak bilimsel yayınlara ulaşım imkânları genişletilmektedir.

Kanıtlar

- <http://ctbmyo.comu.edu.tr/>
- <http://personel.comu.edu.tr/>
- <https://strateji.comu.edu.tr/mevzuatlar/personel-mevzuati.html>
- <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=657&MevzuatTur=1&MevzuatTertip=5>
- <https://lib.comu.edu.tr/>
- <https://cdn.comu.edu.tr/cms/lib/files/384-comukutuphanerehberi.pdf>
- <https://destek.comu.edu.tr/makale/ubys-akademik-tesvik-dokumanlari>
- <https://dsi.comu.edu.tr/hakkimizda/yonetmelik-r13.html>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

8.3-Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek parasal kaynak sağlanmalıdır.

Program için gerekli altyapı ve teçhizat desteği, üniversitemiz Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü bütçesinin bölüm için ayrılan kısmından karşılanmaktadır. Bölümler program başkanlarından gelen talepler doğrultusunda alt yapı ile ilgili isteklerini müdürlüğe yazılı olarak bildirir. Müdürlük ilgili ihtiyaç ve istekleri Rektörlük Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığına bildirerek bütçe imkanları dahilinde bölümlerin alt yapı istekleri giderilmeye çalışılmaktadır. Bölümlerin makine teçhizat alım, tamirat ve bakım-onarım giderleri yine müdürlüğe bildirilir. Müdürlük ilgili istekleri inceleyerek kendi bütçe imkanları dahilinde yapılması gerekenleri yerine getirmektedir. İlgili istek ve ihtiyaçların müdürlük bütçesini aştığı durumlarda, rektörlük tarafından karşılanır. Müdürlük bütçesinin tamamı kullanıldığında gerekirse ek bütçe talebinde bulunulur ve alınan ek bütçe ile bölümlere gerekli destek sağlanır. Ayrıca bölüm öğretim elemanları tarafından Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) birimine başvuru yapılarak laboratuvar teçhizatları alınabilmektedir. Bunun yanı sıra TÜBİTAK tarafından verilen proje destekleri ile de gerekli cihaz alımlarının yapılması hedeflenmektedir. Programımız modern bir yapıya sahip olan dersliklerinde eğitim ve öğretimini gerçekleştirmektedir. Uygulamalı derslerde ortak olarak kullanıma sunulan bilgisayar ve bilgisayarlı muhasebe laboratuvarı kullanılmaktadır. Dersliklerde ve laboratuvarlarda teknik destek ve teçhizat ihtiyaçları müdürlüğün ilgili bölümlere ve laboratuvarlara ayrılmış bütçesinden karşılanmaktadır ilgili gider kalemi ile ilgili genel harcamalar. İç kontrol raporunda ayrıntılı olarak sunulmaktadır.

Meslek Yüksekokulumuzda 17 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Okulumuzda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, bir adet kantin mevcuttur. Ayrıca, 4 adet Bilgisayar Laboratuvarı, Donanım Laboratuvarı, Mikroişlemci Laboratuvarı, Teknik Resim ve Temel Sanat Eğitimi derslerinin uygulamalarında kullanılmak üzere Çizim Atölyesi, İnşaat Programına ait Zemin Laboratuvarı, Asfalt Laboratuvarı, Malzeme ve Beton Laboratuvarı, Kumanda ve Elektrik Makinaları Laboratuvarı, Elektronik ve Otomasyon Laboratuvarı, Giyim Atölyesi ve Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Laboratuvarı yer almaktadır. Mobilya ve Dekorasyon Programımızın uygulama atölyesi Sarıcaeli Yerleşkesinde bulunmaktadır.

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

Kanıtlar

- <https://yapiisleri.comu.edu.tr/>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/fiziki-imkanlar-r70.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/laboratuvarlarimiz/gida-laboratuvari-r39.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/laboratuvarlarimiz/gida-laboratuvari-test-ve-analiz->

| | |
|---|--|
| fiyat-listesi-ve-r81.html <ul style="list-style-type: none">• https://lib.comu.edu.tr/• https://cdn.comu.edu.tr/cms/lib/files/384-comukutuphanerehberi.pdf• https://arastirma.comu.edu.tr/• https://arastirma.comu.edu.tr/mevzuat/mevzuatlar-tubitak-projeleri.html | |
| Durum | <input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama |

8.4-Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler sağlanmalıdır. Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarını sağlamaya destek verecek sayı ve nitelikte olmalıdır.

| |
|---|
| <p>Bu bölümde, meslek yüksekokulumuz ile ilgili idari birimlerin faaliyetlerine yönelik bazı bilgiler aktarılacaktır. İdari işlerimizin yürütülmesinde bir bölüm sekreterimiz bulunmamaktadır. Ancak yeni binaya geçiş sürecinde bu gibi talepler rektörlük de uygun görürse bu imkân sağlanabilir. Meslek Yüksekokulumuz idari kadrosunda 9 idari personel görev yapmaktadır.</p> <p>Kurumun, yönetim ve idari yapılanmasında kurumsal yönetişim ve toplam kalite uygulamalarını esas almakta organizasyon yapısını, yetki ve sorumluluklarını buna göre tasarlamakta ve olabildiğince yatay ve yalın bir model sunmaktadır. Eğitim-öğretim ve araştırma süreçleri ihtiyaç halinde idari personelin desteğiyle meslek yüksekokulu sekreterliği yönlendirmesinde yürütülmektedir. Ayrıca;</p> <ul style="list-style-type: none">• Üniversitenin yönetim kademelerinde bulunanları, modern bir yöneticide bulunması gereken bilgilerle donatmak. Bunun gerçekleştirilmesi için yönetici geliştirme programları düzenlemek.• Yöneticilerin yönetsel faaliyetlerinde pozitif motivasyon esasına uymalarını sağlamak.• Yönetilenlere karşı tüm uygulamalarda yüksek performans ve başarı ölçütleri esas alınarak değerlendirmeler yapmak. Eşitlik ve adalet ilkesinden ödün vermemek.• Yöneticilerin birbirleriyle dayanışma ve destek anlayışı içerisinde olmalarını sağlamak.• Yönetsel kadro değişimlerinde kurumsal faaliyetlerde zafiyete yol açmamak için bilgi ve deneyimin aktarılmasını sistemleştirmek.• Elektronik Belge Yönetim Sistemi'nden bilgi akışını zamanında yerine getirmek. <p>Üniversite hakkında ihtiyaç duyulan istatistiksel bilgileri sistemleştirmek (Yönetim Bilgi Sistemini etkin bir şekilde hizmete hazır tutmak) gibi idari kadroların destek faaliyetleri de birimizde bulunmaktadır.</p> <p>İç kontrol standartlarına uyum eylem planının sorumluluğu idari personel açısından meslek yüksekokulu sekreterindedir. Bu da yetki paylaşımı açısından önem arz etmektedir. Bu bilgiler ışığında bu bölümde meslek yüksekokulumuz ile ilgili idari birimlerin faaliyetlerine yönelik bazı bilgiler aktarılacaktır. Organizasyon bünyesinde görev ve sorumluluklar bellidir. Yönetim sorumluluğu ilgili prosedürlerde ayrıntılı olarak belirtilmiştir.</p> |
|---|

| | |
|---|--|
| | |
| Kanıtlar | |
| <ul style="list-style-type: none">• https://ctbmyo.comu.edu.tr/personel/idari-kadro-r2.html• https://ubys.comu.edu.tr/• https://ctbmyo.comu.edu.tr/gorev-tanimlari-r34.html | |
| Durum | <input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama |

9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

9.1-Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.

Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.

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

Rektör: Üst Kademe Kamu Yöneticileri İle Kamu Kurum ve Kuruluşlarında Atama Usullerine Dair Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi, Cumhurbaşkanlığı Kararnamesinin Sayısı : 3, Yayımlandığı Resmî Gazetenin Tarihi – Sayısı : 10/7/2018 – 30474. "Devlet ve vakıf üniversitelerine rektör, Cumhurbaşkanınca atanır. Vakıflarca kurulan üniversitelerde rektör ataması, mütevelli heyetinin teklifi üzerine yapılır. Rektör, üniversite veya yüksek teknoloji enstitüsü tüzel kişiliğini temsil eder.". MADDE 4- (1) Bu Cumhurbaşkanlığı Kararnamesine ekli (I) sayılı cetvelde yer alanların görev süresi, atandıkları tarihte görevde bulunan Cumhurbaşkanının görev süresini geçemez. Cumhurbaşkanının görevi sona erdiğinde, bunların görevi de sona erer. Ancak bunlar, yerlerine atama yapılmaya kadar görevlerine devam eder. Görev süreleri sona erenler, yeniden atanabilir. Bunlar, görev süreleri sona ermeden de Cumhurbaşkanınca görevden alınabilir.

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

b) Görev, yetki ve sorumlulukları:

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

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

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

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

- (5) Üniversitenin birimleri ve her düzeydeki personeli üzerinde genel gözetim ve denetim görevini yapmak,
- (6) Bu kanun ile kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır.

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

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

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

- (1) Üniversitenin eğitim- öğretim, bilimsel araştırma ve yayım faaliyetlerinin esasları hakkında karar almak,
- (2) Üniversitenin bütününe ilgilendiren kanun ve yönetmelik taslaklarını hazırlamak veya görüş bildirmek,
- (3) Rektörün onayından sonra Resmî Gazete 'de yayınlanarak yürürlüğe girecek olan üniversite veya üniversitenin birimleri ile ilgili yönetmelikleri hazırlamak,
- (4) Üniversitenin yıllık eğitim- öğretim programını ve takvimini inceleyerek karara bağlamak,
- (5) Bir sınava bağlı olmayan fahri akademik ünvanlar vermek ve fakülte kurullarının bu konudaki önerilerini karara bağlamak,
- (6) Fakülte kurulları ile rektörlüğe bağlı enstitü ve yüksekokul kurullarının kararlarına yapılacak itirazları inceleyerek karara bağlamak,
- (7) Üniversite yönetim kuruluna üye seçmek,
- (8) Bu kanunla kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır.

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

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

- (1) Yükseköğretim üst kuruluşları ile senato kararlarının uygulanmasında, belirlenen plan ve programlar doğrultusunda rektöre yardım etmek,
- (2) Faaliyet plan ve programlarının uygulanmasını sağlamak; üniversiteye bağlı birimlerin önerilerini dikkate alarak yatırım programını, bütçe tasarısı taslağını incelemek ve kendi önerileri ile rektörlüğe, vakıf üniversitelerinde ise mütevelli heyetine sunmak, (1)
- (3) Üniversite yönetimi ile ilgili rektörün getireceği konularda karar almak,

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

(5) Bu kanun ile verilen diğer görevleri yapmaktır.

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

b) Yüksekokul müdürü, üç yıl için ilgili fakülte dekanının önerisi üzerine rektör tarafından atanır. Rektörlüğe bağlı yüksekokullarda bu atama doğrudan rektör tarafından yapılır. Süresi biten müdür tekrar atanabilir. Müdürün okulda görevli aylıklı öğretim elemanları arasından üç yıl için atayacağı en çok iki yardımcısı bulunur. Müdüre vekalet etme veya müdürlüğün boşalması hallerinde yapılacak işlem, dekanlarda olduğu gibidir. Yüksekokul müdürü, bu kanun ile dekanlara verilmiş olan görevleri yüksekokul bakımından yerine getirir.

c) Yüksek okul kurulu, müdürün başkanlığında, müdür yardımcıları ve okulu oluşturan bölüm veya ana bilim dalı başkanlarından oluşur.

d) Yüksekokul yönetim kurulu; müdürün başkanlığında, müdür yardımcıları ile müdürce gösterilecek altı aday arasından yüksekokul kurulu tarafından üç yıl için seçilecek üç öğretim üyesinden oluşur.

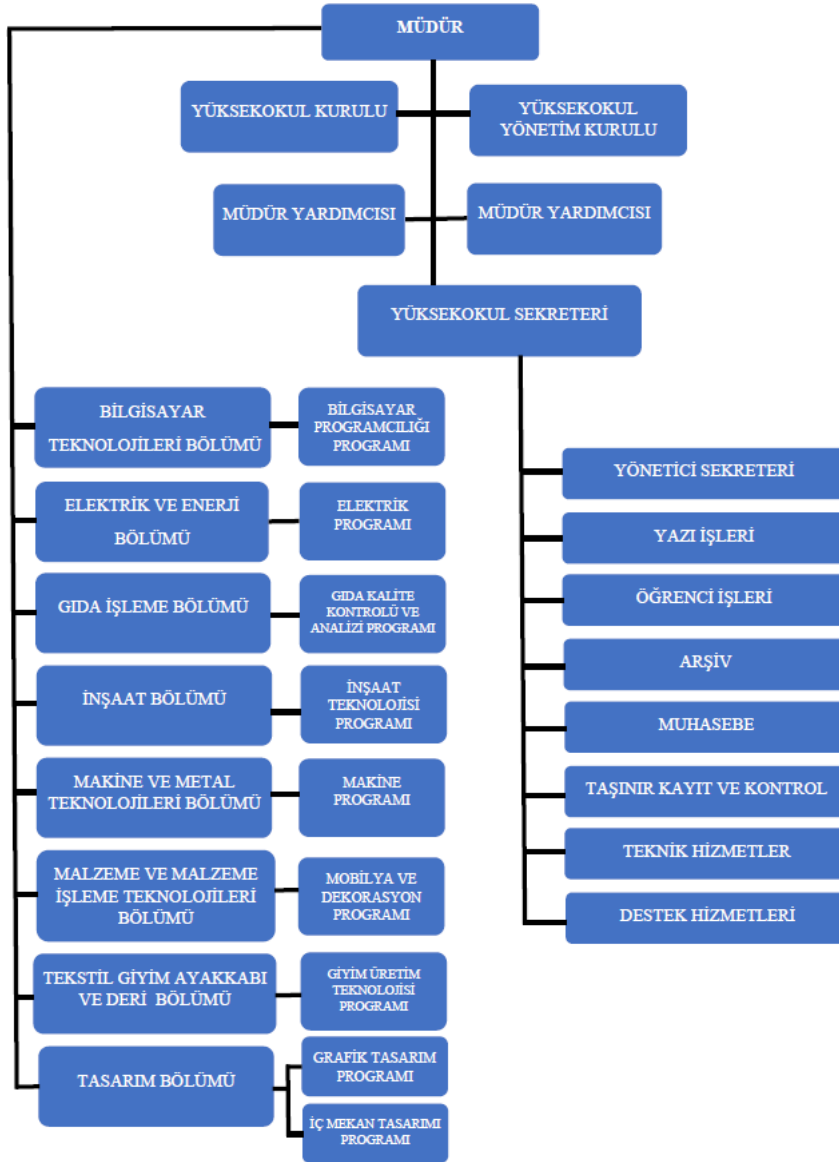
e) Yüksekokul kurulu ve yüksekokul yönetim kurulu, bu kanunla fakülte kurulu ve fakülte yönetim kuruluna verilmiş görevleri yüksekokul bakımından yerine getirirler.

Bölüm: Madde 21 – Bir fakülte ya da yüksekokulda, aynı veya benzer nitelikte eğitim-öğretim yapan birden fazla bölüm bulunamaz. Bölüm, bölüm başkanı tarafından yönetilir. Bölüm başkanı; bölümün aylıklı profesörleri, bulunmadığı takdirde doçentleri, doçent de bulunmadığı takdirde yardımcı doçentler arasından fakültelerde dekanca, fakülteye bağlı yüksekokullarda müdürün önerisi üzerine dekanca, rektörlüğe bağlı yüksekokullarda müdürün önerisi üzerine rektörce üç yıl için atanır. Süresi biten başkan tekrar atanabilir. Bölüm başkanı, görevi başında bulunamayacağı süreler için öğretim üyelerinden birini vekil olarak bırakır. Herhangi bir nedenle altı aydan fazla ayrılmalarda, kalan süreyi tamamlamak üzere aynı yöntemle yeni bir bölüm başkanı atanır. Bölüm başkanı, bölümün her düzeyde eğitim-öğretim ve araştırmalarından ve bölüme ait her türlü faaliyetin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesinden sorumludur. Bölüm kalite süreçlerini yürütmekle sorumludur.

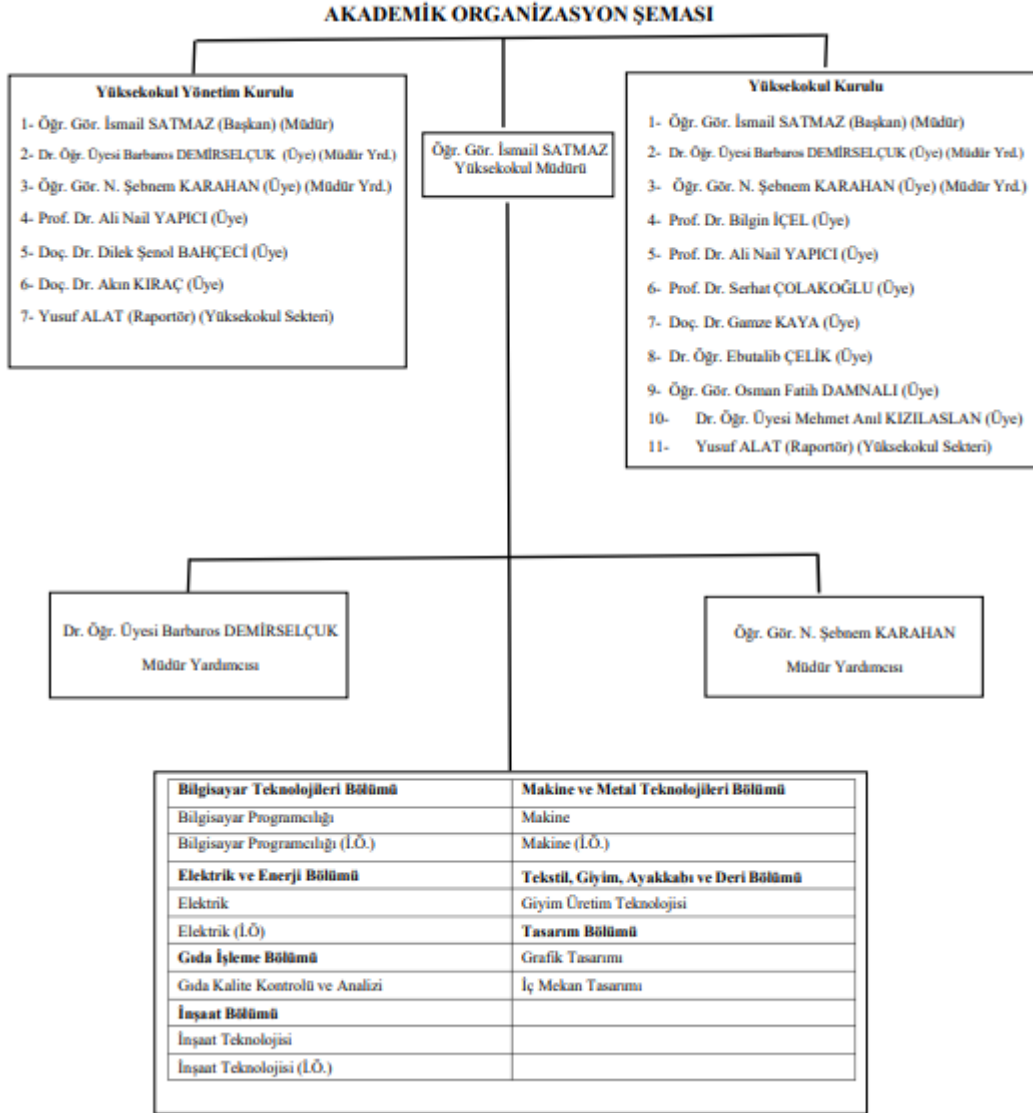
Program Danışmanı; ilgili programın faaliyetlerini yürütmek öğrenci kayıtlarında öğrencileri yönlendirmek, staj işlemlerini yürütmek, öğrencilere danışmanlık etmek, program kalite süreçlerini yürütmekle sorumludur.

Yüksekokul Müdürü, Müdür Yardımcıları, Yüksekokul Sekreteri, Yüksekokul Kurulu, Yüksekokul Yönetim Kurulu, Bölüm Başkanlıkları, Bölüm Başkan Yardımcıları, Program Danışmanları arasında görev dağılımı yapılmış ve sorumluluklar paylaştırılmıştır. Organizasyon yapısına ait tüm örgüt şemaları ve mevcut personelin görev tanımları dosya ekinde bilgilerinize sunulmuştur. Yüksekokul Yönetimi, aktif, sürekli gelişmeyi ve devamlı yenilenmeyi temel almaktadır. Ayrıca kalite standartlarının yerine getirilmesi, hizmet kalitesi performansının yükseltilmesini hedef seçmiştir. Bu amaçla düzenli akademik ve idari toplantılar düzenlenerek iç kontrol mekanizması dinamik tutulmaya çalışılmaktadır. Ayrıca organizasyon sürecine Yüksekokul Kurulu ve Yüksekokul Yönetim Kurulu dahil edilerek iç kontrolde etkinlik sağlanmaya çalışılmaktadır. Bunun yanında mali konularda denetim için, alanında etkin personelden müteşekkil komisyonlar kurulmak suretiyle denetim sağlanmaktadır.

Tablo 17. İdari ve Akademik Faaliyetlere Ait Organizasyon Şeması.



Tablo 25. Akademik Organizasyon Şeması



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

Kanıtlar

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/yuksekokulumuz/yonetim-r4.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/yuksekokulumuz/teskilat-semasi-r31.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/gorev-tanimlari-r34.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/personel/idari-kadro-r2.html>
- <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.2547.pdf>

| | |
|--------------|--|
| Durum | <input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input checked="" type="checkbox"/> Örnek Uygulama |
|--------------|--|

10- PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1-Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

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

Kanıtlar

- <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfgXOw!xGGx!xGGx!&culture=tr-TR>

| | |
|--------------|--|
| Durum | <input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input checked="" type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama |
|--------------|--|

SONUÇ

Üniversitemizin Kalite Güvencesi çalışmaları kapsamında programımız gerekli görülen tüm çalışmaları yerine getirmektedir. Bu bağlamda ilgili komisyonlar oluşturulmuş, organizasyon şemaları yapılmış, görev tanımları ve iş akış şemaları tamamlanmıştır. Yıllık olarak Bologna Eğitim-Öğretim Bilgi Paketi çalışmaları, yıllık faaliyet raporları ve iç kontrol raporları ilgili birim yöneticiliğine sunulmaktadır. Ayrıca beş yılda bir stratejik plan hazırlanmaktadır. Bu bağlamda SWOT analizi yapılmış, PUKÖ çevrimi tamamlanmıştır. Stratejik planımız 2021-2025 üniversitemize ait stratejik planına uygun olarak güncellenmiştir, Programımızda sürekli bir akademik ve idari performans ölçüm, izleme ve değerlendirme mekanizması kurulmuştur. Bölüm performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri yıllık olarak yenilenmektedir. Ayrıca tüm iç ve dış paydaşlara yönelik anketler birim web sitemiz aracılığı ile yıllık olarak yapılmaktadır. İç ve dış paydaşlarımızla yılda en az bir kez toplantılar düzenlenmektedir. Mezun ilişkilerimiz daha sıkı hale getirilmeye çalışılmaktadır. Programımızda Bütün bunlar şeffaf ve katılımcı bir yönetim tarzıyla birimizin web sitesinde kamuya açık bir biçimde tüm paydaşlarımızla paylaşılmaktadır. Bunun yanı sıra 2018, 2019, 2020, 2021 yıllarında KİDR (Kurum İçi Değerlendirme Raporu) raporları hazırlanmıştır. Programımızda ilgili program çıktılarının sağlanma düzeyini daha net belirlemek amacıyla öğrenci ve mezunlar için anket çalışmaları yapılmış ancak henüz uygulama sonuç aşamasına geçmemiştir. Ayrıca dış paydaşların sürece katılımı konusunda da daha yoğun çalışmaların yapılması hedeflenmektedir. Program tamamen öğrencilerinin mezuniyetlerine odaklanmış olmayıp; aynı zamanda aldığı kararlar ile öğrencileri ile sosyal yönden de etkin bir şekilde iletişim içerisinde olmayı başarmıştır. Sonuç olarak programımızda yer alan ilgili tüm yargıları, raporun alt başlıklarına eklenen kanıtlar ile desteklendiği görülmektedir.

Kanıtlar

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/yuksekokulumuz/teskilat-semasi-r31.html>
- <https://cdn.comu.edu.tr/cms/strateji/files/776-stratejik-plan-2021-2025.pdf>
- <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/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r46.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-plani-r47.html>
- <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/paydaslarimiz-r51.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/performans-2021-2025-r74.html>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama