



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

ÇANAKKALE TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI

2024 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)

01.01.2025 – 31.01.2025

GENEL BİLGİLER

Giriş

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

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

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

Format ve Hazırlık

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

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

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

Raporun Teslimi ve Dağıtımı

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

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

Gizlilik

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

ÖDR Şablonu

ÖDR'de kullanılacak kapak sayfası ve şablon, bir sonraki sayfadan itibaren başlamaktadır. Sayfa altlıklarında verilen MEDEK – Özdeğerlendirme Raporu ifadesi [Üniversitenin adı] [Programın Adı] Özdeğerlendirme Raporu ([Tarih]) ile değiştirilmelidir

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

Ara değerlendirmelerde şablonun;

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler bölümü eksiksiz kullanılmalı,

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

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

Meslek Yüksekokulu (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	: Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	:1976 Trakya Üniversitesi :1992 Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	:1978 Trakya Üniversitesi :1994 Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	: Dr. Öğr. Üyesi İsmail SATMAZ
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Dr. Öğr. Üyesi Barbaros DEMİRSELÇUK
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Öğr. Gör. N. Şebnem KARAHAN
Programla ilgili bilgiler	
Bölüm Adı	: Gıda İşleme Bölümü
Program Adı	: Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 2017- 2018 öğretim yılı
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	: 2018- 2019 öğretim yılı
Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	: Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU
Program öğretim türü	: Örgün Eğitim
Eğitim dili	: Türkçe
Programa öğrenci kabul şekli	: YKS sistemine göre TYT puan türü
Diplomada yazılan derecenin adı	: Ön lisans
Program akredite mi?	: Hayır
MYO'da akredite programların adları	: Yok
Program değerlendirici tarafından iletişim kurulacak kişi bilgileri	
Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan)	: Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU
Cep telefonu	:0532 749 09 93
Elektronik posta	: serhat_colakoglu@comu.edu.tr

Programın kısa tarihçesi ve değişiklikler

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

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

Yüksekokulumuz Terzioğlu Kampüsü alanı içerisinde olup öğrencilerimiz kampüs içerisindeki imkânlardan (kütüphane, spor salonları, çeşitli laboratuvarlar, sağlık hizmetleri, sosyal alanlar, kafeteryalar vb) kolaylıkla yararlanabilmektedir. Yüksekokul binamız teknik bilimler programlarına yönelik, ihtiyaçları doğrultusunda tasarlanıp yapıldığından dolayı modern teknolojilerle donatılmış bölüm laboratuvarları ve derslikleri mevcuttur. Programımız ilk olarak 2017- 2018 eğitim öğretim yarıyılında ilk öğrencilerini almış bulunmaktadır. Aynı eğitim öğretim yılı içerisinde Güney Marmara Kalkınma Ajansı'nın 2018 yılı Mesleki Eğitimin Geliştirilmesi-2 Mali Destek Programı kapsamında çıktığı çağrıda programımız "Çanakkale Bölgesinde Mesleki Eğitim Atölyesi ve Gıda İşleme/Analizi Laboratuvar Kurulumu" başlıklı proje ile katılım sağlamıştır. Proje kabul edilmiş olup bu kapsamda teknik açıdan daha donanımlı bir gıda laboratuvarı kurulumu sağlanmıştır. Devam eden yıllarda çeşitli Tübitak, BAP gibi projeler ile cihaz ve bazı sarf malzemelerle zenginleşmesine destekte bulunulmuştur.

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

Kanıtlar

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

Önceki Değerlendirmede Raporlanan yetersizliklerin ve gözlemlerin giderilmesi amacıyla alınan önlemler

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

Programımız MEDEK kapsamında daha önce herhangi bir değerlendirmeye tabii tutulmamıştır.

B. Değerlendirme Özeti

Ölçüt 1. Öğrenciler

1.1.1. Programa hangi süreçle öğrenci kabul edildiğini açıklayınız.

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

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Gıda Kalite ve Kontrolü Analizi ön lisans programına öğrenci kabulleri, Yükseköğretim Kurulu (YÖK), Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) Başkanlığı ile Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler ve akademik takvim ile ilan edilen tarihler arasında, istenen belgeler ile Meslek Yüksekokulumuz öğrenci işleri kayıt bürosu tarafından yapılmaktadır.

Tablo 1.1. Öğrencilerin Üniversite Giriş Sınav Derecelerine İlişkin Bilgi

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

Kanıtlar

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

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

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

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi ön lisans programına öğrenci kabulleri, Yükseköğretim Kurulu (YÖK), Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından belirlenen ilkeler ve akademik takvim ile ilan edilen tarihler arasında, istenen belgeler ile Meslek Yüksekokulumuz öğrenci işleri kayıt bürosu tarafından yapılmaktadır.

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı ilk olarak 2017 yılında örgün öğretim olarak faaliyete geçmiştir. İlk kez 2017-2018 öğretim yılında ek kontenjan yoluyla 35 öğrenci ile eğitim-öğretime başlanmıştır. Takip eden yıllarda 50+2 kontenjan verilmiştir ve doluluk oranı ile daha da tercih edilen bir program haline gelmiştir ve doluluk oranımız %100'dür.

Tablo 1.2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun Sayıları

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

Kanıtlar

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

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

Tüm yatay geçişler, 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Ön lisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, 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 öğrenci iken, ÖSYM tarafından yapılan merkezi yerleştirme sınavı veya başarı duruma göre yatay geçiş ile Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programına kayıt yaptırdığı takdirde daha önce kayıtlı buldukları yükseköğretim kurumunda CC ile başarılı oldukları dersler için, öğrenimine başladıkları ilk yarıyılın ilk haftasında öğrenci işlerine başvurarak, bu derslerin muafiyeti talebinde bulunabilirler. Meslek Yüksekokulumuz Müdürlüğü muafiyet talebinde bulunan öğrencinin, daha önce almış olduğu dersleri, ilgili program danışmanının görüşünü alarak hangi derslerden denklik nedeni ile geçmiş kabul edileceğini onaylar. Bu şekilde kaydı yapılan bir öğrenci, intibak ettirildiği yarıyıldan önceki yarıyla ait olan ve muaf olmadığı dersleri tamamlamak zorundadır. Öğrencilerin Üniversite dışındaki örgün öğretim programlarında daha önceden başardığı ve muaf olduğu ders/dersler ÇOMÜ Ön lisans-Lisans Eğitim, Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin 22'nci maddesinde yer alan Sınavların Değerlendirilmesi ve Notların Değerlendirilmesine göre dönüştürülerek DNO ve GNO hesabına katılır. Bu süre azami süreden düşülür ve öğrenci programında derslerini bu kalan süre içerisinde tamamlar.

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

Öğrencinin üst yarıyıldan ders almış olması üst yarıyıldan olduğu anlamına gelmez. Müfredatta zorunlu olan dersler için muafiyet sınavları, her dönemin başında İngilizce I ve II dersleri için de yapılmaktadır. Söz konusu sınavlardan geçer not alan öğrenciler müfredattaki ilgili dersten muaf olmakta ve notları öğrencilerin transkriptlerine işlenmektedir. Mezun olan öğrenciler Dikey Geçiş Sınavına (DGS) girerek; Beslenme ve Diyetetik, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Kimya lisans bölümlerine devam edebilmektedirler. Ayrıca öğrencilerimiz lisans öğrenimlerini son yıllarda gelişen teknolojik yenilikler bağlamında "uzaktan eğitim" yoluyla sürdürebilmektedirler. Benzer şekilde öğrencilerimiz Açık Öğretim Fakültesi (AÖF) ilgili bölümlerinde lisans eğitimlerini tamamlama olanağına da sahiptirler. Açık Öğretim Fakültesinde geçiş yapabileceği bölümler ise Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri, İktisat, Kamu Yönetimi, Maliye, Uluslararası İlişkiler, İşletme, Halkla İlişkiler ve Reklamcılık, Halkla İlişkiler ve Tanıtım, Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi, Turizm İşletmeciliği' dir. Bu yatay ve dikey geçiş uygulamaların dışında programımızda aktif biçimde uygulanan çift anadal, yan dal ve öğrenci değişim uygulamaları henüz bulunmamaktadır.

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

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

Kanıtlar

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

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

Diğer bir yükseköğretim kurumunda öğrenci iken, ÖSYM tarafından yapılan merkezi yerleştirme sınavı veya başarı duruma göre yatay geçiş ile Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programına kayıt yaptırdığı takdirde daha önce kayıtlı buldukları yükseköğretim kurumunda CC ile başarılı oldukları dersler için, öğrenimine başladıkları ilk yarıyılın ilk haftasında öğrenci işlerine başvurarak, bu derslerin muafiyeti talebinde bulunabilirler. Meslek Yüksekokulumuz Müdürlüğü muafiyet talebinde bulunan öğrencinin, daha önce almış olduğu dersleri, ilgili program danışmanının görüşünü alarak hangi derslerden denklik nedeni ile geçmiş kabul edileceğini onaylar. Bu şekilde kaydı yapılan bir öğrenci, intibak ettirildiği yarıyıldan önceki yarıyla ait olan ve muaf olmadığı dersleri tamamlamak zorundadır. Öğrencilerin Üniversite dışındaki örgün öğretim programlarında daha önceden başardığı ve muaf olduğu ders/dersler ÇOMÜ Önlisans-Lisans Eğitim, Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin 22. maddesinde yer alan Sınavların Değerlendirilmesi ve Notların Değerlendirilmesine göre dönüştürülerek DNO ve GNO hesabına katılır. Bu süre azami süreden düşülür ve öğrenci programında derslerini bu kalan süre içerisinde tamamlar. Herhangi bir yükseköğretim kurumundan mezun olan, kayıt sildiren, bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı iken ÖSYM tarafından yapılan sınavlar sonucu veya özel yetenek sınavları sonucu üniversitemize kayıt yaptıran ve muafiyet talebinde bulunanların, ilgili yönetim kurullarınca değerlendirilmesi yapılır ve muafiyet talebi uygun görülen öğrencilerin muaf tutulduğu derslerinin başarı notları, ÇOMÜ Önlisans-Lisans Eğitim, Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin 22. maddesindeki başarı notuna dönüştürülür. Bunun sonucunda genel not ortalaması 2.00 ve üzerinde olan öğrencilerden üst yarıyıldan ders almak isteyenlerin, bulunduğu yarıyıldan muaf tutulduğu derslerin toplam kredisinin programdaki o yarıyılın toplam kredisinin en az yarısı olması halinde; intibak ettirildiği yarıyıl ve önceki yarıyıldarda almadığı ve başarısız olduğu dersler ile bir üst yarıyıldan ders alabilmeleri konusunda meslek yüksekokulu yönetim kurulumuz yetkilidir. Muafiyet kararının alındığı yarıyıldan başvurması halinde, muaf olduğu derse/dersleri almak isteyen öğrenci tekrar alabilir. Öğrencinin üst yarıyıldan ders almış olması üst yarıyıldan olduğu anlamına gelmez. Müfredatta zorunlu olan dersler için muafiyet sınavları, her dönemin başında İngilizce I ve II dersleri için de yapılmaktadır. Söz konusu sınavlardan geçer not alan öğrenciler müfredattaki ilgili dersten muaf olmakta ve notları öğrencilerin transkriptlerine işlenmektedir.

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

Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programı'nın amaçlarına ulaşma kapsamında misyon, vizyon, değerler, eğitim ve öğretim amaçları mezunların erişmeyi istedikleri kariyer hedefleri ve mesleki beklentileriyle uyumludur. Yeterli mesleki donanıma sahip, sürekli iyileşmeyi ve yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinmiş, çağın gerektirdiği niteliklere sahip tekniker yetiştirebilmek için programın misyonu, vizyonu ve değerleriyle uyumlu amaçlar aktarılmıştır. Programın bu amaçları ve öz görevi

tüm iç ve dış paydaşlarımızın görüşleri alınarak benimsenmiş ve bölgesel, ulusal ve küresel ölçekteki gelişmeler de dikkate alınarak gerekli zamanlarda iç- dış paydaşlarla istişare edilip güncellenmiştir.

Programımız bu kapsamda mezunlarının, nitelikli biçimde yetişmiş işgücü potansiyeli olarak, çalışacakları sektörle ilgili ulusal ve uluslararası platformda yaşanan güncel gelişmeleri takip eden, iletişim becerisi yüksek, özgüveni tam, girişimci ve yenilikçi teknikerler olarak hizmet vermelerini hedeflemektedir. Bu doğrultuda ise öğrencilere işletmelerin sahip oldukları para, insan gücü, bilgi ve teknoloji en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak çalışma düzeninin planlanması için ofis bilgilerini arttırmaya yönelik teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de becerilerin pekiştirilmesi sağlanmaktadır.

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

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

Kanıtlar

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

1.7. Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek/sağlayacak düzenlemeleri özetleyiniz.

Programımızdaki öğrenciler, yabancı dil, mülakat, not ortalaması gibi istenen şartları yerine getirdikleri takdirde ön lisans eğitimlerinin belirli bir döneminde başka bir yükseköğretim kurumunda yurt içi (Farabi) ve yurt dışı (Erasmus) öğrenci programları ile eğitim görebilirler. Üniversitemizin ise bu konuda anlaşmalı olduğu üniversiteler bulunmaktadır. Bunlara Erasmus ve Dış İlişkiler Koordinatörlüğü web sitemizden aktif olarak ulaşılmaktadır. Ayrıca Meslek Yüksekokulumuzda öğrenci değişim programlarıyla da ilgili bir koordinatörlük bulunmakta ve öğrencilerimiz aktif olarak buradan ve kendi program danışmanlarından destek almaktadır. Bu konuda öğrencilerimiz özellikle Erasmus'a başvuru yapmakta heveslidirler.

Erasmus programı, ise Avrupa'daki yükseköğretim kurumlarının birbirleri ile çok yönlü iş birliği yapmalarını teşvik etmeye yönelik Avrupa Birliği'nin bir eğitim programıdır. Yükseköğretim kurumlarının birbirleri ile ortak projeler üretip hayata geçirmeleri, öğrenci, idari ve akademik personel eğitimi yapabilmeleri için hibe niteliğinde karşılıksız mali destek sağlamaktadır. Erasmus öğrenim hareketliliği, Yükseköğretim Kurumu öğrencilerinin bir akademik yıl içerisinde eğitimlerinin bir veya iki dönemini Avrupa Birliği üyesi bir ülkedeki anlaşmalı bir yükseköğretim kurumunda gerçekleştirmesi olarak tanımlanmaktadır. Değişimin gerçekleşeceği akademik yıl birinci sınıfta okuyan ön lisans öğrencilerimiz Erasmus öğrenim hareketliliğine başvuruda bulunabilmekte, ancak değişim başladığında öğrencilerimizin 1. sınıf öğrencisi olmamaları gerekmektedir. Erasmus değişim programına başvurabilmesi için öğrencilerimizin yükseköğretim kurumu bünyesinde örgün eğitim kademelerinin herhangi birinde (birinci, ikinci veya üçüncü kademe) bir yükseköğretim programına kayıtlı, tam zamanlı öğrenci olması gerekmektedir. Program öğrencilerimizin kümülatif akademik not ortalamasının (GNO) en az 2.00/4.00 olması gerekmektedir. Başvuru dönemlerinde öğrencilerimiz başvurularını Üniversitemizin web sayfasında (<http://erasmus.comu.edu.tr/ogrenim-genel-bilgi.html>) yayınlanan link aracılığı ile yapmaktadırlar. Öğrencilerimizin başvuru yapabilmesi için bölümümüz ile Erasmus Üniversite Beyannamesi sahibi bir AB Yükseköğretim Kurumu arasında ilgili akademik yılda (örn. 2019-2020 Eğitim-Öğretim Yılı için) geçerli olan bir Erasmus İkili Anlaşması olması gerekmektedir.

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

Kanıtlar

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

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

DERSLERDE KULLANILAN ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ

Öğretmen Merkezli Yöntemler (Teacher-Centered Methods)

Düz anlatım yöntemi (Direct Instruction)

Soru-cevap yöntemi (Question-Answer)

Seminer (Giving a Seminar)

Tartışma Yöntem ve Teknikleri (Inquiry Based Learning)

Büyük grup tartışması (Whole Class Discussion)

Küçük grup tartışması (Discussion with a small group)

(Group Discussion) Münazara (Debate)

Beyin fırtınası (Brainstorming)

Öğrenci Merkezli Yöntem ve Teknikler (Student-Centered Methods)

Gösterip Yaptırma yöntemi (Demonstration)

Benzetim tekniği (Simulation)

Rol oynama yöntemi (Role-Play)

Drama tekniği (Drama)

Aktif Öğrenme Teknikleri (Active/Kinesthetic Learning)

Konuşma halkası tekniği (Conversation Circle)

Görüş geliştirme tekniği (Opinion Development Technique)

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

Kavram haritaları (Mind-Maps, Flowcharts)

Eğitsel oyunlar (Edutainment) (Using Games)

Ölçme Değerlendirme Yöntemleri

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

Çoktan Seçmeli Test (Multiple Choice Test): Öğrencinin kendisine sunulan seçenekler içerisinde doğru cevabı işaretlemesini gerektiren türde sınavdır. Çok sayıda soru kullanılarak ve farklı hedef alanlarına ilişkin ölçme yapılabilir (Kapsam geçerliliği yüksektir). Değerlendirmede objektiflik yüksektir. Geçerliliği ve güvenilirliği en yüksek sınav türüdür. Bilgi, kavrama, açıklama, karşılaştırma, örneklendirme, analiz etme vb düzeylerinde soru sormaya uygundur.

Doğru Yanlış Madde Türü (True/false questions) : Öğrencinin kendisine verilen ifadelerin doğru veya yanlış olup olmadığına karar vermesini gerektiren türde sınavlardır. Soruların doğru ve yanlış olarak iki cevap olasılığı vardır. Daha çok bilgi düzeyinde ölçmeler için uygundur, üst düzeyde ölçmeye imkan vermez.

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

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

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

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

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

1.9. Öğrencileri akademik gelişimi ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz.

Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

Danışmanlar, öğrencilerin staj yeri kabul onay, staj değerlendirme ve sözlü sınav komisyonu oluşturma, kayıt yenileme, ders ekleme bırakma işlemlerine onay vermekle ve öğrencilerin kayıtlı oldukları programı izlemelerinde; eğitim-öğretim çalışmaları ve üniversite yaşamıyla ilgili sorunlarının çözümünde rehberlik yapmakla görevlidirler. Program öğrencilerin başarısını takip etme, danışmanlık

hizmeti verme, niteliklerini geliştirme ve izleme sorumluluğunu yüklenmiştir. Öğrenci başarısının değerlendirilmesi ve izlenmesi öğretimde amaçlanan hedeflere ulaşılmasının bir göstergesi olarak kabul edilmektedir. Başarı, bireysel sınav notu ve sınıf bazında genel ortalamaların izlenmesi ile değerlendirilmektedir. Aynı zamanda danışman öğretim elemanı öğrencileri birinci sınıftan itibaren her konuda bilgilendirmek, yönlendirmek ve takip etmek durumundadır. Meslek Yüksekokulumuzda tüm bölüm başkanlıklarına bağlı programların program danışmanı öğretim elemanları bulunmaktadır. Program danışmanı olan öğretim elemanları ise öğrencilerin sadece staj, kayıt yenileme, ders kayıt veya ders danışmanlık işlemleriyle değil aynı zamanda bir mentor veya koç gibi öğrenciler yönlendirilmeye çalışılmakta ve destek görmektedirler. Bunun yanı sıra Meslek Yüksekokulumuzdaki tüm öğretim elemanları öğrencilerle yakın ilişkiler içerisinde olup onları yönlendirmektedir. Öğretim elemanlarıyla bu şekilde rahat iletişim kurup destek görmek de öğrencilerimizin motivasyonunu arttırmakta ve memnuniyet düzeylerini ciddi oranda etkilemektedir.

Kanıtlar

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

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

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

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

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

Kanıtlar

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

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

Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir. Üniversitemizde; ara sınav, ara sınav mazeret sınavı, yarıyıl sonu sınavı ve bütünleme sınavları yapılır. Ayrıca öğrencilerimizin talep de bulunduğu ilgili bazı dersler için yaz okulu da açılabilir. Yanı sıra öğrencilerimizin iş yükü ve performansı Bologna sistemine göre AKTS Bilgi Paketinde ve UBYS Öğrenci Bilgi Sisteminde aktif biçimde takip edilmekte, sınav yükleri ağırlıklarına göre değiştirilebilmektedir. Sınavlarımız;

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

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

- c) **Mazeret Sınavları:** Haklı ve geçerli nedenlere dayalı mazereti dolayısıyla ara sınava katılmayan ve sınavdan sonraki bir hafta içerisinde durumunu belgeleyen öğrencilerin mazeretlerinin ilgili yönetim kurullarınca kabul edilmesi halinde, öğrencinin katılmadığı ara sınavlar o yarıyıl içinde öğretim elemanının belirlediği tarihte yazılı olarak yapılır. Mazeret sınavlarına herhangi bir nedenle girmeyen öğrencilere, tekrar mazeret sınavı açılmaz.
- d) **Bütünleme sınavları:** Dönem sonu sınavları sonucunda başarısız olanlar başarısız oldukları derslerin bütünleme sınavlarına girebilirler. Bütünleme sınavına girmeyenler başarısız sayılırlar ve bu öğrencilere ayrıca bir sınav açılmaz. Bütünleme sınavları dönem sonu sınavlarının bitiminden itibaren üçüncü haftada yapılır. Bütünleme sınavları için mazeret sınavı açılmaz.

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

- a) **Tek Ders Sınavı:** Dört yarıyılı tamamlayarak mezun olma durumuna gelen ancak yalnızca bir dersi veremeyen veya tüm dersleri verip GNO'su 2.00 olmayan öğrencilerin yararlandığı sınavdır.
- b) **Üç Ders Sınavı:** Bir, iki veya üç dersten girilen 2010 ve öncesi girişli öğrencilerin yararlandığı sınavdır.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Yeterli- YE (Katsayı-, AKTS notu S)

Yetersiz- YS (Katsayı-, AKTS notu U)

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

Buna göre öğrenci;

- 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 not ortalamasının hesabında dikkate alınmazlar; ancak kredili derslerde (DS)’nin karşılığı 0.00 sayılır. Bir dersten başarılı sayılabilmek için diğer şartlara ek olarak o dersin yarıyıl sonu veya bütünlüme 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 yarıyıldarda 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://ogrenciisleri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeligi.html>
- <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

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

Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır. Meslek yüksekokulumuzda ilgili bölüm başkanlıklarından oluşan mezuniyet kriterleri belirleme ve mezuniyet komisyonu bulunmaktadır. Bir öğrencinin öğrenimini başarı ile bitirerek Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz programından ön lisans derecesi elde edebilmesi için programda alması gereken zorunlu ve seçimsel 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://ogrencileri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeli.html>
- <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

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

Programımız eğitim programlarında üniversitemizin ve meslek yüksekokulumuzun kurumsal hedefleri ve önceliklerinin yanı sıra güncel yerel, bölgesel, ulusal ihtiyaçları ve hedefleri dikkate almaktadır. Bu kapsamda Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ön lisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de zaten tanımlamıştır. Mezunların bu yeterliliklere ne kadar sahip olduğu hakkında birim web sitemiz aracılığı ile ölçümler yapılmaktadır. Eğitim programının amaç ve hedefleri, öğrencilerin kazanması beklenen bilgi, beceri ve tutumları içerir ve mezundan beklenen yeterlik ve yetkinlikleri tanımlar bu da program çıktılarımızda aktif olarak gözlemlenebilir. Bu amaç ve hedefler, mesleki ve toplumsal beklentileri 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 analizleri yapma, veri toplama, değerlendirme ve toplanan verileri sunarak temel yorumunu yapma 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 donanımına sahip olma ve gıda teknolojisi ve analiz yöntemleri konusunda küresel değişimlere uyum sağlama özellikleri ile özel sektörde ve/veya alanında çalışmalar yürüten resmi kurumlarda farklı görevler alabilecekleri bilgi ve beceriler yanı sıra mesleğinin etik değerlerine yakışır tutum ve davranışın kazandırılması için davranış bilimlerinden de yararlanılmaktadır. Ayrıca her yarıyıl yapılan teknik gezi, seminer ve konferanslarla bu durum perçinlenmektedir.

Programımıza ait kurumsal amaç ve hedefler ortaya konurken, tanımlanmış ulusal ve uluslararası Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi eğitimi amaç, hedef ya da çıktılarıyla karşılaştırılmış örnek programlar bir komisyon tarafından incelenerek 2018 yılında programda genel bir değişikliğe gidilmiştir. Gıda Kalite ve Kontrolü Analizi Programı; Günümüz teknolojik imkân ve şartlarından yüksek düzeyde faydalanılarak, ülkemiz gıda endüstrisinin ihtiyaç duyduğu teknik deneyim ve donanımına sahip, kendini geliştiren, ekip ile çalışabilen, girişimci ve meslek etiği olan teknik elemanları yetiştirmeyi misyon edinmiştir. Bu çerçevede Gıda Kalite ve Kontrolü Analizi Programı'nın amacı; gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin birincil üretim aşaması dâhil olmak üzere üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartları gözeterek, yönetmeliğe uygun olarak gıda denetim ve kontrol hizmetleri yapabilecek ve gerektiğinde bir denetim raporu düzenleyebilecek yardımcı elemanları yetiştirmektir. Aynı zamanda gıdanın üretiminden tüketimine kadar geçen süreçteki bütün aşamalarda numune alma, alınan numunelerin 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, kurumsal bilgi birikimini pratikle birleştirebilen,

alanında gıda 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>

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

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

2.3.1. Program eğitim amaçları MEDEK tanımıyla uyumlu olduğunu irdelleyiniz.

Program henüz MEDEK başvuru aşamasında olması nedeniyle tanımlı bir uyum programı bulunmamaktadır.

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

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

Üniversitemizin misyonu; eğitim ve öğretimde bilgili, donanımlı, kültürlü ve özgüveni yüksek

bireyler yetiştirmeyi hedefleyen; bilimsel çalışmalarda uygulamaya dönük, proje odaklı ve çok disiplinli araştırmalar yapma anlayışını benimsemiş; paydaşlarıyla sürdürülebilir ilişkileri 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.

Kanıtlar

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

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

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

Bu kapsamda bağlı olduğumuz 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.

Kanıtlar

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

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/kurumsal-akreditasyon-bilgilendirme-brosuru-r991.html>
 - <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/trakya-kariyer-fuari-r1033.html>
 - <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/1-siniflar-icin-oryantasyon-programi-r1011.html>
 - <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/comu-kariyer-etkinligi-r950.html>
 - <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/kalite-elcisi-egitim-programi-kep24-r948.html>
 - <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/okul-yonetimi-bolum-baskanlari-ile-bir-araya-geler-r946.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/yil-sonu-akademik-kurul-toplantisi-yapildi-r994.html>

2.4.1. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılacağı irdeleyiniz

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

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

Kanıtlar

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

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

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

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

Bu toplantıların yanı sıra programımızın çıktı olarak gerçekleştirdiği anketler ve bunların dışında da birimimizin web sitesinde bulunan iç ve dış paydaş anketleri, öğrencilerimizin staj yaptığı iş yerlerinin değerlendirme anketleri ve mezun öğrenci anketleri bulunmakta ve bu anketlerin sonuçlarına

bilgi işlem daire başkanlığımız aracılığı ile ulaşılmaktadır. Bunların dışında programımıza ait akademik kurullar, komisyon toplantıları, eğitim-öğretim bilgi paketi, yıllık faaliyet raporları, yıllık iç kontrol raporları, 5 yıllık stratejik planlar ve gerçekleştirilen bu öz değerlendirme raporu da gerekli test ölçümlerinin birçok farklı yöntemle yapıldığına dair kanıtları içermektedir. Ek olarak daha profesyonel ve öznel online test ölçütleri de geliştirmek için program başkanlığımız birim yöneticiliğimiz ile gerekli çalışmaları aktif olarak yürütmektedir.

Kanıtlar

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

2.5. Program eğitim amaçlarına hangi düzeyde ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programının eğitim amaçlarına dış paydaş toplantıları, meslek grupları ile yapılan görüşmeler ve uygulamalı eğitime ilişkin yapılmış çalıştaylar kapsamında ulaşılmıştır.

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

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

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

Programımızın vizyon ve misyonunu oluşturan temel amaçları şunlardır:

- Eğitim, öğretim ve araştırma kalitesi ile Türkiye’de tercih edilen;
- Teknolojik gelişmelere duyarlı, toplumun ve sektör temsilcilerinin beklentilerine uygun insan kaynağı yetiştiren;
- Uluslararası akademik çevrede bölümümüzü en etkin şekilde temsil eden;
- Öğretim elemanları ile sonuç odaklı bir eğitim profili oluşturan;
- Katılımcı, kendine güvenen bireyler yetiştiren;
- Uluslararası değerlere saygılı, post modern yönetim ilkelerini ve toplam kalite anlayışını benimsemiş, kendini sürekli yenileyen bir program olmaktır.
- Programımızın vizyon ve misyonunu oluşturan temel değerler şunlardır:
- Atatürk İlke ve İnkılaplarına bağlı olmak,
- Vatan sevgisiyle görevini anayasa, uluslararası hukuk ilkeleri, insan hakları ve yükseköğretim mevzuatıyla ilgili tüm yasal düzenlemelere uyarak yerine getirmek,
- Din, dil, ırk, milliyet, renk, düşünce farklılığı gözetmeksizin insanları sevmek ve saymak, Çalışmaktan, doğruluktan ve dürüstlükten taviz vermemek,
- Üniversitenin misyon ve vizyonuna bağlı olmak,
- Bilimin uluslararası kabul görmesine inanmak,
- Yenilikçi olmak, değişimi yönetmek ve gerçekleştirmek,

- Kurumsal bağlılığa, kurum içinde uyum ve dayanışmaya önem vermek,
- Zaman yönetimine özen göstererek sürekli mükemmelliği yakalamaya çalışmak,
- İşimizi sevmek ve özgün araştırmalar yapmak,
- Sürdürülebilir rekabet avantajı sağlamak.

Kanıtlar

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

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

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

Kanıtlar

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

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

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

Kanıtlar

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

Ölçüt 3. Program Çıktıları

3.1.1. Program çıktılarını belirleme yöntemini açıklayınız.

Programımıza ait kurumsal amaç ve hedefler ortaya konurken, tanımlanmış ulusal ve uluslararası Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi eğitimi amaç, hedef ya da çıktılarıyla karşılaştırılmış örnek programlar bir komisyon tarafından incelenerek 2018 yılında programda genel bir değişikliğe gidilmiştir. Gıda Kalite ve Kontrolü Analizi Programı; Günümüz teknolojik imkân ve şartlarından yüksek düzeyde faydalanılarak, ülkemiz gıda endüstrisinin ihtiyaç duyduğu teknik deneyim ve 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 duyuşsal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapma bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişiler yetiştirmektir.

Programımız bu kapsamda mezunlarının, nitelikli biçimde yetişmiş işgücü potansiyeli olarak, çalışacakları sektörle ilgili ulusal ve uluslararası platformda yaşanan güncel gelişmeleri takip eden, iletişim becerisi yüksek, özgüveni tam, girişimci ve yenilikçi uzmanlar olarak hizmet vermelerini, çağdaş dünya ve ülke koşullarına duyarlı, Atatürk ilke ve 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 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 olarak 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.

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

(DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenir.

Özetle bu amaç ve hedefler, programa ait mesleki ve toplumsal beklentileri karşılama yönünde tüm yetkinlikleri kapsamaktadır. Ayrıca her yıl yapılan çeşitli teknik gezi, seminer veya konferanslarla bu durum perçinlenmektedir. Bu kapsamda Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programı'nın çıktıları MEDEK Program çıktıları temel alınarak oluşturulmuştur ve kanıt olarak aşağıda bilgilerinize sunulmuştur:

MEDEK Program Çıktıları

BİLGİ

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

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

BECERİ

PÇ 3 Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.

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

PÇ 5 Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.

YETKİNLİK

PÇ 6 Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.

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

PÇ 8 Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.

PÇ 9 Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.

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

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI İÇİN GEREKLİ ÇIKTILAR

1. Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.
2. Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.
3. Gıdaların kalitesini duyu analizi yöntemlerini kullanarak değerlendirir.

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 ölçütle ilgili tüm detay kriterlerin tamamının karşılandığı sonucunu doğurmaktadır. Öğrencilerimiz, öğrenci adaylarımız ve tüm iç ve dış paydaşlarımız Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz Programı'na ait program çıktılarına birimizin ve programımızın web sayfasından

açık bir biçimde çok rahat erişilebileceği gibi UBYS eğitim bilgi sistemi üzerinden de erişim sağlayabilirler.

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

Kanıtlar

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/gida-isleme-bolumu.html>
- <http://gida.ctbmyo.comu.edu.tr/>
- <https://ogrencisleri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeligi.html>
- <https://ubys.comu.edu.tr/>
- <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsqXOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/kalite-guvenesi-ve-ic-kontrol/paydaslarimiz-r51.html>

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

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

Ayrıca programımız eğitim programlarında üniversitemizin ve meslek yüksekokulumuzun kurumsal hedefleri ve önceliklerinin yanı sıra güncel yerel, bölgesel, ulusal ihtiyaçları ve hedefleri dikkate almaktadır. Program çıktıları düzenleneceği zaman program danışmanının bölüm başkanına önerisiyle toplantı gündemi oluşturulmakta ve gerekirse akademik kurul organize edilmekte ve tüm ilgililerin görüşü alınmaktadır. Ayrıca gerekli görüldüğü takdirde ve/veya öğretim planı güncellendiğinde program çıktıları da mutlaka güncellenmektedir. Bu kapsamda program çıktılarının sağlanma düzeyinin dönemsel olarak belirlenmesi, eğitim-öğretim bilgi sisteminden ve öğrenci bilgi sisteminden takip edilmektedir. Öğrencinin herhangi bir dönem (güz/bahar) içerisinde aldığı derslerdeki başarı seviyesi ile de ilgilidir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 23 üncü maddesinde öğrencilerin başarı durumları, 22 nci maddeye göre derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenir. DNO bir 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 temel 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 çıktılarını ne ölçüde sağladığına ilişkin en önemli veri elde edilmiş olur. Böylece, öğrenci çalışmalarının esas alındığı sistematik bir ölçüm gerçekleştirilebilmektedir.

Kanıtlar

- <https://ogrencisleri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeligi.html>

<https://uluslararasi.vok.gov.tr/uluslararasilasma/tyyc>

- <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>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/viewer>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/kalite-guvenesi-ve-ic-kontrol/belgeler-ve-formlar-r24.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/iste-pratigin-gucu-mesleki-egitimde-uygulami-egitir985.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/iste-pratigin-gucu-mesleki-egitimde-uygulamali-egitir972.html>

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

Program çıktılarının öğrenme çıktıları ile ne şekilde uyumlu olduğu ve sağlandığı eğitim- öğretim bilgi sisteminde program çıktıları matrisinde açıkça görülmekte hangi öğrenme çıktısının hangi program çıktısına karşılık kaldığı ve ne derece katkı sağladığı takip edilmektedir. Bu doğrultuda öğrencilere, çalışma alanlarında başarılı olmaları için gereken bilgi, beceri ve teknolojiden en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak çalışma düzeninin planlanması için teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de pekiştirilmektedir.

Kant

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

3.1.4. Program çıktılarının MEDEK çıktıları nasıl kapsadığını kanıtlayınız.⁴

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

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

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

MEDEK program değerlendiricilerinin kurum ziyareti sırasında öğrenci çalışmaları ve bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler kanıt olarak program öğretim elemanları tarafından sunulacaktır.

¹ Gelen ve giden öğrencilerin sayıları toplam olarak verilecektir.

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

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

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

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

Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme

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

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

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

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

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

Programın Güçlü Yönleri:

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

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

- Öğrencilerin yeterince yabancı dil bilmemesi ve bu nedenle Fulbright, Erasmus gibi programlara gerekli özenin gösterilmemiş olması,
- Ders kitapları dışında farklı sektörlerden güncel uygulamaya yönelik kaynakların her öğretim elemanı tarafından kullanılmaması,
- Kişilik geliştirme faaliyetlerinin yürütülmesi amacı ile oluşturulan öğrenci kulüplerinin etkin çalışmaması ve kendilerini yenilememeleri,
- Öğrencilere ve akademisyenlere yönelik teknik gezi, kongre, sempozyum, fuar katılımlarında öğrenci katılımının azlığı nedeniyle gerçekleştirilememesi,
- Öğrencilerin DGS ve iş bulma stresleri nedeniyle yeterince motive olamamaları,
- Öğrencilerin Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz programını kendi farkındalıkları dışında tercih etmiş olmaları,
- Bir dersi veren öğretim elemanlarının her dönem değişmesi. Bir öğretim elemanının her dönem gireceği derslerin belli olmaması, performans göstereceği veya uzman olduğu konularda derse girememe durumu.
- AKTS sorunu ve 4 yarıyıllık öğretim programının güncel olmaması nedeniyle DGS geçişi sonrasında öğrencilerin derslerini saydıramama sorunu yaşamaları,

Fırsatlar:

- Yeni yasal düzenlemeler,
- Öğretim planının yeni güncellenmiş olması,
- Programımız öğretim elemanlarının güncel mevzuata hâkim olması ve üniversite-sanayi, üniversite-kamu ilişkilerinin geliştirebilme potansiyelinin var olması,
- Programımız öğretim kadrosunun alanlarında yeterli bilgi ve 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 bilgidan daha çok yabancı dile önem vermek istemesi fakat bu imkanları yeterli düzeyde elde edememeleri,
- Öğrencilerin bilimsel bilgidan ziyade kamu personel sınavlarına ve DGS'ye yönelik çalışmaları,
- Öğrencilerin liseden gelen alışkanlıklarını devam ettirmeleri, ders geçmek amaçlı ezbere eğitime öğretim elemanlarını yönleltmeye 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 endirekt olarak etkileyebileceğinden çalışan ve öğrenci memnuniyetinin çok az da olsa düşük olduğu ve yüksek okulumuz ile programımızın da yukarıda belirtilen nedenlerle merkezi sınav sonuçlarına göre tercih edilirlğinin stabil kaldığı düşünülmektedir. Bu kapsamda uygulanması düşünülen temel çözüm önerileri ve stratejiler kısaca aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

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

<p>STRATEJİK AMAC 2 Eğitim ve Öğretim Faaliyetlerinin Kalitesini Artırmak</p>	<p>STRATEJİK HEDEF 2.1. Eğitim-öğretim programlarının altyapısını geliştirme</p>	<p>Strateji 2.1.1. Programımıza bağlı grda labortuarının çeşitli projeler ve çalışmalarla daha kaliteli ve donanımlı hale getirilmesi</p>
	<p>STRATEJİK HEDEF 2.2. 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>STRATEJİK HEDEF 2.3. 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><u>STRATEJİK AMAC 3</u></p> <p>Kurum Tanınırlığını Geliştirmek ve Kurumsallaşmayı Kuvvetlendirmek</p>	<p><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><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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

yenilemeleri ve geliştirilmelerinin sağlanması

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

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

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

Strateji 6: Öğretim elemanının ilk derse girmeden önce öğrenciyi bilgilendirmesi

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

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

Strateji 9: Uluslararası yayınların daha yoğun desteklenmesi.

Strateji 10: Öğretim elemanlarının derslerinin sabit hale getirilmesi.

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

Strateji 12: Üniversite sanayi iş birliği protokolleri yapılmasının teşvik edilmesi

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kanıtlar

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

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

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

Bölümümüz, mezunlarımızın mesleki gelişimlerini ve istihdam durumlarını takip etmek amacıyla düzenli olarak mezun anketleri ve paydaş görüşmeleri gerçekleştirmektedir. Bu kapsamda, işverenler, akademisyenler ve mezunlarımızdan elde edilen geri bildirimler sistematik bir şekilde toplanarak analiz edilmektedir. Mezun izleme yöntemi, anketler, bireysel mülakatlar ve sektör temsilcileriyle yapılan toplantılar aracılığıyla yürütülmekte olup, elde edilen veriler istatistiksel analizlerle değerlendirilmektedir. Bu süreçte kullanılan temel araçlar arasında çevrimiçi anket platformları, mezun takip sistemleri ve doğrudan görüşme kayıtları yer almaktadır. Örneğin, son yapılan çalışmada, mezunlarımızın sektördeki istihdam oranları, mezun oldukları programdan edindikleri becerilerin iş hayatına katkıları ve işveren beklentilerine uygunlukları ölçülmüş, elde edilen bulgular doğrultusunda ders içeriklerinde güncellemeler yapılmıştır. Böylece, eğitim programımızın sürekli iyileştirilmesi sağlanarak mezun başarıları somut verilere dayalı bir biçimde desteklenmiştir.

Kanıt

- <https://ubys.comu.edu.tr/MES/Application/Public/Join?SurveyId=Ptwmyj9IGQuOYgiNfn4Hzw!xG Gx!!xGGx!>

Ölçüt 5. Eğitim Planı

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

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

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

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

NOT: Ders sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz!

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

Tablo 5.2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri

[Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi]

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyılıda Dersi Seçen Öğrenci Sayısı	Dersin Türü ¹			
			Sınıf Dersi	Laboratuvar	Uygulama	Diğer
GKK-1103	Genel Kimya	49	X		X	
GKK-1105	Laboratuvar Teknikleri	48	X		X	
GKK-1107	Genel Mikrobiyoloji	48	X		X	
GKK-1109	Genel Matematik	47	X			
GKK-1111	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	48	X			
GKK-1113	Gıda Endüstri Makineleri	47	X			
GKK-1115	Gıdalarda Temel İşlemler	47	X			
GKK-1117	Gıda Mevzuatı	46	X			
YDİ-1101	Yabancı Dil (İngilizce)	48	X			
GKK-1121	Gıda Ekonomisi	15	X			
GKK-1123	Gıda Muhafaza Yöntemleri	15	X			
GKK-1125	Gıda Meslek Etiği ve Verimlilik	13	X			
GKK-1129	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	45	X			
BED- 1133	Beden Eğitimi	45	X			
GKK-1131	Bilişim Teknolojileri	-	X			
GKK-1104	Gıdalarda Duyusal Değerlendirme	45	X			
GKK-1106	Gıda Ambalajlama Teknolojisi	44	X			
GKK-1108	Gıda Mikrobiyolojisi	45	X		X	
GKK-1110	Gıda Kimyası	46	X		X	
GKK-1112	İş Sağlığı ve Güvenliği	47	X			
GKK-1114	Özel Gıdalar Teknolojisi	44	X			
GKK-1116	Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji	45	X			
GKK-1118	Yağ Analizleri	44	X		X	
YDİ-1102	Yabancı Dil (İngilizce)	47	X			
GKK-1122	Gıda Lojistiği	15	X			
GKK-1124	Organik Kimya	15	X			
GKK-1126	Gıda İşletmelerde Projelendirme	15	X			
BED- 1132	Beden Eğitimi	-	X			
GKK-1130	Kariyer Planlama	35	X			
GKK-1134	Güzel Sanatlar	10	X			
GKK-2103	Süt ve Süt Ürünleri Analizi	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2105	Et ve Ürünleri Analizi	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2107	Meyve Sebze ve Ürünleri Analizi	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2109	Tahıl ve Ürünleri Analizi	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2111	Fermentasyon Teknolojisi	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			

STJ-2101	Endüstriye Dayalı Eğitim (Staj)	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.			X	
GKK-2115	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2117	Beslenme İlkeleri	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
GKK-2119	Gıda Kalite Yönetim Sistemleri ve Standartları	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
GKK-2123	Enstrümental Analiz	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
GKK-2125	İşletme Yönetimi	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
GKK-2127	Pazarlama	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
ATA-2204	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
TDİ-2202	Türk Dili	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
GKK-2208	İşletmede Mesleki Eğitim (İME)	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.			X	
GKK-2210	Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizi	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2212	Su Analizleri	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2214	Yumurta ve Ürünleri Teknolojisi	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2216	Yeni Ürün Geliştirme Teknikleri	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
GKK-2218	Hazır Yemek Teknolojisi	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
GKK-2220	Gıda Endüstrisi Atıkları ve Değerlendirmesi	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
GKK-2222	Sürdürülebilir Gıda Sistemleri	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
GKK-2224	Organik Gıda ve Tarım	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
GKK-2226	Yöresel ve Fonksiyonel Gıdalar	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
GKK-2228	Girişimcilik	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2230	İnsan Hakları	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2232	Gönüllülük Çalışmaları	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2001	Süt ve Süt Ürünleri Analizi I	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2003	Et ve Ürünleri Analizi I	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2005	Meyve-Sebze Ürünleri Analizi I	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2007	Yağ Analizleri	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2009	Tahıl ve Ürünleri Analizi I	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2011	Gıda Mikrobiyolojisi	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2002	Süt ve Süt Ürünleri Analizi II	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2004	Et ve Ürünleri Analizi II	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2006	Meyve-Sebze Ürünleri Analizi II	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2008	Tahıl ve Ürünleri Analizi II	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2010	Kalite Yönetim Sistemi ve Standartları	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
STJ-2002	STAJ	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.			X	

BED-1002	Beden Eğitimi	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
GUS-1002	Güzel Sanatlar	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
GKK-1012	Ambalaj Teknolojisi	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
GKK-1014	Gıda Muhafazası	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
GKK-2013	Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
GKK-2017	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2019	Su Analizleri	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2012	Özel Gıdalar Teknolojisi	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X		X	
GKK-2016	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			
GKK-2020	Gıda Endüstrisi Makineleri	3+1 sisteminde dersler henüz alınmamıştır.	X			

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

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

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

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

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

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

Tablo 5.3. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki dersler

Ders Adı	Öğretim Dili	Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin				Program Çıktısı ²
		T	U	K	AKTS	
1. Yarıyıl						
Genel Kimya	Türkçe	3	0	3	3	
Laboratuvar Teknikleri	Türkçe	3	1	4	4	
Genel Mikrobiyoloji	Türkçe	3	2	5	5	
Genel Matematik	Türkçe	3	0	3	3	
Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	Türkçe	2	0	2	3	
Gıda Endüstri Makineleri	Türkçe	2	0	2	2	

Gıdalarda Temel İşlemler	Türkçe	2	0	2	2	PÇ1, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ11
Gıda Mevzuatı	Türkçe	2	0	2	2	
Yabancı Dil (İngilizce)	Türkçe	2	0	2	2	
Gıda Ekonomisi	Türkçe	2	0	2	2	
Gıda Muhafaza Yöntemleri	Türkçe	2	0	2	2	
Gıda Meslek Etiği ve Verimlilik	Türkçe	2	0	2	2	PÇ5, PÇ6, PÇ7
Araştırma Yöntem ve Teknikleri	Türkçe	2	0	2	2	
Beden Eğitimi	Türkçe	2	0	2	2	
Bilişim Teknolojileri	Türkçe	2	0	2	2	
Güzel Sanatlar	Türkçe	2	0	2	2	
2. Yarıyıl						
Gıdalarda Duyusal Değerlendirme	Türkçe	1	1	2	3	
Gıda Ambalajlama Teknolojisi	Türkçe	2	0	2	2	PÇ1, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ11
Gıda Mikrobiyolojisi	Türkçe	2	2	4	4	
Gıda Kimyası	Türkçe	3	1	3	5	
İş Sağlığı ve Güvenliği	Türkçe	2	0	2	2	
Özel Gıdalar Teknolojisi	Türkçe	2	0	2	3	PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ11,PÇ13
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji	Türkçe	2	0	2	2	
Yağ Analizleri	Türkçe	2	1	3	3	
Yabancı Dil (İngilizce)	Türkçe	2	0	2	2	
Gıda Lojistiği	Türkçe	2	0	2	2	
Organik Kimya	Türkçe	2	0	2	2	
Gıda İşletmelerde Projelendirme	Türkçe	2	0	2	2	
Beden Eğitimi	Türkçe	2	0	2	2	
Kariyer Planlama	Türkçe	2	0	2	2	PÇ5, PÇ8
Güzel Sanatlar	Türkçe	2	0	2	2	
3. Yarıyıl						
Süt ve Süt Ürünleri Analizi	Türkçe	3	1	4	4	PÇ1, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ11,PÇ12, PÇ13
Et ve Ürünleri Analizi	Türkçe	3	1	4	4	
Meyve Sebze ve Ürünleri Analizi	Türkçe	3	1	4	4	PÇ1, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ11,PÇ12, PÇ13
Tahıl ve Ürünleri Analizi	Türkçe	3	1	4	4	PÇ1, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ11,PÇ12, PÇ13
Fermentasyon Teknolojisi	Türkçe	2	0	2	2	PÇ1, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ11,PÇ12, PÇ13
Endüstriye Dayalı Eğitim (Staj)	Türkçe	0	2	1	8	
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	Türkçe	2	1	2	2	
Beslenme İlkeleri	Türkçe	2	0	2	2	PÇ1, PÇ5, PÇ6, PÇ7
Gıda Kalite Yönetim Sistemleri ve Standartları	Türkçe	2	0	2	2	
Enstrümental Analiz	Türkçe	2	0	2	2	
İşletme Yönetimi	Türkçe	2	0	2	2	
Pazarlama	Türkçe	2	0	2	2	
4. Yarıyıl						
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Türkçe	4	0	4	4	
Türk Dili	Türkçe	4	0	4	4	
İşletmede Mesleki Eğitim (İME)	Türkçe	0	30	15	22	
Bal ve Şekerli	Türkçe	1	1	2	3	PÇ1, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ11,PÇ12, PÇ13

Ürünlerin Analizi						
Su Analizleri	Türkçe	1	1	2	3	
Yumurta ve Ürünleri Teknolojisi	Türkçe	1	1	2	2	
Yeni Ürün Geliştirme Teknikleri	Türkçe	2	0	2	2	
Hazır Yemek Teknolojisi	Türkçe	2	0	2	2	PÇ1, PÇ5, PÇ6, PÇ7
Gıda Endüstrisi Atıkları ve Değerlendirmesi	Türkçe	2	0	2	2	
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri	Türkçe	2	0	2	2	
Organik Gıda ve Tarım	Türkçe	2	0	2	2	
Yöresel ve Fonksiyonel Gıdalar	Türkçe	2	0	2	2	PÇ1, PÇ5, PÇ6, PÇ7
Girişimcilik	Türkçe	2	0	2	2	
İnsan Hakları	Türkçe	2	0	2	2	
Gönüllülük Çalışmaları	Türkçe	2	0	2	2	

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

5.5. Eğitim planında yer alan tüm derslerin izlencelerini (bölüm dışı dersler dâhil), belirtilen formata uygun olarak, **EK I.1**'de veriniz. Kamuoyuyla paylaşım sürecini açıklayınız.

Eğitim planında yer alan tüm derslere ilişkin ders izlenceleri EK 1-1'de verilmiştir. Kamuoyuyla paylaşma sürecine ilişkin kanıt aşağıda verilmiştir.

Kanıt

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

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

Öğrencilerimiz ders almalarında, sorumlu oldukları önlisans eğitim planına uygun olarak zorunlu derslere, uzmanlaşmak istedikleri konulara yönelik olarak da seçimli derslere program danışmanları tarafından yönlendirilmektedirler. Öğrenciler sorumlu oldukları önlisans eğitim planını ve derslerin içeriklerini Öğrenci Bilgi Sisteminden ve birim web sitesinden rahatça görebilmektedirler. Ayrıca ilgili program danışmanı bu bilgilerin çıktılarını her dönem öğrencilere dağıtmaktadır. Öğrenciler her yarıyıl başındaki kayıt dönemlerinde önce Öğrenci Bilgi Sisteminden kendileri ders seçimi yapmakta daha sonra kayıtları danışmanları tarafından kontrol edilerek onaylanmaktadır. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak için öğrenci danışmanları yönlendirici olmanın yanı sıra denetçi olarak da büyük rol oynamaktadırlar. Öyle ki mezuniyet aşamasına gelmiş tüm öğrencilerin mezuniyet işlemleri, öğrenci danışmanları tarafından başlatılmaktadır. Mezun aşamasındaki öğrencilerin sorumlu oldukları eğitim planına uygun ders alıp almadıkları, mezuniyet koşullarını sağlayıp sağlamadıkları, öğrenci danışmanları 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/seçimli bilgisi, içeriği, öğrenme çıktıları, izlencesi, dersin değerlendirme ölçütleri gibi derse özel bilgilerin yer aldığı ders tanım bilgileri formlarını dersin öğretim elemanı hazırlamakta ve bunu her yıl güncellemektedir. Eğitim planında yer alan derslerin ders tanım bilgileri ayrıca Öğrenci Bilgi Sisteminde yer almakta ve öğrenciler buradan ihtiyaç duydukları bilgilere de erişebilmektedirler. Her öğretim elemanın verdiği derse ilişkin öz değerlendirmesini yaparak geri bildirimde bulunması beklenmektedir. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını sağlanması ve eğitim planının sürekli geliştirilmesi amacıyla Kalite Komisyonu üyelerimiz belirli aralıklarla toplantılar yapmaktadır. Bu toplantılarda öncelikle iç ve dış paydaşlardan gelen geri bildirimler ışığında, eğitim faaliyetlerinin gidişatı, öğrenim yeterliliklerinin sağlanıp sağlanmadığı, güncel uluslararası ilişkiler faaliyetlerinin neler olduğu, birim faaliyetleri, eğitim programları, paydaşlarla ilişkiler gibi konularda ne gibi

iyileştirmelerin yapılması gerektiği gibi konular görüşülmektedir. Birim Kalite Komisyonu koordinatörlüğünün güdümünde ve Bölüm Yönetim Kurulunun işbirliğinde bir eğitim yönetim sistemi öngörülmektedir.

Kanıt

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

Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu

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

Tablo 6.1. Öğretim Kadrosunun Analizi

[Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi]

Öğretim Elemanının Adı ¹	Unvanı	Aldığı Son Derece	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok) ²		
			Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırma ada	Sanayiye Verilen Danışmanlıkta
Serhat ÇOLAKOĞLU	Prof. Dr.	1	27	12	8	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Mehmet PİŞKİN	Doç.Dr.	1	27	26	11	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Muhammed YÜCEER	Doç.Dr.	2	23	11	11	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Kübra TARHAN KUZU	Öğr. Gör.	4	8	8	8	Yüksek	Orta	Düşük

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

Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı öğretim kadrosunun eğitim-öğretim faaliyetleri ve program eğitim planına göre yeterliliği değerlendirildiğinde, akademik ve mesleki deneyim açısından güçlü bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU (Bölüm Başkanı) (29 yıl), Doç.Dr. Mehmet PİŞKİN, Doç.Dr. Muhammed YÜCEER, Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU öğretim kadrosunu oluşturmaktadır. Özellikle Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU (Bölüm Başkanı) (29 yıl), Doç.Dr. Mehmet PİŞKİN, Doç.Dr. Muhammed YÜCEER gerek akademik gerekse sanayi işbirliği ve danışmanlık faaliyetleriyle bölümün dış paydaş ilişkilerini geliştirmekte, dolayısıyla bu durum iç paydaşlarımız açısından da daha faydalı hale gelmektedir.

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

Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'nda görev yapan öğretim elemanlarına yönelik teşvik ve ödüllendirme mekanizmaları, akademik teşvik ödeneği, başarı ödülleri ve proje destekleri gibi çeşitli uygulamaları içermektedir. Akademik teşvik ödeneği, öğretim elemanlarının bilimsel araştırma, yayın ve projelerini desteklemek amacıyla belirli kriterler doğrultusunda sağlanırken, üniversite tarafından ulusal ve uluslararası düzeyde başarılı çalışmalara verilen ödüller, akademik başarıyı teşvik etmektedir. Ayrıca, TÜBİTAK gibi kurumlar aracılığıyla sağlanan proje destekleri, bilimsel çalışmaların ilerlemesine katkıda bulunmaktadır. Bu süreçlerin adil ve şeffaf bir şekilde yürütüldüğüne dair kanıtlar arasında kalite güvence politikaları, kalite güvence komisyonlarının denetimleri, stratejik planlar ve SWOT analizleri yer almaktadır. Üniversiteler, kalite güvencesi kapsamında belirledikleri politikalarla şeffaflığı sağlamayı taahhüt

ederken, kalite güvence komisyonları süreçlerin objektif kriterlere dayalı olarak yürütülmesini denetlemektedir. Stratejik planlar ve SWOT analizleri ise teşvik ve ödüllendirme mekanizmalarının etkinliğini değerlendirerek iyileştirme alanlarını belirlemektedir. Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu'nun web sitesinde yer alan "Kalite Güvencesi ve İç Kontrol" başlığı altındaki bilgiler, kurumun süreçlerinin adil ve şeffaf bir şekilde yürütüldüğüne dair taahhütlerini göstermektedir.

Kanıt

- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/kalite-guvenesi-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-politikamiz-r48.html>

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

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

Kanıtlar

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

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

Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'nda öğretim elemanlarının niteliklerine göre adil ve şeffaf bir ders dağılım süreci yürütülmektedir. Bu süreç, akademik uzmanlık alanları, deneyimler ve üniversitenin belirlediği yönetmelikler çerçevesinde düzenlenerek eğitim kalitesinin en üst seviyede tutulmasını amaçlamaktadır. Öğretim elemanlarının aldıkları akademik dereceler, uzmanlık alanları ve mesleki deneyimleri, ders atamalarında temel belirleyici faktörlerdir.

Ders dağılım süreci, ilgili bölüm başkanlığı tarafından belirlenen akademik takvim doğrultusunda gerçekleştirilmektedir. Her akademik yılın başında düzenlenen Bölüm Akademik Kurulu toplantılarında, öğretim üyeleriyle istişare edilerek derslerin kimin tarafından yürütüleceği belirlenir. Bu süreçte, öğretim elemanlarının iş yükü dengesi gözetilir ve adil bir dağılım yapılmasına özen gösterilir. Öğretim elemanlarının kurumda geçirdiği süre de ders atamalarında dikkate alınmakta olup, uzun süredir görev yapan akademisyenler temel ve ana uzmanlık derslerini yürütürken, yeni öğretim görevlileri destekleyici ve uygulamalı derslerde görevlendirilmektedir.

Sanayiye yönelik danışmanlık yapan ve sektörde aktif olarak çalışan akademisyenler, mesleki uygulamalar ve proje bazlı derslerde daha fazla rol üstlenmektedir. Sürecin şeffaf bir şekilde yürütülmesi için bölüm akademik kurul kararları kayıt altına alınmakta ve öğretim elemanlarıyla paylaşılmaktadır. Ders atamalarıyla ilgili herhangi bir itiraz olması durumunda, öğretim üyeleri Bölüm Başkanı ve Yüksekokul Yönetimi ile iletişime geçerek görüşlerini bildirebilmektedir. Ayrıca, kalite güvencesi kapsamında yapılan değerlendirmelerle sürecin adil bir şekilde ilerleyip ilerlemediği düzenli olarak gözden geçirilmektedir.

Sonuç olarak, Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'nda ders dağılım süreci, öğretim elemanlarının uzmanlık alanlarına, akademik ve mesleki deneyimlerine, araştırma faaliyetlerine ve sanayi iş birliklerine göre adil ve şeffaf bir şekilde yürütülmektedir. Akademik kurul kararları, kalite güvence politikaları ve öğretim üyeleriyle yapılan istişareler sayesinde, sürecin tüm paydaşlar için eşitlikçi bir yaklaşımla yönetilmesi sağlanmaktadır.

Tablo 6.2. Öğretim Kadrosu Yük Özeti

[Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi]

Öğretim Elemanının Adı Soyadı (Unvanı)	Verdiği Dersler (Dersin Kodu/ Kredisi/ Dönemi/ Yılı) ³	Toplam Etkinlik Dağılımı ⁴		
		Öğretim	Araştırma ⁵	Diğer
Prof. Dr. Serhat COLAKOĞLU	<p>GKK-1117/ Gıda Mevzuatı/2/Güz/2024-2025</p> <p>GKK-1111/ Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu/2/Güz/2024-2025</p> <p>GKK-1121/Gıda Ekonomisi/2/Güz/2024-2025</p> <p>GKK-2017/Su Ürünleri İşleme Teknolojileri/2/Güz/2024-2025</p> <p>GKG-5047/Gıda İşleme Endüstrilerinde HACCP Uygulamaları/3/Güz/2024-2025</p> <p>GKK-1010/Gıdalarda Duyusal Değerlendirme/2/Bahar/2023-2024</p> <p>GKK-2004/Et ve Ürünleri Analizi II/3/Bahar/2023-2024</p> <p>GKG-5032/Su Ürünleri ve Sağlık/3/Bahar/2023-2024</p>		<p>Alan İndeksli Makale:1 adet</p> <p>Uluslararası Tebliğ: 1 adet</p> <p>Ulusal Kitap Bölümü: 1 adet</p> <p>BAP Projesi: 1 adet</p> <p>Üniversite – Sanayii İşbirlikli Ar-Ge Projesi: 1 adet</p>	
Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU	<p>GKK-1115/ Gıdalarda Temel İşlemler/2/ Güz/ 2024-2025</p> <p>GKK-1125/ Gıda Meslek Etiği ve Verimlilik/2 /Güz/ 2024-2025</p> <p>GKK-2001/ Süt ve Süt Ürünleri Analizi I /4 /Güz/ 2024-2025</p> <p>GKK-2003/ Et ve Et Ürünleri Analizi I /3 /Güz/ 2024-2025</p> <p>GKK-2005/ Meyve- Sebze Ürünleri Analizi I /3 /Güz/ 2024-2025</p> <p>GKK-2009/ Tahıl ve Ürünleri Analizi I /3 /Güz/ 2024-2025</p> <p>GKK-1012/ Ambalaj Teknolojisi/ 4 /Bahar/ 2024-2025</p> <p>GKK-2002/ Süt ve Süt Ürünleri Analizi II /3/ Bahar/ 2024-2025</p> <p>GKK-2006/ Meyve- Sebze Ürünleri Analizi II /3/ Bahar/ 2024-2025</p> <p>GKK-2008/ Tahıl ve Ürünleri Analizi II /3/ Bahar/ 2024-2025</p> <p>GKK-2012/ Özel Gıdalar Teknolojisi /3/ Bahar/ 2024-2025</p>			

7

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

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

Ölçüt 7. Altyapı

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

Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmaktadır. Meslek Yüksekokulumuzda 17 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında, laboratuvar ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Yüksekokulumuz fiziksel yapısına ilişkin bilgiler Tablo 7.1'de sunulmuştur.

Tablo 7.1. Eğitim alanları

Eğitim Alanı	Kapasitesi 0-50	Kapasitesi 51-75	Kapasitesi 76-100	Kapasitesi 101-150	Kapasitesi 151-250	Kapasitesi 251-Üzeri
Amfi	-	-	-	-	-	-
Sınıf	17	-	-	-	-	-
Bilgisayar Lab.	4	-	-	-	-	-
Diğer Lab.	5	-	-	-	-	-
Toplam	26	-	-	-	-	-

Okulumuzda 1 adet yemekhane ve 1 adet kantin bulunmaktadır. Kantin alanı 280 metrekaredir.

Yemekhane alanı 150 kişilik kapasiteli ve 280 metrekaredir.

Yüksekokulumuzda akademik personele ve idari personelin kullandıkları ofislere ilişkin bilgiler Tablo 7.2 ve Tablo 7.3'de sunulmuştur.

Tablo 7.2. Akademik Personel Hizmet Alanları

	Sayısı (Adet)	Alanı (m ²)	Kullanan Sayısı (Kişi)
Çalışma Odası	20	21	40
Toplam	20	21	40

Tablo 7.3. İdari Personel Hizmet Alanları

	Sayısı (Adet)	Alanı (m ²)	Kullanan Sayısı (Kişi)
Servis	8	15	14
Çalışma Odası	-	-	-
Toplam	8	15	14

Yüksekokulumuzda ayrıca 100 m² ambar, 100 m² arşiv alanı ve 3 adet toplam 1500 m² atölye bulunmaktadır.

Yüksekokulumuzda kullanılan yazılımlar, bilgisayarlar ve diğer teknolojik kaynaklar aşağıda listelenmiştir.

Yazılımlar

Lisanslı yüklü programlar

Lectra : Tekstil

Infowood, Optimizer, Alfa Cam : İç Mekan Tasarımı

Auto CAD (edu)	: Makine-İnşaat-Elektrik
Surmim	: İnşaat
Coreldraw	: Grafik
Photoshop	: Grafik
Freehand	: Grafik
Delphi,V.basic	: Bilgisayar Tekno. ve Programlama
Solid Works	: Makine
Solid CAM	: Makine

Bilgisayarlar

Masa üstü bilgisayar sayısı : 399 Adet

Taşınabilir bilgisayar sayısı :11 Adet

Tablo 7.4. Diğer Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

Cinsi	İdari Amaçlı (Adet)	Eğitim Amaçlı (Adet)	Araştırma Amaçlı (Adet)
Projeksiyon	1	16	-
Slayt makinesi	-	-	-
Tepegöz	-	-	-
Episkop	-	-	-
Barkot Okuyucu	-	-	-
Baskı makinesi	-	1	-
Fotokopi makinesi	-	4	-
Faks	-	1	-
Fotoğraf makinesi	-	1	-
Kameralar	-	-	-
Televizyonlar	-	4	-
Tarayıcılar	-	2	-
Müzik Setleri	-	-	-
Mikroskoplar	-	1	-
DVD'ler + Videolar	-	2	-

Yüksekokulumuzun akademik kadrolarına ilişkin bilgiler Tablo 7.5 ve Tablo 7.6'da verilmiştir.

Tablo 7.5. Akademik Personel

Akademik Personel					
	Kadroların Doluluk Oranına Göre			Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Profesör	3	-	3	3	-
Doçent	8	-	8	8	-
Dr. Öğr. Üyesi	9	-	9	9	-
Öğretim Görevlisi	17	-	17	17	-

Tablo 7.6. Akademik Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı

Akademik Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı						
	25-29 Yaş	30-34 Yaş	35-39 Yaş	40-44 Yaş	45-49 Yaş	50- Üzeri
Kişi Sayısı	1	2	5	8	6	15
Yüzde	2,7	5,4	13,5	21,6	16,2	40,5

Yüksekokulumuzda öğrenim gören öğrencilere ait bilgiler Tablo 7.7, 7.8 ve 7.9’da verilmiştir.

Tablo 7.7. Öğrenci Sayıları

Öğrenci Sayıları									
Birim Adı: Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu	I. Öğretim			II. Öğretim			Toplam		Genel Toplam
	E	K	Top.	E	K	Top.	E	K	
Fakülteler	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yüksekokullar	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Enstitüler	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Meslek Yüksekokulları	967	475	1442	195	21	216	1162	496	1658
Toplam	967	475	1442	195	21	216	1194	464	1658

1

Tablo 7.8. Öğrenci Kontenjanları ve Doluluk Oranları

Öğrenci Kontenjanları ve Doluluk Oranı				
Birim Adı: Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu	ÖSS Kontenjanı	ÖSS sonucu Yerleşen	Boş Kalan	Doluluk Oranı
Fakülteler	-	-	-	-
Yüksekokullar	-	-	-	-
Meslek Yüksekokulları	440	417		95
Toplam	440	417		95

Tablo 7.9. Yabancı Uyruklu Öğrenciler

Yabancı Uyruklu Öğrencilerin Sayısı ve Bölümleri			
Birim Adı: Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu	Bölümü		
	Kadın	Erkek	Toplam
Fakülteler	-	-	-
Yüksekokullar	-	-	-
Enstitüler	-	-	-
Meslek Yüksekokulları	14	44	58

Kanıtlar

- <https://ubys.comu.edu.tr/BIP/BusinessIntelligence/Students/StudentsByUnits>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/hizli-erisim/yapi-malzemeleri-laboratuvari.html>
<https://ogrencisleri.comu.edu.tr/istatistikler/program-taban-puanlari-r49.html>
- <https://cdn.comu.edu.tr/cms/ctbmyo/files/1983-2024-yili-birim-faaliyet-raporu.pdf>
- <https://ogrencisleri.comu.edu.tr/istatistikler/villara-gore-ogrenci-sayilari-r48.html>
<https://ubys.comu.edu.tr/BIP/BusinessIntelligence/Students/StudentsByUnits>
- <https://ogrencisleri.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2024-yks-universitemiz-programlari-doluluk-oranlar-r299.html>

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

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

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

seminer, panel, sunum gibi bilimsel faaliyetlerin gerçekleştirildiği bir konferans salonuna sahiptir. Konferans salonumuzda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı bulabilmektedir. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, bir adet kantin mevcuttur.

Ayrıca öğrencilerimiz Terzioğlu Yerleşkesinde bulunan Öğrenci Sosyal Etkinlik Merkezi (ÖSEM) ve kütüphaneden yararlanmaktadır. 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 yerleşkemizdeki kapalı spor salonundan faydalanabilmektedirler. Ayrıca, Çanakkale’de Dardanos Yerleşkemizdeki sosyal tesis imkanları öğrencilerimize sunulmaktadır. Öğrencilerimiz, sağlıkla ilgili sorunlarında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Eğitim ve Araştırma Hastanesi’ne başvurabilmektedir. Eğitim-Öğretim yılı başlarken oryantasyon programları ile meslek yüksekokulumu ve programlarımız tanıtılmaktadır. Üniversitemiz bünyesinde her yıl bahar şenlikleri yapılmaktadır. Bahar şenlikleri boyunca çok sayıda konser, yarışma ve sosyal faaliyet gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar

- <https://dardanos.comu.edu.tr/>
- <https://sporbf.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/hasan-mevsuf-spor-salonu-programi-r516.html>
- <https://sks.comu.edu.tr/kultur-sube/bahar-senlikleri-20-23-mayis-2024-r22.html>

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

Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu'nda eğitim ortamlarında ve öğrenci laboratuvarlarında, öğrencilerin ve personelin güvenli bir şekilde çalışabilmesini sağlamak amacıyla bir dizi güvenlik, ilk yardım ve iş sağlığı ve güvenliği (İSG) önlemi uygulanmaktadır. Bu önlemler genel ve program bazlı özel önlemler olarak ikiye ayrılmaktadır.

Genel Güvenlik Önlemleri

- Yetkisiz kişilerin laboratuvarlara girmesini önlemek için giriş- çıkış denetimleri yapılmaktadır.
- Acil çıkış kapıları, yangın söndürme tüpleri ve yangın alarm sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir.

- Elektrikli ekipmanların periyodik bakımları yapılarak olası elektrik kazaları önlenmektedir.
- Tehlikeli bölgelerde güvenlik uyarı levhaları bulundurulularak farkındalık artırılmaktadır.

İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) Önlemleri

- Öğrencilere ve akademik personele İSG eğitimleri verilmektedir.
- Kişisel koruyucu donanım (KKD) kullanımı zorunlu hale getirilmiştir (laboratuvarlarda gözlük, eldiven, maske, iş ayakkabısı vb.).

- Kimyasal maddelerle çalışılan laboratuvarlarda uygun havalandırma sistemleri bulunmaktadır.
- Elektrik, mekanik ve kimyasal güvenlik talimatları tüm laboratuvarlarda açıkça belirtilmektedir.

İlk Yardım Önlemleri

- Laboratuvarlarda ve atölyelerde ilk yardım çantaları bulundurulmakta ve düzenli kontrol edilmektedir.

- Acil durumlarda sağlık personeline veya ilgili birimlere hızlı erişimi sağlayan iletişim panoları hazırlanmıştır.

- Yanık, kesik veya kimyasal sıçramalara karşı uygun ilk yardım tedbirleri alınmaktadır.
- Yangın, elektrik çarpması gibi durumlara karşı personelin ilk yardım eğitimi alması teşvik edilmektedir.

Program Türünün Gerektirdiği Özel Önlemler

- Elektrik ve Elektronik Programları: Elektrik çarpmasına karşı topraklama sistemleri kontrol edilmekte, yüksek voltajlı ekipmanlarla çalışılırken izolasyonlu malzemeler kullanılmaktadır.

- Makine ve Metal Teknolojileri Programları: Kesici, delici ve pres makineleri için koruyucu kalkanlar kullanılmakta, iş kıyafetleri makineye takılmayacak şekilde seçilmektedir.

- Kimya ve Laboratuvar Teknolojisi Programı: Kimyasal maddelerle çalışılırken uygun eldiven, gözlük ve solunum maskeleri kullanılmakta, tehlikeli maddeler güvenli bir şekilde depolanmaktadır.

Bu önlemler, öğrencilerin ve akademik personelin güvenli bir ortamda eğitim almasını sağlamak ve iş kazalarını en aza indirmek amacıyla uygulanmaktadır. Her laboratuvar ve program özelinde risk değerlendirmeleri yapılarak ek tedbirler alınmaktadır.

Kanıtlar

- <http://ctbmyo.comu.edu.tr/laboratuvarlarimiz/hakkimizdaa.html>
- <http://ctbmyo.comu.edu.tr/hizli-erisim/yapi-malzemeleri-laboratuvari.html>
- <https://ekb.comu.edu.tr/>
- <https://isgb.comu.edu.tr/>
- <http://isguvenligi.lee.comu.edu.tr/anabilim-dali-kurulu-r3.html>
- <https://guvenliksube.comu.edu.tr/>
- <https://personel.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/ilk-yardim-egitimi-basvuru-ve-katilim-belgesi-duyu-r388.html>

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

Yeni kayıtlanan öğrenciler için dönem başında oryantasyon eğitimi verilerek Kampus alanındaki ve kütüphane hizmetlerinden nasıl faydalanacakları anlatılmaktadır. 07.10.2024 tarihinde üniversitemize yeni başlayan tüm öğrencilerin katılımı ile İÇDAŞ Kara Yusuf Kongre Merkezinde oryantasyon eğitimi ilgili uzmanların sunumları ile gerçekleşmiştir.

Kanıtlar

- <https://www.comu.edu.tr/haber-22907.html>
- <https://ctbmyo.comu.edu.tr/arsiv/haberler/2024-2025-egitim-ogretim-yili-oryantasyon-programi-r1013.html>
- <http://lib.comu.edu.tr/>

7.5. Engelliler için alınmış olan altyapı düzenlemelerini anlatınız.

Binaların çevresindeki kaldırımlarda ve bina girişinde tekerlekli sandalye/araba geçişine olanak sağlayan rampalar bulunmaktadır. Çanakkale 18 Mart Üniversitesi bünyesinde, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Engelli Öğrenci Birimi. Mevcuttur. Bu birim aktif olarak faaliyetlerde bulunmakta ve engelliler için ihtiyaç duyulacak eksiklikleri veya önerileri üst yönetime bildirmektedir. Tüm üniversite bünyesinde engelli bireyleri tespit edip ihtiyaçlarını giderebilmek adına çalışmalar yapmaktadırlar. Engelli öğrenciler için alınan ders materyallerinden 1 Adet Braille Alfabesi Yazıcısı ile 3 Adet Çanta Tipi İndüksiyon Döngü Sistemi Cihazı bunlardan bir kaçıdır.

Kanıtlar

- <https://ekb.comu.edu.tr/>
- <https://ekb.comu.edu.tr/engelli-ogrenci-gereksinim-belirleme-formu-ve-bil-r24.html>
- <https://ekb.comu.edu.tr/engelli-ogrenciler-icin-alinan-ders-materyalleri-r29.html>
- https://www.dir.gen.tr/lcl/10500-canakkale-teknik-bilimler-meslek-yuksekokulu.html#google_vignette

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

² Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

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

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

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

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

Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Öğrencilerin kullandığı 6 adet bilgisayar ve enformatik laboratuvarı mevcuttur. Tüm mevcut içerisinde her 8 öğrenciye 1 adet bilgisayar düşmektedir. Aşağıda sektörün en çok tercih ettiği bilgisayar programları lisanslı olarak bilgisayarlara yüklenmiş ve öğrencilere öğretilmektedir. Bilgisayarlar sayı olarak yeterli değildir. Nitelik olarak günümüz teknolojisinde geri kalmıştır. İhtiyaçları yeterince karşılayamamaktadır.

Yazılımlar

Lisanslı yüklü programlar

Lectra : Tekstil

Infowood, Optimizer, Alfa Cam: İç Mekan Tasarımı

Auto CAD : Makine-İnşaat-Elektrik

Coreldraw : Grafik

Photoshop : Grafik

Freehand : Grafik

Delphi,V.basic : Bilgisayar Tekno. ve Programlama

Solid Works : Makine

Solid CAM: Makine

Tablo 7.10. Laboratuvar ve bilgisayar olanakları

Laboratuvarlardaki Bilgisayar Sayısı	Öğrenci Sayısı	Öğrenci Başına Düşen Bilgisayar Sayısı
220	1685	8

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

Öğretim elemanlarımız da çalışma odalarından mevcut bilgisayarlar ile internet hizmetinden yararlanarak rahatlıkla araştırma yapılabilmektedir. Çok sayıda elektronik veri tabanı erişimi vasıtasıyla süreli yayın, e-dergi, etez, e-gazete ve e-kitaplara ulaşılabilir. Elektronik veri tabanları ve çeşitli yazılım programlarına yönelik üniversite bünyesinde yüz yüze ve çevrimiçi eğitimler düzenlenmektedir. Bilgisayarlar sayı olarak yeterli fakat nitelik olarak günümüz teknolojisinde geri kalmıştır. İhtiyaçları yeterince karşılayamamaktadır.

Tablo 7.11. Birimlerdeki bilgisayara ait bilgiler

Birimlerdeki Bilgisayar Sayısı	Personel Sayısı	Personel Başına Düşen Bilgisayar Sayısı
190	49	4

Ölçüt 8. Yönetim ve İdari Birimlerin Yapısı

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

Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin misyonu ile uyumlu bir eğitim anlayışına sahiptir. Program, üniversitenin bilimsel, teknolojik ve toplumsal gelişime katkı sağlama misyonunu destekleyen, sektörel ihtiyaçlara uygun nitelikli mezunlar yetiştirmeyi amaçlayan bir yönetim modeli ve organizasyonel

yapıya sahiptir. Bu doğrultuda, akademik ve idari süreçler, stratejik planlama çerçevesinde yürütülmekte olup, paydaş katılımını esas alan yönetim anlayışı benimsenmektedir. Eğitim-öğretim süreçleri, güncel teknolojik gelişmeler ve mesleki yeterlilikler doğrultusunda sürekli iyileştirilmekte, sektör ile iş birliği içinde uygulamalı eğitim olanakları sağlanmaktadır. Böylece program, üniversitenin stratejik amaç ve hedeflerini gerçekleştirmeye katkıda bulunarak, donanımlı ve rekabetçi bireyler yetiştirmeye yönelik etkin bir organizasyon yapısını sürdürmektedir.

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

Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin insan kaynaklarını etkin ve verimli kullanma hedefi doğrultusunda yapılandırılmış bir yönetim anlayışına sahiptir. Program, akademik ve idari personelin yetkinliklerini en üst düzeyde değerlendirebileceği bir çalışma ortamı sunarak, eğitim-öğretim, araştırma ve toplumsal katkı faaliyetlerini destekleyen politika ve süreçler geliştirmektedir. İnsan kaynaklarının sürdürülebilir ve verimli kullanımı için görev tanımları, performans değerlendirme sistemleri, mesleki gelişim destekleri ve sürekli iyileştirme süreçleri belirlenmiş olup, bu çerçevede şeffaf ve katılımcı bir yönetim anlayışı benimsenmektedir. Böylece, program bünyesindeki akademik ve idari kadronun potansiyelini en iyi şekilde kullanması sağlanarak, eğitim kalitesinin artırılması ve üniversitenin stratejik hedeflerine katkıda bulunulması güvence altına alınmaktadır.

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

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin belirlemiş olduğu akademik ve idari personele yönelik tanımlı hizmet içi eğitimlerin tamamı kurum çalışanları tarafından alınmıştır/alınmaktadır.

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

Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı öğretim elemanları alanlarında yaptıkları bilimsel çalışmaları (makale, bildiri, çalıştay, kitap bölümü vb.) Akademik Veri Yönetim Sistemi üzerinden paylaşmaktadır. Eğitim öğretim faaliyetlerine ilişkin bilgiler ise birimin resmi web sayfasından duyurulmaktadır.

Kanıt

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

Ölçüt 9. Disipline Özgü Ölçütler

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

Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı, belirlenen eğitim amaçlarına ulaşmak ve programa özgü ölçütleri sağlamak amacıyla titizlikle yapılandırılmış bir eğitim planına sahiptir. Program kapsamında sunulan dersler, gıda sektörünün ihtiyaçları doğrultusunda belirlenmiş olup, teorik ve uygulamalı eğitim dengesi gözetilerek planlanmıştır. Öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerini en üst düzeye çıkarmak için temel mühendislik dersleri, süt ve ürünleri teknolojisi, et ve ürünleri teknolojisi, meyve- sebze ve ürünleri teknolojisi, yağ analizleri ve bölgesel avantajlar ve ihtiyaçlara göre su ve ürünleri analizi gibi alanlara yönelik dersler sunulmaktadır. Ayrıca, ölçme ve değerlendirme yöntemleri, yazılı sınavlar, uygulamalı proje çalışmaları, laboratuvar uygulamaları, staj değerlendirmeleri ve bitirme projeleri gibi çok yönlü araçlarla gerçekleştirilmektedir. Bu sistem sayesinde, öğrencilerin akademik ve mesleki yeterlilikleri sürekli olarak ölçülmekte, değerlendirilmekte ve programa özgü ölçütlerin sağlandığı güvence altına alınmaktadır.

EK I – PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER

I.1 Ders İzlençeleri¹

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

DERS İZLENÇESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Et ve Ürünleri Analizi	GKK-2105	Z	4	4	3	1

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze					
Dersin Yürütücüsü	Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU					
Ders Koordinatörü	Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU					
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; kırmızı ve beyaz etin tanımı, özellikle endüstride kullanılan kırmızı etin fiziksel, kimyasal ve fizikokimyasal özellikleri, kesimi, incelenmesi ve değerlendirilmesi, mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefi	Et ve ürünlerinin işlenmesi, değerlendirilmesi ve analiz edilmesi gibi konuları değerlendirebilen bir öğretim hedeflenmektedir.					
Dersin İçeriği	Derslerde, kırmızı ve beyaz etin tanımı, özellikle endüstride kullanılan kırmızı etin fiziksel, kimyasal ve fizikokimyasal özellikleri, kesimi, mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak sucuk, emülsiyon tipi et ürünleri, pastırma, kavurma ve konserve tipi et ürünlerinin analizlerinin yapılması konulara değinilecektir.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none"> 1- Etin beslenmedeki önemini ve genel özelliklerini tanımlar. 2- Kesim yöntemlerini, kesim öncesi ve sonrası yapılması gereken durumları açıklar. 3- Etin fiziksel, kimyasal ve fizikomkimyasal özelliklerini tanımlar 4- Sucuk analizlerini yapabilir. 5- Emülsiyon tipi et ürünlerinin analizlerini değerlendirebilir. 6- Pastırma ve kavurma analizlerini uygulayabilir 7- İşlenmiş et ürünlerinin proses aşamalarını değerlendirir. 					
Dersin Mesleğe Katkısı						
Bilgi	Beceri			Yetkinlik		
x	x			x		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı, Ödev, Seminer, Diğer					
Ölçme Değerleme	Vize	Final	Proje	Ödev		
	%40	%60				
Kaynaklar	Semra Kayaardı, Müge Akkaya, Ceyda Söbeli, 2015. Et ve Et Ürünleri Analizi Kitabı Gökalp,H.Y.,Kaya,M.,1999.Et ve Ürünlerinde Kalite Kontrol ve Laboratuvar Kılavuzu. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları. Erzurum					

Ön Koşul Dersler ve Koşullar															
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1-Etin beslenmedeki önemini ve genel özelliklerini tanımlar.	x		x				x		x		x	x	x		
2-Kesim yöntemlerini, kesim öncesi ve sonrası yapılması gereken durumları açıklar.	x	x	x				x		x		x	x	x		
3-Etin fiziksel, kimyasal ve fiziko-kimyasal özelliklerini tanımlar	x	x	x			x			x		x	x	x		
4-Sucuk analizlerini yapabilir.	x	x	x						x		x	x	x		
5-Emülsiyon tipi et ürünlerinin analizlerini değerlendirebilir.	x	x	x						x		x	x	x		
6-Pastırma ve kavurma analizlerini uygulayabilir	x	x	x						x		x	x	x		
7-İşlenmiş et ürünlerinin proses aşamalarını değerlendirir.	x	x	x		x		x		x		x	x	x		
Güncelleme Tarihi	11.02.2025														

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Etin beslenmedeki önemi ve biyolojik değeri	X	-	-
2	Et bileşimi	X		
3	Etin histolojik yapısı ve karkas özellikleri	X		
4	Kasaplık hayvanın kesimi ve yöntemleri	X		
5	Etin standardizasyonu ve sınıflandırılması	X		
6	Kesimden sonra ette meydana gelen değişimler	X		
7	Etin fiziksel, kimyasal ve fiziko-kimyasal özellikleri	X		
8	Vize Haftası			
9	Sucuklarda duysal, fiziksel ve kimyasal analizler	X		
10	Emülsiyon tipi et ürünlerinde duysal, fiziksel ve kimyasal analizler	X		
11	Pastırmanın duysal, fiziksel ve kimyasal özellikleri	X		
12	Kavurmanın duysal, fiziksel ve kimyasal özellikleri	X		
13	Sakatat ürünleri duysal, fiziksel ve kimyasal özellikleri	X		
14	Konserve et ürünlerinin duysal, fiziksel ve kimyasal özellikleri	X		
15	Konserve et ürünlerinin duysal, fiziksel ve kimyasal özellikleri	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	serhat_colakoglu@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsqXOw!xGGx!xGGx!&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Et ve Ürünleri Analizi II	GKK-2004	Z	3	3	2	1

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze														
Dersin Yürütücüsü	Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU														
Ders Koordinatörü	Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU														
Dersin Amacı	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.														
Dersin Hedefi	Et ve ürünlerinin işlenmesi, değerlendirilmesi ve analiz edilmesi gibi konuları değerlendirebilen bir öğrenim hedeflenmektedir.														
Dersin İçeriği	Birinci modül olan “Sucuk analizlerini yapmak/değerlendirmek” konulu bölümde sucukta duyuşal ve kimyasal özellikler ve analizleri konularına değinilmektedir. İkinci modül olan “Emülsiyon tipi et ürünlerinin analizlerini yapmak/değerlendirmek” konulu bölümde emülsiyon tipi et ürünlerinin duyuşal, fiziksel ve kimyasal özellikleri ve analizleri hakkında bilgi verilmektedir. Üçüncü modül olan “Pastırma ve kavurma analizlerini yapmak/değerlendirmek” konulu bölümde pastırma ve kavurmanın duyuşal, fiziksel ve kimyasal özellikleri ve analizleri hakkında bilgi verilmektedir. Son modül olan “Konserve tipi et ürünlerinin analizlerini yapmak/değerlendirmek” konulu bölümde ise konserve tipi et ürünlerinin duyuşal, fiziksel ve kimyasal özellikleri ve analizleri hakkında bilgi verilmektedir.														
Dersin Öğrenme Çıktıları	8- Sucuk analizlerini yapabilir. 9- Emülsiyon tipi et ürünlerinin analizlerini değerlendirebilir. 10- Pastırma ve kavurma analizlerini uygulayabilir. 11- Konserve tipi et ürünlerinin analizlerini uygulayabilir. 12- İşlenmiş et ürünlerinin proses aşamalarını değerlendirir.														
Dersin Mesleğe Katkısı															
Bilgi	Beceri					Yetkinlik									
x	x					x									
Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı, Ödev, Seminer, Diğer														
Ölçme Değerleme	Vize			Final			Proje			Ödev					
	%40			%60											
Kaynaklar	Gökalp,H.Y.,Kaya,M.,1999.Et ve Ürünlerinde Kalite Kontrol ve Laboratuvar Kılavuzu. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.Erzurum														
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	-														
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1-Sucuk analizlerini yapabilir.	x	x	x		x		x	x				x	x		
2-Emülsiyon tipi et ürünlerinin analizlerini değerlendirebilir.	x	x	x		x		x	x				x	x		
3-Pastırma ve kavurma analizlerini uygulayabilir	x	x	x		x		x	x				x	x		
4- Konserve tipi et ürünlerinin analizlerini uygulayabilir.	x	x	x		x		x	x				x	x		
5-İşlenmiş et ürünlerinin proses aşamalarını değerlendirir.	x	x	x		x		x	x			x	x	x		
Güncelleme Tarihi	11.02.2025														

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Sucuklarda duyuşal analizler	X	-	-
2	Sucuğun kimyasal özellikleri	X		
3	Sucuğun kimyasal özellikleri	X		
4	Emülsiyon tipi et ürünlerinde duyuşal analizler	X		
5	Emülsiyon tipi et ürünlerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri	X		
6	Emülsiyon tipi et ürünlerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri	X		
7	Pastırmanın duyuşal özellikleri	X		
8	Vize Haftası			
9	Pastırmanın fiziksel ve kimyasal özellikleri	X		
10	Kavurmanın duyuşal ve fiziksel özellikleri	X		
11	Kavurmanın kimyasal özellikleri	X		
12	Konserve et ürünlerinin duyuşal özellikleri	X		
13	Konserve et ürünlerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri	X		
14	Konserve et ürünlerinin duyuşal, fiziksel ve kimyasal özellikleri	X		
15	-			

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	serhat_colakoglu@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsqXOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	GKK-2115	S	2	2	2	1

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU
Ders Koordinatörü	Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU
Dersin Amacı	Su ürünlerinin insan beslenmesindeki önemi, balıkların değerlendirilmesi ve işleme metotları, su ürünlerinin taze ve işlenmiş olarak muhafazası tekniklerinin öğretilmesi ve işleme tesislerinin kalite kontrol açısından değerlendirilmesi (HACCP) amaçlanmaktadır.
Dersin Hedefi	Kaliteli ve halk sağlığını koruyan farklı yöntemlerle elde edilen su ürünlerinin piyasaya arzının öğretilmesi hedeflenmektedir.
Dersin İçeriği	Su ürünlerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik yapısı, sudan çıkarıldıktan sonar meydana gelen değişimler, işleme teknolojileri, muhafaza ve ambalajlama yöntemleri ile HACCP uygulamalarına yer verilecektir.
Dersin Öğrenme Çıktıları	1- Su ürünleri işleme teknolojisini uygular. 2- Balıklarda tazelik kontrolü yapar.

	3- Balık konserve, füme ve marinat ürünlerini analiz eder. 4- Su ürünlerinde muhafaza ve paketleme yöntemlerini uygular. 5- Su ürünlerinde sık kullanılan analizleri uygular.														
Dersin Mesleğe Katkısı															
Bilgi	Beceri							Yetkinlik							
x	x							x							
Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı, Ödev, Seminer, Diğer														
Ölçme Değerleme	Vize			Final			Proje			Ödev					
	%40			%60											
Kaynaklar	Şükran Çaklı, 2010. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi 1 kitabı. Ege Üniversitesi Basımevi. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın ilgili kanun, yönetmelik ve talimatları														
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	-														
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1-Su ürünleri işleme teknolojisini uygular.	x	x	x		x	x	x		x		x	x			
2- Balıklarda tazelik kontrolü yapar.	x	x	x		x	x	x		x		x	x	x		
3- Balık konserve, füme ve marinat ürünlerini analiz eder.	x	x	x		x	x	x		x		x	x	x		
4-Su ürünlerinde muhafaza ve paketleme yöntemlerini uygular.	x	x	x		x	x	x		x		x	x	x		
5- Su ürünlerinde sık kullanılan analizleri uygular.	x	x	x		x	x	x		x		x	x	x		
Güncelleme Tarihi	11.02.2025														

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Su ürünleri işleme teknolojisine giriş	X	-	-
2	Balık etinin kimyasal yapısı	X		
3	Su ürünleri etlerinin fiziksel özellikleri	X		
4	Balıklarda ölüm sonrası değişimler Balıklarda ölüm sonrası değişimler	X		
5	Balıklarda tazelik kontrol yöntemleri	X		
6	Balıkların taşınması ve muhafaza yöntemleri	X		
7	Su ürünleri teknolojisi metotları	X		
8	Vize Haftası			
9	Dondurulmuş Balıkçılık Ürünleri Teknolojisi	X		
10	Tuzlama/ Salamura Balıkçılık Ürünleri Teknolojisi	X		
11	Kurutulmuş Balıkçılık Ürünleri Teknolojisi	X		
12	Tütsülenmiş/Füme Balıkçılık Ürünleri Teknolojisi	X		
13	Konserve Balıkçılık Ürünleri Teknolojisi	X		
14	Su Ürünlerinde HACCP uygulamaları	X		
15	Diğer Su Ürünleri İşleme Yöntemleri	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	serhat_colakoglu@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsqXOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	GKK-1111	Z	3	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU
Ders Koordinatörü	Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU
Dersin Amacı	Gıda sektöründe hijyen ve sanitasyon uygulamalarının önemini anlatılarak uygulama yöntemlerinin kavranmasını sağlamaktır.
Dersin Hedefi	Bu dersin hedefi, gıda sektöründe hijyen ve sanitasyon kurallarını ilgili kanun ve yönetmeliklere göre uygulanması hedeflenir.
Dersin İçeriği	Gıda endüstrisinde sanitasyonun önemi, mikroorganizma-sanitasyon ilişkisi, deterjan ve dezenfektanlar, sanitasyon ekipmanları ve sistemleri, personel hijyeni, atıkların uzaklaştırılması, haşerelerle mücadele, su hijyeni, hava hijyeni, yönetim ve sanitasyonla ilgili kanun ve yönetmelikler verilecektir.
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none"> 1- Gıda endüstrisinde sanitasyon uygulamalarını yapar. 2- Temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri ile bu amaçla kullanılan kimyasalları irdelerken kimya ve mikrobiyoloji derslerinde aldıkları temel bilgileri açıklar. 3- Aldıkları bilgiler doğrultusunda hazırladıkları ödevlerle herhangi bir gıda işletmesinde gereksinimleri karşılayacak şekilde sanitasyon programı planlar ve süreci tasarlar. 4- Ders kapsamında yaptıkları ödevlerle takım çalışması bilinci ve sunum becerisi kazanır. 5- Dersle ilişkili seminer ve kurslara da yönlendirilerek yaşam boyu öğrenmenin gerekliliğini analiz eder. 6- Gıda sanayinde sanitasyon uygulamalarındaki yetersizliklerin getirdiği teknolojik problem ve çözümlerinin etkilerini tanımlar. 7- Kişisel hijyen ve gıda hijyeni ile ilgili mesleki ve güncel sorunları tespit edebilir.

Dersin Mesleğe Katkısı

Bilgi	Beceri			Yetkinlik											
x	x			x											
Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı, Ödev, Seminer, Diğer														
Ölçme Değerleme	Vize %40	Final %60	Proje	Ödev											
Kaynaklar	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon, Prof. Dr. Semra KAYAARDI, Sidas Yayınları.														
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	-														
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1-Gıda endüstrisinde sanitasyon uygulamalarını yapar.	x	x	x			x			x		x	x			
2-Temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri ile bu amaçla kullanılan kimyasalları	x	x	x			x			x		x	x			

irdelerken kimya ve mikrobiyoloji derslerinde aldıkları temel bilgileri açıklar.																				
3-Aldıkları bilgiler doğrultusunda hazırladıkları ödevlerle herhangi bir gıda işletmesinde gereksinimleri karşılayacak şekilde sanitasyon programı planlar ve süreci tasarlar.	X	X	X			X			X		X	X								
4-Ders kapsamında yaptıkları ödevlerle takım çalışması bilinci ve sunum becerisi kazanır.	X		X		X	X	X	X	X											
5- Dersle ilişkili seminer ve kurslara da yönlendirilerek yaşam boyu öğrenmenin gerekliliğini analiz eder.	X		X		X	X	X	X	X											
6- Gıda sanayinde sanitasyon uygulamalarındaki yetersizliklerin getirdiği teknolojik problem ve çözümlerinin etkilerini tanımlar.	X	X	X			X			X		X	X								
7-Kişisel hijyen ve gıda hijyeni ile ilgili mesleki ve güncel sorunları tespit edebilir.	X	X	X			X			X		X	X								
Güncelleme Tarihi	11.02.2025																			

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Gıda endüstrisinde sanitasyonun rolü, endüstriye yönelik hijyenik önlemler, sanitasyon programlarının yararları	X	-	-
2	Mikroorganizmalarla sanitasyon ilişkisi, mikroorganizmaların gelişmesini etkileyen faktörler, kontaminasyona karşı alınan önlemler	X		
3	Mikroorganizmaların bulaşma kaynakları Gıda kaynaklı hastalıklar ve gıdalarda kalitenin korunması	X		
4	Temizleme işlemi ve temizleme maddeleri (deterjanlar)	X		
5	Dezenfeksiyon işlemleri ve dezenfektanlar	X		
6	Temizleme ve dezenfeksiyon ekipmanları ve sistemler	X		
7	Haşereyle mücadele	X		
8	Vize Sınavı			
9	Atıkların Uzaklaştırılması	X		
10	Personel Hijyeni	X		
11	Su hijyeni	X		
12	Hava Hijyeni	X		
13	Temel hijyenik tasarım yaklaşımları (GHP, GMP, PM, HT..)	X		
14	Temel Kalite Sistemleri (HACCP, ISO2200)	X		
15	Temel Kalite Sistemleri (HACCP, ISO2200)	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	serhat_colakoglu@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsgXOw!xGGx!&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Ekonomisi	GKK-1121	S	2	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
------------------------	----------

Dersin Yürütücüsü	Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU
-------------------	----------------------------

Ders Koordinatörü	Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU
-------------------	----------------------------

Dersin Amacı	Gıda ekonomisi ve tarım politikasının genel tanımı, gıdaların ve tarım üretiminin ekonomik boyutu ve özellikleri, üretim kavramı, fonksiyonu ve fonksiyonel ilişkiler, üretim ekonomisinin temel ilkeleri, gıda maddelerinin pazarlaması, gıda sanayii işletmeleri, gıda güvenliği hakkında bilgi sahibi olunması amaçlanmıştır.
--------------	--

Dersin Hedefi	Gıda ekonomisi hakkında fikir sahibidir.
---------------	--

Dersin İçeriği	Gıda ekonomisine giriş, gıda üretiminin ekonomik boyutu, üretim kavramı, üretim fonksiyonu ve fonksiyonel ilişkiler, üretim ekonomisinin temel ilkeleri, gıda pazarlama, gıda ve tarıma dayalı sanayii işletmeleri ve gıda güvenliği, fiyat mekanizması: talep, arz ve fiyat, üretim ve maliyetler, gelir ve fiyat düzeyinin belirlenmesi gibi konulara değinilecektir.
----------------	---

Dersin Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none"> 1- Gıda işletme ve yönetimi ile ilgili temel kavramları açıklar. 2- Gıda işletmelerinde kuruluş işlemleri ve kuruluş yeri seçimini analiz eder. 3- Yönetim ve yönetimin gelişimini öğrenir. 4- Üretim işlemini tanımlar. 5- Pazarlama yönetimi ve halkla ilişkileri ilişkilendirir. 6- İşletmelerde finansal analizin nasıl yapılacağını tartışır. 7- Personel yönetimini açıklar.
--------------------------	--

Dersin Mesleğe Katkısı

Bilgi	Beceri	Yetkinlik
x	x	x

Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı, Ödev, Seminer, Diğer			
------------------------------	-------------------------------------	--	--	--

Ölçme Değerleme	Vize %40	Final %60	Proje	Ödev
-----------------	-------------	--------------	-------	------

Kaynaklar	Çetin, B. 2012. Gıda Sanayi İşletme Ekonomisi (2. Baskı). Nobel Akademik Yayıncılık. 179 s. Ankara. ISBN:978-605-133-259-8.
-----------	---

Ön Koşul Dersler ve Koşullar	-
------------------------------	---

Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
-------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----

1-Gıda işletme ve yönetimi ile ilgili temel kavramları açıklar.	x		x		x	x	x	x	x		x	x			
---	---	--	---	--	---	---	---	---	---	--	---	---	--	--	--

2-Gıda işletmelerinde kuruluş işlemleri ve kuruluş yeri seçimini analiz eder.	x		x		x	x	x	x	x						
---	---	--	---	--	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--

3-Yönetim ve yönetimin gelişimini öğrenir.	x		x		x	x	x	x	x						
--	---	--	---	--	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--

4-Üretim işlemini tanımlar.	x		x		x	x	x	x	x						
-----------------------------	---	--	---	--	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--

5-Pazarlama yönetimi ve halkla ilişkileri ilişkilendirir.	x		x		x	x	x	x	x						
---	---	--	---	--	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--

6-İşletmelerde finansal analizin nasıl yapılacağını tartışır.	x		x		x	x	x	x							
---	---	--	---	--	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--

7-Personel yönetimini açıklar.	x	x	x	x	x	x								
Güncelleme Tarihi	11.02.2025													

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Gıda sanayiinin Türkiye ekonomisi içerisindeki yeri ve önemi	X	-	-
2	Gıda sanayiinin Türkiye ekonomisi içerisindeki yeri ve önemi	X		
3	İşletme ekonomisi ile ilgili temel kavramlar	X		
4	Gıda sanayi ve tarıma dayalı sanayi işletme kavramları	X		
5	Gıda işletmelerinin kuruluşu ve kuruluş yeri seçimi	X		
6	Gıda işletmelerinde kuruluş yeri seçimini etkileyen faktörler	X		
7	Gıda işletmelerinde yönetim ve yönetimin fonksiyonları	X		
8	Vize Haftası			
9	Gıda işletmelerinde yönetim ve yönetimin fonksiyonları	X		
10	Üretim işlevi	X		
11	Üretim işlevi	X		
12	Pazarlama işlevi	X		
13	Finansman işlevi	X		
14	İşletmelerde personel yönetimi ve destek işlevler	X		
15	Sonuç ve genel değerlendirme	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	serhat_colakoglu@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsGxOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda İşletmelerinde Projelendirme	GKK-1126	S	2	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU
Ders Koordinatörü	Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU
Dersin Amacı	Gıda işletmelerinin kurulması aşamasında yer tespiti, arazinin durumu vb. etütlerin yapılması, gerekli yasal zorunlulukların gözden geçirilmesi, HACCP kalite sistemleri dikkate alınarak planın yapılması ve fizibilitenin çıkarılması amaçlanmaktadır.
Dersin Hedefi	Derste, herhangi bir gıda işletmesi kurulurken ilgili mevzuatlar dikkate alınarak projelendirilmesi ve kurulmasının sağlanmasının öğretilmesi hedeflenmektedir.
Dersin İçeriği	Gıda işletmelerinin kurulması aşamasından önce projelendirme için alanda yer tespiti, arazinin durumu vb. etütlerin yapılması, gerekli yasal zorunlulukların

	gözden geçirilmesi. Projelendirme aşamasında HACCP vb. kalite sistemleri dikkate alınarak planın yapılması. Fizibilite yapılırken gerekli alet-ekipmanların çıkarılması, vb. konulara değinilecektir.														
Dersin Öğrenme Çıktıları	1- Gıda işleme tesislerinin sınıflandırılmasını bilir. 2- İşletmenin kurulacağı araziye etüd eder. 3- İşletmenin HACCP, İSO 22000 vb kalite sistemine göre kurulumunu tasarlar. 4- Kurulacak gıda işletmesinde hangi makine, alet-ekipman vb. kurulacağını bilir. 5- Projelendirilecek işletmenin fizibilitesini çıkarır.														
Dersin Mesleğe Katkısı															
Bilgi	Beceri					Yetkinlik									
x	x					x									
Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı, Ödev, Seminer, Diğer														
Ölçme Değerleme	Vize			Final			Proje			Ödev					
	%40			%60											
Kaynaklar	Planning Successful Community Food Projects, Authors: Hugh Joseph Barbara Rusmore														
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Ders Notları														
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	-														
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Gıda işleme tesislerinin sınıflandırılmasını bilir.	x	x	x		x		x	x	x		x				
İşletmenin kurulacağı araziye etüd eder.	x	x	x		x		x	x	x						
İşletmenin HACCP, İSO 22000 vb kalite sistemine göre kurulumunu tasarlar.	x	x	x		x		x	x	x						
Kurulacak gıda işletmesinde hangi makine, alet-ekipman vb. kurulacağını bilir.	x		x		x	x						x			
Projelendirilecek işletmenin fizibilitesini çıkarır. Projelendirilecek işletmenin fizibilitesini çıkarır.	x		x		x	x		x							
Güncelleme Tarihi	11.02.2025														

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Gıda işletmesinin tanımlanması ve sınıflandırılması	X	-	-
2	Gıda işletmesinin tanımlanması ve sınıflandırılması	X		
3	Gıda İşletmelerinin projelendirilmesi aşamasında izlenecek yollar	X		
4	Gıda işletmelerinin projelendirilmesi esnasında ilgili mevzuatlar	X		
5	Gıda işletmelerinin projelendirilmesi esnasında ilgili mevzuatlar	X		
6	Gıda İşletmesinin kurulacağı arazide etüt	X		
7	Gıda İşletmesinin kurulacağı arazide etüt	X		
8	Vize Haftası			
9	İşletmede kullanılacak makine, alet-ekipman vb. ihtiyaç listesinin çıkarılması	X		
10	İşletmede kullanılacak makine, alet-ekipman vb. ihtiyaç listesinin çıkarılması	X		
11	Gıda işletmesinde HACCP vb dikkate alınarak	X		

	proje çalışması			
12	Gıda işletmesinde HACCP vb dikkate alınarak proje çalışması	X		
13	Gıda işletmesinde HACCP vb dikkate alınarak proje çalışması	X		
14	Gıda işletmesinde HACCP vb dikkate alınarak proje çalışması	X		
15	Proje Sunumu	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	serhat_colakoglu@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfgXOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Mevzuatı	GKK-1117	Z	2	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze					
Dersin Yürütücüsü	Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU					
Ders Koordinatörü	Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU					
Dersin Amacı	Bu ders kapsamında öğrenciler, gıda kalitesinin sağlanmasında sorumlu ve uymak zorunda oldukları ulusal ve uluslararası gıda mevzuatı hakkında bilinçlendirilecektir.					
Dersin Hedefi	Bu ders ile hukukun temel kavramları, gıda hukuku, gıda mevzuatı, gıda kontrolü ve coğrafi işaretleme sistemleri için gereklilikler ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu konuları öğrenciler tarafından kavranmış olacaktır.					
Dersin İçeriği	Gıda mevzuatı dersinde, gıda kontrolünün önemi, 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve ilgili yönetmelikler ile uluslararası mevzuatlara değinilecektir.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	8- Türk Gıda Mevzuatı ve Gıda Denetimi tanımlar 9- Uluslararası Gıda Standartları ve Kontrol Kriterlerini tanımlar 10- Gıdalarda Taklit, Tağşiş ve Sahte Üretim tanımlar 11- Yatay ve Dikey mevzuatları tanımlar 12- AB Mevzuatını tanımlar 13- Avrupa Yeşil Mutabakatını tanımlar Avrupa Yeşil Mutabakatını tanımlar 14- Koşher ve Helal Gıda mevzuatını tanımlar					
Dersin Mesleğe Katkısı						
Bilgi	Beceri		Yetkinlik			
x	x		x			
Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı, Ödev, Seminer, Diğer					
Ölçme Değerleme	Vize	Final	Proje	Ödev		
	%40	%60				
Kaynaklar	Artık, N, Şanlıer, N., Ceyhun-Sezgin, A. 2022. Gıda					

		Güvenliği ve Gıda Mevzuatı. Detay Yayıncılık, Ankara, Türkiye.														
Ön Koşul Dersler ve Koşullar		-														
Program Çıktıları		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1-Türk Gıda Mevzuatı ve Gıda Denetimi tanımlar		x	x	x				x				x	x	x		
2- Uluslararası Gıda Standartları ve Kontrol Kriterlerini tanımlar		x	x	x				x				x	x	x		
3-Gıdalarda Taklit, Tağşiş ve Sahte Üretim tanımlar		x	x	x		x		x				x	x	x		
4- Yatay ve Dikey mevzuatları tanımlar		x	x	x		x		x								
5-AB Mevzuatını tanımlar		x	x	x		x		x								
6- Avrupa Yeşil Mutabakatını tanımlar Avrupa Yeşil Mutabakatını tanımlar		x	x	x		x		x				x	x	x		
7- Koşher ve Helal Gıda mevzuatını tanımlar		x	x	x		x		x				x	x	x		
Güncelleme Tarihi		11.02.2025														

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Gıda Kontrolü ve Önemi	X	-	-
2	Gıda Kontrolü ve Önemi	X		
3	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu	X		
4	Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği	X		
5	Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği	X		
6	Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği	X		
7	Coğrafi İşaret, Gıda güvenliği ve mevzuatındaki yeri	X		
8	Vize Haftası			
9	Coğrafi İşaret, Gıda güvenliği ve mevzuatındaki yeri	X		
10	Ulusal/Uluslararası Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri	X		
11	Ulusal/Uluslararası Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri	X		
12	Gıdalarda Taklit, Tağşiş ve Sahte Üretim Ulusal/Uluslararası Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri	X		
13	Avrupa Yeşil Mutabakatı Gıdalarda Taklit, Tağşiş ve Sahte Üretim	X		
14	Avrupa Yeşil Mutabakatı	X		
15	Koşher ve Helal Gıda Mevzuatı	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	serhat_colakoglu@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsGxOw!xGGx!&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıdalarda Duyusal Değerlendirme	GKK-1104	Z	3	2	1	1

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze														
Dersin Yürütücüsü	Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU														
Ders Koordinatörü	Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU														
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilere gıdaların duyuşal değerlendirme yöntemleri hakkında uygulamalı olarak yetkinlik kazandırılmasıdır.														
Dersin Hedefi	Duyuşal değerlendirmenin önemini kavrar ve gıda üretiminin sürekliliğine katkı sağlanması hedeflenir.														
Dersin İçeriği	Duyuşal değerlendirmenin tanımı ve önemi, gıdalarda kullanım amacı, örnekleme ve örnek hazırlama, örneklerin panele sunuluşu, panelist seçimi ve eğitimi, gıdaların duyuşal özelliklerini etkileyen faktörler, renk koku, tat, aroma, vizkozite, sertlik v.b. kalite derecelendirilmesinde kullanılan skalalar, değerlendirme formlarının hazırlanması, duyuşal test yöntemleri verilecektir.														
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gıdaların duyuşal özelliklerinin gıda kalitesi açısından önemini tasvir edebilir. 2. Laboratuvarında duyuşal analiz yapma yeteneğini kazanabilir. 3. Duyuşal analiz için panelist seçme ve eğitme yeteneğini kullanabilir. 4. Gıda ile ilgili araştırmalarda duyuşal testleri uygulama yeteneğini kazanma ve rapor hazırlayabilir. 5. Gıda işletmelerinde duyuşal değerlendirmenin önemini analiz edebilir. 														
Dersin Mesleğe Katkısı															
Bilgi	Beceri			Yetkinlik											
x	x			x											
Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı, Ödev, Seminer, Diğer														
Ölçme Değerleme	Vize	Final	Proje	Ödev											
	%40	%60													
Kaynaklar	Altuğ Onoğlu, T. ve Elmacı, Y., 2015. Gıdalarda Duyuşal Değerlendirme. Sidaş Medya Ltd. Şti. Yayın No. 010-2B														
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	-														
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1- Gıdaların duyuşal özelliklerinin gıda kalitesi açısından önemini tasvir edebilir.	x	x	x		x			x			x	x	x		
2-Laboratuvarında duyuşal analiz yapma yeteneğini kazanabilir.	x	x	x		x		x		x		x	x	x		
3- Duyuşal analiz için panelist seçme ve eğitme yeteneğini kullanabilir.	x	x	x		x	x	x		x		x	x	x		
4-Gıda ile ilgili araştırmalarda duyuşal testleri uygulama yeteneğini kazanma ve rapor hazırlayabilir.	x	x	x		x	x	x		x		x	x	x		
5-Gıda işletmelerinde duyuşal değerlendirmenin önemini analiz edebilir.	x	x	x		x	x	x		x		x	x	x		
Güncelleme Tarihi	11.02.2025														

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Duyusal Değerlendirmenin Tanımı ve Önemi, Gıda Sanayinde Kullanım Amaçları	X	-	-
2	Gıda Kalitesi ve Duyusal Kalite Karakteristikleri	X		
3	Duyusal Değerlendirme Laboratuvarı, Ürün ve Panel Kontrolleri	X		
4	Duyusal Değerlendirmelerde Panelist seçimi ve Panel Büyüklüğünü Etkileyen Faktörler	X		
5	Farklılık Testleri ve Değerlendirilmesi (‘‘A’’-‘‘A’’ Değil testi, Kontrolde farklılık testi)	X		
6	Farklılık Testleri ve Değerlendirilmesi (İkili-üçlü test, Üçgen test)	X		
7	Farklılık Testleri ve Değerlendirilmesi (Çoklu kıyaslama Testi)	X		
8	Vize Haftası			
9	Duyusal Değerlendirmede Kullanılan Skalalar	X		
10	Lezzet Profili Analizi	X		
11	Doku Profili Analizi	X		
12	Doku Profili Analizi	X		
13	Duyusal Testlerin Tüketici Tercih Çalışmalarında Kullanılması	X		
14	Gıda İşletmelerinde Uygulanacak Duyusal Değerlendirme Programında Dikkat Edilecekler	X		
15	Gıda İşletmelerinde Uygulanacak Duyusal Değerlendirme Programında Dikkat Edilecekler	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	serhat_colakoglu@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsqXOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Girişimcilik	GKK-2228	S	2	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU
Ders Koordinatörü	Prof. Dr. Serhat ÇOLAKOĞLU
Dersin Amacı	Öğrencilerin girişimcilik, sürdürülebilir kalkınma hedefleri ve proje yönetimi konularında bilgilendirerek, gerek öğrencilik gerekse iş hayatında daha girişimci bir ruha sahip olmasını sağlayarak farkındalık yaratmak öncelikli amaçtır.
Dersin Hedefi	İş kurma süreci için yapılması gerekenleri öğretmek, proje yönetim becerilerini güçlendirerek, disiplin içi ve disiplinler arası alanlarda başarılı bir iş hayatı geliştirme becerisi kazandırmak hedeflenmektedir.
Dersin İçeriği	Girişimcilik dersi kapsamında, girişimcinin özellikleri, destek sağlayan kuruluşlar, buluş-yaratıcılık, yenilik,

	Ar-Ge, İnovasyon, girişimcilikte başarısızlığın sebepleri, iş planı vb. konulara değinilecektir.														
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none"> 1- Girişimcilik özelliklerinden hareketle kendi girişimcilik özelliklerini sorgular. 2- Girişimcilikteki engelleri ve teşvikleri öğrenerek uygun sektörle ilgili fırsatları karşılaştırır. 3- Başarılı/başarısız olmuş girişimcilik örneklerinden hareketle kariyer planını bir girişimci olarak yapılandırır. 4- Ulusal ve uluslararası proje hibe ve desteklerini araştırabilir, yararlanma şartlarını öğrenir. 5- Proje destek ve hibelerinden faydalanmak üzere iş planı veya başvuru dokümanı ve bütçesini oluşturabilir. 6- Proje yönetimi ve iş hayatındaki uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur. 7- Girişimcilik ve proje yönetimi hakkında etkin rapor yazabilme becerisi kazanır. 														
Dersin Mesleğe Katkısı															
Bilgi	Beceri					Yetkinlik									
x	x					x									
Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı, Ödev, Seminer, Diğer														
Ölçme Değerleme	Vize			Final			Proje			Ödev					
	%40			%60											
Kaynaklar	İnovasyon ve Girişimcilik. John Bessant – Joe Tidd. Nobel Yayıncılık. 2018 Serkan Kılıç, İnovasyon ve İnovasyon Yönetimi, Seçkin Yayıncılık, 2013.														
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	-														
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1-Girişimcilik özelliklerinden hareketle kendi girişimcilik özelliklerini sorgular.	x	x	x		x	x	x	x	x						
2-Girişimcilikteki engelleri ve teşvikleri öğrenerek uygun sektörle ilgili fırsatları karşılaştırır	x	x	x		x	x	x	x	x						
3-Başarılı/başarısız olmuş girişimcilik örneklerinden hareketle kariyer planını bir girişimci olarak yapılandırır.	x	x	x		x	x	x	x	x						
4-Ulusal ve uluslararası proje hibe ve desteklerini araştırabilir, yararlanma şartlarını öğrenir.	x	x	x		x	x	x	x	x						
5-Proje destek ve hibelerinden faydalanmak üzere iş planı veya başvuru dokümanı ve bütçesini oluşturabilir.	x	x	x		x	x	x	x	x						
6-Proje yönetimi ve iş hayatındaki uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur.		x	x		x	xx	xx	x	xx	xx	x	x	x		
7-Girişimcilik ve proje yönetimi hakkında etkin rapor yazabilme becerisi kazanır.	x	x	x		x	x	x	x	x						
Güncelleme Tarihi	11.02.2025														

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Dersin Tanıtımı ve Giriş. Farklı Düşünme.	X	-	-
2	Girişimcilik ve Girişimcinin Özellikleri. Girişimcilik Temel Kavramlar.	X		

3	Girişimcilik alanında destek sağlayan kamu ve özel sektör kuruluşları.	X		
4	Buluş ve Yaratıcılık, Yenilik Arasındaki Farklar. Ar-Ge ve İnovasyon nedir?	X		
5	Girişimcilik faaliyetlerinin önemi ve girişimcilik türleri.	X		
6	Girişimcilikte yaratıcılık ve girişimcilik faaliyetlerinin geliştirilmesi	X		
7	Girişimcilik faaliyetlerinin başarısızlık sebepleri, riskler ve rekabet edebilme.	X		
8	Vize Haftası			
9	Girişimcilikte motivasyon ve bireysel liderlik özellikleri.	X		
10	Yaratıcı fikirleri koruma altına alma şekilleri. Buluş, Patent Fikri & Sınai Haklar	X		
11	Pazar araştırması, Pazarlama, Yönetim ve Üretim Planlaması.	X		
12	İş Planı Nedir? İş fikri geliştirme ve yaratıcılık.	X		
13	İş Planı Sunumunda Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar.	X		
14	Başarılı Bir Biçimde Yazılmış İş planı Örneklerinin İncelenmesi	X		
15	Sonuç ve Değerlendirme	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	serhat_colakoglu@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsqXOw!xGGx!xGGx!&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Enstrümental Analiz	GKK-2123	Seçmeli	2	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN
Dersin Amacı	Maddenin bileşimi, yapısı hakkında nicel ve nitel bilgi toplayabilmek için analizler yapma, bunun için modern cihazlar hakkında teorik bilgileri ve çeşitli örneklerin nasıl analiz edileceğini öğretmektir.
Dersin Hedefi	Gıda analizlerinde sıklıkla kullanılan cihazların çalışma prensiplerini ve kullanım prosedürlerini kavrayabilme.
Dersin İçeriği	Elektromagnetik radyasyon ve maddeyle etkileşimi, optik spektroskopisi cihazları, UV ve görünür bölge absorpsiyon spektroskopisi, atomik absorpsiyon ve emisyon spektroskopisi, infrared spektroskopisi, nükleer magnetik rezonans, kütle ve floresans spektroskopisi, kondüktometri, potansiyometri, polarografi.
Dersin Öğrenme Çıktıları	1. Kimyasal analiz yöntemleri arasında enstrümental analiz yöntemlerinin önemini kavrar

	2. Enstrümental analiz yöntemlerini kavrar 3. Enstrümental analizlerin gıda sanayinde uygulama alanlarını kavrar 4. Enstrümental analiz cihazlarını ve çalışma prensiplerini kavrar 5. Enstrümental analiz cihazlarının farklı gıda ürünlerinde uygulanma yöntemlerini kavrar ve uygular 6. Enstrümental analiz sonuçlarını değerlendirir ve yorumlar																	
Dersin Mesleğe Katkısı																		
Bilgi	Beceri									Yetkinlik								
X	X									X								
Öğretim Yöntem ve Teknikleri																		
Ölçme Değerleme	Vize %40			Final %60			Proje -			Ödev								
Kaynaklar																		
1. Gazi Kitabevi - Enstrümental Analiz - Turgut Gündüz, Ankara.																		
Ön Koşul Dersler ve Koşullar																		
Bulunmamaktadır.																		
Program Çıktıları																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin şekilde kullanır.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümental ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Güncelleme Tarihi																		
30.01.2025																		

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Ders işleyişi hakkında genel bilgilendirme	X	X	
2	Işın ve özellikleri	X		
3	Absorpsiyon kanunları	X		
4	Spektroskopik cihazlar	X	X	
5	UV-vis spektroskopisi	X	X	
6	UV analiz sonuçlarının değerlendirilmesi	X	X	
7	Infrared spektroskopisi	X	X	
8	Ara Sınav			
9	IR analiz sonuçlarının değerlendirilmesi	X	X	
10	Kromatografi	X	X	
11	NMR spektroskopisi	X	X	
12	Kütle spektroskopisi	X	X	
13	Refraktometre	X	X	
14	pH metre, Su aktivitesi Cihazı	X	X	
15	Final Haftası			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	mehmetpiskin@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/CourseDetail?&isElectiveCourse=true&isIntegratedCourse=false&courseId=srKi4dOMQQL6OHCErvOGGw!xGGx!!xGGx!&curriculumId=na!xBBx!mLfhf7c07uanLENiHw!xGGx!!xGGx!&apid=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsGOW!xGGx!!xGGx!&eqd=10601&progName=G%C4%B1da%20%C4%B0%C5%9Fleme%20B%C3%B6l%C3%BCm%C3%BC%20-%20G%C4%B1da%20Kalite%20Kontrol%C3%BC%20ve%20Analizi%20/%20%C3%96nlisans%20-%20Normal%20%C3%96%C4%9Fretim%20-%20G%C4%B1da%20Kalite%20Kontrol%C3%BC%20ve%20Analizi%20(Teknik%20Bilimler)&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Genel Kimya	GKK-1124	Seçmeli	3	3	3	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze					
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN					
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN					
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; kimyanın temel ilkeleri ve kavramları konularına ilişkin bilgi ve beceri kazandırılması amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefi	Temel kimya ve temel analitik kimya kavramlarını öğretmek ve numunelerin nitel analizlerini yapabilecek, çözümleri hazırlama becerilerini kazandırabilme.					
Dersin İçeriği	Maddenin yapısı, halleri, sınıflandırılması, karışımlar, bileşikler, atomun yapısı, elektron konfigürasyonları, periyodik tablo, kimyasal bağlar, mol kavramı, kimyasal hesaplama, kimyasal reaksiyonlar, çözümler, asitler ve bazlar, tampon çözümler.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none"> 7. Atomik teori ve periyodik tablonun öğrenilmesi, bileşik adlandırma, kimyasal bileşiklerin tipleri ve formüllerinin öğrenilmesi ve hesaplamalarının yapılması 8. Atom sayısı, mol sayısı, tanecik sayısı, mol kütle, atom kütle gibi kavramların öğrenilmesi. 9. Stokiyometrik hesaplamalar, artan maddesi olan tepkimeler, karışım problemlerinin çözümlenmesi 10. Asitler, bazlar tuzlar ve tepkime ısılarının öğrenilmesi 11. Yüzde, molar, normal çözümleri hazırlama tekniklerinin kavranması 					
Dersin Mesleğe Katkısı						
Bilgi	Beceri		Yetkinlik			
X	X		X			
Öğretim Yöntem ve Teknikleri						
Ölçme Değerleme	Vize %40	Final %60	Proje -	Ödev		
Kaynaklar	1. Erdik, E., Sarıkaya, Y., Temel Üniversite Kimyası, Gazi Kitabevi, Ankara, 2007					

Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.																	
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	1	1	1	1				1	1			1	1					
İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Güncelleme Tarihi	30.01.2025																	

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Maddenin yapısı, halleri ve sınıflandırılması	X	X	
2	Karışımlar ve Bileşikler	X	X	
3	Atomun yapısı	X	X	
4	Elektron konfigürasyonları	X	X	
5	Periyodik Tablo	X	X	
6	Kimyasal Bağlar	X	X	
7	Kimyasal formüllerin bulunması	X	X	
8	Ara Sınav			
9	Mol kavramı	X	X	
10	Kimyasal Hesaplama	X	X	
11	Kimyasal Reaksiyonlar	X	X	
12	Çözeltiler	X	X	
13	Asitler ve Bazlar	X	X	
14	Tampon Çözeltiler	X	X	
15	Final Haftası			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	mehmetpiskin@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/Instructor/Class/Index?classId=awguXDHZrDndZbi4UEUcQ%21xGGx%21%21xGGx%21

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Genel Matematik	GKK-1109	Seçmeli	3	3	3	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN
Dersin Amacı	Teknik programlar için önemini kavratmaya, öğrencinin kendi mesleki programı için özellikle iyi bilmesi gereken konular kavratılması amaçlanmaktadır.
Dersin Hedefi	Teknik bilimler alanlarındaki bazı teorilerin daha iyi

	anlaşılabilmesine olanak sağlayan matematiksel araçları tanıtabilmeyi ve öğrencileri problemlerin çözümünde matematiksel araçları kullanabilmesi hedeflenmektedir.																	
Dersin İçeriği	Temel Kavramlar, Sayılar, Bölme Bölünebilme, OBEK-OKEK, Mutlak Değer, Cebirsel işlemler, Denklemler, Üslü-Köklü Sayılar, Oran ve orantı, Problemler.																	
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>12. Sayma sayılarından başlayarak; doğal sayılar, tamsayılar ve rasyonel sayılar, üslü sayılar, köklü sayılar kümeleri üzerindeki işlemlerin özelliklerini kavrayarak, bunları problemlere uygulayabilir.</p> <p>13. Sabit ve değişken kavramını, nicelikleri bilir, sembollerle ifade eder. Formülleri dönüştürür ve hesap yapabilir.</p> <p>14. Oran, orantı kavramlarını tanımlayabilir. Orantının özelliklerini kavrar. Geometrik ortayı bulabilir. Doğru, ters ve bileşik orantı işlemlerini yapabilir.</p> <p>15. Problem çözebilme becerisi edinir.</p>																	
Dersin Mesleğe Katkısı																		
Bilgi	Beceri						Yetkinlik											
X	X						X											
Öğretim Yöntem ve Teknikleri																		
Ölçme Değerleme	Vize %40	Final %60	Proje -	Ödev														
Kaynaklar	1. Erdik, E., Sarıkaya, Y., Temel Üniversite Kimyası, Gazi Kitabevi, Ankara, 2007																	
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.																	
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Güncelleme Tarihi	30.01.2025																	

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Temel Kavramlar. Sayı sistemleri-Basamak Kavramı	X	X	
2	Temel Kavramlar. Asal Çarpanlar-Tam Bölenler-Faktöriyel	X	X	
3	Rasyonel Sayılar	X	X	
4	Ondalıklı Sayılar	X	X	
5	Bölme-Bölünebilme	X	X	
6	OBEK-OKEK	X	X	
7	Mutlak Değer	X	X	
8	Ara Sınav			

9	Üslü Sayılar	X	X	
10	Köklü Sayılar	X	X	
11	Cebirsel İşlemler	X	X	
12	Birinci Dereceden Bir Bilinmeyenli Denklemler	X	X	
13	Birinci Dereceden İki Bilinmeyenli Denklemler	X	X	
14	Oran ve orantı	X	X	
15	Problemler	X	X	

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	mehmetpiskin@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/Instructor/Class/Index?classId=Yrm0B9K8aim5ILrhcJPvFw%21xGGx%21%21xGGx%21

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji	GGK-1116	Zorunlu	2	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze					
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN					
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN					
Dersin Amacı	Gıda maddelerinin üretiminde kullanılan katkı maddelerinin kullanım alanları, etki mekanizmaları ve kullanımı ile ilgili kısıtlamalar hakkında bilgilendirmektir.					
Dersin Hedefi	Gıdaların raf ömrünün uzatılması, gıdaların duyuşal özelliklerinin geliştirilmesi, gıda, kalite karakteristiklerinin korunması, gıda hazırlanmasına yardımcı olarak besleyici değerin korunmasıdır.					
Dersin İçeriği	Gıda katkılarının önemi, katkıların sınıflandırılması, koruyucu maddeler, antioksidanlar, renk maddeleri, aroma maddeleri, tatlandırıcılar, zenginleştirici maddeler, yapı ve görünüm üzerine etkili maddeler ve diğerleri, katkı hakkında ülkelerarası yasa ve sınırlamalar, katkıların sağlık açısından değerlendirilmeleri. Gıdalardaki toksin maddelerin yapıları, kaynakları ve oluşumları ve bu maddelerin zararlı etkileri, etki mekanizmaları.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ul style="list-style-type: none"> 16. Gıda katkı maddelerinin tanımlar. 17. Gıda katkı maddelerinin kullanım amaçlarını sıralar. 18. Gıda katkı maddelerini sınıflandırır. 19. Gıda katkı maddelerinin kullanımı sırasında dikkat edilmesi gereken hususları sıralar. 20. Bir maddenin gıda katkısı olabilmesi için hangi özelliklerinin incelendiğini sıralar. 					
Dersin Mesleğe Katkısı						
Bilgi	Beceri		Yetkinlik			
X	X		X			
Öğretim Yöntem ve Teknikleri						
Ölçme Değerleme	Vize	Final	Proje	Ödev		
	%40	%60	-			
Kaynaklar	1. Gıda Katkı Maddeleri, Sidas Yayınevi, 2009, İzmir,					

	Gıdalardaki Katkı Maddeleri ve Zararları, Nobel Tıp Kitabevi, 2007, 2. Gıda Katkı Maddeleri Analiz Yöntemleri, Ege Üniversitesi Basımevi, 2000, İzmir																	
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.																	
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Güncelleme Tarihi	30.01.2025																	

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları, sınıflandırılması ve kullanımındaki temel ilkeler, bu konudaki yasal düzenlemeler ve toksikolojik değerlendirmeler	X		
2	Antioksidanların yapısı, özellikleri ve kullanım alanları	X		
3	Asitliği düzenleyicilerin yapısı, kullanım alanları ve etki mekanizmaları	X		
4	Emülgatörlerin yapısı, özellikleri, kullanım alanları, etki mekanizmaları	X	X	
5	Gamların yapısı, özellikleri ve gıda sanayiinde kullanım alanları	X	X	
6	Koruyucuların genel özellikleri ve etki mekanizmaları	X	X	
7	Renklendiriciler ve Şelat ajanları hakkında genel bilgi verilmesi	X	X	
8	Vize Haftası			
9	Lezzet maddeleri ve lezzet artırıcılar hakkında genel bilgi	X	X	
10	Tatlandırıcıların yapısı, genel özellikleri, kullanım alanları ve etki mekanizmaları hakkında bilgi verilmesi	X	X	
11	Topaklanmayı önleyiciler hakkında genel bilgi verilmesi	X		
12	Un işleme ajanlarının yapısı, özellikleri ve etki mekanizmaları hakkında bilgi verilmesi	X		
13	Hacim arttırıcılar, itici gazlar, kabartma ajanları hakkında genel bilgi verilmesi	X	X	
14	Köpürtme ajanları, köpürmeyi önleyici ajanlar, nem vericiler, parlatma ajanları, sıkılaştırıcı ajanlar ve stabilizörler	X	X	
15	Final Haftası			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	mehmetpiskin@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/Instructor/Class/In dex?classId=vi98Px5R9WnYEBgbPiV6gw%21 xGGx%21%21xGGx%21

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Laboratuvar Teknikleri	GGK-1105	Zorunlu	4	4	3	1

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze																	
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN																	
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN																	
Dersin Amacı	Bu ders, gıda analizlerinde kullanılacak yöntemlerin uygulanışı, gerekli çözeltilerin hazırlanması, kullanılacak alet- ekipmanın özellikleri ve çalışma prensipleri hakkında bilgi verir.																	
Dersin Hedefi	Bu ders, fiziksel ve kimyasal analiz/deney öncesi, esnası ve sonrasında alınması gereken laboratuvar güvenliği önlemlerinin, analiz ve deney öncesi hazırlık aşamalarının ve bazı kimyasal analiz yöntemlerinin anlatımı ve bazı örnek uygulamaları içerir.																	
Dersin İçeriği	Laboratuvar güvenliği, laboratuvar kazaları, laboratuvar malzemeleri ve cihazları, çözeltilerde konsantrasyon, laboratuvar ve laboratuvar malzemelerinin temizliği, kimyasal analizlerde ortak işlemler, fiziksel analiz yöntemleri, kantitatif analiz yöntemleri																	
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ul style="list-style-type: none"> 21. Gıda laboratuvarını tanıy ve çalışma kurallarını kavrar. 22. Laboratuvar kazaları ve ilk yardım yöntemlerini kavrar. 23. Gıda laboratuvarında kullanılan malzemeler, alet, ekipmanları kavrar. 24. Temel analiz yöntemlerini kavrar. 25. Deney kurma, uygulama ve elde edilen sonuçları değerlendirme becerisi kazanır. 26. Gıda analizlerinde kullanılacak temel çözeltilerin hazırlar. 																	
Dersin Mesleğe Katkısı																		
Bilgi	Beceri		Yetkinlik															
X	X		X															
Öğretim Yöntem ve Teknikleri																		
Ölçme Değerleme	Vize %40	Final %60	Proje -	Ödev														
Kaynaklar	1. Yrd. Doç. Dr. Süreyya Sultan Evrensel, Dora Yayıncılık, Laboratuvar Teknikleri 2. Ö.F. Gamlı, Laboratuvar Teknikleri ve Temel Gıda Analizleri, Dora Yayıncılık																	
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.																	
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	1	1	1	1				1	1			1	1					
İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde	1	1	1	1				1	1			1	1					

kullanır.																				
Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.	1	1	1	1				1	1			1	1							
Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.	1	1	1	1				1	1			1	1							
Güncelleme Tarihi	30.01.2025																			

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

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

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

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Organik Kimya	GKK-1124	Seçmeli	3	3	3	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN
Dersin Amacı	Organik kimya konusunda temel bilgi ve becerileri kazandırmak.
Dersin Hedefi	Organik bileşik adlandırılması ve fonksiyonel grupları tanımak, gıdalarda bulunan gelen bileşik gruplarının organik yapıları

	hakkında, kendi alanlarına uygulama için düşünme ve uygulama kabiliyetini kazandırabilme.																			
Dersin İçeriği	Organik kimyaya giriş, kimyasal bağlar, molekül orbitalin tanımı ve özellikleri ile doymuş hidrokarbonlar, alkoller, eterler, aldehitler, ketonlar, karboksilik asitler, esterler ve aminlerin adlandırılması, yapısı ve özellikleri.																			
Dersin Öğrenme Çıktıları	27. Organik (Karbon) kimyanın temellerini tanımlar. 28. Farklı organik bileşikleri uygun şekilde isimlendirir. 29. Organik bileşikleri sınıflandırır. 30. Fonksiyonel grupların yapılarını ve özelliklerini tahmin eder. 31. Gıdalardaki fonksiyonel grupların yapılarını ve özelliklerini tahmin eder.																			
Dersin Mesleğe Katkısı																				
Bilgi	Beceri						Yetkinlik													
X	X						X													
Öğretim Yöntem ve Teknikleri																				
Ölçme Değerleme	Vize	Final	Proje	Ödev																
	%40	%60	-																	
Kaynaklar	1. Ralph J. Fessenden & Joan S. Fessenden. Çeviri Editörü: Prof. Dr. Tahsin Uyar. Güneş Kitabevi Yayınları, 2001 Ankara.																			
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.																			
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	1	1	1	1				1	1			1	1							
Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.	1	1	1	1				1	1			1	1							
Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.	1	1	1	1				1	1			1	1							
Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.	1	1	1	1				1	1			1	1							
Güncelleme Tarihi	30.01.2025																			

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Organik Kimyaya Giriş	X	X	
2	Organik Kimyanın Temelleri, Kimyasal Bağlar	X	X	
3	Organik Kimyanın Temelleri, Molekül Orbital			
4	Hidrokarbonlar-Alkanların Adlandırılması, Yapısı ve Özellikleri	X	X	
5	Hidrokarbonlar-Alkenlerin Adlandırılması, Yapısı ve Özellikleri	X	X	
6	Hidrokarbonlar- Alkinlerin Adlandırılması, Yapısı ve Özellikleri	X	X	
7	Alkollerin Adlandırılması, Yapısı ve Özellikleri	X	X	
8	Ara Sınav			
9	Eterlerin Adlandırılması, Yapısı	X	X	

	ve Özellikleri			
10	Aldehitlerin Adlandırılması, Yapısı ve Özellikleri	X	X	
11	Ketonların Adlandırılması, Yapısı ve Özellikleri	X	X	
12	Karboksilli Asitlerin Adlandırılması, Yapısı ve Özellikleri	X	X	
13	Esterlerin Adlandırılması, Yapısı ve Özellikleri	X	X	
14	Aminlerin Adlandırılması, Yapısı ve Özellikleri	X	X	
15	Amitlerin Adlandırılması, Yapısı ve Özellikleri	X	X	

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	mehmetpiskin@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/Instructor/Class/Index?classId=135PDF48FdAfaD3OEEuObQ%21xGGx%21%21xGGx%21

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Su Analizleri	GKK-2212	Zorunlu	3	2	1	1

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN
Dersin Amacı	Su ile ilgili genel bilgileri edinmelerini, sulama suyu kalitesini etki eden su ile ilgili özellikleri ve ölçüt değerleri, sulama suyu kalitesini belirlemede kullanılan analiz yöntemlerini, analiz sonuçlarını değerlendirebilmelerini, sulama suyu analiz raporunu yazıp önerilerde bulunabilme becerisi kazandırmaktır. Ayrıca, Türkiye suları ile ilgili genel değerlendirme yapabilmelerini sağlamaktır.
Dersin Hedefi	Suyun sınıflandırılması, su kaynakları, suların kirlenmesi, temizlenmesi, saf suyun özellikleri, suyun hijyenik muayenesi, suyun sağlığa uygunluğu yönünden incelenmesi konularında bilgi verir.
Dersin İçeriği	Kalitatif, kantitatif analizin esasları ve kolloid kimyasının temel prensipleri. Sulardan numune alma. Sularda fiziksel analizler, pH, asitlik, alkalilik, renk ve bulanıklık, sudaki katıların anlam ve önemleri. Sularda kimyasal analizler, Sudaki organik ve inorganik kirleticiler. Sulardaki zehirli kirleticiler. Kirlilik parametreleri ve tayin yöntemleri, Enstrümental analiz yöntemleri.
Dersin Öğrenme Çıktıları	32. Suyun gıda maddesi olarak önemini ve bileşimini ayırt eder. 33. Suyun hijyenik, fiziksel ve kimyasal analiz metotlarını kullanır. 34. Sağlık açısından suyun taşınması gereken özellikleri, suda bulunabilecek olumsuzlukları ayırt eder.

	35. İçme sularında gerekli mikrobiyolojik analizleri uygular. 36. Su kalitesi ve mevzuatını kavrar.																	
Dersin Mesleğe Katkısı																		
Bilgi	Beceri									Yetkinlik								
X	X									X								
Öğretim Yöntem ve Teknikleri																		
Ölçme Değerleme																		
	Vize			Final			Proje			Ödev								
	%40			%60			-											
Kaynaklar																		
1. Doğan, M., Soylak, M. Su Kimyası, Erciyes Üniversitesi Yayınları, No: 120, 2000.																		
Ön Koşul Dersler ve Koşullar																		
Bulunmamaktadır.																		
Program Çıktıları																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	1	1	1	1				1	1			1	1					
İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Güncelleme Tarihi																		
30.01.2025																		

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

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

14	Sularda Nitrit ve Nitrat Tayini	X	X	
15	Final Haftası			

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

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Yağ Analizleri	GKK-2212	Zorunlu	3	3	2	1

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze																	
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN																	
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN																	
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; bitkisel yağ üretimini, katı ve sıvı yağların kalite kontrol analizlerini yapabilmeye ve sonuçları değerlendirebilme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.																	
Dersin Hedefi	Bitkisel yağlarda fiziksel ve kimyasal analizleri yapabilmeye ve yorumlayabilmeye, katı yağ analizleri hakkında bilgi sahibi olabilme.																	
Dersin İçeriği	Bitkisel ve hayvansal yağlarda kaliteyi belirleyen fiziksel, kimyasal ve duyu analizleri, Kırılma indisi tayini, eterde çözünmeyen yabancı madde ile kül tayini, uçucu madde tayini, serbest yağ asitleri tayini, bitkisel yağlarda asitlik tayini, peroksit, iyot ve sabunlaşma sayısı tayinleri, kreis testi, mineral yağ aranması tayini.																	
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>37. Bitkisel yağlarda mevzuata uygun fiziksel ve kimyasal kalite kontrol analizlerini yapar ve yorumlar.</p> <p>38. Zeytinyağında mevzuata uygun fiziksel ve kimyasal kalite kontrol analizlerini yapar ve yorumlar.</p> <p>39. Shortening ve Margarinin mevzuata uygun fiziksel ve kimyasal kalite kontrol analizlerini yapar ve yorumlar.</p> <p>40. Yemeklik yağların mevzuata uygun fiziksel ve kimyasal kalite kontrol analizlerini yapar ve yorumlar.</p> <p>41. Bitkisel yağ kalitesi ve mevzuatını kavrar.</p>																	
Dersin Mesleğe Katkısı																		
Bilgi	Beceri		Yetkinlik															
X	X		X															
Öğretim Yöntem ve Teknikleri																		
Ölçme Değerleme	Vize %40	Final %60	Proje -	Ödev														
Kaynaklar	1. NAS Sebahattin, Hüsnü Yusuf Gökalp, Mahmut Ünsal, Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Ders Kitapları Yayın No:005, Mühendislik Fakültesi Matbaası, Denizli, 1998.																	
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.																	
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18

Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	1	1	1	1				1	1			1	1				
İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.	1	1	1	1				1	1			1	1				
Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.	1	1	1	1				1	1			1	1				
Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.	1	1	1	1				1	1			1	1				
Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.	1	1	1	1				1	1			1	1				
Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.	1	1	1	1				1	1			1	1				
Güncelleme Tarihi	30.01.2025																

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Yemelik ve Bitkisel Yağlarda Kırılma İndisi Tayini	X		
2	Yemelik ve Bitkisel Yağlarda Özgül Ağırlık Tayini	X		
3	Yemelik ve Bitkisel Yağlarda Asitlik Tayini	X		
4	Yemelik ve Bitkisel Yağlarda Sabunlaşma Sayısı Tayini	X	X	
5	Yemelik ve Bitkisel Yağlarda Peroksit Sayısı Tayini	X	X	
6	Yemelik ve Bitkisel Yağlarda İyot Sayısı Tayini	X	X	
7	Zeytinyağı ve Çeşitleri, Zeytinyağı Kalitesine Etki Eden Faktörler	X	X	
8	Ara Sınav			
9	Zeytinyağında Duyusal Test ve Önemi	X	X	
10	Zeytinyağında Fiziksel ve Kimyasal Analizler	X	X	
11	Zeytinyağında Prina Yağı Aranması	X		
12	Zeytinyağında Pamuk Yağı Aranması	X		
13	Margarin ve Çeşitleri, Gıda Sanayinde Kullanım Alanları, Margarinde Yağ Miktarının Belirlenmesi Analizi	X	X	
14	Margarinde Tuz Tayini	X	X	
15	Margarinde Tuz Tayini	X	X	

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

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Araştırma Yöntem ve Teknikleri	GKK-1129	S	2	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze																	
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN																	
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Mehmet PİŞKİN																	
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere kaynak araştırması yapma, derleme yazma, araştırma konusu seçme, derleme veya araştırma sonuçlarını rapor haline dönüştürme ve sunum yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.																	
Dersin Hedefi	Araştırma yapma yeterliliklerini kazandırabilme.																	
Dersin İçeriği	Amacına ve yöntemine göre araştırma çeşitleri, teknikleri, veri toplama yöntemleri, veri kaynakları, etik kurallar, araştırma problemi belirleme, bilimsel araştırma süreci ve planlama, verilerin toplanması, verilerin işlenmesi ve yorumlanması, yazım kuralları, verileri rapor haline getirme sunum hazırlama ve raporu sunma.																	
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>42. Bilim, derleme ve araştırma kavramlarını tanımlar.</p> <p>43. Yapacağı derleme veya araştırma için kaynak taraması yapar.</p> <p>44. Verileri nereden ve nasıl toplayacağını açıklayabilecektir.</p> <p>45. Bir derlemeyi dispoziyona uygun olarak yayıma veya sunuma hazırlar</p> <p>46. Araştırma planlamayı ve sonuçlarını değerlendirmeyi öğrenir.</p> <p>47. Araştırmayı dispoziyona uygun olarak yayıma veya sunuma hazırlar.</p> <p>48. Alanında bilimsel araştırma yapar.</p>																	
Dersin Mesleğe Katkısı																		
Bilgi	Beceri					Yetkinlik												
X	X					X												
Öğretim Yöntem ve Teknikleri																		
Ölçme Değerleme	Vize %40	Final %60	Proje -	Ödev														
Kaynaklar	<p>1. Kaya, Z. ve Şahin, M (2013). Meslek Yüksek Okulları İçin Araştırma Yöntem ve Teknikleri (2.Baskı). Konya: Eğitim Kitabevi.</p> <p>2. Karasar, N. (2010). Bilimsel Araştırma Yöntemi. Nobel Yayıncılık. Ankara: 21. Basım.</p>																	
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.																	
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.	1	1	1	1				1	1			1	1					
Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.	1	1	1	1				1	1			1	1					

	malzemelerinin kullanımı, çeşitli gıda ürünlerinin işlenmesi ile ortaya çıkan atıkların arıtma yöntemleri ile ilgili bilgiler vermektir.																				
Dersin Hedefi	Gıda analizlerinde sıklıkla kullanılan cihazların çalışma prensiplerini ve kullanım prosedürlerini kavrayabilme.																				
Dersin İçeriği	Atık ve yan ürün temel kavramları, gıda endüstrisi yan ürünleri ve atıklarının kaynakları ve özellikleri, gıda endüstrisi yan ürünleri ve atıklarının sınıflandırılması, atıkların yapısal özellikleri ve kimyasal bileşimleri, gıda sanayii atık sularının karakterizasyonu, atık su arıtım yöntemleri. Şeker, yağ, meyve ve sebze, et, tahıl, süt ve fermente ürün endüstrisi atık ve yan ürünlerinin değerlendirilmesi. Yan ürünler ve atıkların biyoteknolojik yöntemlerle zenginleştirilmesi																				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>49. Gıda endüstri atıklarının insan sağlığı, çevre ve ekonomi üzerine etkisini kavrar.</p> <p>50. Gıda işleme sanayiinin yan ürünleri ve atık malzemelerinin kullanımını kavrar.</p> <p>51. Atık işleme yöntemlerini açıklar.</p> <p>52. Gıda endüstrisinde açığa çıkan artıkların geri kazanım uygulamalarının önemi ve gerekliliğini kavrar.</p> <p>53. Atık su arıtımında fiziksel, kimyasal ve biyolojik arıtım yöntemlerini kavrar.</p>																				
Dersin Mesleğe Katkısı																					
Bilgi	Beceri						Yetkinlik														
X	X						X														
Öğretim Yöntem ve Teknikleri																					
Ölçme Değerleme																					
				Vize			Final			Proje			Ödev								
				%40			%60			-											
Kaynaklar																					
Utilization of By-Products and Treatment of Waste in the Food Industry edited by Vasso Oreopoulou, C.H.I.P.S, 2007																					
Ön Koşul Dersler ve Koşullar																					
Bulunmamaktadır.																					
Program Çıktıları																					
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18																					
Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.																					
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1																					
İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.																					
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1																					
Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.																					
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1																					
Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.																					
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1																					
Güncelleme Tarihi																					
30.01.2025																					

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Atık ve yan ürün temel kavramları	X	X	
2	Gıda endüstrisi yan ürünleri ve atıklarının kaynakları ve özellikleri	X		
3	Gıda endüstrisi yan ürünleri ve atıklarının sınıflandırılması	X		
4	Atıkların yapısal özellikleri ve kimyasal bileşimleri	X	X	

5	Gıda sanayii atık sularının karakterizasyonu	X	X	
6	Atık su arıtım yöntemleri	X	X	
7	Şeker endüstrisi atık ve yan ürünlerinin değerlendirilmesi	X	X	
8	Ara Sınav			
9	Yağ endüstrisi atık ve yan ürünlerinin değerlendirilmesi	X	X	
10	Meyve-sebze endüstrisi atık ve yan ürünlerinin değerlendirilmesi	X	X	
11	Et endüstrisi atık ve yan ürünlerinin değerlendirilmesi	X	X	
12	Tahıl endüstrisi atık ve yan ürünlerinin değerlendirilmesi	X		
13	Süt, fermente ürün endüstrisi atık ve yan ürünlerinin değerlendirilmesi	X		
14	Yan ürünler ve atıkların biyoteknolojik yöntemlerle zenginleştirilmesi	X	X	
15	Final Haftası	X	X	

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	mehmetpiskin@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/CourseDetail?&isElectiveCourse=true&isIntegratedCourse=false&courseId=UF77ZWJgETCPJelmHBsy8g!xGGx!!xGGx!&curriculumId=na!xBBx!mLfhf7c07uanLENiHw!xGGx!!xGGx!&apid=0WiZt3c56pwa!xBBx!NwwfsgXOw!xGGx!!xGGx!&eqd=10601&progName=G%C4%B1da%20%C4%B0%C5%9Fleme%20B%C3%B6l%C3%BCm%C3%BC%20-%20G%C4%B1da%20Kalite%20Kontrol%C3%BC%20ve%20Analizi%20(Teknik%20Bilimler)&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Yeni Ürün Geliştirme Teknikleri	GKK-2216	S	2	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER
Dersin Amacı	Yeni ürünün tanımı, sınıflandırılması ve ihtiyaçları hakkında bilgi sahibi olmak.
Dersin Hedefi	Gıda sistemlerinde yeni ürün geliştirme hakkında fikir sahibidir.
Dersin İçeriği	Yeni ürün geliştirme süreçlerinden oluşur. yeni ürün açıklamaları, sınıflar, ihtiyaçlar Araştırma ve Geliştirme mühendisliği ve

Dersin Öğrenme Çıktıları	üretim aşamaları Proje sunumlarını yapmayı öğrenir. 8- Yeni ürün açıklamaları, sınıflar, ihtiyaçlar öğrenir 9- Yeni ürün sınıflarını öğrenir 10- Yeni ürün ihtiyaçların ve üretim aşamaları öğrenir. 11- Yeni ürün geliştirme ihtiyaçlar Araştırma ve Geliştirme yapmayı öğrenir. 12- Üretim aşamalarını ve proje sunumlarını yapmayı öğrenir.														
Dersin Mesleğe Katkısı															
Bilgi	Beceri					Yetkinlik									
x	x					x									
Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı, Ödev, Seminer, Diğer														
Ölçme Değerleme	Vize			Final			Proje			Ödev					
	%40			%60											
Kaynaklar	Ders notları														
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	-														
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1. Yeni ürün açıklamaları, sınıflar, ihtiyaçlar öğrenir											X	X			
2. Yeni ürün sınıflarını öğrenir											X	X			
3. Yeni ürün ihtiyaçların ve üretim aşamaları öğrenir.											X	X			
4. Yeni ürün geliştirme ihtiyaçlar Araştırma ve Geliştirme yapmayı öğrenir.											X	X			
5. Üretim aşamalarını ve proje sunumlarını yapmayı öğrenir.											X	X			
Güncelleme Tarihi	11.02.2025														

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Giriş ve tarihçe	X	-	-
2	Yeni ürün açıklamaları, sınıflar, ihtiyaçlar	X		
3	Üretim aşamaları	X		
4	Müşteri ve pilot üretim	X		
5	Duyusal değerlendirme	X		
6	Ambalajlama ve yeni ürün	X		
7	Ara sınav			
8	Fikri haklar ve patent süreçleri	X		
9	Öğrenci proje sunumları	X		
10	Öğrenci proje sunumları	X		
11	Öğrenci proje sunumları	X		
12	Öğrenci proje sunumları	X		
13	Öğrenci proje sunumları	X		
14	Öğrenci proje sunumları	X		
15	Sonuç ve genel değerlendirme	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	myuceer@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/CourseDetail?&isElectiveCourse=true&isIntegratedCourse=false&courseId=0MsVBJ!xDDx!4tAxa5CAb064rtQ!xGGx!!xGGx!&curriculumId=na!xBBx!mLfhf7c07uanlLENiHw!xGGx!!xGGx!&apid=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsGXOw!xGGx!!xGGx!&eqd=10601&progName=G%C4%B1da%20%C4%B0%C5%9Fleme%20

3. Karıştırma ve karıştırlama makinalarının çalışma ilkeleri ve kullanım alanlarını açıklayabilecektir.		X	X																
4. Gıda endüstrisinde kullanılan ısırl işlem makinalarının çalışma ilkeleri ve kullanım alanlarını tanımlayabilecektir.		X	X																
5. Gıda endüstrisinde işleme makinaları ve ekipman seçimlerini tartışabilecektir.		X	X																
Güncelleme Tarihi	11.02.2025																		

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Tartı ve ölçü aletleri, nakliye ve iletim sistemleri	X	-	-
2	Boyut küçültme ve yıkama makineleri	X		
3	Filtrasyon ve Santrifüj	X		
4	Yıkama, doldurma ve paketleme makineleri	X		
5	Aseptik dolun	X		
6	Pompalar	X		
7	Ara sınav	X		
8	Seperatörler			
9	Homojenizatörler	X		
10	Isı aktarım tekniğı	X		
11	Plakalı ve borulu ısı değıştiriciler	X		
12	Pastörizasyon tekniğı	X		
13	Sterilizasyon tekniğı	X		
14	Kurutma sistemleri, ısırl işlem makine ve donanımları ve buharlaştırıcılar	X		
15	Sonuç ve genel değışlendirme	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	myuceer@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/CourseDetail?&isElectiveCourse=false&isIntegratedCourse=false&courseId=qnLD8k3xCAeB!xDDx!W8TLvJZ!xBBx!g!xGGx!!xGGx!&curriculumId=na!xBBx!mLfhf7e07uanLENiHw!xGGx!!xGGx!&apid=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsGxOw!xGGx!!xGGx!&eqd=10601&progName=G%C4%B1da%20%C4%B0%C5%9Fleme%20B%C3%B6l%C3%BCm%C3%BC%20-%20G%C4%B1da%20Kalite%20Kontrol%C3%BC%20ve%20Analizi%20/%20%C3%96nlisans%20-%20Normal%20%C3%96%C4%9Fretim%20-%20G%C4%B1da%20Kalite%20Kontrol%C3%BC%20ve%20Analizi%20(Teknik%20Bilimler)&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Muhafaza Yöntemleri	GKK-1122	S	2	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
------------------------	----------

Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER														
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER														
Dersin Amacı	Neden gıdalar muhafaza edilir? Gıda muhafaza teknikleri nelerdir?														
Dersin Hedefi	Gıda muhafaza yöntemleri hakkında fikir sahibidir.														
Dersin İçeriği	Gıdaların Muhafazasında önem taşıyan kriterler nelerdir? Fiziksel yöntemler, kimyasal yöntemler, ışınlama, modifiye atmosfer paketleme, engeller teknolojisi, gıda korumada yeni teknolojiler														
Dersin Öğrenme Çıktıları	18- Gıdaların neden muhafaza edilmesi gerektiğini öğrenir. 19- Gıda muhafaza yöntemlerinin neler olduğunu öğrenir. 20- Gıdaya göre hangi muhafaza yöntemini kullanacağına karar verir 21- Gıdaların muhafazasında kullanılan muhafaza yöntemlerinden kontaminasyonun önlenmesi mikroorganizmaların uzaklaştırılması ilkelerini kavrayabilecek. 22- Gıdaların muhafazasında kullanılan muhafaza yöntemlerinden mikroorganizmaların öldürülmesi ilkelerini kavrayabilecektir.														
Dersin Mesleğe Katkısı															
Bilgi	Beceri					Yetkinlik									
x	x					x									
Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı, Ödev, Seminer, Diğer														
Ölçme Değerleme	Vize %40			Final %60			Proje			Ödev					
Kaynaklar	1. Ray, B. ve Bhuani, A. 2016. Temel Gıda Mikrobiyolojisi. 5. Basım. Çeviri Editörü: Dilek Heperkan, 608 s, CRC Press, New York. 2. Gould, G. W. New Methods of Food Preservation. 324 p. Champman and Hall, UK. 2. Erol, İ., 2007. Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi. ISBN 978-975-00131-0-9, Pozitif Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara 3. Erkmn, O., 2011. Gıda Mikrobiyolojisi. ISBN: 978-605-43340-2-5, Elif yayınevi, İstanbul 4. Göktan, D., Tunçel, G., 2010. Temel Gıda Hijyeni. ISBN: 978-605-88942-0-4, Meta Basım Matbaacılık Hizmetleri, İzmir														
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	-														
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1. Gıdaların neden muhafaza edilmesi gerektiğini öğrenir.				X						X					
2. Gıda muhafaza yöntemlerinin neler olduğunu öğrenir.				X						X					
3. Gıdaya göre hangi muhafaza yöntemini kullanacağına karar verir				X						X					
4. Gıdaların muhafazasında kullanılan muhafaza yöntemlerinden kontaminasyonun önlenmesi mikroorganizmaların uzaklaştırılması ilkelerini kavrayabilecek.				X						X					
5. Gıdaların muhafazasında kullanılan muhafaza yöntemlerinden mikroorganizmaların öldürülmesi ilkelerini kavrayabilecektir.				X						X					
Güncelleme Tarihi	11.02.2025														

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Gıdaların Muhafazasında önem taşıyan kriterler	X	-	-
2	Fiziksel Yöntemler	X		
3	Isıl işlem ile Kontrol	X		
4	Düşük Sıcaklık	X		
5	Kurutma ile Kontrol	X		
6	Kimyasallar ile Kontrol	X		
7	Ara sınav			
8	İşinleme	X		
9	Modifiye Atmosfer Uygulamaları	X		
10	Antimikrobiyal Bileşenler ve Bakteriyofajlar	X		
11	Engeller Teknolojisi	X		
12	Gıda Koruma Yöntemlerinde Yeni Teknolojiler	X		
13	Gıda Koruma Yöntemlerinde Yeni Teknolojiler	X		
14	Gıda Koruma Yöntemlerinde Yeni Teknolojiler	X		
15	Sonuç ve genel değerlendirme	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	myuceer@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/CourseDetail?&isElectiveCourse=true&isIntegratedCourse=false&courseId=TKTaJo9IuUHps6Jg4typezw!xGGx!!xGGx!&curriculumId=na!xBBx!mLfhf7c07uanLEniHw!xGGx!!xGGx!&apid=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsgXOw!xGGx!!xGGx!&eqd=10601&progName=G%C4%B1da%20%C4%B0%C5%9Fleme%20B%C3%B6l%C3%BCm%C3%BC%20-%20G%C4%B1da%20Kalite%20Kontrol%C3%BC%20ve%20Analizi%20(Teknik%20Bilimler)&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Yumurta ve Ürünleri Teknolojisi	GKK-2214	S	2	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER
Dersin Amacı	Dersin amacı, yumurta biliminin temel ilkelerini özetlemek ve tavukçuluk sektöründeki uygulamalarını irdelemektir. Bu derste yumurtanın oluşumunu, kalite

	özelliklerini ve bu özellikleri belirlenme yöntemlerini, yumurtaların depolanmasını, yumurta işleme teknolojilerini ve yumurta ve ürünlerinin besin içeriğinin değiştirilmesine ilişkin konularda bilgi verilmesi amaçlanmıştır.														
Dersin Hedefi	Yumurta ve yumurta ürünleri hakkında fikir sahibidir.														
Dersin İçeriği	Yumurta biliminin temel ilkelerini özetlemek ve tavukçuluk sektöründeki uygulamalarını irdelemektir. Bu derste yumurtanın oluşumunu, kalite özelliklerini ve bu özellikleri belirlenme yöntemlerini, yumurtaların depolanmasını, yumurta işleme teknolojilerini ve yumurta ve ürünlerinin besin içeriğinin değiştirilmesine ilişkin konularda bilgi verilmesi amaçlanmıştır.														
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yumurta temel bileşimi ve öğeleri hakkında bilgi sahibi olur 2. Yumurta kalite kriterleri ve kalite belirleme yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur 3. Yumurta muhafazası hakkında bilgi sahibi olur 4. Yumurta işleme teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur 5. Yumurta ürünlerinin fonksiyonel özellikleri hakkında bilgi sahibi olur 														
Dersin Mesleğe Katkısı															
Bilgi	Beceri					Yetkinlik									
x	x					x									
Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı, Ödev, Seminer, Diğer														
Ölçme Değerleme	Vize			Final			Proje			Ödev					
	%40			%60											
Kaynaklar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yüceer, M., 2019. Yumurta ve Yumurta Ürünleri İşleme Teknolojisi ve Uygulamaları. Sidas Medya Ltd.Şti. 2- Huopalahti, R., Ló pez-Fandiñ o, R., Anton, M., Schade, R., 2007. Bioactive Egg Compounds. Springer-Verlag, Berlin Heidelberg. 3- Stadelman, W.J., Cotterill, O.J., 1995. Egg Science and Technology The Haworth Press Inc - Food Products Press, New York. 4- Vaclavik, V.A., Christian, E.W., 2003. Egg and Egg Products, in: Vaclavik, V.A., Christian, E.W. (Eds.), Essentials of Food Science, Second. Ed. Kluwar Academic / Plenum Publishers, pp. 187-213. 5- Mine, Y., 2007. Egg Bioscience and Biotechnology. Wiley-Interscience & Sons, Inc., Publication, Hoboken, New Jersey, USA. 6- Sim, J.S., Nakai, S., Guenter, W., 2000. Egg Nutrition and Biotechnology. CABI Publishing, New York, USA. 														
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	-														
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1. Yumurta temel bileşimi ve öğeleri hakkında bilgi sahibi olur									X	X					
2. Yumurta kalite kriterleri ve kalite belirleme yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur									X	X					
3. Yumurta muhafazası hakkında bilgi sahibi olur									X	X					
4. Yumurta işleme teknolojisi hakkında									X	X					

Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER														
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER														
Dersin Amacı	Bu dersin amacı gıdayı meydana getiren bileşenlerin kimyasal yapılarının ve özelliklerinin öğretilmesi, gıda bileşenlerinin işleme ve depolama sırasında uğradığı kimyasal reaksiyonlar sonucunda meydana gelen tat, tekstür ve reolojik özelliklerdeki değişikliklerin anlaşılması için gerekli bilgilerin kazandırılmasıdır. 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														
Dersin Hedefi	Gıda kimyası hakkında fikir sahibidir.														
Dersin İçeriği	Gıdaların makro (su, karbohidratlar, proteinler, lipidler) ve mikro (vitaminler, mineraller, pigmentler, tat ve koku maddeleri, fenolik bileşikler, organik asitler) bileşenlerinin kimyasal yapıları, reaksiyon özellikleri ve gıdada bulunma halleri. Su ve buzun önemi. Karbonhidratlar, Amino asit ve Proteinler, Yağ asitleri ve Lipidler, Enzimler, Vitamin ve Mineraller, Pigment ve Fenolik bileşiklerin fonksiyonları. Gıda katkıları.														
Dersin Öğrenme Çıktıları	23- Gıda maddelerinin temel bileşim öğeleri hakkında bilgi kazanımı sağlanacaktır 24- Gıda maddelerde bulunan su ve buzun önemi ilgili kazanım sağlanacaktır. 25- Monosakkaritler, oligosakkaritler ve polisakkaritler hakkında bilgi edinme kazanımı sağlanacaktır 26- Amino asit ve proteinlerin yapısı hakkında bilgi edinme kazanımı sağlanacaktır 27- Yağ asitleri ve lipidler hakkında bilgi edinme kazanımı sağlanacaktır 28- Vitaminler, mineraller, enzimler, gıda pigmentleri, fenolik bileşikler ve gıda katkı maddeleri hakkında bilgi edinme kazanımı sağlanacaktır														
Dersin Mesleğe Katkısı															
Bilgi	Beceri					Yetkinlik									
x	x					x									
Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı, Ödev, Seminer, Diğer														
Ölçme Değerleme	Vize			Final			Proje			Ödev					
	%40			%60											
Kaynaklar	1. Saldamlı, İ. (Editör). 1998. Gıda Kimyası. Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara. 2. Fennema, O.R. (Editör). 2008. Food Chemistry, 4th edition. CRC Press, Taylor & Francis Group. 3. Göğüş, F., Fadıloğlu, S. 2006. Food Chemistry. Nobel Yayın Dağıtım, Ankara. 4. Telefoncu, A. 1993. Besin Kimyası. Ege Üniversitesi Yayınları No: 149, İzmir.														
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	-														
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1. Gıda maddelerinin temel bileşim öğeleri hakkında bilgi kazanımı sağlanacaktır				X			X								

2. Gıda maddelerde bulunan su ve buzun önemi ilgili kazanım sağlanacaktır.			X		X						
3. Monosakkaritler, oligosakkaritler ve polisakkaritler hakkında bilgi edinme kazanımı sağlanacaktır			X		X						
4. Amino asit ve proteinlerin yapısı hakkında bilgi edinme kazanımı sağlanacaktır			X		X						
5. Yağ asitleri ve lipidler hakkında bilgi edinme kazanımı sağlanacaktır			X		X						
6. Vitaminler, mineraller, enzimler, gıda pigmentleri, fenolik bileşikler ve gıda katkı maddeleri hakkında bilgi edinme kazanımı sağlanacaktır			X		X						
Güncelleme Tarihi	11.02.2025										

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Gıda Kimyasına Giriş ve Gıdaların Bileşimi	X	-	-
2	Gıdalarda bulunan su, önemi ve fonksiyonlarını kavramak	X		
3	Gıdalarda bulunan karbonhidratları, önemini ve fonksiyonlarını kavramak	X		
4	Gıdalarda bulunan karbonhidratları, önemini ve fonksiyonlarını kavramak	X		
5	Gıdalarda bulunan lipidleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak	X		
6	Gıdalarda bulunan lipidleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak	X		
7	Ara sınav	X		
8	Gıdalarda bulunan proteinleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak			
9	Gıdalarda bulunan proteinleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak	X		
10	Gıdalarda bulunan mineral maddeleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak	X		
11	Gıdalarda bulunan vitaminleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak	X		
12	Gıdalarda bulunan enzimleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak	X		
13	Gıdalarda bulunan fenolik ve pigment maddeleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak	X		
14	Gıda katkı maddeleri	X		
15	Sonuç ve genel değerlendirme	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	myuceer@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/CourseDetail?&isElectiveCourse=false&isIntegratedCourse=false&courseId=6PhWxSLqTz7r9I8zO1kICA!xGGx!!xGGx!&crriculumId=na!xBBx!mLfhf7c07uanLENiHw!xGGx!!xGGx!&apid=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsqXOw!xGGx!!xGGx!&eqd=10601&progName=G%C4%B1da%20%C4%B0%C5%9Fleme%20B%C3%B6l%C3%BCm%C3%BC

	%20- %20G%C4%B1da%20Kalite%20Kontrol%C3 %BC%20ve%20Analizi%20/%20%C3%96nli sans%20- %20Normal%20%C3%96%C4%9Fretim%20- %20G%C4%B1da%20Kalite%20Kontrol%C3 %BC%20ve%20Analizi%20(Teknik%20Bilim ler)&culture=tr-TR
--	--

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Lojistiği	GKK-2119	S	2	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze														
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER														
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER														
Dersin Amacı	Bu derste Gıda Lojistiğini oluşturan paydaşlar hakkında bilgi sahibi olunacaktır.														
Dersin Hedefi	Gıda lojistik sistemleri hakkında fikir sahibidir.														
Dersin İçeriği	Bu dersin kapsamında Gıda Temin Zinciri ve Lojistiğindeki Gereklilikler ve Değişimler incelenecektir.														
Dersin Öğrenme Çıktıları	29- Öğrenciler lojistikte temel kavramları öğrenir. 30- Öğrenciler nakliye çeşitleri ve koşullarını öğrenir. 31- Öğrenciler gümrük ve sigortalama süreçlerini öğrenir. 32- Öğrenciler depolama ve stok yönetimi sorunlarını kavrar. 33- Öğrenciler sipariş ve müşteri ilişkileri yönetimini öğrenir.														
Dersin Mesleğe Katkısı															
Bilgi	Beceri					Yetkinlik									
x	x					x									
Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı, Ödev, Seminer, Diğer														
Ölçme Değerleme	Vize			Final			Proje			Ödev					
	%40			%60											
Kaynaklar	Retailing logistics and fresh food packaging : managing change in the supply chain. Kerstin Gustafsson, Gunilla Jonso														
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	-														
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1. Öğrenciler lojistikte temel kavramları öğrenir						X	X								
2. Öğrenciler nakliye çeşitleri ve koşullarını öğrenir.						X	X								
3. Öğrenciler gümrük ve sigortalama süreçlerini öğrenir.						X	X								
4. Öğrenciler depolama ve stok yönetimi sorunlarını kavrar.						X	X								
5. Öğrenciler sipariş ve müşteri ilişkileri yönetimini öğrenir.						X	X								

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Üreticiler	X	-	-
2	Tüketiciler	X		
3	Toptancılar	X		
4	Distribütörler	X		
5	İşleyiciler	X		
6	Lojistik Prensipleri	X		
7	Ara sınav			
8	Dağıtım Metotları	X		
9	Dağıtım Metotları	X		
10	Soğuk Zincir	X		
11	Gıda Lojistiği Örnekleri	X		
12	Gıda Lojistiği Örnekleri	X		
13	Gıda Tedarik Zincirini etkileyen faktörler	X		
14	Gıda Tedarik Zincirindeki problemler	X		
15	Sonuç ve genel değerlendirme	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	myuceer@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/CourseDetail?&isElectiveCourse=true&isIntegratedCourse=false&courseId=ZWvSOvietRM0Lxe!xDDx!y8yGQ!xGGx!!xGGx!&curriculumId=na!xBBx!mLf7c07uanILENiHw!xGGx!!xGGx!&apid=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsGxOw!xGGx!!xGGx!&eqd=10601&progName=G%C4%B1da%20%C4%B0%C5%9Fleme%20B%C3%B6lümü%20-%20G%C4%B1da%20Kalite%20Kontrol%C3%BC%20ve%20Analizi%20(Teknik%20Bilimler)&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Genel Mikrobiyolojisi	GKK-1107	Z	5	5	3	2

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER
Dersin Amacı	Temel mikrobiyolojik kavramların öğrenilmesi ve gıda mikrobiyolojisi dersi için gerekli altyapının

	oluşturulması. Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metodlarına 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.														
Dersin Hedefi	Genel mikrobiyoloji hakkında fikir sahibidir.														
Dersin İçeriği	Mikrobiyolojiye giriş, Terminoloji, Sınıflandırma, Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri ve bu mikroorganizma gruplarının gıda mikrobiyolojisi açısından önemi, Mikrobiyal metabolizma, Mikrobiyal üreme, Mikroorganizmaların kontrolü,														
Dersin Öğrenme Çıktıları	34- Mikrobiyoloji ile ilgili temel kavram kazanımı sağlanacaktır 35- Mikroorganizmaların hücre yapısı ile ilgili kazanım sağlanacaktır 36- Mikroorganizmaların gruplandırılması ile ilgili kazanım sağlanacaktır. 37- Mikroorganizmaların gelişmeleri ile ilgili kazanım sağlanacaktır. 38- Gıdalardan örnek alma, hazırlama, mikrobiyolojik değerlendirme ile ilgili kazanım sağlanacaktır.														
Dersin Mesleğe Katkısı															
Bilgi	Beceri					Yetkinlik									
x	x					x									
Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı, Ödev, Seminer, Diğer														
Ölçme Değerleme	Vize			Final			Proje			Ödev					
	%40			%60											
Kaynaklar	5. Temiz, Ayhan. Genel Mikrobiyoloji Uygulama Teknikleri. Hatiboğlu Yayınları. Ankara 2010. 6. Özçelik, Sami. Genel Mikrobiyoloji, Süleyman Demirel Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Yayın No:1, Isparta, 1998 7. Gürsel, Asuman. Mikrobiyoloji. Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Ankara 2010.														
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	-														
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1. Mikrobiyoloji ile ilgili temel kavram kazanımı sağlanacaktır				X				X							
2. Mikroorganizmaların hücre yapısı ile ilgili kazanım sağlanacaktır				X				X							
3. Mikroorganizmaların gruplandırılması ile ilgili kazanım sağlanacaktır.				X				X							
4. Mikroorganizmaların gelişmeleri ile ilgili kazanım sağlanacaktır.				X				X							
5. Gıdalardan örnek alma, hazırlama, mikrobiyolojik değerlendirme ile ilgili kazanım sağlanacaktır.				X				X							
Güncelleme Tarihi	11.02.2025														

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Giriş ve Tarihçe	X	-	-
2	Mikroorganizmaların canlılar alemindeki yeri. Mikrobiyolojinin tarihsel gelişimi, mikrobiyolojinin canlılar alemindeki yeri, mikroorganizmaların genel özellikleri	X		
3	Tanımlar - Mikrobiyolojiye Giriş. Mikroorganizmaların hücre yapıları	X		
4	Prokaryotlar, ökaryotlar, funguslar, Virüsler	X		
5	Mikroorganizmaların morfolojisi - Numune alma, hijyen kontrol numuneleri. Mikroorganizmalarda beslenme	X		
6	Mikroorganizmaların Hücre Yapısı - Sterilizasyon ön hazırlıkları, sterilizasyon. Mikroorganizmalarda gelişme ve gelişme koşulları	X		
7	Ara sınav	X		
8	Mikroorganizmaların üremeleri, mikroorganizmaların gelişmelerine etki eden faktörler			
9	Mikroorganizmalarda çoğalma. Mikrobiyolojik Numune Almak; Aseptik çalışma tekniklerini uygulamak, numune almak	X		
10	Mikroorganizmalarda madde değişimi. Mikrobiyal gelişmenin kontrolü - Dilüsyon sıvısı hazırlama, dilüsyon serisi hazırlama	X		
11	Mikrobiyal gelişmenin kontrolü- Dilüsyon serisi hazırlama, ekim yapma	X		
12	Mikrobiyolojik kültür yöntemleri. Mikroorganizmaların çoğalması - Koloni morfolojisi ve inkübasyon	X		
13	Mikroorganizmalarda Madde Değişimi - Koloni morfolojisi	X		
14	Mikroorganizmaların Sınıflandırılması - Mikroorganizma hücrelerini inceleme	X		
15	Sonuç ve genel değerlendirme	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	myuceer@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/CourseDetail?&isElectiveCourse=false&isIntegratedCourse=false&courseId=K7FWrUt6vKf2ziEGWGRD6A!xGGx!!xGGx!!&curriculumId=na!xBBx!mLf7c07uanLENiHw!xGGx!!xGGx!&apid=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsGxOw!xGGx!!xGGx!&eqd=10601&progName=G%C4%B1da%20%C4%B0%C5%9Fleme%20B%C3%B6l%C3%BCm%C3%BC%20-%20G%C4%B1da%20Kalite%20Kontrol%C3%BC%20ve%20Analizi%20(Teknik%20Bilimler)&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri	GKK-2222	S	2	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
------------------------	----------

Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER
-------------------	--------------------------

Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER
-------------------	--------------------------

Dersin Amacı	Bu ders sürdürülebilirlik çıktılarına odaklanarak gıda sistem çerçevesinin ve gıda sistemlerinin farklı ölçeklerde işleyişinin öğrenciler tarafından kapsamlı bir şekilde anlaşılmasını hedeflemektedir. Gıda sistem sorunlarının gıda sistemi çerçevesinde analiz edilebilmesi için gereken bilgi ve becerileri aktarmak da dersin amaçlarından biridir.
--------------	---

Dersin Hedefi	Sürdürülebilir gıda sistemleri hakkında fikir sahibidir.
---------------	--

Dersin İçeriği	Gıda sistem kavramı ve çerçevesi. Gıda sistem aktiviteleri, aktörleri, itici güçleri ve çıktıları. Gıda sistem sorunları. Gıda sistemleri üzerine vaka çalışmaları.
----------------	---

Dersin Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none"> 6. Gıda sistemlerini, gıda sistem aktivitelerini, aktörlerini, itici güçlerini ve çıktılarını tanımlayabilir ve açıklayabilir. 7. Gıda sistem sorunlarını belirleyip, açıklayabilir, analiz edebilir. 8. Sürdürülebilir gıda sistemleri kavramını açıklayabilir. 9. Farklı ölçekte gıda sistemleri hakkında bilgi sahibidir. 10. Gıda sistemi çerçevesini gıda sistem sorunlarının analizinde uygulayabilir.
--------------------------	--

Dersin Mesleğe Katkısı

Bilgi	Beceri	Yetkinlik
x	x	x

Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı, Ödev, Seminer, Diğer					
------------------------------	-------------------------------------	--	--	--	--	--

Ölçme Değerleme	Vize	Final	Proje	Ödev
	%40	%60		

Kaynaklar	Ders notu					
-----------	-----------	--	--	--	--	--

Ön Koşul Dersler ve Koşullar	-					
------------------------------	---	--	--	--	--	--

Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
-------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----

1. Gıda sistemlerini, gıda sistem aktivitelerini, aktörlerini, itici güçlerini ve çıktılarını tanımlayabilir ve açıklayabilir.			X	X											
--	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

2. Gıda sistem sorunlarını belirleyip, açıklayabilir, analiz edebilir.			X	X											
--	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

3. Sürdürülebilir gıda sistemleri kavramını açıklayabilir.			X	X											
--	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

4. Farklı ölçekte gıda sistemleri hakkında bilgi sahibidir.			X	X											
---	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5. Gıda sistemi çerçevesini gıda sistem sorunlarının analizinde uygulayabilir.			X	X											
--	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Güncelleme Tarihi	11.02.2025														
-------------------	------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Sürdürülebilir gıda sistemi	X	-	-
2	Gıda üretiminde yaşam döngüsü değerlendirmesi	X		
3	Gıda üretiminde toprak ve su kullanımı	X		
4	Gıda üretiminde enerji ve ekserji	X		
5	Gıda proseslerinde sürdürülebilirlik: Isıl işlemler	X		
6	Gıda proseslerinde sürdürülebilirlik: Ambalajlama	X		
7	Ara sınav	X		
8	Gıda proseslerinde sürdürülebilirlik: Soğutma ve soğuk zincir			
9	Gıda tedarik zincirinde sürdürülebilirlik	X		
10	Gıda işletmelerinin sanitasyonunda sürdürülebilirlik	X		
11	Sürdürülebilir gıda tüketimi	X		
12	Döngüsel ekonomi yaklaşımıyla gıda atıklarının değerlendirilmesi	X		
13	Sektörlerde sürdürülebilirlik: Vaka değerlendirmesi	X		
14	Döngüsel ekonomi yaklaşımıyla gıda atıklarının değerlendirilmesi	X		
15	Sonuç ve genel değerlendirme	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	myuceer@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/CourseDetail?&isElectiveCourse=true&isIntegratedCourse=false&courseId=ZonNwvV1HTuYMNsGk8wiNog!xGGx!!xGGx!&curriculumId=na!xBBx!mLfhf7c07uanILENiHw!xGGx!!xGGx!&apid=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsGxOw!xGGx!!xGGx!&eqd=10601&progName=G%C4%B1da%20%C4%B0%C5%9Fleme%20B%C3%B6l%C3%BCm%C3%BC%20-%20G%C4%B1da%20Kalite%20Kontrol%C3%BC%20ve%20Analizi%20/%20%C3%96nli sans%20-%20Normal%20%C3%96%C4%9Fretim%20-%20G%C4%B1da%20Kalite%20Kontrol%C3%BC%20ve%20Analizi%20(Teknik%20Bilimler)&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Mikrobiyolojisi	GKK-1108	Z	4	4	2	2

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER
Dersin Amacı	Gıda Mikrobiyolojisi dersinin amacı; gıdalarda bulunan mikroorganizmalarla ilgili temel kavramlar, gıdaların mikrobiyal kontaminasyon kaynakları,

	gıdalarda bulunan mikroorganizmaların üremesini etkileyen faktörler, gıda koruma yöntemleri ve gıda kaynaklı hastalıklar ile ilgili bilgiler vermektir.														
Dersin Hedefi	Gıda mikrobiyolojisi hakkında fikir sahibidir.														
Dersin İçeriği	Mikroorganizmalar ve gıdalar. Gıdaların kontaminasyon kaynakları. Mikroorganizmaların gıdalarda üremesini etkileyen faktörler (iç faktörler, dış faktörler). Gıda koruma yöntemleri (kontaminasyonun önlenmesi, kontaminantların gıdalardan uzaklaştırılması, mikrobiyal üremenin önlenmesi, gıdalarda bulunan mikroorganizmaların öldürülmesi). Gıda kaynaklı hastalıklar, gıda kaynaklı patojenler ve intoksikasyonlar.														
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>39- Gıdalarda bulunabilecek patojen, saprofit, yararlı ve indikatör mikroorganizmaları ve bu mikroorganizmaların gıdalardaki gelişme şartlarını kavramak.</p> <p>40- Gıda üretim sürecindeki mikrobiyal bulaşma kaynaklarını saymak.</p> <p>41- Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklara yol açan patojen mikroorganizmaları tanımak ve gıda üretim sürecinde bu mikroorganizmaları tespit etmek.</p> <p>42- Gıdalardaki mikrobiyal bozulmaları tarif etmek ve gıda muhafaza yöntemlerini uygulamak.</p> <p>43- Gıdalara uygulanan katkı maddelerini, koruyuculuğunu ve özelliğini ayırt etmek.</p>														
Dersin Mesleğe Katkısı															
Bilgi	Beceri					Yetkinlik									
x	x					x									
Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı, Ödev, Seminer, Diğer														
Ölçme Değerleme	Vize			Final			Proje			Ödev					
	%40			%60											
Kaynaklar	<p>1. Ünlütürk ve Turantaş, 2003. Gıda Mikrobiyolojisi. Meta Basım Matbaacılık Hizmetleri, İzmir.</p> <p>2. Erkmén, 2010. Gıda Mikrobiyolojisi. Efil Yayın Evi, Ankara.</p>														
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	-														
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1. Gıdalarda bulunabilecek patojen, saprofit, yararlı ve indikatör mikroorganizmaları ve bu mikroorganizmaların gıdalardaki gelişme şartlarını kavramak.							X	X							
2. Gıda üretim sürecindeki mikrobiyal bulaşma kaynaklarını saymak.							X	X							
3. Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklara yol açan patojen mikroorganizmaları tanımak ve gıda üretim sürecinde bu mikroorganizmaları tespit etmek.							X	X							
4. Gıdalardaki mikrobiyal bozulmaları tarif etmek ve gıda muhafaza yöntemlerini uygulamak.							X	X							
5. Gıdalara uygulanan katkı maddelerini, koruyuculuğunu ve özelliğini ayırt etmek.							X	X							
Güncelleme Tarihi	11.02.2025														

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Gıda mikrobiyolojine giriş, önemli mikroorganizmalar	X	-	-
2	Gıdalarda bulunan mikroorganizmaların ekoloji, kaynakları	X		
3	Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler	X		
4	Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler	X		
5	Gıdaların Mikrobiyal Bozulması	X		
6	Gıdaların Mikrobiyal Bozulması	X		
7	Ara sınav	X		
8	Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklar			
9	Gıda Kaynaklı Enfeksiyonlar	X		
10	Gıda Kaynaklı Toksikolojik Enfeksiyonlar	X		
11	Gıda kaynaklı intoksikasyonlar	X		
12	Fırsatçı mikroorganizmalar	X		
13	Faydalı Mikroorganizmalar	X		
14	Gıdaların korunması	X		
15	Sonuç ve genel değerlendirme	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	myuceer@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/CourseDetail?&isElectiveCourse=false&isIntegratedCourse=false&courseId=7HwGM4cuEaxDg4BBDxoiUg!xGGx!!xGGx!&curriculumId=na!xBBx!mLfhf7c07uanLENiHw!xGGx!!xGGx!&apid=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsqXOw!xGGx!!xGGx!&eqd=10601&progName=G%C4%B1da%20%C4%B0%C5%9Fleme%20B%C3%B6l%C3%BCm%C3%BC%20-%20G%C4%B1da%20Kalite%20Kontrol%C3%BC%20ve%20Analizi%20%20%C3%96nli sans%20-%20Normal%20%C3%96%C4%9Fretim%20-%20G%C4%B1da%20Kalite%20Kontrol%C3%BC%20ve%20Analizi%20(Teknik%20Bilimler)&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu / Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Kalite Yönetim Sistemleri ve Standartları	GKK-2119	S	2	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER
Dersin Amacı	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. Mal ve hizmetlerin üretim süreci içerisinde kalite bilincini oluşturmak , uluslararası ve ulusal standartlar ile kalite yönetim sistemi aşamalarını ve belgelerini tanımak, toplam kalite felsefesi içinde eğitim vermek amaçlanmıştır.															
Dersin Hedefi	Gıda kalite yönetim sistemleri hakkında fikir sahibidir.															
Dersin İçeriği	Kalite Yönetim Sistemleri Dersinde; kalite kavramı, standart ve standardizasyon, standardın üretim ve hizmet sektöründe önemi, yönetim kalitesi ve standartları, çevre, kalite yönetim sistemi modelleri, stratejik yönetim, yönetime katılma, süreç ve kaynak yönetim sistemleri ve Efqm mükemmellik modeli konuları işlenmektedir. 1 Kalite kavramı 2 Kalite kavramı, Standart ve standardizasyon 3 Standart ve standardizasyon 4 Standardın üretim ve hizmet sektöründe önemi 5 Yönetim kalitesi ve standartları 6 Yönetim kalitesi ve standartları, Çevre standartları 7 Çevre standartları 8 Kalite yönetim sistemi modelleri 9 Kalite yönetim sistemi modelleri Stratejik yönetim 10 Stratejik yönetim 11 Yönetime katılma 12 Süreç yönetim sistemi 13 Kaynak yönetimi sistemi 14 Efqm mükemmellik modeli															
Dersin Öğrenme Çıktıları	44- Kalite ve toplam kalite kavramını açıklar. 45- Kalite kontrol ve muayene tekniklerini uygular. 46- ISO Kalite standartlarının içeriğini, belge prosedürlerini analiz eder. 47- EFQM Mükemmellik modeli ,kalite çemberleri,5S ve KAIZEN felsefesini yorumlar.															
Dersin Mesleğe Katkısı																
Bilgi	Beceri					Yetkinlik										
x	x					x										
Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı, Ödev, Seminer, Diğer															
Ölçme Değerleme	Vize					Final					Proje					Ödev
	%40					%60										
Kaynaklar	Kalite Güvence Standartları Prof.Dr.İrfan çağlar, Yrd.Doç.Dr.sabiha kılıç, Nobel yayınevi. Toplam kalite Yönetimi Prof.Dr. Canan Çetin Doç.Dr.Lütfi Arslan, Kalite Çemberleri Rıdvan Bozkurt ve Ceylan Eşit.															
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	-															
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. Kalite ve toplam kalite kavramını açıklar.							X			X						
2. Kalite kontrol ve muayene tekniklerini uygular.							X			X						
3. ISO Kalite standartlarının içeriğini, belge prosedürlerini analiz eder.							X			X						
4. EFQM Mükemmellik modeli ,kalite çemberleri,5S ve KAIZEN felsefesini yorumlar.							X			X						
5. Standart çeşitlerini ve standardizasyonun işletmeye faydasını analiz eder ve tartışır.							X			X						
Güncelleme Tarihi	11.02.2025															

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Kalite Tarihçesi ve Temel Kavramlar	X	-	-
2	Kalite Maliyetleri	X		
3	Toplam Kalite Yönetimi	X		
4	ISO ve TSE	X		
5	Standart ve Standardizasyon	X		
6	ISO 22000 HACCP Gıda Güvenliği Standartları	X		
7	Ara sınav			
8	ISO 14001 Çevre Standartları	X		
9	Kalite Kontrol ve Muayene Teknikleri	X		
10	Kalite Çemberleri	X		
11	EFQM Mükemmellik Modeli ve Kurumsal kalite Yönetimi	X		
12	Kaynak Yönetimi	X		
13	Üretimde kalite Kontrol ve Örneklem	X		
14	Uluslararası Kalite Kuruluşları ve kalite Belge ve Simgeleri	X		
15	Sonuç ve genel değerlendirme	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	myuceer@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/CourseDetail?&isElectiveCourse=true&isIntegratedCourse=false&courseId=1YbOqCKpBYMbbNd3wDTBVw!xGGx!!xGGx!!&curriculumId=na!xBBx!mLfhf7c07uanLENiHw!xGGx!!xGGx!!&apid=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsqXOw!xGGx!!xGGx!!&eqd=10601&progName=G%C4%B1da%20%C4%B0%C5%9Fleme%20B%C3%B6l%C3%BCm%C3%BC%20-%20G%C4%B1da%20Kalite%20Kontrol%C3%BC%20ve%20Analizi%20(Teknik%20Bilimler)&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Meslek Etiği ve Verimlilik	GKK-1106	Zorunlu	2	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU
Dersin Amacı	Bu ders kapsamında gerek sivil hayatta gerekse mesleki hayatta olmak üzere etik, ahlak vb. kavramları üzerinde tartışılarak öğrencinin etik değerlere uygun bir eleman olarak yetiştirilmesi ve verimli olması hedeflenmektedir.

Dersin Hedefi	Etik ve etiğe uygun davranışları yorumlaması ve hayatla, meslekle ilişkilendirmesi hedeflenir.												
Dersin İçeriği	Ders içeriğini etik, ahlak, hukuk, etik sistemleri, meslek etiği vb. konular oluşturmaktadır.												
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Etik ve Ahlak kavramını kavrar. 2. Ahlaki değerler ve çeşitlerini yorumlar. 3. Etik sistemleri ve kuralları hakkında fikir beyan eder. 4. Meslek Etiğini tanımlar. 5. Meslek Etiğini kendi mesleği ile ilişkilendirerek örneklendirir. 												
Dersin Mesleğe Katkısı													
Bilgi	Beceri					Yetkinlik							
X	X					X							
Öğretim Yöntem ve Teknikleri													
Ölçme Değerleme	Vize %40	Final %60	Proje -	Ödev									
Kaynaklar	Doç.Dr. Menşure Kolçak, Meslek Etiği, Murathan Yayınevi, 201, Ankara. ders notları sunumlar, MEGEP kaynakları												
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.												
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Etik ve Ahlak kavramını kavrar.					1			1					
Ahlaki değerler ve çeşitlerini yorumlar.						1							
Etik sistemleri ve kuralları hakkında fikir beyan eder.						1		1					
Meslek Etiğini tanımlar.					1			1			1		
Meslek Etiğini kendi mesleği ile ilişkilendirerek örneklendirir.					1		1	1					
Etik ve Ahlak kavramını kavrar.					1	1		1			1		
Ahlaki değerler ve çeşitlerini yorumlar.					1			1					
Güncelleme Tarihi	30.01.2025												

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Etik nedir? Neden önemlidir?	X		
2	Etik nedir? Neden önemlidir?	X		
3	Ahlak nedir? Etik ile farkı nedir?	X		
4	Değer Çatışması” ya da “Etik İkilem” Nedir?	X		
5	Ahlaki değerler ve çeşitleri	X		
6	Ahlaki değerler ve çeşitleri	X		
7	İnsanın ahlaki gelişimi	X		
8	Etik kurallar	X		
9	Ara Sınav	X		
10	Etik sistemleri	X		
11	Etik sistemleri	X		
12	Meslek Etiği ve meslek ile ilişkilendirme	X		
13	Meslek Etiği ve meslek ile ilişkilendirme	X		
14	Meslek Etiği ve meslek ile ilişkilendirme	X		
15	Meslek Etiği ve meslek ile ilişkilendirme	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	kubratrhan@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfgXOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Et ve Ürünleri Analizi I	GKK-2003	Zorunlu	3	3	2	2

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze															
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU															
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU															
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; kırmızı ve beyaz etin tanımı, özellikle endüstride kullanılan kırmızı etin fiziksel, kimyasal ve fizikokimyasal özellikleri, kesimi, incelenmesi ve değerlendirilmesi, mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.															
Dersin Hedefi	Etin fiziksel, kimyasal ve biyokimyasal özelliklerini kavrar.															
Dersin İçeriği	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. Et ve etten elde edilebilecek ürünlere ait tanımlama, etin kimyasal yapısı ve bölümleri, kesim öncesi ve sonrası ette oluşan reaksiyonlar ders içeriğini oluşturmaktadır.															
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none"> 6. Etin beslenmedeki önemini ve genel özelliklerini tanımlar. 7. Etin bileşimini tanımlar. 8. Kesim yöntemlerini, kesim öncesi ve sonrası yapılması gereken durumları açıklar. 9. Etin fiziksel, kimyasal ve fizikokimyasal özelliklerini tanımlar. 10. Etin muhafaza metodlarının etkilerini tartışır. 															
Dersin Mesleğe Katkısı																
Bilgi	Beceri			Yetkinlik												
X	X			X												
Öğretim Yöntem ve Teknikleri																
Ölçme Değerleme	Vize %40	Final %60	Proje -	Ödev												
Kaynaklar	Ders notları, sunumlar Semra Kayaardı, Müge Akkaya, Ceyda Söbeli, 2015. Et ve Et Ürünleri Analizi Kitabı															
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.															
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13			
Etin beslenmedeki önemini ve genel özelliklerini tanımlar.	1		1			1	1				1	1				
Etin bileşimini tanımlar.			1		1		1	1			1		1			
Kesim yöntemlerini, kesim öncesi ve sonrası yapılması gereken durumları açıklar.			1		1		1	1	1				1			
Etin fiziksel, kimyasal ve fizikokimyasal özelliklerini tanımlar.	1				1	1		1	1				1			
Etin muhafaza metodlarının etkilerini tartışır.								1			1	1	1			
Güncelleme Tarihi	30.01.2025															

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Etin beslenmedeki önemi ve biyolojik değeri	X		
2	Et bileşimi	X	X	
3	Et bileşimi	X		
4	Etin histolojik yapısı ve karkas özellikleri	X		
5	Etin histolojik yapısı ve karkas özellikleri	X		

6	Kasaplık hayvanın kesimi ve yöntemleri	X	X	
7	Etin standardizasyonu ve sınıflandırılması	X		
8	Etin standardizasyonu ve sınıflandırılması	X		
9	Ara sınav	X		
10	Kesimden sonra ette meydana gelen değişimler	X		
11	Etin fiziksel, kimyasal ve fizikokimyasal özellikleri	X	X	
12	Etin fiziksel, kimyasal ve fizikokimyasal özellikleri	X	X	
13	Etin fiziksel, kimyasal ve fizikokimyasal özellikleri	X		
14	Et ve et ürünlerinin muhafazası ve yöntemleri	X		
15	Et ve et ürünlerinin muhafazası ve yöntemleri	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	kubratarhan@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfgXOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Kariyer Planlama	GKK-1130	Zorunlu	2	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze	
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU	
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU	
Dersin Amacı	İşletmelerde kariyer planlama ve geliştirme konusuna derinlemesine eğilmek, öğrencilere teoriyi aktarmak ve uygulamadan örnekler sunmak.	
Dersin Hedefi	Öğrencilik ve mezuniyet durumunda kariyer planma konusunda plan yapabilmesini hedefler.	
Dersin İçeriği	Kariyerin tanımı ve kariyer planlamanın ve geliştirmenin önemi, kariyer gelişim modelleri, kariyer yönetim sistemleri, kariyer yönetim sistemlerinin değerlendirilmesi, birey ve organizasyon açısından kariyer yönetimi, çalışanların, yöneticilerin ve İK uzmanlarının kariyer yönetimindeki rolleri, kariyer yönetiminde özel durumlar: ileri yaştaki çalışanlar, her iki ebeveynin de çalıştığı aileler, kariyer platosu, becerilerin eskimesi, ev ve iş dengesinin kurulması, sınırsız kariyer konuları dersin içeriğini oluşturmaktadır.	
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>11. Kariyer yönetimi ile ilgili edinilen bilgiler yardımıyla iş hayatında ilgili sorunları daha iyi ayırt edebilir ve çözüm geliştirebilir.</p> <p>12. İşletmelerde kariyer yönetimi işlevinin önemini açıklar.</p> <p>13. İnsan kaynakları yönetiminin stratejik önemini açıklar.</p> <p>14. Bireysel ve örgütsel kariyer planlamayı tanımlar.</p> <p>15. Kariyer hedefleri, değerleri ve kişiliği konusunda farkındalığı artır.</p>	
Dersin Mesleğe Katkısı		
Bilgi	Beceri	Yetkinlik
X	X	X

Öğretim Yöntem ve Teknikleri																	
Ölçme Değerleme	Vize	Final	Proje	Ödev													
	%40	%60	-														
Kaynaklar	Uyargil, Cavide ve diğerleri, İnsan Kaynakları Yönetimi, İ.Ü.İşletme Fakültesi, Beta, İstanbul, 2008 Barutcuğil, İsmet Stratejik İnsan Kaynakları Yönetimi, İstanbul Fombrun, Charles J, Tichy, Noel M., Devanna, Mary Anne, Strategicin Human Resource Management, John Wiley and Sons, 1984. Dessler, Gary, Human Resources Management, 8.baskı, Prentice Hall, New Jersey, 2000. Çalık, Temel ve Ereş, Figen, Kariyer Yönetimi, Gazi Kitabevi, Ankara, 2006.																
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.																
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13				
Kariyer yönetimi ile ilgili edinilen bilgiler yardımıyla iş hayatında ilgili sorunları daha iyi ayırt edebilir ve çözüm geliştirebilir.			1			1		1									
İşletmelerde kariyer yönetimi işlevinin önemini açıklar.	1		1					1	1								
İnsan kaynakları yönetiminin stratejik önemini açıklar.	1	1	1			1		1									
Bireysel ve örgütsel kariyer planlamayı tanımlar.	1		1			1		1	1								
Kariyer hedefleri, değerleri ve kişiliği konusunda farkındalığı artır.			1			1		1	1								
Kariyer yönetimi ile ilgili edinilen bilgiler yardımıyla iş hayatında ilgili sorunları daha iyi ayırt edebilir ve çözüm geliştirebilir.	1	1				1		1	1								
İşletmelerde kariyer yönetimi işlevinin önemini açıklar.	1	1						1	1								
Güncelleme Tarihi	30.01.2025																

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Kariyerin Tanımı ve Kapsamı	X		
2	Kariyer Sistemleri	X	X	
3	Kariyer Sisteminin Unsurları	X	X	
4	Kariyer Geliştirme	X	X	
5	Kariyer Geliştirme Sisteminin Değerlendirilmesi	X	X	
6	Kariyer Geliştirme Sisteminin Değerlendirilmesi	X	X	
7	Kariyer Geliştirme Kaynakları	X	X	
8	Kariyer Planlama		X	
9	Ara Sınav	X	X	
10	Kariyer Yönetimi Kavramı	X	X	
11	Sistemin Gereklere ve Aşamaları	X	X	
12	Kariyer Stratejileri	X	X	
13	Kariyer Stratejileri	X		
14	Tekrar ve Vaka Tartışma	X		
15	Tekrar ve Vaka Tartışma			

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	kubratarhan@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearnin/g/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsGxOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıdalarda Temel İşlemler	GKK-1115	Zorunlu	2	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze												
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU												
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU												
Dersin Amacı	Bu ders ile gıda hammaddelerinin kabulünden taşınmasına, son ürüne ulaşınca kadar hammaddeye uygulanan her türlü işlemin belirlenmesi (temizleme, ayıklama, kabuk soyma, homojenizasyon, ekstraksiyon, ısıtma işlem uygulamaları vb. ve uygulanmasına yönelik işlemlerin kavranması amaçlanmaktadır.												
Dersin Hedefi	Temel işlemler ve çeşitlerini kavrar.												
Dersin İçeriği	Hammadde temini ve hammaddeye uygulanan ön işlemler, öğütme, eleme, çöktürme, damıtma, ekstraksiyon, ekstrüzyon, ısıtma işlem uygulamaları, soğukta depolama, dondurma vb. konuları ders içeriğini oluşturmaktadır.												
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>16. Hammaddenin kabulü, temizlenmesi, sınıflandırılması, ayıklanması ile ilgili temel bilgiler ve kavramları açıklar.</p> <p>17. Hammaddeye uygulanan Ön işlemleri, çeşitli mekanik işlemleri ve kullanılan sistemler ile ilgili temel bilgiler ve kavramları açıklar.</p> <p>18. Öğütme, Eleme; çöktürme, filtasyon, Santrüfaj, Damıtma işlemleri ile ilgili temel bilgiler ve kavramları açıklar.</p> <p>19. Ekstraksiyon, Homojenizasyon, emülsiyon ve karıştırma sistemleri ile ilgili temel bilgiler ve kavramları açıklar.</p> <p>20. Isıtma işlemler ve çeşitleri, uygulanması ilgili temel kavramları açıklar.</p> <p>21. Soğukta depolama ve dondurma işlemlerini, kurutma işlemini kavrar ve yorumlar.</p> <p>22. Evaporasyon, ekstrüzyon, kristalizasyon, pişirme, haşlama vb. işlemleri yorumlar.</p>												
Dersin Mesleğe Katkısı													
Bilgi	Beceri			Yetkinlik									
X	X			X									
Öğretim Yöntem ve Teknikleri													
Ölçme Değerleme	Vize %40	Final %60	Proje -	Ödev									
Kaynaklar	Cemeroğlu B.S., Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, 1.ve2. cilt, Bizim Büro Basımevi, 2017. Ders notları												
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.												
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Hammaddenin kabulü, temizlenmesi, sınıflandırılması, ayıklanması ile ilgili temel bilgiler ve kavramları açıklar.	1		1		1			1	1		1	1	
Hammaddeye uygulanan Ön işlemleri, çeşitli mekanik işlemleri ve kullanılan sistemler ile ilgili temel bilgiler ve kavramları açıklar.	1		1			1			1			1	
Öğütme, Eleme; çöktürme, filtasyon, Santrüfaj, Damıtma işlemleri ile ilgili temel bilgiler ve kavramları açıklar.			1			1		1	1			1	
Ekstraksiyon, Homojenizasyon, emülsiyon ve karıştırma sistemleri ile ilgili temel bilgiler ve kavramları açıklar.			1		1			1	1			1	
Isıtma işlemler ve çeşitleri, uygulanması ilgili temel kavramları açıklar.	1		1		1		1	1	1			1	
Soğukta depolama ve dondurma işlemlerini, kurutma işlemini kavrar ve yorumlar.			1		1	1		1	1			1	
Evaporasyon, ekstrüzyon, kristalizasyon, pişirme, haşlama vb. işlemleri yorumlar.	1		1		1			1	1			1	
Güncelleme Tarihi	30.01.2025												

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Temel işlemlerin amacı nedir?	X		
2	Hammadde kabulü, temizlenmesi, ayıklama ve sınıflandırma işlemleri	X		
3	ham maddeyi sap/ uç ayırma, çekirdek çıkarma,kabuk soyma, doğrama ve boyut küçültme	X		
4	Öğütme, Eleme, Çöktürme, Filtrasyon İşlemleri	X		
5	Santrifüjleme ve Ekstraksiyon	X		
6	Homojenizasyon, Karıştırma , emülsiyon	X		
7	Isıl işlemler (Pastörizasyon, Sterilizasyon vb.)	X		
8	Isıl işlemler (Pastörizasyon, Sterilizasyon vb.)	X		
9	Ara Sınav	X		
10	Soğutma Teknolojisi ve Dondurma	X		
11	Soğutma Teknolojisi ve Dondurma	X		
12	Kurutma ve Evaporasyon	X		
13	Kurutma ve Evaporasyon	X		
14	Ekstrüzyon ve Kristalizasyon	X		
15	Haşlama ve Pişirme	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	kubratarhan@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfgXOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Meyve-Sebze Ürünleri Analizi I	GKK-2005	Zorunlu	3	3	2	2

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU
Dersin Amacı	Bu ders ile hammadde olan meyve- sebzelerin genel bileşimi (karbonhidrat, protein, vitamin, mineraller vb.) ve bileşime uygun işlem basamaklarının yorumlanabilmesine ilişkin gerekli bilgi ve kazanımların sağlanması amaçlanmaktadır.
Dersin Hedefi	Meyve sebze genel bileşimini kavraması hedeflenmektedir.
Dersin İçeriği	Dersin içeriğini meyve- sebzelerin genel bileşimi (karbonhidrat, protein, vitamin, mineraller vb.) ve bileşime uygun işlem basamaklarının değerlendirilmesi, meyve sebzelerin ülkemizde ve dünyada üretimi hacmi, uygulanan temel ve ön işlemler, konserve üretimi, meyve sebzelerin muhafaza metodları vb. oluşturmaktadır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>23. Meyve ve sebzelerin bileşimini tanımlar.</p> <p>24. Konserve çeşitleri ve üretim basamaklarını açıklar.</p> <p>25. Meyve-Sebze ürünlere uygulanan ön işlemler ve üretim akışlarını açıklar.</p> <p>26. Meyve sebzelerin depolama, muhafazası hakkında bilgi sahibi</p>

	olur ve etkilerini tartışır. 27. Meyve sebzelerde olabilecek kimyasal, mikrobiyolojik değişimleri tanımlar.													
Dersin Mesleğe Katkısı														
Bilgi	Beceri						Yetkinlik							
X	X						X							
Öğretim Yöntem ve Teknikleri														
Ölçme Değerleme	Vize %40	Final %60	Proje -	Ödev										
Kaynaklar	Ders notları, sunumlar													
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.													
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Meyve ve sebzelerin bileşimini tanımlar.	1				1	1	1		1		1	1	1	
Konserve çeşitleri ve üretim basamaklarını açıklar.	1		1			1		1			1	1	1	
Meyve-Sebze ürünlere uygulanan ön işlemler ve üretim akışlarını açıklar.					1	1	1		1		1	1	1	
Meyve sebzelerin depolama, muhafazası hakkında bilgi sahibi olur ve etkilerini tartışır.	1		1		1				1		1	1		
Meyve sebzelerde olabilecek kimyasal, mikrobiyolojik değişimleri tanımlar.	1		1			1	1	1	1		1	1	1	
Güncelleme Tarihi	30.01.2025													

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Meyve ve sebzeler hakkında genel bilgiler.	X		
2	Meyve ve sebzelerin kurutulması	X		
3	Meyve ve sebzelerin kurutulması	X		
4	Meyve ve sebzelerin dondurulması.	X		
5	Meyve ve sebzelerin dondurulması.	X		
6	Meyve sebzelerin konserveye işlenmesi	X		
7	Meyve sebzelerin konserveye işlenmesi	X		
8	Meyve ve sebze suyu üretimi	X		
9	Ara sınav	X		
10	Meyve ve sebze suyu üretimi	X		
11	Meyve ve sebze suyu üretimi	X		
12	Salça üretimi	X		
13	Salça üretimi	X		
14	İşlenmiş meyve sebze ürünlerinde olabilecek fiziksel hasarlar	X		
15	İşlenmiş meyve sebze ürünlerinde olabilecek fiziksel hasarlar	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	kubratarhan@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfgXOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

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

Meyve-Sebze Ürünleri Analizi II	GKK-2006	Zorunlu	3	3	2	1
---------------------------------	----------	---------	---	---	---	---

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilerin; meyve- sebze ve meyve- sebzelere elde edilen ürünlerin (meyve suyu, salça, turşu, sirke vb.) özellikleri, üretim akış şemaları ve uygun parametreleri mevzuata uygun şekilde değerlendirebilecek yetiye sahip olması amaçlanmaktadır.
Dersin Hedefi	Meyve sebze ve bunlardan elde edilen ürünlerin özellikleri, üretim prosesleri ile ilgili bilgi ve kazanım sağlamaktır.
Dersin İçeriği	Meyve ve Sebze Ürünleri Analizleri II dersi; meyve- sebze suyu, nektarı, meyveli içecek vb. ürünleri, salça, turşu, sirke, reçel ve marmelat vb. ürünlerin mevzuata uygun özelliklerini, üretim prosesleri ve basamaklarına ait bilgileri içermektedir.
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>28. Meyve- sebze suyu ve bunlardan elde edilen ürünleri, işlem basamaklarını, durultma ve filtrasyonu açıklar.</p> <p>29. Turşu üretimi ve çeşitlerini tanımlar.</p> <p>30. Sirke ve üretim basamaklarını tanımlar.</p> <p>31. Salça ve üretim basamaklarını tanımlar.</p> <p>32. Reçel, marmelat ve jöle üretim basamaklarını tanımlar.</p> <p>33. Meyve sebzelerde MAP, CAP, VP, ışınlama teknolojisi işlemlerini ve etkilerini tartışır.</p>

Dersin Mesleğe Katkısı

Bilgi	Beceri		Yetkinlik	
X	X		X	
Öğretim Yöntem ve Teknikleri				
Ölçme Değerleme	Vize %40	Final %60	Proje -	Ödev
Kaynaklar	Ders notları, sunumlar			
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.			
Program Çıktıları	1	2	3	4
Meyve- sebze suyu ve bunlardan elde edilen ürünleri, işlem basamaklarını, durultma ve filtrasyonu açıklar.	1		1	
Turşu üretimi ve çeşitlerini tanımlar.	1			1
Sirke ve üretim basamaklarını tanımlar.			1	
Salça ve üretim basamaklarını tanımlar.	1		1	1
Reçel, marmelat ve jöle üretim basamaklarını tanımlar.	1			1
Meyve sebzelerde MAP, CAP, VP, ışınlama teknolojisi işlemlerini ve etkilerini tartışır.				1
Güncelleme Tarihi	30.01.2025			

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Meyve suyu üretim teknolojisi; meyve sularına ilişkin mevzuat, meyve suyuna işlenmeleri açısından meyvelerin başlıca nitelikleri	X		
2	Meyve suyu üretim teknolojisi; meyve sularına ilişkin mevzuat, meyve suyuna işlenmeleri açısından meyvelerin başlıca nitelikleri	X		
3	Meyve suyu üretim teknolojisi; meyve sularına ilişkin mevzuat, meyve suyuna işlenmeleri açısından meyvelerin başlıca nitelikleri	X		

4	Meyve suyu üretim teknolojisi; durultma, filtrasyon ve filtreler	X		
5	Meyve suyu üretim teknolojisi; meyve sularının konsantre edilmeleri, aroma ayırma ve aroma tutucular	X		
6	Meyve suyu üretim teknolojisi; meyve suları ve nektarların tüketim için ambalajlanmaları	X		
7	Meyve suyu üretim teknolojisi; bazı meyvelerin meyve suyuna işlenmeleri	X		
8	Sebze suları üretimi	X		
9	Ara sınav	X		
10	Gazlı ve gazsız içeceklerin üretimi	X		
11	Quality control of fruit juices, nectars and beverages	X		
12	Meyve suları, nektar ve içeceklerde kalite kontrol uygulamaları	X		
13	Meyve ve sebze işleme endüstrisinde temel analiz metotları	X		
14	Meyve ve sebze işleme endüstrisinde temel analiz metotları	X		
15	Meyve ve sebze işleme endüstrisinde temel analiz metotları	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	kubratarhan@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfgXOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Özel Gıdalar Teknolojisi	GKK-1114	Zorunlu	3	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU
Dersin Amacı	Özel gıdalar (şeker üretimi, kahve, çikolata vb.) ile ilgili genel bilgi, hammaddeler ve üretim basamakları hakkında bilgi ve kazanımların sağlanmasını amaçlar.
Dersin Hedefi	Özel Gıdalar içeriğinde işlenen ürünlerin özelliklerini, üretim basamaklarını bilir.
Dersin İçeriği	Sofralık şekeri hammaddesi, üretimi, affinasyon ve rafinasyonu, çay bitkisi ve çay üretim basamakları, kahve, kakao ve çikolata üretimi, Şekerlemeler konularını kapsamaktadır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>34. Çay şekerinin hammaddesi ve üretim aşamaları hakkında bilgi sahibi olur. Değerlendirmesini yapar.</p> <p>35. Çay bitkisi ve üretim aşamaları hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p>36. Kahve bitkisi ve kahve üretim basamaklarını bilir. Değerlendirmesini yapar. Yenilebilir ambalajların özelliklerini ve kullanım alanlarını açıklar.</p> <p>37. Kakao ve çikolata üretim basamaklarını kavrar. Değerlendirmesini yapar.</p> <p>38. Şekerleme ürünleri ile ilgili bilgi sahibi olur ve üretim</p>

		basamaklarını bilir. Değerlendirmesini yapar.												
Dersin Mesleğe Katkısı														
Bilgi		Beceri					Yetkinlik							
X		X					X							
Öğretim Yöntem ve Teknikleri														
Ölçme Değerleme		Vize	Final	Proje	Ödev									
		%40	%60	-										
Kaynaklar		Ders notları, sunumlar												
Ön Koşul Dersler ve Koşullar		Bulunmamaktadır.												
Program Çıktıları		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Çay şekerinin hammaddesi ve üretim aşamaları hakkında bilgi sahibi olur. Değerlendirmesini yapar.				1	1	1	1	1				1	1	1
Çay bitkisi ve üretim aşamaları hakkında bilgi sahibi olur.		1		1		1		1				1		1
Kahve bitkisi ve kahve üretim basamaklarını bilir. Değerlendirmesini yapar. Yenilebilir ambalajların özelliklerini ve kullanım alanlarını açıklar.		1		1		1		1		1		1	1	
Kakao ve çikolata üretim basamaklarını kavrar. Değerlendirmesini yapar.				1		1		1	1			1	1	1
Şekerleme ürünleri ile ilgili bilgi sahibi olur ve üretim basamaklarını bilir. Değerlendirmesini yapar.		1		1		1	1	1	1			1	1	1
Güncelleme Tarihi		30.01.2025												

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Şeker teknolojisi	X		
2	Şeker teknolojisi	X		
3	Şeker teknolojisi	X	X	
4	Çay bitkisi ve çeşitleri	X		
5	Çay üretim teknolojisi	X		
6	Çay üretim teknolojisi	X	X	
7	Kahve bitkisi ve kahve üretimi	X		
8	Kahve bitkisi ve kahve üretimi		X	
9	Ara sınav	X		
10	Kakao ve çikolata üretimi	X		
11	Kakao ve çikolata üretimi	X		
12	Kakao ve çikolata üretimi	X	X	
13	Şekerlemeler	X		
14	Şekerlemeler	X	X	
15	Şekerlemeler		X	

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	kubratarhan@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfsGxOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Süt ve Ürünleri Analizi I	GKK-2001	Zorunlu	4	3	2	2

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze												
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU												
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU												
Dersin Amacı	İlgili derste sütün kompozisyonu, fiziksel, kimyasal ve fizikokimyasal özellikleri, çiğ sütün nakli, ön işlemleri ve işlenmesi, depolanması kısacası süt hammaddesinin endüstride önemli olan özelliklerinin aktarılması amaçlanmaktadır.												
Dersin Hedefi	Süt hammaddesinin fiziksel, kimyasal, biyokimyasal özelliklerini yorumlayabilmesi hedeflenmektedir.												
Dersin İçeriği	Ders farklı hayvanlara ait süt bileşimi, sütün genel bileşenleri (karbonhidrat protein, yağ, vitamin ve mineralleri gibi) ve bu bileşenlerin interaksiyonlarını, sütün işletmeye kabulü, değerlendirilmesi ve çeşitli ön işlemlere ait temel bilgiler ve uygulanan ısı işlemlere ait bilgileri içermektedir.												
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>39. Sütün tanımlar, bileşimini ve özelliklerini tanımlar.</p> <p>40. Sütün fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik olarak değerlendirmesini yapar.</p> <p>41. Sütün fabrikaya kabulünü yapar. Hammaddeyi inceler.</p> <p>42. Sütte yapılması gereken ön işlemleri ve temel işlemleri tanımlar.</p> <p>43. sütün ısı işlemleri ve standardizasyonunu yapar.</p>												
Dersin Mesleğe Katkısı													
Bilgi	Beceri					Yetkinlik							
X	X					X							
Öğretim Yöntem ve Teknikleri													
Ölçme Değerleme	Vize	Final	Proje		Ödev								
	%40	%60	-										
Ders notları, sunumlar	Ders notları, sunumlar Mustafa Metin, 2011, Süt ve Mamülleri Analiz Yöntemleri Kurt, A., Çakmakçı, S, Çağlar, A. 1993. Süt ve Mamulleri Muayene ve Analiz Metotları Rehberi. Atatürk Üni, Erzurum. 238 s. Metin, M. ve Öztürk, G.F. Süt ve Mamulleri Analiz Yöntemleri, Ege Meslek Yüksekokulu Basımevi, İzmir, 2002. Süt Teknoloğunun El Kitabı, M. DEMİRCİ, H. GÜNDÜZ, Hasad Yayıncılık Süt ve Mamulleri Analiz Yöntemleri, Mustafa Metin, G.F.Öztürk, Ege Üniversitesi Yayınları Tekinşen, O.C. ve Tekinşen, K.K. Süt ve Süt Ürünleri, İkinci Baskı, Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya, 2005. Tekinşen, O.C., Atasever, M., Keleş, A. ve Tekinşen, K.K. Süt, Yoğurt, Tereyağı, Peynir Üretim ve Kontrol, Birinci Basım,												
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.												
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Sütün tanımlar, bileşimini ve özelliklerini tanımlar.	1		1				1		1		1	1	1
Sütün fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik olarak değerlendirmesini yapar.	1				1	1	1	1	1			1	1
Sütün fabrikaya kabulünü yapar. Hammaddeyi inceler.	1				1		1				1	1	1
Sütte yapılması gereken ön işlemleri ve temel işlemleri tanımlar.			1		1		1	1				1	
sütün ısı işlemleri ve standardizasyonunu yapar.	1				1	1		1	1			1	1
Güncelleme Tarihi	30.01.2025												

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Süt nedir? Bileşimi ve özellikleri nelerdir?	X		
2	Sütün fiziksel özellikleri	X		
3	Sütün bileşimi (karbonhidrat, protein, yağ, mineral maddeler vb.)	X		

4	Sütün bileşimi (karbonhidrat, protein, yağ, mineral maddeler vb.)	X		
5	Sütün bileşimi (karbonhidrat, protein, yağ, mineral maddeler vb.)	X		
6	Laktozun hidrolizasyonu, fermentasyonu, laktoz intolerans	X		
7	Çiğ sütün eldesi, nakli ve kabul	X		
8	Sütte ön işlemler (klarifikasyon, deaerasyon, homojenizasyon vb.)	X		
9	Ara sınav	X		
10	Sütte ön işlemler (klarifikasyon, deaerasyon, homojenizasyon vb.)	X		
11	Sütte ısı işlem, depolama, soğutma	X		
12	Sütün standardizasyonu	X		
13	Sütün standardizasyonu	X		
14	Sütün fizikokimyasal özellikleri ve analizleri	X		
15	Sütün fizikokimyasal özellikleri ve analizleri	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	kubratarhan@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfgXOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Süt ve Ürünleri Analizi II	GKK-2002	Zorunlu	3	4	3	1

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU
Dersin Amacı	Bu dersin amacı süt ve ürünlerinden duysal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler için numune alma ve uygunluğunun değerlendirilmesi , analiz metotlarına uygun olarak süt analizleri, yoğurt, süt tozu, ayran, kefir, dondurma, peynir, tereyağı vb. süttten elde edilen ürünlerin özellikleri, üretim prosesleri ile ilgili bilgi ve kazanım sağlamaktır.
Dersin Hedefi	Yoğurt, süt tozu, ayran, kefir, dondurma, peynir, tereyağı vb. süttten elde edilen ürünlerin özellikleri, üretim prosesleri ile ilgili bilgi ve kazanım sağlamaktır.
Dersin İçeriği	Ders; yoğurt, süt tozu, ayran, kefir, tereyağı, kaşar peynir, dondurma gibi süttten elde edilen ürünlerin TSE tarafından kabul edilen özelliklerini, üretim prosesleri ve basamaklarına ait bilgileri içermektedir.
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ul style="list-style-type: none"> 44. Süt tozu üretimini kavrar, üretim basamaklarını tanımlar ve değerlendirmesini yapabilir. 45. Yoğurt çeşitlerini ve özelliklerini açıklar, üretim basamaklarını tanımlar ve değerlendirmesini yapabilir. 46. Ayran ve kefir özelliklerini açıklar, üretim basamaklarını tanımlar ve değerlendirmesini yapabilir. 47. Tereyağ özelliklerini açıklar, üretim basamaklarını tanımlar ve değerlendirmesini yapabilir. 48. Beyaz peynir, kaşar peynir özelliklerini açıklar, üretim basamaklarını tanımlar ve değerlendirmesini yapabilir. 49. Dondurma özelliklerini ve bazı çeşitlerini açıklar, üretim

	basamaklarını tanımlar ve değerlendirmesini yapabilir.													
Dersin Mesleğe Katkısı														
Bilgi	Beceri						Yetkinlik							
X	X						X							
Öğretim Yöntem ve Teknikleri														
Ölçme Değerleme	Vize %40	Final %60	Proje -	Ödev										
Kaynaklar	Ders notları, sunumlar Mustafa Metin, 2011, Süt ve Mamülleri Analiz Yöntemleri Kurt, A., Çakmakçı, S, Çağlar, A. 1993. Süt ve Mamulleri Muayene ve Analiz Metotları Rehberi. Atatürk Üni, Erzurum. 238 s. Metin, M. ve Öztürk, G.F. Süt ve Mamulleri Analiz Yöntemleri, Ege Meslek Yüksekokulu Basımevi, İzmir, 2002. Süt Teknoloğunun El Kitabı, M. DEMİRCİ, H. GÜNDÜZ, Hasad Yayıncılık Süt ve Mamulleri Analiz Yöntemleri, Mustafa Metin, G.F.Öztürk, Ege Üniversitesi Yayınları Tekinşen, O.C. ve Tekinşen, K.K. Süt ve Süt Ürünleri, İkinci Baskı, Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya, 2005. Tekinşen, O.C., Atasever, M., Keleş, A. ve Tekinşen, K.K. Süt, Yoğurt, Tereyağı, Peynir Üretim ve Kontrol, Birinci Basım,													
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.													
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Süt tozu üretimini kavrar, üretim basamaklarını tanımlar ve değerlendirmesini yapabilir.	1		1			1			1		1	1	1	
Yoğurt çeşitlerini ve özelliklerini açıklar, üretim basamaklarını tanımlar ve değerlendirmesini yapabilir.	1				1			1	1		1	1	1	
Ayran ve kefir özelliklerini açıklar, üretim basamaklarını tanımlar ve değerlendirmesini yapabilir.	1		1		1	1	1		1		1	1	1	
Tereyağ özelliklerini açıklar, üretim basamaklarını tanımlar ve değerlendirmesini yapabilir.			1			1	1	1			1	1	1	
Beyaz peynir, kaşar peynir özelliklerini açıklar, üretim basamaklarını tanımlar ve değerlendirmesini yapabilir.	1				1	1			1		1		1	
Dondurma özelliklerini ve bazı çeşitlerini açıklar, üretim basamaklarını tanımlar ve değerlendirmesini yapabilir.	1				1	1	1				1	1	1	
Güncelleme Tarihi	30.01.2025													

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Süt tozu tanımı, özellikleri ve üretim basamakları	X		
2	Süt tozu tanımı, özellikleri ve üretim basamakları	X		
3	Yoğurt tanımı, çeşitleri, özellikleri ve üretim basamakları	X		

4	Yoğurt tanımı, çeşitleri, özellikleri ve üretim basamakları	X		
5	Ayran tanımı, özellikleri ve üretim basamakları	X		
6	Kefir tanımı, özellikleri ve üretim basamakları	X		
7	Tereyağ tanımı, özellikleri ve üretim basamakları	X		
8	Tereyağ tanımı, özellikleri ve üretim basamakları	X		
9	Ara sınav	X		
10	Peynir tanımı, özellikleri ve üretim basamakları	X		
11	Peynir tanımı, özellikleri ve üretim basamakları	X	X	
12	Kaşar peynirinin tanımı, özellikleri ve üretim basamakları	X	X	
13	Dondurma tanımı, özellikleri ve üretim basamakları	X		
14	Dondurma tanımı, özellikleri ve üretim basamakları	X		
15	Dondurma tanımı, özellikleri ve üretim basamakları	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	kubratarhan@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfgXOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Tahıl ve Ürünleri Analizi II	GKK-2008	Zorunlu	3	3	2	1

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU
Dersin Amacı	Tahıl çeşitleri ile ilgili genel bilgiye sahip olmaları, öğütme sonucu elde edilen hammadde ile ekmek yapımı, irmik ve makarna yapımı, bulgurun elde edilmesi ve bisküvi, gofret, kahvaltılık tahıl ürünleri gibi endüstriyel ürünlerin üretim aşamaları ve değerlendirmesi üzerine gerekli bilgi ve kazanımların sağlanması dersin amacını oluşturmaktadır.
Dersin Hedefi	Tahıl ve ürünlerinin çeşitlerini üretim proseslerini yorumlamayı hedefler.
Dersin İçeriği	Ekmek çeşitleri ve üretim aşamaları, irmik ve makarna üretimi, makarna kalite değerlendirme kriterleri, bulgurun elde edilmesi ve bisküvi, gofret, kahvaltılık tahıl ürünlerinin mevzuata uygun özellikleri, üretimi akış şemaları dersin içeriğini oluşturmaktadır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ul style="list-style-type: none"> 50. Ekmek yapımı aşamaları ile ilgili bilgi sahibi olur. Ekmek üretim aşamalarını takip eder, değerlendirmesini yapar. 51. İrmik ve makarna üretim aşamalarını takip eder. Kalite değerlendirmesini yapar. 52. Bulgur üretim basamaklarını açıklar. 53. Bisküvi çeşitleri ve üretim basamaklarını tanımlar. 54. Gofret, kek, kahvaltılık gevrek gibi endüstriyel tahıl ürünlerinin

	üretim basamaklarını açıklar.													
Dersin Mesleğe Katkısı														
Bilgi	Beceri						Yetkinlik							
X	X						X							
Öğretim Yöntem ve Teknikleri														
Ölçme Değerleme	Vize %40	Final %60	Proje -	Ödev										
Kaynaklar	Ders notları, sunumlar													
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.													
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Ekmek yapımı aşamaları ile ilgili bilgi sahibi olur. Ekmek üretim aşamalarını takip eder, değerlendirmesini yapar.	1		1		1	1	1	1	1		1	1	1	
İrmik ve makarna üretim aşamalarını takip eder. Kalite değerlendirmesi yapar.	1		1		1		1	1			1	1	1	
Bulgur üretim basamaklarını açıklar.	1		1		1		1	1	1		1	1	1	
Bisküvi çeşitleri ve üretim basamaklarını tanımlar.	1		1		1		1				1		1	
Gofret, kek, kahvaltılık gevrek gibi endüstriyel tahıl ürünlerinin üretim basamaklarını açıklar.	1		1		1	1	1	1			1		1	
Güncelleme Tarihi	30.01.2025													

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Ekmek çeşitleri ve üretim basamakları	X		
2	Ekmek çeşitleri ve üretim basamakları	X	X	
3	İrmik üretim aşamaları	X		
4	Makarna tanımı ve çeşitleri	X		
5	Makarna Üretim aşamaları	X		
6	Makarna Üretim aşamaları	X		
7	Makarna kalite özellikleri	X		
8	Bulgur üretimi	X		
9	Ara sınav	X		
10	Bisküvi çeşitleri	X		
11	Bisküvi üretim aşamaları	X	X	
12	Gofret tanımı, üretim aşamaları	X	X	
13	Kek ve kraker tanımı, üretim aşamaları	X		
14	Kahvaltılık tahıl ürünleri	X		
15	Kahvaltılık tahıl ürünleri	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	kubratarhan@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfgXOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Tahıl ve Ürünleri Analizi I	GKK-2009	Zorunlu	3	3	2	2

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze																
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU																
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU																
Dersin Amacı	Tahıl çeşitleri ile ilgili genel bilgiye sahip olmaları, buğday bileşimi, çeşitleri ve kalite kriterleri, buğday hastalıkları ve zararlıları, işletmeye hammadde kabulü, örnek alımı ve sırasıyla işlem basamakları, işleme ve depolama sırasında karşılaşılabilecek problemler, öğütme teknolojisi ve ekipmanları ilgili bilgi ve kazanımlara sahip olmaları amaçlanmaktadır.																
Dersin Hedefi	Tahıl çeşitlerini ve fiziksel, kimyasal, biyokimyasal özelliklerini yorumlamayı hedefler.																
Dersin İçeriği	Bu ders; Tahıl tanım ve tarihi, tahıl çeşitleri, buğday çeşitleri ve kimyasal bileşenleri, buğday anatomik yapısı, buğdayın kısımları, buğday hastalıkları ve zararlıları, buğday kalite kriterleri, öğütme teknolojisi ve buğday işleme aşamaları konularını kapsamaktadır.																
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>55. Tahıllar ile genel bilgi birikimine sahip olur. Özelliklerine göre tahıl ürünü üretimini açıklar.</p> <p>56. Fonksiyonel tahıl ürünü geliştirir, paçal yapımını açıklar.</p> <p>57. İşlemeye kabul edilen buğdayın kalite değerlendirme kriterlerine uygunluğunu açıklar.</p> <p>58. Öğütme teknolojisine kullanılan cihazları tanır, işlevlerinin bilincinde olur, un eldesi için gerekli bilgiye sahiptir.</p> <p>59. Buğday hastalıkları ve depolama zararlılarını, etkilerini tartışır.</p>																
Dersin Mesleğe Katkısı																	
Bilgi	Beceri					Yetkinlik											
X	X					X											
Öğretim Yöntem ve Teknikleri																	
Ölçme Değerleme	Vize %40	Final %60	Proje		Ödev												
Kaynaklar	Ders notları, sunumlar Tahıl İşleme Teknolojisi, Prof. Dr. Adem Elgün, Prof. Dr. Zeki Ertugay, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ofset tesisi, Erzurum 2002.																
Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.																
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13				
Tahıllar ile genel bilgi birikimine sahip olur. Özelliklerine göre tahıl ürünü üretimini açıklar.	1		1		1	1	1	1			1	1					
Fonksiyonel tahıl ürünü geliştirir, paçal yapımını açıklar.	1				1	1	1	1			1	1					
İşlemeye kabul edilen buğdayın kalite değerlendirme kriterlerine uygunluğunu açıklar.	1		1	1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Öğütme teknolojisine kullanılan cihazları tanır, işlevlerinin bilincinde olur, un eldesi için gerekli bilgiye sahiptir.	1		1		1	1	1	1			1		1				
Buğday hastalıkları ve depolama zararlılarını, etkilerini tartışır	1		1		1	1	1	1			1						
Güncelleme Tarihi	30.01.2025																

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Giriş tanım ve tahıl tarihi	X		
2	Tahıl çeşitleri ve üretimi	X		
3	Buğday çeşitleri, üretimi ve ekonomideki yeri	X		
4	Buğdayın sınıflandırılması ve anatomik yapısı	X		
5	Buğday tanesinin kısımları	X		
6	Buğday oluşum evreleri	X		
7	Buğday tanesinin kimyasal bileşimi (karbonhidrat, protein ve lipid)	X		

8	Buğday tanesinin kimyasal bileşimi (mineral madde, vitamin, enzim)	X		
9	Ara sınav	X		
10	Buğday hastalıkları ve zararlıları	X		
11	Buğday kalite kriterleri	X		
12	Buğday kalite kriterleri	X		
13	Öğütme teknolojisi ve ekipmanları	X		
14	Öğütme teknolojisi ve ekipmanları	X		
15	Öğütme teknolojisi ve ekipmanları	X		

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	kubratarhan@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa!xBBx!NWwfgXOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Ambalajlama Teknolojisi	GKK-1106	Zorunlu	2	2	2	0

Ders Yüz yüze /Uzaktan	Yüz yüze					
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU					
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Kübra TARHAN KUZU					
Dersin Amacı	Ders ile ambalajın tanımı ve ne amaçla kullanıldığı, tüketici ve üreticinin ambalajdan beklentileri ve özellikleri, gıdaya uygun farklı özellikteki ambalaj materyallerini (cam, kâğıt, ahşap, plastik vb.) ve bunların gıdaya uygulanması hakkında bilgi ve kazanımların sağlanması amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefi	Ambalaj çeşitlerini tanımlar, ürün tipine göre uygun ambalaj tercihi hakkında fikir sahibidir.					
Dersin İçeriği	Ambalajlama Teknolojisi dersi; cam ambalajlar, teneke ve alüminyum ambalajlar, ahşap ambalajlar, kâğıt, karton, oluklu mukavva ambalajlar, plastikler ve plastik esaslı ambalaj malzemeleri, gıda sanayinde aseptik ambalajlama ve gıdaların modifiye atmosferde ambalajlanması, yenilebilir ambalajlar konularını içermektedir.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>60. Gıda ambalajını ve fonksiyonlarını ve kullanım amaçlarını tanımlar.</p> <p>61. Gıdalarda kullanılan farklı ambalaj materyallerini (cam, ahşap, kâğıt kökenli, alüminyum, teneke, plastik) sınıflar.</p> <p>62. Gıdanın yapısına uygun ambalaj materyalini seçer, ambalaj üzerindeki işaretleme ve uyarıların etkilerini tartışır.</p> <p>63. Yenilebilir ambalajların özelliklerini ve kullanım alanlarını açıklar.</p> <p>64. Aseptik ambalaj, MAP, CAP, VP tekniklerini yorumlar.</p>					
Dersin Mesleğe Katkısı						
Bilgi	Beceri		Yetkinlik			
X	X		X			
Öğretim Yöntem ve Teknikleri						
Ölçme Değerleme	Vize %40	Final %60	Proje -	Ödev		
Kaynaklar	Üçüncü, M. 2007. Gıda Ambalajlama Teknolojisi, Akademik Yayıncılık Türk Gıda Kodeksi ilgili Yönetmelikleri					

Ön Koşul Dersler ve Koşullar	Bulunmamaktadır.												
Program Çıktıları	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Gıda ambalajını ve fonksiyonlarını ve kullanım amaçlarını tanımlar.	1	1	1	1		1	1		1	1	1	1	1
Gıdalarda kullanılan farklı ambalaj materyallerini (cam, ahşap, kağıt kökenli, alüminyum, teneke, plastik) sınıflar.	1	1	1		1	1		1	1	1		1	1
Gıdanın yapısına uygun ambalaj materyalini seçer, ambalaj üzerindeki işaretleme ve uyarıların etkilerini tartışır.		1	1	1		1	1		1	1	1		1
Yenilebilir ambalajların özelliklerini ve kullanım alanlarını açıklar.			1	1	1		1	1	1	1	1		1
Aseptik ambalaj, MAP, CAP, VP tekniklerini yorumlar.	1	1	1		1	1		1	1	1	1		1
Güncelleme Tarihi	30.01.2025												

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Ambalajın tanımı	X		
2	Gıdalardaki bozulmalar ve gıda ambalajlamada dikkat edilecek noktalar	X		
3	Ambalaj çeşitleri- cam ambalaj özellikleri, üretimi, gıdalarda kullanımı	X		
4	Ambalaj çeşitleri- cam ambalaj özellikleri, üretimi, gıdalarda kullanımı	X		
5	Ambalaj çeşitleri- Kağıt, Karton ve Oluklu Mukavva ambalaj özellikleri, üretimi, gıdalarda kullanımı	X		
6	Ambalaj çeşitleri- Alüminyum Mukavva ambalaj özellikleri, üretimi, gıdalarda kullanımı	X		
7	Ambalaj çeşitleri- teneke ambalaj özellikleri, üretimi, gıdalarda kullanımı	X		
8	Ambalaj çeşitleri- teneke ambalaj özellikleri, üretimi, gıdalarda kullanımı			
9	Ara sınav	X		
10	Ambalaj çeşitleri- plastik ambalaj özellikleri, üretimi, gıdalarda kullanımı	X		
11	Ambalaj üzerindeki bazı işaretler ve anlamları	X		
12	Yenebilir Ambalajlar	X		
13	Aseptik Ambalaj	X		
14	MAP- CAP- VP	X		
15	MAP- CAP- VP			

Dersin Gün ve Saati	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	ÇTBMYO web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	kubratarhan@comu.edu.tr
Kanıt (Eğitim Bilgi Sistemi Dersin Linki)	https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=0WiZt3c56pwa:xBBx!NWwfsGxOw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR

I.2 Öğretim Elemanların Özgeçmişleri

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

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

Öğretim Elemanı Özgeçmişleri		
Adı Soyadı ve Unvanı	Serhat ÇOLAKOĞLU – Prof. Dr.	
Aldığı Dereceler (Alan kurum ve tarih bilgisi ile)	7-31.08.1998 ÇOMÜ Fen Bilimleri Enstitüsü 6-25.02.2000 ÇOMÜ Fen Bilimleri Enstitüsü 5-31.01.2001 Çanakkale Tarım İl Müdürlüğü 4-08.09.2006 Çanakkale Tarım İl Müdürlüğü 3-31.07.2009 Çanakkale Tarım İl Müdürlüğü 2-28.04.2011 Çanakkale Tarım İl Müdürlüğü 1-01.09.2015 Çanakkale Tarım İl Müdürlüğü 3-24.11.2015 ÇOMÜ Teknik Bilimler MYO Gıda İşleme Bölümü 2-18.04.2015 ÇOMÜ Teknik Bilimler MYO Gıda İşleme Bölümü 1-06.07.2017 ÇOMÜ Teknik Bilimler MYO Gıda İşleme Bölümü	
	Kurumdaki Hizmet Süresi	
Kurum İlk Atama Tarihi	31.08.1998	
Kurumda Terfi Tarihi	01.09.2015	
Unvan Değişiklikleri ve Tarihleri	1998-2001 Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi / Araştırma Görevlisi 2002-2015 Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı/ Su Ürünleri Mühendisi 2016-2016 Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Teknik Bilimler MYO Gıda İşleme Bölümü/Yardımcı Doçent 2016-2021 Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Teknik Bilimler MYO Gıda İşleme Bölümü/Doçent 2021- Devam Ediyor Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Teknik Bilimler MYO Gıda İşleme Bölümü/Profesör	
	Diğer İş Deneyimi (eğitim, sanayi, vb.)	
Eğitim	-	
Sanayi	-	
Diğer	2002-2015 Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı/ Su Ürünleri Mühendisi	
Danışmanlıkları	Misya Su Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.	
Patentleri	-	
	Son Üç Yıldaki Alanı ile İlgili Yayınları	
Yayın Türü/Index	Yayın Adı	Doi Numarası
Özgün Makale/SCI Expanded-2022	Seasonal variations and human health risk assessment of trace elements in the bivalve ecosystem in the Sea of Marmara	10.1080/19393210.2022.2084567
Özgün Makale / Diğer İndeksler-2022	Determination of Free Radical Scavenging Activity in Some Economic Bivalve Species	10.22161/ijfaf.6.3.4
Özgün Makale / Diğer İndeksler-2022	Stuffed mussels in Turkish culinary culture: Ottoman Empire period	10.12714/egejfas.39.2.12
Özgün Makale / TR DİZİN-2022	Türkiye’de Gıda Güvenliği Konusunda Tüketicilerin Bilinç Düzeyinin Belirlenmesi	10.1111/j.1365-277X

Özgün Makale/Alan İndeksleri-2023	Length – Weight Relationships, Meat Yield and Morphometric Indices of Five Commercial Bivalve Species Collected from the Çanakkale Strait (Türkiye)	10.26650/ASE20241371586
Özgün Makale / Diğer İndeksler-2023	A review of packaging awareness consumers level in terms of material and product information in food safety: The case of Turkey	10.31695/IJASRE.2023.9.7.2
Derleme Makale/TR-DİZİN-2023	Gelibolu Balıkçılığı ve Tarihi	https://dergipark.org.tr/tr/pub/aeskd/issue/80828/1234103
Özgün Makale/Alan İndeksleri-2024	İklim değişiminin Türkiye’de güvenli gıda algısı ve tüketim davranışlarına etkisinin incelenmesi	10.37908/mkutbd.1352185
Ulusal Kitap/Kitap Bölümü-2024	Damaktaki Gelibolu/Gelibolu Mutfak Kültürü- Gelibolu Balıkçılığı ve Tarihi	ISBN: 978-625-00-7550-0
Uluslararası Kitap/Kitap Bölümü-2023	Su Ürünlerinde Yeni Gelişmeler- Ekonomik Deniz Hıyarı Türü <i>Holothuria Tubulosa</i> 'nın Genel Özellikleri ve Güney Marmara Denizi Populasyonlarının Biyometrik Değişkenlerinin Belirlenmesi	ISBN: 978-625-6707-92-4
Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar	-	
Aldığı Ödüller	-The Tecnicl Programme for The Mission in Turkey - Taiex Eğitim/Intecmar-2012 -Training on "LBM EU import requirements": Sustained Training Mission in Turkey-Taix Eğitim/European Commission-2012 -Training on Hygiene and Official Controls of Live Bivalve Molluscs/ AENOR-2011 -Training on Hygiene and Controls of Fishery Products and LBM/AENOR-2010	
Son üç yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler	-Gıda İşleme Bölüm Başkanlığı	
Son üç yıldaki mesleki gelişim etkinlikleri	-	

Öğretim Elemanı Özgeçmişleri	
Adı Soyadı ve Unvanı	Mehmet Pişkin – Doç. Dr.
Aldığı Dereceler (Alan kurum ve tarih bilgisi ile)	1-11.10.1999 MEB Öğretmen 2-26.08.2002 Gebze Teknik Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü 3- 04.07.2011 Marmara Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü 4-24.11.2015 ÇOMÜ Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Yardımcı Doçent 5-06.03.2018 ÇOMÜ Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Dr. Öğr. Üyesi 6-29.04.2019 Doçent / Üniversitelerarası Kurul Başkanlığı/Kimya 7-20.02.2020 ÇOMÜ Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Doç. Dr.
	Kurumdaki Hizmet Süresi
Kurum İlk Atama Tarihi	13.02.2014
Kurumda Terfi Tarihi	20.02.2020
Unvan	11.10.1999 - 12.02.2014: MEB/ Öğretmen

Değişiklikleri ve Tarihleri	13.02.2014 - 05.03.2018: ÇOMÜ Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Yardımcı Doçent 06.03.2018-19.02.2020: ÇOMÜ Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Dr. Öğr. Üyesi 20.02.2020-Halen devam ediyor. ÇOMÜ Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Doç. Dr.	
Diğer İş Deneyimi (eğitim, sanayi, vb.)		
Eğitim	-	
Sanayi	-	
Diğer		
Danışmanlıkları	-	
Patentleri	-	
Son Üç Yıldaki Alanı ile İlgili Yayınları		
Yayın Türü/Index	Yayın Adı	Doi Numarası
Özgün Makale/SCI Expanded-2023	Kazancıçok, Z., Güler, H. E., Özdemir, M., Pişkin, M., Bulut, M., Yalçın, B., & Salan, Ü. (2022). Photophysical and photochemical properties and comparison of tolyl and tosyl coumarin-bearing phthalocyanines. <i>Journal of Molecular Structure</i> , 1274, 134565.	10.1016/j.molstruc.2022.134565
Özgün Makale/SCI Expanded-2023	Pişkin, M. (2022). Phthalocyanine photosensitizers with bathochromic shift, of suitable brightness, capable of producing singlet oxygen with effective efficiency. <i>Journal of Photochemistry and Photobiology A Chemistry</i> , 435, 114325.	10.1016/j.jphotochem.2022.114325
Özgün Makale/SCI Expanded-2022	Orman, E. B., Yazar, Z., Pişkin, M., Odabaş, Z., & Özkaya, A. R. (2022). Novel 2,6-dimethoxyphenoxy alpha substituted phthalocyaninato metal complexes: Electrochemistry, In situ spectroelectrochemistry and oxygen electrocatalysis. <i>Synthetic Metals</i> , 290, 117139.	10.1016/j.synthmet.2022.117139
Özgün Makale/SCI Expanded-2022	Demirbaş, Ü., Pişkin, M., Durmuş, M., & Kantekin, H. (2022). Metal or metal-free phthalocyanines containing morpholine substituents: synthesis, spectroscopic and photophysicochemical properties. <i>Journal of Coordination Chemistry</i> , 75(9–10), 1243–1255.	10.1080/00958972.2022.2102906
Özgün Makale/SCI Expanded-2022	Dilber, G., Nas, A., Pişkin, M., & Durmuş, M. (2022). Asymmetrically tetra-substituted phthalocyanine derivatives: synthesis, photophysical and photochemical properties. <i>Transition Metal Chemistry</i> , 47(4–5), 157–168.	10.1007/s11243-022-00499-3
Özgün Makale/SCI Expanded-2022	Öncül, G. A., Öztürk, Ö. F., & Pişkin, M. (2022). Spectroscopic and photophysicochemical properties of zinc(II) phthalocyanine substituted with benzenesulfonamide units containing schiff base. <i>Main Group Chemistry</i> , 21(4), 997–1011.	10.3233/MGC-220067

Özgün Makale/SCI Expanded-2022	Pişkin, M. (2021). Synthesis, characterization, thermal and photophysical properties of novel strontium (II) phthalocyanine. <i>Journal of Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry</i> , 102(1–2), 35–44.	10.1007/s10847-021-01094-2
Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar	-	
Aldığı Ödüller	-	
Son üç yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler	-Gıda İşleme Bölüm Başkanlığı Yardımcılığı	
Son üç yıldaki mesleki gelişim etkinlikleri	-	

Öğretim Elemanı Özgeçmişleri			
Adı Soyadı ve Unvanı	Doç. Dr. Muhammed YÜCEER		
Aldığı Dereceler (Alan kurum ve tarih bilgisi ile)	Öğrenim Seviyesi	Okul Adı	Mezuniyet Tarihi
	Lisans	Yüzüncü Yıl Üniversitesi	06.06.2002
	Yüksek Lisans	İstanbul Teknik Üniversitesi	06.06.2007
	Doktora	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	13.09.2013
	Doçentlik	Üniversiteler Arası Kurul	10.02.2021
Kurumdaki Hizmet Süresi			
Kurum İlk Atama Tarihi	15.11.2013		
Kurumda Terfi Tarihi	15.11.2024 – Derece Terfi (2/1) 15.11.2023 – Derece Terfi (3/3) 15.11.2021 – Derece Terfi (3/1) 15.11.2020 – Derece Terfi (5/3) 15.11.2019 – Derece Terfi (5/2)		
Unvan Değişiklikleri ve Tarihleri	Yrd.Doç.Dr.	15.11.2013	
	Doç.Dr.	10.02.2021	
Diğer İş Deneyimi (eğitim, sanayi, vb.)			
Eğitim	Öğrenim Seviyesi	Okul Adı	Mezuniyet Tarihi
	Lisans	Yüzüncü Yıl Üniversitesi	06.06.2002
	Yüksek Lisans	İstanbul Teknik Üniversitesi	06.06.2007
	Doktora	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	13.09.2013
Sanayi	<ol style="list-style-type: none"> Organik Pastörize Sıvı Yumurta Proses İyileştirme, Kapasite Artışı ve Süreç Optimizasyon Çalışması Olarak Sıyırıcı Sürekli Filtrasyon Sistem Uygulaması (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), Sıvı Yumurta Akından Fonksiyonel Ürün Eldesi için Proses Sistemi Tasarlanması (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 		

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Sıvı Yumurta Akından Ticari Ovalbumin Ekstraksiyonu için Pilot Ünite Geliştirilmesi ve Prototip İmalatı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 4. Membran Filtrasyon Tekniği Kullanılarak Konsantre Yumurta Akı Eldesi ve Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Sporcu İçeceği Üretimi (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 5. Bütün Sıvı Yumurtada Tağşişin Belirlenmesinde Yenilikçi Tekniklerin Kullanımı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 6. Yumurta Kabuğu ile Membran Zarı Ayrımını Sağlayan Makine (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 7. Uzun Raf Ömürlü Yumurta Proteini Bazlı Sporcu İçeceği Ürünü Geliştirilmesi (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 8. Sıvı Lizozimden Toz Lizozim Eldesi için Püskürtmeli Kurutucu Sistemi Tasarlanması ve Prototip İmalatı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 9. Sürülebilir Kahvaltılık Ürün Geliştirilmesi (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 10. Yumurta Ürünlerinden Katma Değerli endüstriyel Lizozim Eldesi ve Uygulama İmkanları (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 11. Lizozim Seperasyonu için Tam Otomatik Üretim Hattı Tasarımı ve Prototip İmalatı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 12. Pastörize Sıvı Yumurtanın Dondurulmasında Meydana Gelen Kalite Kayıplarının Azaltılması, Endüstriyel Çözüm Pratikleri ve Ekipman Tasarımı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 13. Pastörize Sıvı Yumurta İşletmesi Plakalı Isı Eşanjörlerinde Proses Parametrelerinin Optimizasyonu ve Süreç Tasarımı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 14. Tüm Pastörize Likit Yumurta Üretimi, Süreç İyileştirmesi ve Proses Optimizasyonu (Üniversite-Sanayi İşbirliği Danışmanlık Projesi), 15. Pastörize Likit Yumurta Üretimi, Süreç İyileştirmesi ve Proses Optimizasyonu (Üniversite-Sanayi İşbirliği Danışmanlık Projesi).
Diğer	
Danışmanlıkları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organik Pastörize Sıvı Yumurta Proses İyileştirme, Kapasite Artışı ve Süreç Optimizasyon Çalışması Olarak Sıyırıcı Sürekli Filtrasyon Sistem Uygulaması (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 2. Sıvı Yumurta Akından Fonksiyonel Ürün Eldesi için Proses Sistemi Tasarlanması (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 3. Sıvı Yumurta Akından Ticari Ovalbumin Ekstraksiyonu için Pilot Ünite Geliştirilmesi ve Prototip İmalatı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 4. Membran Filtrasyon Tekniği Kullanılarak Konsantre Yumurta Akı Eldesi ve Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Sporcu İçeceği Üretimi (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 5. Bütün Sıvı Yumurtada Tağşişin Belirlenmesinde Yenilikçi Tekniklerin Kullanımı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 6. Yumurta Kabuğu ile Membran Zarı Ayrımını Sağlayan Makine (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 7. Uzun Raf Ömürlü Yumurta Proteini Bazlı Sporcu İçeceği Ürünü Geliştirilmesi (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 8. Sıvı Lizozimden Toz Lizozim Eldesi için Püskürtmeli Kurutucu Sistemi Tasarlanması ve Prototip İmalatı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi),

	<ol style="list-style-type: none"> 9. Sürülebilir Kahvaltılık Ürün Geliştirilmesi (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 10. Yumurta Ürünlerinden Katma Değerli endüstriyel Lizozim Eldesi ve Uygulama İmkanları (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 11. Lizozim Seperasyonu için Tam Otomatik Üretim Hattı Tasarımı ve Prototip İmalatı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 12. Pastörize Sıvı Yumurta'nın Dondurulmasında Meydana Gelen Kalite Kayıplarının Azaltılması, Endüstriyel Çözüm Pratikleri ve Ekipman Tasarımı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 13. Pastörize Sıvı Yumurta İşletmesi Plakalı Isı Eşanjörlerinde Proses Parametrelerinin Optimizasyonu ve Süreç Tasarımı (Üniversite-Sanayi İşbirliği Ar-Ge Projesi), 14. Tüm Pastörize Likit Yumurta Üretimi, Süreç İyileştirmesi ve Proses Optimizasyonu (Üniversite-Sanayi İşbirliği Danışmanlık Projesi), 15. Pastörize Likit Yumurta Üretimi, Süreç İyileştirmesi ve Proses Optimizasyonu (Üniversite-Sanayi İşbirliği Danışmanlık Projesi). 	
Patentleri	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yumurta Ürünlerinde Tağşişin Tespitine Yönelik Bir Yöntem (2021/017164), 2. Yumurta Akı Tozu Üretiminde Karamelizasyonu Önlemeye Yönelik Bir Yöntem (021/004156), 3. Sürülebilir Yumurta Ürünü Üretim Yöntemi (2020/18067), 4. Sıvı Yumurta'nın Ultrases Tekniğiyle İşlenmesi Yöntemi (2018/08369), 5. Enzimler ile Fermente Edilen Sıvı Yumurta Akı ile Beze Üretim Yöntemi (2018/01572), 6. Yumurta Kabuğu ile Membran Zarı Ayrımını Sağlayan Makine (2018/017746). 	
Son Üç Yıldaki Alanı ile İlgili Yayınları		
Yayın Türü/Index	Yayın Adı	Doi Numarası
SCI	Caner C, Tiryaki K, Pala CU and Yuceer M, Combined effect of electrolyzed water (EW) and sonication with equilibrium modified atmosphere packaging for prolonging storage stability of fresh strawberry. <i>Food Sci Technol Int.</i> (2025).	10.1177/10820132241227009
SCI	Caner C, Pala CU and Yuceer M, The impact of ozone and equilibrium-modified atmosphere packaging on storage stability and health-promoting indicators of fresh "Angelino" plums. <i>Food Science and Technology International</i> (2025).	10.1177/10820132241263198
SCI	Yuceer M and Caner C, Improvement of Structural Characteristics for Liquid	10.1080/15428052.2022.2034692

	Egg White by Enzyme Treatment. <i>Journal of Culinary Science & Technology</i> 22 :99-109 (2024).	
SCI	Aydın A, Yüceer M, Ulugergerli EU and Caner C, Improving food security as disaster relief using intermediate moisture foods and active packaging technologies. <i>Applied Food Research</i> 4 :100378 (2024).	10.1016/j.afres.2023.100378
SCI	Sahansoy H, Caner C and Yuceer M, The shellac and shellac nanocomposite coatings on enhanced the storage stability of fresh eggs for sustainable packaging. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> 261 :129817 (2024).	10.1016/j.ijbiomac.2024.129817
Alan İndeksi	Caner C, Yüceer M and Harte B, Trends in Sustainability and Innovative Food Packaging Materials: An Overview. <i>Akademik Gıda</i> :65-77 (2024).	10.24323/akademik-gida.1554476
SCI	Yüceer M, Characterization of pasteurized and sonicated whole shell egg and evaluating egg's interior quality during storage period. <i>Journal of Food Process Engineering</i> 46 :1-6 (2023).	10.1111/jfpe.14194
SCI	Caner C, Alniak NY and Yüceer M, Combined effect of sonication and equilibrium-modified atmosphere packaging to improve storage stability of “Angelino” plums during extended storage. <i>Journal of Food Process Engineering</i> 46 :e14328 (2023).	10.1111/jfpe.14328
SCI	Caner C, Rahvali F, Yüceer M and Oral A, Effects of types and concentrations of modified Cloisite Clays	10.1002/pat.6045

	on properties of chitosan nanocomposites for food packaging. <i>Polymers for Advanced Technologies</i> 34 :2248-2260 (2023).	
Alan İndeksi	Yüceer M and Caner C, Gıda sanayiinde akıllı ambalajlama ve uygulamaları. <i>Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi</i> :57-68 (2023).	10.56833/gidaveyem.1329885
Alan İndeksi	Yüceer M, Investigation of the effects of reverse osmosis and ultrafiltration treatments on physicochemical, techno-functional, and rheological characteristics of liquid egg albumen and prepared meringue cookie batter. <i>Acta Alimentaria</i> 52 :317-329 (2023).	10.1556/066.2023.00039
Alan İndeksi	Yüceer M, Çelikten C, Mavuş R, Dişli E, Ağral Akgün Ş and Sarı E, Yumurta Akından Lizozim Ekstraksiyonu, Saflaştırılması ve Kurutulması: Güncel Gelişmeler ve Uygulamaları. <i>International Journal of Life Sciences and Biotechnology</i> 6 :245-261 (2023).	10.38001/ijlsb.1227391
SCI	Caner C, Coskun BM and Yuceer M, Chitosan coatings and chitosan nanocomposite to enhance the storage stability of fresh eggs during storage. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> 46 :e16642 (2022).	10.1111/jfpp.16642
SCI	Yüceer M and Caner C, Effectiveness of enzymes on structural, functional and creep-recovery behavior of freshly prepared meringue's batter using liquid egg albumen. <i>Journal of Food Science and Technology</i> 59 :927-934 (2022).	10.1007/s13197-021-05094-5
SCI	Yüceer M, Yıldırım G and Caner C, The effects of sonication on the stability of eggs during	10.1111/ijfs.15958

	extended storage. <i>International Journal of Food Science & Technology</i> 57:6046-6054 (2022).	
SCI	Yüceer M and Caner C, The enhancement of the physicochemical and functional characterisation of egg white proteins using different enzymes during storage. <i>Acta Alimentaria</i> 51:145-154 (2022).	10.1556/066.2021.00231
SCI	Yüceer M and Caner C, Investigate the enzyme-texturized egg albumen on the functionality, sensorial and textural characteristics of cooked meringue cookies during storage. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> 16:2961-2968 (2022).	10.1007/s11694-022-01397-z
Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yemek, Gıda İşletmecileri, Servis Sağlayıcıları ve Mesleki Eğitim Derneği (YEMEKDER), 2. Yumurta Üreticileri Ürünleri Sanayicileri Derneği (YÜSAD), 3. Gıda Mühendisleri Derneği (Gıda Muhder), 4. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti, 5. TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası, 6. Poultry Science Association (PSA), 7. World's Poultry Science Association (WPSA), 8. Institute of Packaging Professionals (IoPP), 9. Institute of Packaging Professionals (IoPP), 10. Society of Manufacturing Engineers (SME). 	
Aldığı Ödüller	<ol style="list-style-type: none"> 1. Advance course on "Predictive Microbiology" Katılım Bursu, İspanya, 2015, CHIAM, IAMZ. 2. Trakya Proje Pazarı, Birincilik Derecesi ve Ticarileştirme Desteği, 2017, Trakya Kalkınma Ajansı. 3. BIGBANG-2018 (Start-Up Challenge) Finalist, 2018, İTÜ -Arı Teknokent, 4. OFEED "Innovation Week IWA 2020" - International Federation of Inventors' Association, Gümüş Madalya, 2020, IFIA-International Federation of Inventors Associations. 5. AKAGİM Proje Pazarı, Birincilik, 2020, Ataşehir Belediyesi. 6. The European Institute of Innovation & Technology (EIT) Food tarafından düzenlenen FOODATHON Programında En İyi İş Fikri Ödülü, 2020, EIT 7. Başakşehir Living Hub 7. İnovasyon Yarışması, Birincilik, 2020, Başakşehir Belediyesi. 8. Patent Growth Hızlandırma Programı (Dissemination of Patent Information and Acceleration of IP-based Commercialization in Developing Regions of Turkey), Finalist, 2021, Patent Effect. 9. ISIF'23 8th Istanbul International Invention Fair, Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA), Dünya Fikri Mülkiyet Teşkilatı (WIPO), Avrupa Patent Ofisi (EPO), 2023, Gümüş Madalya, Türk Patent ve Marka Kurumu. 	

	10. EIT Food - RIS Inspire – Sustainable Food Production and Consumption: new Deep Tech approaches, The European Institute of Innovation & Technology bursu, 2023, EIT.
Son üç yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler	<ol style="list-style-type: none"> 1. TÜKONFED GIDA GÜNDEMİ: "Besin Güvenliği, Hijyen ve Sağlıklı Beslenme" Röportaj, 07.02.2025, 2. HORECA-FS Eğitimi: Otel, Restoran, Cafe/Catering/İkram Hizmetlerinde Gıda Güvenliği ve Hijyen Uygulamaları – HoReCa Ortamlarında Güvenli Gıda İşleme Uygulamalarının Sağlanması: Bir Avrupa Birliği Proje Uygulaması, Online-Seminer, Gıda Mühendisleri Derneği 13.11.2024, 3. Yumurta ve Yumurta Ürünlerinin Helal ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi – Online Seminer, Lokman Hekim Üniversitesi, Helal Ürün Uygulama ve Araştırma Merkezi 30. Seminerler Dizisi, 25.09.2024, 4. TÜKONFED GIDA GÜNDEMİ: "Gıda Sürdürülebilirliği ve Üniversite İşbirlikleri" Röportaj, 23.08.2024, 5. Yumurta ve Yumurta Ürünleri Muhafaza Teknikleri, Online-Seminer, Gıda Mühendisleri Derneği Mayıs 2023 6. Yumurta ve Yumurta Ürünlerinin Kalitesi (Kimyası, Biyokimyası ve Mikrobiyolojisi), Online-Seminer, Gıda Mühendisleri Derneği Mayıs 2023 7. Yumurta İşleme Teknolojisi (Kırma, Pastörizasyon, Kurutma, Dondurma, İleri İşleme), Online-Seminer, Gıda Mühendisleri Derneği Mayıs 2023 8. Katma Değerli Yumurta Ürünlerinin Geliştirilmesi, Online-Seminer, Gıda Mühendisleri Derneği Mayıs 2023 9. Yumurta Ürünleri Teknolojisi Eğitimi, Online-Seminer, Gıda Mühendisleri Derneği, Nisan 2023, 10. Yumurta ve Yumurta Ürünleri Eğitim Semineri (yüz-yüze), Pladis Grup - Ülker Bisküvi Sanayi Anonim Şirketi, Ekim, 2022,
Son üç yıldaki mesleki gelişim etkinlikleri	

Öğretim Elemanı Özgeçmişleri		
Adı Soyadı ve Unvanı	Kübra TARHAN KUZU – Öğr. Gör.	
Aldığı Dereceler (Alan kurum ve tarih bilgisi ile)	6/ 26.12.2017 / ÇOMÜ ÇTBMYO 5/ 26.12.2019 / ÇOMÜ ÇTBMYO 4/ 26.12.2022 / ÇOMÜ ÇTBMYO	
Kurumdaki Hizmet Süresi	7	
Kurum İlk Atama Tarihi	26.12.2017	
Kurumda Terfi Tarihi	26.12.2024	
Unvan Değişiklikleri ve Tarihleri	-	
Diğer İş Deneyimi (eğitim, sanayi, vb.)		
Eğitim	-	
Sanayi	-	
Diğer	-	
Danışmanlıkları	-	
Patentleri	-	
Son Üç Yıldaki Alanı ile İlgili Yayınları		
Yayın Türü/Index	Yayın Adı	Doi Numarası
SCI-Expanded Makale	Production and Characterization of Kombucha Tea from	10.3390/pr11072100

	Different Sources of Tea and Its Kinetic Modeling	
Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar	-	
Aldığı Ödüller		
Son üç yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler	ÇTBMYO Kalite Güvence Komisyonu ÇTBMYO Gıda Bölümü Kalite Güvence Komisyonu ÇTBMYO Birim Uygulamalı Eğitimler Komisyonu ÇTBMYO Ölçme Değerlendirme Danışma Kurulu	
Son üç yıldaki mesleki gelişim etkinlikleri	<ul style="list-style-type: none">• “İŞ’te Pratiğin Gücü-Mesleki Eğitimde Uygulamalı Eğitim” Çalıştay- 25- 26 Nisan 2024• ÇOMÜ İmece Koordinatörlüğü- 3+1 Eğitim Sistemi	

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

I.3 Teçhizat

Ön lisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar teçhizatını açıklayınız.

- Reometre cihazı ünitesi hr-2 discovery hybrid rheometer1-dgr&ar
- Mikserler mikser ovobel n50hobart
- Karıştırılmalı yüksek basınç hücresi.markasız
- Buzdolapları: buzdolabı Vestel nf 450 a+ diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri inkübatör.markasız inkübatör
- Refraktometreler: refraktometreler: markasız refraktometreler etüvler, inkübatörler ve durulayıcı kurutucular vorteks karıştırıcı. Markasız diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri dijital ultrasonik su banyosu.
- Markasız dijital diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri ısıtıcılı manyetik karıştırıcı.
- Markasız diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri ph metre.
- Markasız masa üstü diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri termometre markasız atlanabilir
- Kronometreler: kronometre. Markasız vakum makineleri vakum makinesi pilot ünitesi vacuubrand vakum makinesi pilot ünitesi
- Fırınlr fırın unox konveksiyonel fırın hacim ölçme cihaz ve aletleri otomatik pipet brand otomatik pipet otoklavlar, sterilizatörler otoklav nüve otoklav

- Saflaştırıcılar, gaz temizleyiciler saf su cihazı şimşek labor teknik distile spektrometreler/spektrofotometreler/ difraktometreler spektrofotometre jenways pektrofotometre
- Diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri mikrobiyolojik emniyet kabini nuveclass 11 optik mikroskoplar mikroskop World bestmikroskop
- Laboratuvar tipi ısıtıcılar ve ısı reflektörleri çeker ocak greenlab çeker ocak
- Diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri uv işleme pilot ünitesi gentra fotokatalitik
- Diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri ultrases işleme pilot ünitesi bandelin ultrases işleme
- Diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri ultrafiltrasyon işleme membran
- Diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri gıda kurutma makinesi pilot ünitesi tribest gıda
- Diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri membran filtrasyon ünitesi markasız akış ölçerler flow metreler flowmetre.
- Diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri yüksek basınç pompası. Markasız santrifüjler mikrosantrifüj hettichmikro 185
- Laboratuvar tipi ısıtıcılar ve ısı reflektörleri su banyolu çift blok ısıtıcı scientificc 040100
- Diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri membran sistem modülü için basınçlı tahliye diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri membran filtrasyon sistemi modülü ana kaide-
- Diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri membran filtrasyon sistemi modülü için plc, vlt
- Diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri su banyosu termalj11330kd
- Diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri dijital göstergeli laboratuvar ölçekli laboratuvar tipi fırınlar kül fırını. Markasız kül fırını
- Mikrometreler mikrometre test teknik üçayaklı analog
- Diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri dijital dairesel çalkalayıcı dlabsk-o180-s
- Diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleridispenserlabsolute5-60 ml
- Diğer araştırma ve üretim amaçlı laboratuvar cihaz ve aletleri balon ısıtıcı weight labwf-bdk 250
- Elektroforez cihazları komple elektroforez sistemi major scientificmv10-mini 300

I.4 Diğer Bilgiler

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

EK II – KURUM PROFİLİ

II.1 Üniversiteye İlişkin Bilgiler

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

Üniversiteye ilişkin bilgiler	
Üniversite Adı	:Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Web adresi	: https://www.comu.edu.tr/
Adres	: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Kampüsü, Barbaros, Prof. Dr. Sevim Buluç Sk. No:20, 17100 Çanakkale Merkez/Çanakkale
Yönetim statüsü (devlet, vakıf)	: Devlet
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	:1992
Üniversite yönetimi ile ilgili bilgiler	
Rektör Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof. Dr. R. Cüneyt ERENOĞLU /Mühendislik
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof. Dr. Evren KARAYEL GÖKKAYA Rektör Yardımcısı/Güzel Sanatlar/Resim
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof. Dr. Hüsnü Levent DALYANCI/Siyasal Bilimler
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof. Dr. Arda AYDIN /Mühendislik/Ziraat
Genel sekreter Adı Soyadı (akademik unvanı /idari)	:Oğuz Ünal
Akreditasyon bilgileri	
Üniversitenin akredite fakülte sayısı (Kuruluşların adı)	:7 (Eğitim Fakültesi, Mühendislik Fakültesi, Tıp Fakültesi, Turizm Fakültesi, Spor Bilimleri Fakültesi, BBİBF ve Biga Uygulamalı Bilimler Fakültesi
Üniversitenin akredite meslek yüksekokulu sayısı (Kuruluşların adı)	:0
Üniversitenin akredite program sayısı (Kuruluşların adı)	:22
Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı	
Üniversitenin misyonu	: Çağdaş, sürdürülebilir ve kapsayıcı eğitim yaklaşımı ile yetkin bireyler yetiştirmek; ürettiği bilimsel bilgi ve teknolojiler ile gerçekleştirdiği kültürel, sportif ve sanatsal faaliyetlerle ulusal ve uluslararası düzeyde topluma katkı sunmaktır.
Üniversitenin vizyonu	: Yetiştirdiği yenilikçi ve girişimci bireyler ile toplumun yaşam kalitesine katkıda bulunan bilim, teknoloji, sanat, spor ve kültür alanlarında öncü bir üniversite olmak.
Üniversitenin değerleri	: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi; bulunduğu değerli coğrafya içerisinde kuruluşundan bugüne kadar elde ettiği tüm kazanımları ile yüksek değerlere sahip bir üniversite olma yolunda ilerlemektedir.
Üniversitenin etik ilkeleri	:

Üniversitenin sloganı	:
-----------------------	---

İdari Destek Birimleri

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

Terzioğlu Yerleşkesinde bulunan kütüphanemiz öğrencilere sunulan olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeyde imkanlar sunmaktadır. Öğrenci ve öğretim elemanlarımız Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Yerleşkesinde yer alan 7/24 kütüphane hizmetlerinden, çalışma salonu ve odalarından, online hizmetlerinden faydalanabilmektedir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi kütüphaneleri koleksiyonunda bulunmayan yayınların, kullanıcıların akademik bilgi ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla ülkemizdeki yurtiçi bilgi merkezleri ve kütüphanelerinden getirilmesi de “Kütüphaneler arası Ödünç” hizmeti ile mümkün olabilmektedir (<http://lib.comu.edu.tr/>)

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, üniversitenin bilişim altyapısını yönetmek ve geliştirmek amacıyla çeşitli hizmetler sunmaktadır. Bu hizmetler arasında bilgisayar arıza bakım-onarım, lisanslı yazılım kurulumu, garanti takibi, bilişim ürünleri kabul muayenesi, teknik rapor hazırlama ve bilgisayar laboratuvarlarına destek gibi teknik servis hizmetleri bulunmaktadır. Ayrıca, web tasarım ve programlama, ağ ve sunucu yönetimi, yedekleme ve depolama, elektronik posta hizmetleri, kablosuz ağ (Eduroam) erişimi, veritabanı yönetimi, proxy ve DNS hizmetleri ile güvenlik hizmetleri de sağlanmaktadır. Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, ISO 9001 ve ISO 27001 kalite sertifikalarına sahip olup, bilgi güvenliği ve kalite yönetim sistemleri standartlarına uygun hizmet sunmaktadır. (https://bidb.comu.edu.tr/?utm_source=chatgpt.com).

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı, üniversitenin akademik ve idari süreçlerinde öğrencilere rehberlik eden önemli bir birimdir. Misyonu, öğrencilere, akademisyenlere ve paydaş kurumlara kanun ve yönetmelikler çerçevesinde doğru ve güncel bilgileri sunmak, öğrenci işlemleriyle ilgili değişen süreçleri en hızlı şekilde hayata geçirmek ve öğrenci memnuniyetini sağlamaktır. Vizyonu ise, ulusal standartlara uygun olarak etkin, hızlı ve kaliteli hizmet sunan örnek bir birim olmaktır.

Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı, üniversiteye yeni kayıt yaptıran öğrencilerden mezun olana kadar geçen süreçte tüm akademik işlemleri yönetir. Bu kapsamda; ilk kayıt ve e-kayıt işlemleri, ders kayıtları ve ders muafiyetleri, çift anadal ve yandal başvuruları, yatay ve dikey geçişler, öğrenci belgesi ve transkript talepleri, katkı payı ve öğrenim ücretleri, askerlik işlemleri, mezuniyet ve diploma işlemleri gibi birçok hizmet sunmaktadır. Öğrencilerin akademik süreçlerini daha verimli yönetebilmesi için Öğrenci Bilgi Sistemi (UBYS) üzerinden online hizmetlere erişim sağlanmaktadır.

Başkanlık ayrıca, akademik takvim doğrultusunda öğrencilerin ders kayıt yenileme ve danışman onay süreçlerini düzenler. Eğitim hayatını geçici olarak durdurmak isteyen öğrenciler için kayıt dondurma işlemleri de bu birim aracılığıyla yürütülmektedir. Mezun olacak öğrenciler için ise ilişik kesme işlemleri ve diploma düzenleme süreçleri titizlikle gerçekleştirilmektedir.

Uluslararası öğrenciler için ayrı bir danışmanlık hizmeti sunan Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı, yabancı öğrenci kabulü, YÖS (Yabancı Uyruklu Öğrenci Sınavı) başvuruları ve kabul süreçlerini de yürütmektedir. Üniversitenin kalite yönetim sistemine uygun olarak çalışan bu birim, öğrencilere sağladığı hizmetlerin sürekli iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için kurumsal akreditasyon ve kalite güvence politikaları doğrultusunda faaliyetlerini sürdürmektedir. Öğrenciler, tüm güncel duyurulara ve işlemlerine Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı'nın resmi web sitesi üzerinden ulaşabilirler. (<https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/mevzuat/mevzuat-r11.html>).

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, öğrencilerin sosyal, kültürel, beslenme ve spor ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla çeşitli hizmetler sunmaktadır. Bu birim, öğrencilerin beden ve ruh sağlığını korumak, boş zamanlarını verimli değerlendirmelerini sağlamak ve yeteneklerini geliştirmek için çalışmaktadır. Kültür Hizmetleri: Öğrenci kulüpleri aracılığıyla, öğrencilerin ilgi alanlarına göre çeşitli etkinlikler düzenlenmektedir. Bu kulüpler, dönem başında belirledikleri planlar doğrultusunda üniversite içi ve dışı sosyal hayata katkıda bulunmaktadır. Beslenme Hizmetleri: Üniversite bünyesindeki yemekhaneler, öğrencilere dengeli ve sağlıklı beslenme imkânı sunmaktadır. Günlük yemek listeleri ve beslenme yardımı gibi konularda detaylı bilgiler Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'nın web sitesinde mevcuttur. (<https://sks.comu.edu.tr/>). Spor Hizmetleri: Öğrencilerin sportif faaliyetlere katılımını teşvik etmek amacıyla çeşitli spor tesisleri ve etkinlikler düzenlenmektedir. Spor şubesi, öğrencilerin fiziksel gelişimlerine katkı sağlamak için farklı branşlarda faaliyetler organize etmektedir. Psikolojik Danışmanlık ve Rehberlik Hizmetleri: Öğrencilerin ruh sağlığını desteklemek amacıyla psikolojik danışmanlık hizmetleri sunulmaktadır. Bu hizmetler, öğrencilerin üniversite yaşamında karşılaştıkları zorluklarla başa çıkmalarına yardımcı olmayı hedeflemektedir. Ayrıca, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, bahar aylarında güzel sanatlar ve spor alanlarında çalışmalar ve gösteriler düzenlemek için Bahar Şenlikleri organize etmektedir. Öğrencilere beslenme bursu sunulması ve kısmi zamanlı çalışmalarının organize edilmesi gibi hizmetler de sunulmaktadır. (<https://sks.comu.edu.tr/>).

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Kampüsü'nde yer alan Troia Kültür Merkezi, 510 kişi kapasiteli 1 büyük salon ve 127 kişi kapasiteli 4 küçük salon ile hizmet vermektedir. Merkezi ısıtma-soğutma sistemine sahip olan merkez, modern teknik altyapı ile donatılmıştır. Kulis alanında 2 adet aynalı, WC'li, klimalı ve duşlu oda bulunmaktadır. Teknik ekibin başında teknisyen Nadir Ayhan sorumlu olarak görev yaparken, ses ve temizlik hizmetlerinden sorumlu Tamer Bilik, Gönül Ören ve Mustafa Akay görev almaktadır.

hoparlörler ve çeşitli amfi, DVD oynatıcı ve kasetçalarlar ile donatılmıştır. Kablosuz ve kablolu mikrofonlar arasında Shure, Sennheiser, Behringer ve AKG marka modeller bulunmaktadır. Işık sisteminde ise Work serisi ışık mikseri, çeşitli spotlar (Par 64, Par 56, PC Spot, mor ışık, strob ışık) ve 4'lü mini beam gibi ekipmanlar yer almaktadır.

İlahiyat Fakültesi İçdaş Kara Yusuf Kongre Merkezi (Çanakkale Şehitleri Yerleşkesi) Barbaros Mahallesi'nde bulunan İlahiyat Fakültesi İçdaş Kara Yusuf Kongre Merkezi, 1119 kişi kapasiteli Seyit Onbaşı Konferans Salonu ile geniş katılımlı etkinliklere ev sahipliği yapmaktadır. Sahne alanı 18 metre en, 6,40 metre derinlik ve 4,50 metre yükseklik ölçülerine sahip olup, çam parke zemin, motorlu sahne perdesi, 8 dekor askısı ve 2 ışık köprüsü ile donatılmıştır. Kulis alanında 2 adet aynalı, WC'li ve klimalı oda bulunmaktadır.

Teknik ekipte sorumlu Özcan Özkan ile birlikte Orhan Akyol, Cengiz Dikici, Ayşe Şen, Necip Engin Dokuz ve Erdem Sönmez görev yapmaktadır. Ses sisteminde Behringer X32 mikser, Master Audio Line Array (16 modül), JBL PRX 712 monitörler ve Solton hoparlörler bulunmaktadır. Mikrofon sisteminde Shure SM 58, Shure SM 57, AKG C412, Sennheiser EW 300 telsiz mikrofonlar ve çeşitli gooseneck ve headset mikrofonlar yer almaktadır. Işık sisteminde Avolites Pearl 2010 ışık masası, LED ve profil spotlar, halojen spotlar ve Par 64 spotlar bulunmaktadır.

Üniversitemiz öğrencilerinin ders dışında, personelimizin mesai haricinde kalan zamanlarını değerlendirmek, beden ve ruh sağlığını korumak, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesinde bulunan sportif faaliyetlerin, Üniversitemiz takımlarının ve Spor Birliği Koordinatörlüğü bünyesinde yer alan spor kulübüne ait faaliyetlerin daha sağlıklı ve düzenli bir şekilde yürütülmesi, spor alanlarının etkin, verimli ve sistemli kullanımını sağlamaktadır.

Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesindeki Spor Şube Müdürlüğümüz ve Üniversitemiz Spor Birliği Koordinatörlüğü ile, Üniversitemiz öğrencileri, akademik ve idari personelimiz ile diğer kamu çalışanlarına geniş spor olanakları sunulmaktadır (<https://sks.comu.edu.tr/spor-sube/spor-hizmetleri-r47.html>).

Barınma konusunda, üniversiteye yeni kayıt yaptıran öğrenciler için yurt başvuruları, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi'nin sınav sonuçlarını açıklamasının ardından, Kredi ve Yurtlar Kurumu'nun resmi web sitesi üzerinden yapılmaktadır. Ara sınıf öğrencileri ile yüksek lisans ve doktora öğrencilerinin yurt başvuruları ise belirli dönemlerde yine aynı site üzerinden kabul edilmektedir.

II.2 Meslek Yüksekokuluna İlişkin Bilgiler

Genel Bilgi

Meslek Yüksekokul (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	: Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu
Web adresi	: https://ctbmyo.comu.edu.tr/
İletişim adresi	: Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Terzioğlu Yerleşkesi 17020, ÇANAKKALE (Beldemiz Sitesi Üstü)
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	: Dr. Öğr. Üyesi İsmail SATMAZ
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Dr. Öğr. Üyesi Barbaros DEMİRSELÇUK
Görev dağılımı	: İdari işler, Kalite süreci,
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Öğr. Gör. N. Şebnem KARAHAN
Görev dağılımı	: Eğitim -Öğretim, ;Kalite süreci
Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı	
MYO misyonu	Rekabetin yoğun yaşandığı ve bilginin sürekli yenilendiği günümüz dünyasında, hem ülkesine ve toplumsal çevresine karşı sorumluluklarının bilincinde olan ve iş ahlakının gereklerini yerine getiren, hem de, teknolojiyi yakından takip edip kendini geliştirerek ihtiyacı olan bilgiye nereden ve nasıl ulaşacağını bilen, nitelikli meslek elemanları yetiştirmeyi kendine misyon edinmiştir.
MYO vizyonu	Mezun olduktan sonra iş hayatına çok çabuk uyum sağlayan, alanı ile ilgili en yüksek düzeyde uygulama bilgisine sahip, nitelikli, meslek etiği ve iş ahlakı kavramlarını özümsemiş, meslek elemanları yetiştiren bir Meslek Yüksekokulu olmak.

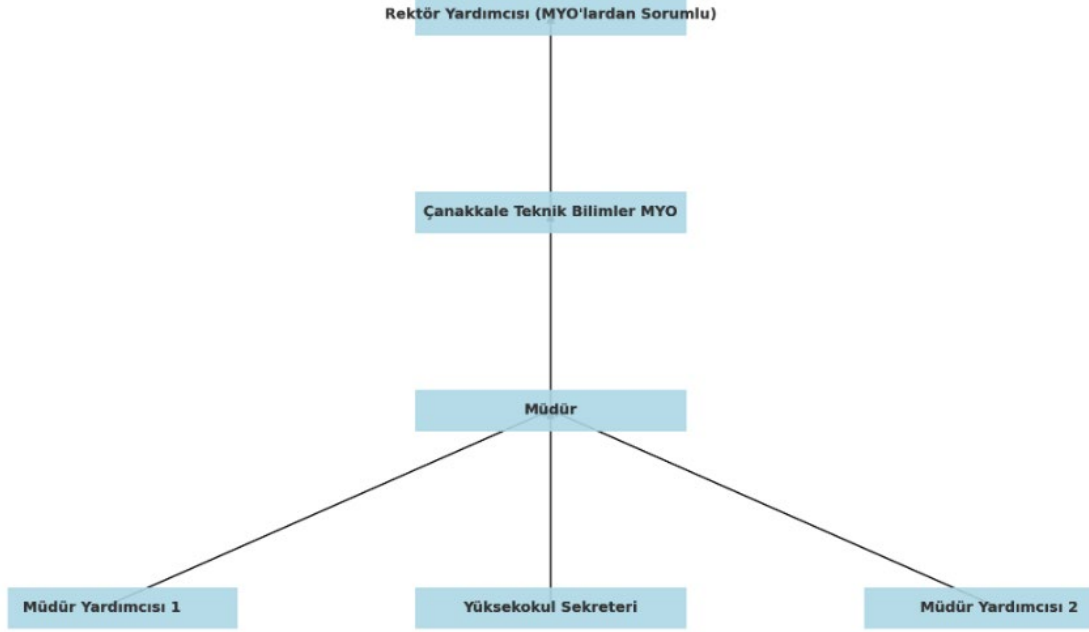
Meslek Yüksekokulundaki Programlar

Programın Adı ¹	Türü ²		Değerlendirme için Başvuruda Bulunmuş ³		Mevcut, ancak Değerlendirme için Başvurmamış ⁴	
	Normal Öğretim	İkinci Öğretim	Akreditasyonu		Akreditasyonu	
			Var	Yok	Var	Yok
1.Bilgisayar Programcılığı	x			X		
2.Elektrik	x			X		
3.Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi	x			X		
4.Giyim Üretim Teknolojisi	x			X		
5.Grafik Tasarımı	x			X		
6.İç Mekan Tasarımı	x			X		
7.İnşaat Teknolojisi	x			X		
8.Makine	x			X		

Organizasyon Şeması

Meslek yüksekokulunun üniversitedeki yerini gösteren bir organizasyon şeması hazırlayınız ve şemayı **Tablo II.1 Organizasyon Şeması** olarak adlandırınız. Şemada meslek yüksekokulunun bağlı

olduğu kişilerin unvanlarını belirtiniz (akademik işlerden sorumlu Rektör Yardımcısı ve MYO koordinatörü gibi).



Yöneticilere İlişkin Bilgiler

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

Dr. Öğr. Üyesi İSMAİL SATMAZ ÖZGEÇMİŞİ Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Müdürü

ORCID:0000-0003-2696-3019

Yöksis Araştırmacı ID:294538

Eğitim Bilgileri

Doktora: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Eğitim Programları Ve Öğretim, Türkiye 2017 - 2023 **TEZ ADI:** 5. sınıf öğrencilerinin matematik kimliklerinin oluşum süreçlerinin incelenmesi

Yüksek Lisans: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Eğitim Programları ve Öğretim, Türkiye 2012-2016

Lisans: Gazi Üniversitesi, Gazi Eğitim Fakültesi, İlköğretim Matematik Öğretmenliği, Türkiye 2000-2004

Araştırma Alanları

- Sosyal ve Beşeri Bilimler
- Eğitim
- Eğitim Bilimleri
- Program Geliştirme
- Eğitim Programları ve Öğretim
- İlköğretim
- İlköğretim Fen ve Matematik Öğretmenliği

Desteklenen Projeler (TÜBİTAK)

- Satmaz, İ., Özdemir, A., Girgin, D., & Demir, Ü.** (2023). *Düşün, tasarla, üret: Matematikle yaşamı keşfet!* (TÜBİTAK 4004 Doğa Eğitimi ve Bilim Okulları - Matematik Yılı Özel Çağrısı Projesi). Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu (TÜBİTAK).
- Akgün, N. R., Girgin, D., Yalçınkaya Önder, E., & Satmaz, İ.** (2023). *Düşün, tasarla, üret: Matematikle yaşamı* (TÜBİTAK Projesi). Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu (TÜBİTAK).

Makaleler (Hakemli Dergilerde Yayınlanan)

1. Ayverdi, L., Girgin, D., Satmaz, İ., & Yalçınkaya Önder, E. (2025). Examining the effects of science curriculum and activities developed for gifted students in Türkiye. *Journal of Interdisciplinary Studies in Education*, 14(2), 115-150.
2. Satmaz, İ., & Yabanova, U. (2024). Analysis of Maarif Model of Century of Türkiye secondary school mathematics curriculum according to SOLO taxonomy. *Uluslararası Eğitim Programları ve Öğretim Çalışmaları Dergisi*, 14(2), 195-219.
3. Ayverdi, L., Börekçi, C., Avcu, Y. E., Girgin, D., Özatl, N. S., Satmaz, İ., & Yalçınkaya Önder, E. (2024). Sürdürülebilir kalkınma amaçları bağlamında STREAM yaklaşımına yönelik öğretim tasarımlarının geliştirilmesinde fen bilimleri öğretmenlerinin görüşleri. *Buca Eğitim Fakültesi Dergisi*, 62, 3005-3033.
4. Girgin, D., Satmaz, İ., Yalçınkaya Önder, E., & Ayverdi, L. (2024). Lise öğrencilerine yönelik kutup araştırmaları farkındalık ölçeği: Geçerlik ve güvenilirlik çalışması. *Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi*, 15(2), 1642-1668.
5. Satmaz, İ. (2023). Views of Science and Art Center (SAC) graduates on SAC. *Educational Policy Analysis and Strategic Research*, 18(3), 316-335.
6. Satmaz, İ., & Kıncal, R. Y. (2023). Matematik kimliği ölçeği: Geçerlik ve güvenilirlik çalışması. *Uluslararası Bilim ve Eğitim Dergisi*, 6(2), 75-88.
7. Girgin, D., & Satmaz, İ. (2019). Özel yetenekli öğrencilerin bilim ve sanat merkezinde gerçekleştirilen bilimsel söyleşilere ilişkin görüşleri. *International Journal of Innovative Approaches in Education*, 3(4), 82-92.
8. Satmaz, İ., Tortop, H. S., & Temiz, E. (2018). Investigation of the metaphorical perceptions of the gifted students related to the concept of Science and Art Center (SAC). *Higher Education Studies*, 8(3), 34-48.
9. Evin-Gencel, İ., & Satmaz, İ. (2017). Öğretmen adaylarının üstün yetenekli öğrencilerin eğitimine yönelik tutumları (Teacher candidates' attitudes towards gifted education). *International Journal of Curriculum and Instructional Studies*, 7(14), 49-62.
10. Satmaz, İ., & Evin-Gencel, İ. (2016). Bilim sanat merkezlerinde görevlendirilen öğretmenlerin hizmet içi eğitim sorunu. *Buca Eğitim Fakültesi Dergisi*, 42, 59-73.

Kitap ve Kitap Bölümleri

1. Girgin, D., & Satmaz, İ. (2024). Oryantiring aktivitelerinin öğretim programlarına entegrasyonu ve oryantiring alanına yönelik öğretim tasarımlarının geliştirilmesi. In D. Girgin & O. Erenoğlu (Eds.), *Eğitimde Oryantiring ve Uygulama Örnekleri* (pp. 133-153). Vizetek.
2. Girgin, D., & Satmaz, İ. (2024). Öğrenme deneyimleri için alternatif bir paradigma: Çocuk üniversitesi. In H. Şahin & M. Eraslan (Eds.), *Eğitim Bilimlerinde Yeni Yaklaşımlar - 2024* (pp. 83-96). Livre de Lyon.
3. Satmaz, İ. (2023). Ortaokul matematik dersinde tasarım odaklı düşünme. In D. Girgin & Z. Toker (Eds.), *Eğitimde Tasarım Odaklı Düşünme Yaklaşımı ve Uygulama Örnekleri* (pp. 249-264). Nobel Akademik Yayıncılık.
4. Karaaslan, G., Özbek, G., Karabulut, E., Kabasakal, V., & İpek, Y. (2022). *Bilim ve Sanat Merkezleri Lise Matematik Alanı Yardımcı Ders Materyali*. MEB Yayınları.
5. Durmaz, B., Urhan, A. F., Şimşek-Batar, A., Tunalı, C., Alyeşil-Kabakçı, D., Boyraz, H., & Bayrak, M. E. (2022). *Bilim ve Sanat Merkezleri İlköğretim Matematik Alanı Yardımcı Ders Materyali*. MEB Yayınları.
6. Özdeş, G., Satmaz, İ., Özen, Ö. E., & Taşkın, Y. O. (2015). *100 Etkinlik ile Serbest Etkinlik Dersi*. Tınaztepe Yayınları.

Kongre / Sempozyum Bildirileri

1. Özen, Z., Ayverdi, L., Avcu, Y. E., & Satmaz, İ. (2024, Mayıs 9-12). Yeşil düşün, yaratıcı çalış: Evsel atıkların geri dönüşümü konusunda bir STREAM etkinliğinin geliştirilmesi ve öğretmen görüşleri. *3. Lisansüstü Öğretmen Çalışmaları Kongresi*, Çanakkale, Türkiye.
2. Satmaz, İ. (2024, Mayıs 9-12). Öğretmen çocuklarının gözüyle eğitim fakülteleri. *3. Lisansüstü Öğretmen Çalışmaları Kongresi*, Çanakkale, Türkiye.
3. Satmaz, İ., & Kıncal, R. Y. (2023, Haziran 8-11). Ortaokul öğrencilerinin öz düzenleyici öğrenme stratejileri ile matematik kimlikleri arasındaki ilişkinin incelenmesi. *10. International Eurasian Educational Research Congress*, Ankara, Türkiye.
4. Satmaz, İ., & Kıncal, R. Y. (2021, Ekim 27-30). Matematik dersinde alt başarı düzeyindeki öğrencilerin matematik kimliklerine ilişkin özelliklerinin incelenmesi. *Uluslararası Pegem Eğitim Kongresi*, Antalya, Türkiye.
5. Satmaz, İ., & Kıncal, R. Y. (2020, Aralık 4-6). Matematik kimliğine ilişkin çalışmaların incelenmesi: Bir meta-sentez çalışması. *İzmir Demokrasi Üniversitesi 2. Uluslararası Eğitim Araştırmaları Kongresi*, İzmir, Türkiye.
6. Satmaz, İ., & Kıncal, R. Y. (2019, Ekim 23-27). Öğrencilerin meslek seçimlerinin analizi. *Uluslararası Temel Eğitim Kongresi*, Muğla, Türkiye.
7. Satmaz, İ., & Girgin, D. (2019, Nisan 25-28). Dünya'daki çocuk üniversitelerinin incelenmesi. *XI. International Congress of Educational Research*, Rize, Türkiye.

8. Satmaz, İ., & Girgin, D. (2019, Nisan 25-28). Türkiye’deki çocuk üniversitelerinin eğitim programları ve paradigmalarının analizi. *XI. International Congress of Educational Research*, Rize, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi BARBAROS DEMİRSELÇUK
Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Müdür Yardımcısı

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID:OGvCd6sAAAAJ

ORCID:0000-0002-5264-5535 –

Publons /WebOf ScienceResearcherID:GBY-0083-2022 –

YoksisAraştırmacı ID:275173

EğitimBilgileri

Doktora: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi,Fen Bilimleri Enstitüsü, Fizik,Türkiye 2010 -2016 **Yüksek**

Lisans:Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Fizik, Türkiye 2008 -2010

Lisans: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Fakültesi, Fizik, Türkiye 2003 -2008

Araştırma Alanları

Fizik,YoğunMadde 1:Yapısal,MekanikveTermalÖzel ikler ,Yüzeyler ve arayüzeyler; İnce filmler venanosistemler, Yoğun Madde 2:ElektronikYapı,Elektrik,ManyetikveOptikÖzel ikler,Elektronikyapı,arayüzeylerin, ince filmlerin ve düşükboyutlu yapıların elektriközel ikleri,Manyetiközel ikler vemalezemeler,Optiközel ikler,Yoğunmadde spektroskopisi,TemelBilimler

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. Demirselçuk, B., Güneş, İ., Sarıca, E., Kuş, E., Küçükarslan, A., & Bilgin, V. (2025). The effect of Fe and Co doping on the physical properties of CdO films deposited by ultrasonic spray pyrolysis. *Journal of Materials Science: Materials in Electronics*, 36(2).
2. Demirselçuk, B., Kuş, E., Küçükarslan, A., Sarıca, E., Akyüz, İ., & Bilgin, V. (2021). Optimization of chemically sprayed ZnS films by Mn doping. *Physica B: Condensed Matter*, 622.
3. Kuş, E., Küçükarslan, A., Demirselçuk, B., Sarıca, E., Akyüz, İ., & Bilgin, V. (2021). Ultrasonically sprayed cobalt oxide thin films: Enhancing of some physical properties by nickel doping. *Materials Letters*, 297.
4. Küçükarslan, A., Kuş, E., Sarıca, E., Akyüz, İ., Bilgin, V., & Demirselçuk, B. (2021). Improvement of structural, optical, and magnetic properties of cobalt oxide thin films by doping with iron. *Applied Physics A: Materials Science & Processing*, 127(7).
5. Bilgin, V., Sarıca, E., Demirselçuk, B., & Ertürk, K. (2020). Characterization of CdS films and CdS/Si heterojunctions prepared by ultrasonic spray pyrolysis and their response to light. *Physica B: Condensed Matter*, 599.
6. Bilgin, V., Sarıca, E., Demirselçuk, B., & Türkyılmaz, S. (2018). Iron-doped ZnO thin films deposited by ultrasonic spray pyrolysis: Structural, morphological, optical, electrical, and magnetic investigations. *Journal of Materials Science: Materials in Electronics*, 29(20), 17542-17551.
7. Demirselçuk, B., & Bilgin, V. (2013). Ultrasonically sprayed ZnO: Co thin films: Growth and characterization. *Applied Surface Science*, 273, 478-483.
8. Özütok, F., Demirselçuk, B., Sarıca, E., Türkyılmaz, S., & Bilgin, V. (2012). Study of ultrasonically sprayed ZnO films: Thermal annealing effect. *Acta Physica Polonica A*, 121(1), 53-55.

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. Küçükarslan, A., Demirselçuk, B., Kuş, E., Akyüz, İ., & Bilgin, V. (2021). Preparation and characterization of nickel-doped zinc sulphide thin films for solar cell applications. *International Journal of Thin Films Science and Technology*, 7(4), 20-29.

2. Eygiz, D., Demirselçuk, B., & Bilgin, V. (2016). Influence of Sn doping on CdS thin film grown by ultrasonic spray pyrolysis. *International Journal of Thin Films Science and Technology*, 5, 103-106.

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. Güneş, İ., Demirselçuk, B., Sarıca, E., Akyüz, İ., Küçükarslan, A., & Bilgin, V. (2024, Mayıs 22-25). The effect of sulfurization temperature on as-prepared SnS films deposited by ultrasonic spray pyrolysis. *6th International Organic Electronic Material Technology Conference (OEMT-2024)*, Çanakkale, Türkiye.
2. Kuş, E., Sarıca, E., Güneş, İ., Demirselçuk, B., Küçükarslan, A., & Bilgin, V. (2021, Eylül 1-5). Effect of iron doping on structural and electrical properties of spray-deposited CdO thin films. *Turkish Physical Society 37th International Physical Congress (TPS-37)*, Muğla, Türkiye.
3. Sarıca, E., Güneş, İ., Demirselçuk, B., Kuş, E., Küçükarslan, A., & Bilgin, V. (2021, Eylül 1-5). Structural and optical properties of iron-cobalt co-doped cadmium oxide thin films. *Turkish Physical Society 37th International Physical Congress (TPS-37)*, Muğla, Türkiye.

Desteklenen Projeler

1. Güneş, İ., Demirselçuk, B., & Sarıca, E. (2023-2024). *Lityum katkılı çinko oksit ince filmlerinin üretimi, karakterizasyonu ve uygulamaları*. Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje.
2. Güneş, İ., Akyüz, İ., Polat Gönülü, M., & Demirselçuk, B. (2023-2024). *Zn katkılı CuO ince filmlerinin büyütülmesi, optimizasyonu ve uygulamaları*. Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje.
3. Demirselçuk, B., Küçükarslan, A., & Bilgin, V. (2022-2023). *Sülfür ile tavlanmış SnS ince filmlerinin yapısal, yüzeyel, elektriksel ve optiksel özelliklerinin incelenmesi*. Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje.
4. Demirselçuk, B., Küçükarslan, A., Bilgin, V., Güneş, İ., Kuş, E., & Sarıca, E. (2020-2022). *Fe ve Co ikili katkılı CdO ince filmlerinin spreylendirme ile büyütülmesi ve karakterizasyonu*. Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje.
5. Demirselçuk, B., Bilgin, V., & Küçükarslan, A. (2019-2020). *Spintronik uygulamalar için ZnS:X (X=Ni, Mn) yarıiletken ince filmlerinin büyütülmesi ve karakterizasyonu*. Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje.

Öğr. Gör. NEZAHAT ŞEBNEM KARAHAN

Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Müdür Yardımcısı

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID:0000-0002-5955-998X

YoksisAraştırmacı ID:35466

Eğitim Bilgileri

Yüksek Lisans: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Jeofizik Mühendisliği, Türkiye 2004 -2013

Lisans: Yıldız Teknik Üniversitesi, İnşaat Fakültesi, İnşaat Mühendisliği, Türkiye 1992 -1997

Araştırma Alanları

İnşaat Mühendisliği, Yapı Malzemesi, Yapı Malzemeleri, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

- **Öğretim Görevlisi** (2001 - Devam Ediyor)
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, İnşaat Bölümü
- **Araştırma Görevlisi** (1999 - 2001)
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
- **Araştırma Görevlisi** (1997 - 1999)
Yıldız Teknik Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, Mimarlık Bölümü

Akademik ve İdari Deneyim

- **Meslek Yüksekokulu Müdür Yardımcısı** (2021)
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, İnşaat Bölümü
- **Bölüm Başkanı** (2020 - 2021)
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, İnşaat Bölümü

Verilen Dersler

- **Beton Teknolojisi** (Ön Lisans, 2022 - 2023)
- **Zemin Mekaniği I** (Ön Lisans, 2022 - 2023)
- **Çelik Yapılar** (Ön Lisans, 2020 - 2021)
- **Yapı Malzemeleri** (Ön Lisans, 2021 - 2022)
- **Yapı Statiği** (Ön Lisans, 2020 - 2021)
- **Betonarme** (Ön Lisans, 2021 - 2022)
- **Yapı Onarım ve Güçlendirme** (Ön Lisans, 2021 - 2022)
- **Beton Teknolojisi** (Ön Lisans, 2020 - 2021)

¹ Program adını üniversite kataloğunda geçtiği biçimde yazınız.

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

³ Yalnızca bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesi istenen programları belirtiniz.

⁴ Bu değerlendirme döneminde değerlendirilmesini istemediğiniz programları belirtiniz

Akademik Destek Veren Programlara İlişkin Bilgiler

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

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

Programın Adı ⁽²⁾	Öğretim Elemanı						Toplam	
	TZ		YZ		DSÜ		Adet	HY
	Adet ⁽³⁾	HY ⁽⁴⁾	Adet	HY	Adet	HY		
1.Bilgisayar Programcılığı	2	12			1	4	3	16
2.Elektrik	5	68			1	4	6	72
3.Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi	3	89			1	4	4	93
4.Giyim Üretim Teknolojisi	2	19			1	4	3	23
5.Grafik Tasarımı	0	0			1	4	1	4
6.İç Mekan Tasarımı	2	30			1	4	3	34
7.İnşaat Teknolojisi	3	43			1	4	4	47
8.Makine	2	22			1	4	3	26

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

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

⁽³⁾ Bu sütuna, tam zamanlı öğretim elemanlarının toplam sayısını yazınız.

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

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

Programın Adı ⁽²⁾	Öğretim Elemanı						Toplam	
	TZ		YZ		DSÜ		Adet	HY
	Adet ⁽³⁾	HY ⁽⁴⁾	Adet	HY	Adet	HY		
1.Bilgisayar Programcılığı					1	4	1	4
2.Elektrik					1	4	1	4
3.Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi					1	4	1	4
4.Giyim Üretim Teknolojisi					1	4	1	4
5.Grafik Tasarımı					1	4	1	4
6.İç Mekan Tasarımı					1	4	1	4
7.İnşaat Teknolojisi					1	4	1	4
8.Makine					1	4	1	4

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

⁽²⁾ Programın destek aldığı bölümler, bu bölümlerdeki öğretim elemanlarının değerlendirilen program için verdiği dersler.

⁽³⁾ Bu sütuna, tam zamanlı öğretim elemanlarının toplam sayısını yazınız.

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

II.3 Personel Sayıları

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

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

	Adet ⁽²⁾			Toplam	Haftalık Toplam Saat ⁽³⁾
	TZ	YZ	DSÜ		
Öğretim Elemanları					
Toplam					
Teknisyenler/Uzmanlar					
Diğer idari görevliler					
Diğer ⁽⁴⁾					

⁽¹⁾ Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.
⁽²⁾ TZ: Tam zamanlı, YZ: yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli
⁽³⁾ Ders veren öğretim elemanının toplam haftalık ders saati
⁽⁴⁾ Farklı bir kategori söz konusuysa bunu belirtiniz veya boş bırakınız.

II.4 Yarı Zamanlı ve Ek Görevli Öğretim Elemanlarının İzlenmesi

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

II.5 Öğrenci Kayıt ve Mezuniyet Bilgileri

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

Tablo II-4 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Tüm Meslek Yüksekokulu İçin

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[Geçerli yıl]	2	459	339	798	280
[1 önceki yıl]		427	340	767	294
[2 önceki yıl]		351	349	700	224

Program: Bilgisayar Programcılığı

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[İçinde bulunulan akademik yıl]		59	59	118	78
[1 önceki yıl]		60	60	120	65
[2 önceki yıl]		61	62	123	71

Program: Elektrik

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[İçinde bulunulan akademik yıl]		59	40	99	21
[1 önceki yıl]		60	36	96	36
[2 önceki yıl]		61	44	105	20

Program: Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[İçinde bulunulan akademik yıl]		46	43	89	25
[1 önceki yıl]		48	45	93	35
[2 önceki yıl]		47	47	94	23

Program: Giyim Üretim Teknolojisi

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[İçinde bulunulan akademik yıl]		29	19	48	7
[1 önceki yıl]		26	8	34	14
[2 önceki yıl]		21	19	40	12

Program: Grafik Tasarım

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[İçinde bulunulan akademik yıl]		57	48	105	47
[1 önceki yıl]		57	52	109	47
[2 önceki yıl]		52	50	102	40

Program: İç Mekan Tasarımı

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[İçinde bulunulan akademik yıl]		38	34	72	26
[1 önceki yıl]		37	37	74	14
[2 önceki yıl]		36	31	76	0

Program: İnşaat Teknolojisi

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[İçinde bulunulan akademik yıl]		88	60	148	41
[1 önceki yıl]		91	61	152	49
[2 önceki yıl]		82	55	137	45

Program: Makine

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[İçinde bulunulan akademik yıl]		53	36	89	25
[1 önceki yıl]		48	47	95	34
[2 önceki yıl]		52	41	93	13

II.6 Kredi Tanımı

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

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

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Avrupa Kredi Transfer Sistemi (Akts/Ects) Yönergesine göre AKTS Kredisi: Bir dersin başarıyla tamamlanabilmesi için, öğrencinin yapması gereken çalışmaların tümünü (teorik dersler, uygulama, seminer, bireysel çalışma, sınavlar, ödevler, kütüphane çalışmaları, proje, stajlar ve mezuniyet tezi vb.) ifade eden bir değerini, Avrupa Kredi Transfer Sistemi

(AKTS/ECTS), öğrencilerin yurt içinde ve yurt dışında aldıkları ve başarılı oldukları ders kredilerinin, bir yükseköğretim kurumundan diğerine transfer edilmelerini sağlayan bir sistemi, AKTS Kurum Koordinatörü: Kurum Yetkilisi Rektör tarafından bir AKTS Kurum Koordinatörünü, AKTS Program (Bölüm veya Anabilim Dalı) Koordinatörü: ÇOMÜ’de diploma veren her akademik bölüm ve anabilim dalının AKTS Koordinatörünü, Eğitim Bilgi Sistemi (AKTS Bilgi Paketi): AKTS Bilgi Paketi/ Ders Kataloğu, yurtdışından gelen misafir öğrenciler için kurumun web sayfasında ve/veya basılı olarak iki dilde (ya da İngilizce eğitim veren kurumlar için sadece İngilizce) yayımlanan ECTS Users’ Guide kontrol listelerindeki başlıkları içeren bilgileri kapsayan eğitim bilgi sistemini, Öğrenci İş Yükü: Öğrencinin hedeflenen öğrenme kazanımlarına ulaşabilmek için dersle ilgili olarak yaptığı tüm pratik çalışmalar, seminerler, alan çalışmaları, bireysel çalışmalar, sınavlar, başka bir deyişle ders saati içinde ve ders saati dışındaki tüm çalışmaları, Rektör: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Rektörünü ifade eder. AKTS Koordinatörleri Kurum Yetkilisi Rektör tarafından bir AKTS Kurum Koordinatörü ve akademik programların önerisi ile AKTS Programına katılacak her bölüm ya da anabilim dalına bir Program (Bölüm) Koordinatörü atanır. <https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/mevzuat/mevzuat-r11.html>

AKTS kredisi, bir dersin başarıyla tamamlanabilmesi için, öğrencinin yapması gereken çalışmaların tümünü (teorik dersler, uygulama, seminer, bireysel çalışma, sınavlar, ödevler, kütüphane çalışmaları, proje, stajlar ve mezuniyet tezi vb.) ifade eden bir değerdir. Bu değer, her bir dersin, herhangi bir yükseköğretim kurumunda, bir akademik yılın, tam zamanlı olarak tamamlanması için gereken toplam çalışma yükünün ne kadar bir bölümünü teşkil ettiğinin göstergesidir. AKTS kredilendirilmesinde yarıyıllar esas alınır. Yarıyıl esasına göre eğitim yapan kurumların bir yarıyıllık eğitimi 30 AKTS kredisine eşdeğerdir. Yıl esasına göre eğitim yapılan kurumların bir akademik yıllık (iki yarıyıl) eğitimi 60 AKTS kredisine eşdeğerdir. Bir akademik yılda üç dönem eğitim yapılması halinde her dönem 20 AKTS kredisi olarak değerlendirilir. 60 AKTS kredisi 36-40 haftalık bir eğitim-öğretim yılına ve yaklaşık 15001800 saatlik öğrenci iş yüküne karşılıktır. Kredi miktarının belirlenmesinde temel alınacak ölçüt 'Öğrenci İş Yükü' olmalıdır. Bir AKTS kredisi, 25.5 saatlik öğrenci çalışmasının karşılığıdır. Bir dersin AKTS kredisi belirlenirken bölüm/anabilim dalının tüm eğitim-öğretim programı göz önüne alınarak hesaplama yapılır. Bu amaçla her ders/modül için öğrencinin kazanması gereken bilgi, beceri, kavrama düzeyindeki öğrenme ürünleri (çıktıları) ve yeterliklerinin her birine belli bir kredi verilir.

1) İşlem Basamakları

a) Ders öğrenme kazanımları belirlenmelidir.

b) Hedeflenen öğrenme kazanımlarına ulaşabilmek için gerekli öğrenme-öğretme aktiviteleri belirlenmelidir.

c) Uygun değerlendirme teknikleri seçilmelidir.

d) <http://obs.comu.edu.tr/> adresinden her programın “Ders Bilgileri” girişindeki “Ders İş Yükü” tablosunda yer alan etkinlikler için; etkinlik sayısı ve her etkinlik (okulda (sınıfta, lab.da vb.) geçirdiği süre, sınavlarda veya değerlendirme tekniği için harcadığı süre, verilen ödev, araştırma, proje gibi etkinlikleri) için tahmini öğrencinin harcayacağı süre girişi yapılır. Sistem otomatik olarak hesaplamayı yapar. Tahminler yapılırken öğrencinin; bu tür etkinlikleri gerçekleştirmek için okul içinde

ve dışında geçirdiği süre dikkate alınmalıdır. <https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/mevzuat/mevzuat-r11.html>

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

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

Öğrenci Kabulü

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

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu ön lisans programına öğrenci kabulleri, Yükseköğretim Kurulu (YÖK), Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından belirlenen ilkeler ve akademik takvim ile ilan edilen tarihler arasında, istenen belgeler ile Meslek Yüksekokulumuz öğrenci işleri kayıt bürosu tarafından yapılmaktadır.

Yatay ve Dikey Geçiş

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

Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan ilkeler ayrıntılı olarak tanımlanmıştır. Tüm yatay geçişler, 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik hükümlerine göre yapılır. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi’ne bağlı fakülte, yüksekokul ve bölümler arası yatay geçişler ise, Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik ve Üniversite Senatosunca kabul edilen esaslara göre yapılmaktadır. Yatay geçiş yapan öğrencilerin öğrenim sürelerinin hesabında, öğrencilerin gelmiş olduğu kurumda geçirmiş olduğu süreler de hesaba katılır. Toplam süre, kanunla belirtilen süreyi aşamaz.

Diğer bir yükseköğretim kurumunda öğrenci iken, ÖSYM tarafından yapılan merkezi yerleştirme sınavı veya başarı duruma göre yatay geçiş ile İnşaat Teknolojisi Programına kayıt yaptırdığı takdirde daha önce kayıtlı buldukları yükseköğretim kurumunda CC ile başarılı oldukları dersler için, öğrenimine başladıkları ilk yarıyılın ilk haftasında öğrenci işlerine başvurarak, bu derslerin muafiyeti talebinde bulunabilirler. Meslek Yüksekokulumuz Müdürlüğü muafiyet talebinde bulunan öğrencinin, daha önce almış olduğu dersleri, ilgili program danışmanının görüşünü alarak hangi derslerden denklik

nedeni ile geçmiş kabul edileceğini onaylar. Bu şekilde kaydı yapılan bir öğrenci, intibak ettirildiği yarıyıldan önceki yarıyla ait olan ve muaf olmadığı dersleri tamamlamak zorundadır. Öğrencilerin Üniversite dışındaki örgün öğretim programlarında daha önceden başardığı ve muaf olduğu ders/dersler ÇOMÜ Önlisans-Lisans Eğitim, Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin 22. maddesinde yer alan Sınavların Değerlendirilmesi ve Notların Değerlendirilmesine göre dönüştürülerek DNO ve GNO hesabına katılır. Bu süre azami süreden düşülür ve öğrenci programında derslerini bu kalan süre içerisinde tamamlar. Herhangi bir yükseköğretim kurumundan mezun olan, kayıt sildiren, bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı iken ÖSYM tarafından yapılan sınavlar sonucu veya özel yetenek sınavları sonucu üniversitemize kayıt yaptıran ve muafiyet talebinde bulunanların, ilgili yönetim kurullarınca değerlendirilmesi yapılır ve muafiyet talebi uygun görülen öğrencilerin muaf tutulduğu derslerinin başarı notları, ÇOMÜ Önlisans-Lisans Eğitim, Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin 22. maddesindeki başarı notuna dönüştürülür. Bunun sonucunda genel not ortalaması 2.00 ve üzerinde olan öğrencilerden üst yarıyıldan ders almak isteyenlerin, bulunduğu yarıyıldan muaf tutulduğu derslerin toplam kredisinin programdaki o yarıyılın toplam kredisinin en az yarısı olması halinde; intibak ettirildiği yarıyıl ve önceki yarıyıldarda almadığı ve başarısız olduğu dersler ile bir üst yarıyıldan ders alabilmeleri konusunda meslek yüksekokulu yönetim kurulumuz yetkilidir. Muafiyet kararının alındığı yarıyıldan başvurması halinde, muaf olduğu derse/dersleri almak isteyen öğrenci tekrar alabilir. Öğrencinin üst yarıyıldan ders almış olması üst yarıyıldan olduğu anlamına gelmez. Müfredatta zorunlu olan dersler için muafiyet sınavları, her dönemin başında İngilizce I ve II dersleri için de yapılmaktadır. Söz konusu sınavlardan geçer not alan öğrenciler müfredattaki ilgili dersten muaf olmakta ve notları öğrencilerin transkriptlerine işlenmektedir. Mezun olan öğrenciler Dikey Geçiş Sınavına (DGS) girerek tekstil ve moda tasarımı, tekstil tasarımı, moda tasarımı bölümlerini tercih etmektedirler. Ayrıca öğrencilerimiz lisans öğrenimlerini son yıllarda gelişen teknolojik yenilikler bağlamında “uzaktan eğitim” yoluyla sürdürebilmektedirler. Bu yatay ve dikey geçiş uygulamaların dışında programımızda aktif biçimde uygulanan çift anadal, yan dal ve öğrenci değişim uygulamaları henüz bulunmamaktadır.

Çift Anadal

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

Çift anadal programı; üniversitelerde önlisans-lisans öğrencilerine sunulan bir öğrenim programıdır.

Bu program, öğrencilere bir lisans derecesi programı içinde ana dal olarak seçtikleri bir alanda eğitim almalarının yanı sıra, aynı zamanda ikinci bir alanda da derinlemesine eğitim alma fırsatı sunar. Yani öğrenci, iki farklı alanda uzmanlık kazanma şansına sahip olur.

Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulunda açılmış çift anadal programı bulunmamaktadır. Bu kapsamdaki çalışmalar devam etmekte olup ÇOMÜ'de çift anadal programları,

öğrencilerin kayıtlı oldukları Ön lisans programını başarıyla yürütürken, aynı zamanda ikinci bir ön lisans diploması almalarını sağlar. Çift anadal programına başvurabilmek için öğrencinin anadal programındaki genel not ortalamasının en az 4.00 üzerinden 2.75 olması ve anadal programında başarı sıralaması açısından en üst %20 içinde yer alması gerekir. Bu şartları sağlayan öğrenciler, en erken üçüncü yarıyılın başında, en geç ise beşinci yarıyılın başında çift anadal programına başvurabilirler. Çift anadal programları, ilgili yönetim kurulunun önerisi ve senatonun onayı ile açılır ve yürütülür.

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=13948&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

Yandal

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

Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulunda açılmış yandal programı bulunmamaktadır. Bu kapsamdaki çalışmalar devam etmekte olup ÇOMÜ'de yandal programları, "Üniversitede yan dal okumak," bir öğrencinin ana dalı olarak seçtiği ana konu veya disiplin dışında, ilgi duyduğu veya uzmanlaşmak istediği bir başka konuda daha derinlemesine eğitim alması anlamına gelir. Yan dal, ana dalın dışında ek bir uzmanlık alanını kapsar ve genellikle öğrencilere daha geniş bir yelpazede bilgi ve beceri kazandırmaktadır. Bir öğrenci, üniversite eğitimi sırasında ana dalını seçerken aynı zamanda yan dal da seçebilir. Ana dal, öğrencinin en fazla ilgi duyduğu veya kariyer hedeflerine daha fazla katkı sağlayacağını düşündüğü alandır. Yan dal ise, öğrencinin genel bilgi yelpazesini genişletmek veya farklı bir uzmanlık alanına girmek istediği durumları kapsar.

Örnek olarak, bir öğrenci İşletme ana dalını seçtiyse, aynı zamanda Psikoloji alanında da yan dal okuyarak işletme ile insan davranışları arasındaki ilişkileri anlamayı amaçlayabilir. Bu sayede öğrenci, iş dünyasında insanların motivasyonları, liderlik tarzları ve takım dinamikleri gibi konularda daha fazla bilgi sahibi olur. Yan dal, öğrencilere farklı perspektifler sunma, çok yönlü beceriler kazandırma ve kariyerleri için daha geniş bir yelpaze oluşturma fırsatı sunar.

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=13948&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

Mezuniyet Koşulları

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

Mezuniyet için istenen not ortalamasını belirtiniz.

Bir öğrencinin kayıtlı olduğu programdan mezun olabilmesi için, almakla yükümlü olduğu tüm derslerden başarılı olması, varsa zorunlu stajlardan başarılı olması, kredisiz derslerden (YE) alması ve 120 AKTS kredisi alması zorunludur. GNO'su 2.00 ve üzerinde olan öğrenciler koşullu başarılı derslerden de başarılı kabul edilirler. Bir öğrencinin GNO'su aynı zamanda mezuniyet not ortalamasıdır. Öğrencinin mezuniyetine ilgili akademik birimlerin bölüm kurullarının kararları doğrultusunda alınan ilgili Yönetim Kurulunca karar verilir.

Ayrıca;

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

b) Normal öğrenim süresi içerisinde tüm dersleri almak, devam koşulunu yerine getirmek, tüm derslerde

en az (CC) almak ve herhangi bir disiplin cezası almamış olmak şartıyla GNO'na göre kayıtlı bulunduğu okulunu birinci olarak bitiren öğrenciler fakülte/yüksekokul/meslek yüksekokulu yüksek onur öğrencisi kabul edilir ve bu öğrenciler Rektörlükçe fakülte/yüksekokul/meslek yüksekokulu yüksek onur öğrencisi takdir belgesi ile ödüllendirilir.

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

Tablo II.1 Organizasyon Şeması

