

## Öz Değerlendirme Raporu

**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**

**GIDA TEKNOLOJİSİ PR.**

Prof. Dr Fatma ÇOLAKOĞLU (Başkan)

Dr. Öğretim Üyesi Mustafa AY (Uye)

Araştırma Görevlisi Havva POLAT KAYA (Uye)

**29.12.2022-26.07.2023**

## 0. GİRİŞ

### 0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

#### 01.1 Programın Kısa Tarihçesi ve Sahip Olduğu İmkânlar

Gıda Teknolojisi Bölümü ilk olarak Çanakkale Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu bünyesinde 2017-2018 eğitim öğretim döneminde öğretim sürecine başlamıştır. Ardından 28 Mart 2020 tarih ve 31082 Sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan karar ile Çanakkale Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu’nun ismi Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi olarak değiştirilmiştir. Fakültemize ait bir binamız bulunmadığından dolayı, bölümümüz 2017-2018 Öğretim Yılından itibaren Hüseyin Akif Terzioğlu Kampüsündeki Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi binasında öğretime devam etmektedir. Öğrenci alımı teklif edilen öğretim program ile ilgili olarak gelecek öğrencileri için Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi’nin de bulunduğu Hüseyin Akif Terzioğlu Yerleşkesi Öğrenci Sosyal Etkinlik Merkezinde (ÖSEM) öğrenci ve personel yemekhanelerimiz bulunmaktadır. 196 kapasiteli personel ve 588 kapasiteli öğrenci yemekhanesi bulunmaktadır. Ayrıca ÖSEM binasında birçok özel sektör işletmesinde kafeterya, restoran ve sosyal alan; Ardes öğrenci yurdunda ise kafeterya, restoran, dinlenme ve oyun salonu da bulunmaktadır. Diğer taraftan Terzioğlu Yerleşkesinde 2 adet kapalı spor salonu bulunurken, Dardanos yerleşkesinde ise 1 adet kapalı yüzme havuzu, tartan pist ve saha mevcuttur. Ayrıca öğrencilerimiz Terzioğlu yerleşkesinde bulunan kütüphane imkânlarımızdan da faydalanabilmektedir. Gıda Teknolojisi Bölümü mevcut bölüm altında tek program olarak halen Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesine bağlı olarak çalışmalarına ve eğitim öğretim faaliyetlerine devam etmektedir. Gıda Teknolojisi Bölümü meslek adayı öğrencilerimize, sürekli gelişen gıda endüstrisi alanında gerekli mesleki yeterliliklerin kazandırılmasını sağlamak amacıyla ilgili sektörlerle iş birliği içerisinde eğitim vermeye devam etmektedir.

#### 01.2. Programın Öğretim Yöntemi, Eğitim Dili ve Öğrenci Kabulü

Gıda Teknolojisi Bölümü üniversitemizin sahip olduğu tüm bu imkânlar kapsamında kamu, özel sektör, sivil toplum kuruluşları ve/veya girişimcilik alanında iş fırsatı sunan, nitelikli ara eleman yetiştirmeyi amaçlayan dört yıllık tam zamanlı bir lisans programıdır. Bölüm, fakültemizin öğrenci olarak eğitim öğretim faaliyetlerine başlayan ilk bölümdür. Eğitim dili Türkçe olmakla birlikte zorunlu yabancı dil dersi İngilizce’dir ve ek olarak mesleki yabancı dil dersi de müfredatında iki yarıyıl seçmeli ders olarak bulunmaktadır. Bölümümüzün örgün öğretim programı Ocak 2020 tarihli verilerine göre 30+1 kişilik kontenjan hakkına sahiptir. Gıda Teknolojisi Bölümü, ÖSYM sınav yönetmeliğine göre 2017 YGS puan türüyle 2018 YKS sistemine göre SAY puan türünden öğrencilerini kabul etmeye başlamıştır. Gıda Teknoloji bölümüne kaydolan öğrenciler, programdan mezun olabilmek için öngörülen müfredattaki tüm dersleri almak zorundadırlar. Öğrencilerimiz mezun olmadan önce 30 iş günü staj yapmak zorundadırlar. Programda stajların takibine ve sürdürülebilirliğine azami derecede önem verilmektedir. Öğrenciler 30 iş günü stajı teslim dosyalarını bir sonraki akademik dönemi takip eden ve ders seçimlerinin yapıldığı zaman bölüm başkanlığı staj komisyonuna teslim ederler. 2021-2022 akademik yılı itibariyle eğitim programına dâhil olan İş Yerinde Mesleki Eğitim (İME) yürürlüğe girmiş olup, bu kapsamda ilk defa 2021-2022 bahar yarıyılında 34 öğrencimiz İME programından yararlanmıştır. Bölümümüz İME uygulama esasları web sitesinde yer almaktadır. İME uygulamasına yönelik bölümümüz ile protokol imzalayan firmalar kanıtlarda verilen tabloda verilmiştir. İME uygulaması ilgili iş yerlerinde periyodik olarak denetlenir ve dönem sonu öğrencilerin performansları değerlendirilmeye alınır.

#### 01.3. Programın İdari Yapısı Öğretim Kadrosu

Gıda Teknolojisi bölümünde kadrolu olarak görev yapan bir Profesör, iki Doçent, dört Doktor Öğretim Üyesi ve iki Araştırma Görevlisi bulunmaktadır. Bölüm başkanı birim yöneticisine bağlı olarak görev yapmaktadır. Bölüm başkanı bölüme ait dersler, öğretim planı, staj kriterleri ve sınav takvimi gibi konuları aktif olarak bölüm öğretim üyeleri ile beraber planlamaktadır. Aşağıda aktarılanlardan da anlaşılacağı üzere bölüm, hedefleri olan bu hedeflerin ulaşılabilirliğini sürekli test ederek bu hedeflere doğru ilerleyen, şeffaf ve katılımcı bir yönetim tarzıyla ilgili tüm paydaşları sürece dahil etmeye çalışan

deneyimli kadrosuyla güçlü ve rekabetçi bir yapıya sahiptir.

#### **01.4. Programın Vizyon ve Misyonu**

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

*Programın Misyonu:* Gıda Teknolojisi alanında bilimsel ve güncel bilgi ile donanmış, yaratıcı, girişimci, mesleki açıdan yetkin, bilgiyi uygulamaya dönüştürebilen, toplumsal sorumluluk bilinci ve ahlaki değerlerin farkında olan, çalışma hayatındaki üretimini toplum yararına sunmayı görev edinen, iletişim becerisi yüksek ve sorun çözme yeteneği gelişmiş, evrensel değerlere sahip bireyler yetiştirmek.

Programımızın vizyon ve misyonunu oluşturan temel amaçlar;

Eğitim, öğretim ve araştırma kalitesi ile Türkiye’de tercih edilen;  
Teknolojik gelişmelere açık, 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, yaratıcı, kendine güvenen bireyler yetiştiren;  
Uluslararası değerlere saygılı, post modern yönetim ilkelerini ve toplam kalite anlayışını benimsemiş, kendini sürekli yenileyen bir program olmaktır.

Programımızın vizyon ve misyonunu oluşturan temel değerler;

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

#### **01.5. Programın Amacı**

Gıda teknolojisi, tarım ve hayvancılığa dayalı hammaddeleri modern teknolojileri uygulayarak işleyen ve güvenli gıda üretimini sağlayarak insan beslenmesine sunan bir teknoloji dalıdır. Bu alan, gıdaların tedarik edilmesi, geliştirme, üretim ve pazarlama konularını kapsamaktadır. Günümüzde, iyi tada sahip uzun ömürlü ve hızlı bir şekilde hazırlanmış taze, doğal, sağlıklı besinler istenmekte, buna ek olarak, çağın gerekleri içinde yer alan özel beslenme ihtiyaçları ve yasal gereklilikler üzerinde de önemle durulmaktadır. Dolayısıyla gıda teknolojisi, üretimde fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik özellikler, işlem aşamaları, yasal düzenlemeler ve işletme ekonomisi açısından gıdayı sorgulayarak kaliteli üretimin gerçekleştirilmesi ve ekonomiye kazandırılması hedefi ile ilgilenmektedir. Gıda üretim sektörü et, sebze, süt, hububat ve içecek ürünleri üretimlerinden oluşmaktadır. Ülkemizde her bölgenin kendine has bir üretim yelpazesi bulunmakta, Marmara Bölgesi’nde üretim et, süt ve sebze ağırlıklı olmakla beraber su ürünlerinden gıda üretimi de sektörde önemli bir yer tutmaktadır. Öyle ki bölgede ihracat yapan büyük ve orta ölçekli 36 işletme ülkenin toplam su ürünleri gıda ihracatının yaklaşık % 40’ının bu bölgeden karşılanmasına imkân sağlamaktadır. İhracat rakamlarına göre ülkemizde hayvansal gıda

ihracatında birinci sırayı su ürünleri almakta, 2023 İhracat Strateji Proje Raporuna göre ise 2023 yılı için de su ürünlerinin %42,6 değerle yine ilk sıraya yerleşeceği öngörülmektedir. İkinci sırayı süt ve süt ürünleri (%29,8), üçüncü sırayı ise et ve kanatlı (%27,2) oluşturmaktadır. Sonuçta ihracata verilen gıdalarının ekonomiye katkısı milyar dolarlar üzerinden planlanmaktadır. Ülkemiz için planlanan bu yoğun üretim, sektörde çalışacak gıda işlemeciliği ve üretimi alanında uygulama becerisine sahip eğitilmiş ara eleman ihtiyacını doğurmaktadır. Bu amaçla öğrenci alan “Gıda Teknolojisi” bölümünde mezunların, başta süt ürünleri olmak üzere, et ve su ürünleri üretiminde "tarladan çatala" kadar geçen süreçte izleme, doğrulama, araştırma, geliştirme ve risk analizi konularında bilgili olmaları hedeflenmektedir. Ayrıca bu süreç dâhilinde mezunlar pazarlama, satış, kalite düzeyi temini, ürün geliştirme (Ür-ge) gibi konularda da bilgi ve beceri sahibi olabilecekler, üretimde kalite kontrolünü istatistiksel olarak değerlendirebileceklerdir.

## **01.6.Programın Hedefi**

Gıda teknolojisi lisans programında amaç eğitimde nesnel bilgi ve daha ziyade uygulamaya yönelik teknik becerilerin öğrenciye kazandırılmasıdır. Bölgede sektörün talebi, belirli alanlarda teknik uygulama becerine sahip elemanların yetiştirilmesidir. Dolayısıyla “Gıda Teknolojisi” bölümünde, bölgede en çok faaliyet gösteren sektör unsurları dikkate alınarak üç güçlü ürün odaklı eğitim verilmesi hedeflenmiştir. Bunlar;

1. Süt ve süt ürünleri
2. Su ürünleri
3. Et ve kanatlı ürünleridir.

Bunun yanı sıra öğrenciler, geniş bir yelpazede verilen seçmeli dersler sayesinde, kişisel hedeflerini, sanayi ya da iş becerilerini derinleştirme imkânına sahip olabileceklerdir. Bölümde sunulan entegre projeler dahilinde mesleki staj ve iş yerinde mesleki eğitim programı ile uygulama odaklı eğitilecek olan öğrenciler ayrıca disiplinler arası düşünme ve sosyal becerileri teşvik amaçlı projeler de geliştireceklerdir. Alınan eğitim sayesinde öğrenciler bağımsız olarak edindikleri bilgiyi genişletmeyi ve pratik hayatta sorunları giderebilmeyi öğreneceklerdir. Hedefler: Gıda Teknolojisi Bölümü; bilimsel mesleki bilgi ve beceri ile donanmış, etik kurallara ve toplumsal değerlere sahip aynı zamanda bu etik değerleri koruyan bireyler yetiştirmeyi hedeflemektedir. Gıda Teknolojisi bölümü mezunlarının et ve kanatlı ürünleri, süt ve süt ürünleri ile su ürünleri üretiminde izleme, doğrulama, araştırma, geliştirme ve risk analizi konularında bilgili olmaları hedeflenmektedir. Mesleki becerilerini geliştiren uygulama laboratuvarlarını eğitim programının amacı doğrultusunda oluşturmak. Mesleki eğitim materyallerinin eğitim programının amacı ve öngörülen öğrenci sayısı doğrultusunda oluşturmak. Gıda Teknolojisi bölümünü akredite etmek. Öğrenci ve öğretim elemanlarının katılabileceği ikili işbirliği değişim programı anlaşmaları yapmak.

## **01.7.Kazanılan Derece**

Gıda Teknolojisi programını bitiren öğrenciler lisans diploması almaya hak kazanmakla birlikte ayrıca “Gıda Teknolojisi” meslek elemanı ünvanı almaya hak kazanmaktadırlar. Bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin; Öğretim programlarındaki tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları ve 240 AKTS kredisi almaları zorunludur. Ayrıca toplam 30 iş günü olan stajın başarılı bir şekilde tamamlanmış olması gerekmektedir. Stajını tamamlayan öğrenci Eğitim Öğretim döneminin 8. Yarıyılında haftada 3 iş günü tam zamanlı olarak sektörde veya Üniversitenin ilgili üretim birimlerinde çalışacaktır. Genel not ortalaması ise yerel krediye göre hesaplanmaktadır.

## **01.8.Öğrencilerin Programı Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler**

Öğrencilerin bir lise mezunu olması gerekliliklerin yanı sıra yeni ÖSYM sınav yönetmeliğine göre 2018 YKS sistemine göre SAY puan türünden programın sınava girilen yıldaki taban puan ve üzeri almış olmaları gerekir. Ayrıca analitik düşünebilme, sayısal yetkinlikler, bireysel ve çevresel farkındalık, empati, eksikleri fark edebilme ve sorunlara çözüm önerileri geliştirebilme, fikir ve proje geliştirebilme,

girişkenlik ve girişimci ruha sahip olma, belirsizliklere katlanabilme, mücadeleci ruha sahip olma, okumaktan ve yeni şeyler öğrenmekten zevk alma, yeniliklere ve değişime açık olma, yenilikleri takip etme, günümüz dünyasında her sektördeki güncel ekonomik gelişmelere mikro ve makro düzeyde ilgi duyma gibi yetkinliklere sahip olmaları bu programda aldıkları eğitim sürecinde onlara katkı sağlamaktadır.

### **01.9.Öğrencilerin Öğrenimleri Sonunda Sahip Olacağı Yetkinlikler**

Gıda Teknolojisi programı meslek adayı öğrencilerimize, sürekli gelişen gıda endüstrisi ve gıda teknolojisi alanında gerekli mesleki yeterliliklerin kazandırılmasını sağlamak amacıyla ilgili sektörlerle iş birliği içerisinde eğitim vermeye devam etmektedir, ilgili sektörlerle işbirliği içinde çeşitli etkinlikler düzenlenmekte ve işletme ziyaretlerine gidilmektedir. Gıda Teknolojisi programından mezun olan öğrenciler başta süt ürünleri, su ürünleri ve et ürünleri olmak üzere kamu ve özel sektör işletmelerin tüm bölümlerinde (üretim, izleme, doğrulama, araştırma, ürün geliştirme, risk analizi, kalite düzeyi temini vb. gibi) çalışma olanaklarına sahiptirler.

### **01.10.Programın Mevcut Öğrenci Profili**

Hemen her alandan her öğrencinin tercih ettiği bir lisans programı olan Gıda Teknolojisi lisans programımızda genel olarak yoğunlukla Balıkesir, Bursa, Çanakkale, İstanbul, İzmir, Manisa, Gaziantep illerinden ve bu illerin ilçelerinden gelen düz, Anadolu ve meslek lisesi mezunları tercih etmektedir.

### **01.11.Program Mezunlarının Mesleki Profili**

Gıda Teknolojisi Bölümü mezunları aldıkları eğitim programının çerçevesi gereği, her türlü uluslararası ve yerel işletmede iş bulma olanağına sahiptirler. Mezunlarımız sanayi kuruluşlarının yanı sıra hizmet sektöründe özel şirketlerde çalışabilirler. Özel sektörün yanı sıra Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Odaları, Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme Birimi gibi kamu kuruluşlarında da çalışma olanağı bulabilirler. Programın güçlü yönleri mezunların kalifiye ara eleman statüsünde ülkemizde iş olanağı bulabilecek pek çok firmada iş olanağı bulabilecek olmasıdır. Ayrıca, gıda sektöründe müşteri talebi her zaman yer almakta, dolayısıyla sektör canlılığını hiçbir zaman kaybetmemektedir. Bununla beraber, özellikle özel sektörde kalifiye yetişmiş ara elemanlar çok talep görmektedir. Bölümün uygulamaya yönelik öğrenci yetiştirme anlayışında olması mezunların sektörde kalifiye eleman statüsü kazandıracaktır. Diğer güçlü yönler bölümün 4 yıllık lisans programı olması ve öğrencilerin lisansüstü eğitim hakkını kazanacak olmasıdır. Ayrıca, Milli Eğitim Bakanlığı Talim Terbiye Kurulu kararı uyarınca bölümümüz öğrencileri formasyon eğitimi alabileceklerdir.

### **01.12.Programın Paydaşları**

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

Valilik, Kaymakamlık ve diğer resmî kuruluşlar,  
Yüksek Öğretim Kurulu,  
Üniversitelerarası Kurul,  
Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları,  
Özel Sektör Kuruluşları (Dardanel, Mezre Süt Sanayi, Suvla Şarapları, Kilye Doğal Ürünleri, Altıncılıç, Yelken Gıda, Akpınar, Tatlan Helva, Zinde Süt Ürünleri, Meydere, Bayır, Lekton Balıkçılık, Ulubay, Teksüt, Tahsidaroğlu vb.),  
Sivil Toplum Kuruluşları,  
Bankalar (Ziraat Bankası),  
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü,

Akademik personelimiz ve aileleri,  
İdarî personelimiz ve aileleri,  
Öğrencilerimiz ve aileleri,  
Mezunlarımız.

### **01.13.Programın İletişim Bilgileri**

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi

Gıda Teknolojisi Bölümü

Mehmet Akif Terzioğlu Kampüsü 17100 / ÇANAKKALE

Gıda Teknolojisi Bölüm Başkanı Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU

E-posta : arik@comu.edu.tr, arikfatmaa@yahoo.de

Telefon : 0 (286) 218 0018 Dahili: ( 1541)

Faks : 0 (286) 2181543

### **Kanıtlar**

#### [0.1-Programa ait bilgiler.pdf](#)

##### **1. ÖĞRENCİLER**

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

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

### **Kanıtlar**

#### [1.1-Öğrenciler.pdf](#)

**1.2.** 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 politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Tüm yatay geçişler, 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik hükümlerine göre yapılır. ÇOMÜ’ye bağlı fakülte, yüksekokul ve bölümler arası yatay geçişler ise, Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası

Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik ve Üniversite Senatosunca kabul edilen esaslara göre yapılmaktadır. Yatay geçiş yapan öğrencilerin öğrenim sürelerinin hesabında, öğrencilerin gelmiş olduğu kurumda geçirmiş olduğu süreler de hesaba katılır. Toplam süre, kanunla belirtilen süreyi aşamaz. Önlisans ve lisans diploma programlarının hazırlık sınıfına; önlisans diploma programlarının ilk yarıyılı ile son yarıyılına, lisans diploma programlarının ilk iki yarıyılı ile son iki yarıyılına yatay geçiş yapılamaz.

## **Kantlar**

### [1.2-Yatay geçiş, dikey geçiş, Erasmus.pdf](#)

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

Programımızdaki öğrenciler, yabancı dil, mülakat, not ortalaması gibi istenen şartları yerine getirdikleri takdirde lisans eğitimlerinin belirli bir döneminde başka bir yükseköğretim kurumunda yurt içi (Farabi) ve yurt dışı (Erasmus) öğrenci programları ile eğitim görebilirler. Üniversitemizin ise bu konuda anlaşmalı olduğu üniversiteler bulunmaktadır. Bunlara Erasmus ve Dış ilişkiler Koordinatörlüğü web sitemizden aktif olarak ulaşılmaktadır. Ayrıca fakültemiz 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 öğrenim hareketliliği, Yükseköğretim Kurumu öğrencilerinin bir akademik yıl içerisinde eğitimlerinin bir veya iki dönemini Avrupa Birliği üyesi bir ülkedeki anlaşmalı bir yükseköğretim kurumunda gerçekleştirmesi olarak tanımlanmaktadır. Değişimin gerçekleşeceği akademik yıl birinci sınıfta okuyan lisans öğrencilerimiz Erasmus öğrenim hareketliliğine başvuruda bulunabilmekte, ancak değişim başladığında öğrencilerimizin 1. sınıf öğrencisi olmamaları gerekmektedir. Erasmus değişim programına başvurabilmesi için öğrencilerimizin yükseköğretim kurumu bünyesinde örgün eğitim kademelerinin herhangi birinde (birinci, ikinci veya üçüncü kademe) bir yükseköğretim programına kayıtlı, tam zamanlı öğrenci olması gerekmektedir. Program öğrencilerimizin kümülatif akademik not ortalamasının (GNO) en az 2.00/4.00 olması gerekmektedir. Başvuru dönemlerinde öğrencilerimiz başvurularını Üniversitemizin web sayfasında (<http://erasmus.comu.edu.tr/ogrenim-genel-bilgi.html>) yayınlanan link aracılığı ile yapmaktadırlar. Öğrencilerimizin başvuru yapabilmesi için bölümümüz ile Erasmus Üniversite Beyannamesi sahibi bir AB Yükseköğretim Kurumu arasında ilgili akademik yılda (örn. 2019-2020 Eğitim-Öğretim Yılı için) geçerli olan bir Erasmus İkili Anlaşması olması gerekmektedir. Programda yer alan mesleki staj ve İME ile ilgili olarak gıda teknolojisi sektöründe faaliyet gösteren, gıda maddelerinin tedarik, işleme ve kontrolünü yapan resmi (Üniversite, Enstitü, Bakanlık-İl Müdürlükleri) ya da özel kuruluşlarla görüşüp ortaklaşa çalışma yürütülmesi planlanmaktadır. Şu anda herhangi bir işbirliği resmi olarak yürürlüğe konulmamıştır ancak firmaların bu konuda olumlu bakış açıları ve ön görüşmeler bulunmaktadır. ERASMUS kapsamında toplam 6 ülke (İtalya, Danimarka, Macaristan, Polonya, Hırvatistan, Slovenya) ile ikili işbirliği anlaşması imzalanmıştır. Öğrencilerimizin yabancı dil seviyesi çok yüksek değildir ancak şartı sağlayan öğrencilerimizi öğrenci değişimi programlarına yönlendirmek ve izlemek üzere bölümümüz de ilgili koordinatörler bulunmaktadır.

## **Kantlar**

### [1.3-Erasmus.pdf](#)

**1.4.** 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. Fakültemizde tüm bölüm başkanlıklarına bağlı programların program danışmanı öğretim elemanları bulunmaktadır. Program danışmanı olan öğretim elemanları ise öğrencilerin sadece staj, kayıt yenileme, ders kayıt veya ders danışmanlık işlemleriyle değil aynı zamanda onlarla dosthane ilişkiler içerisine girerek tıpkı bir mentor veya koç gibi öğrenciler yönlendirilmeye çalışılmakta ve destek görmektedirler. Öğretim elemanlarıyla bu şekilde rahat iletişim kurup destek görmek de öğrencilerimizin motivasyonunu arttırmakta ve memnuniyet düzeylerini ciddi oranda etkilemektedir.

## **Kanıtlar**

### [1.4-Danışmanlık.pdf](#)

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

Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler sınav ve ara sınavlarla şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmektedir. Sınavlar; ara sınav, yarıyıl sonu sınavı, bütünleme sınavı, mazeret sınavı, tek ders ve ek sınavlardan oluşur. Ara sınavlar; ilgili eğitim-öğretim programında öngörülen derslerden yarıyıl içinde yapılan ara sınav/sınavlar ve/veya ders içinde yapılan kısa süreli sınavlar, ödevler, öğrencinin becerilerine dayanan uygulamalar ve benzeri dönem içi çalışmalardır. Her yarıyıl en az bir ara sınav uygulanır. Sınavlar, o dersi vermekle görevli öğretim elemanları tarafından yapılır. Lisans eğitim-öğretiminde uygulanacak esaslar yönetmeliğe göre yapılır ve öğrencilerin başarı durumu değerlendirilir. Sınavların değerlendirilmesi ve ders başarı notlarının belirlenmesinde uygulanacak esaslar Senato tarafından düzenlenir. Sınavların yazılı olması esastır. Ancak, öğretim elemanının talebi, ilgili bölüm kurulunun onayıyla ve yarıyıl başında ders bilgi formunda ilan edilmek koşuluyla, sınavlar, sözlü ve/veya uygulamalı olarak da yapılabilir. Bitirme tezi, staj ve İME uygulamasının değerlendirilme hususları kanıtta bulunan linklerde verilmiştir.

## **Kanıtlar**

### [1.5-Ölçme ve Değerlendirme.pdf](#)

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

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 önlisans mezuniyeti için 120, dört yıllık lisans mezuniyeti için 240, beş yıllık lisans mezuniyeti için 300 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. Öğrenim programlarını başarı ile tamamlayan öğrencilere, programın tamamlanmasını takip eden sınav dönemi sonunda diplomaları verilir. Mezun olan tüm öğrencilere diploma eki verilir.



## Kanıtlar

### [1.6-Mezuniyet şartları.pdf](#)

## 2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

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

Gıda Teknolojisi lisans programı öğrencilerinin mesleki gelişimleri için kuvvetli bir temel oluşturmaktadır. Verilen gıda teknolojisi bölümü lisans eğitimi ile mezunlar, mesleklerini çok çeşitli pozisyonlarda icra edebilecek ve lisansüstü bilimsel çalışmalarında kullanabilecek donanıma sahip olmaktadır. Bölümümüz, bu yetkinliği mezunlarına kazandırabilmek için yaşam boyu sürekli öğrenmenin ve mesleki gelişimin değerinin bilinmesini sağlayacak şekilde hazırlanmıştır. Gıda Teknolojisi Bölümündeki öğretim üyeleri, öğrenmenin sorumluluğunu öğrencileri ile paylaşmaya ve yüksek kalitede öğrenci performansını teşvik eden dinamik bir akademik ortamı sağlamaya kararlıdırlar. Eğitim programımız matematik, biyoloji, fiziksel ve kimyasal bilimler ile temel gıda bilimleri konularına ilaveten, mezunlarını güncel teknik problemlerine gıda teknolojisi prensiplerini uygulayabilecek şekilde hazırlamak için laboratuvar ve tasarım deneyimlerini de kapsamaktadır. Gıda Teknolojisi Bölümündeki lisans programının eğitim amaçları, mezunlarının bilgi birikiminin yanı sıra özgün becerilere sahip olmalarının sağlanması üzerine kuruludur.

Programın eğitim amaçları;

- Öğrencilerinin gıda ilkeleri ve uygulamaları hakkında geniş kapsamlı bilgi birikimine sahip olmalarını sağlamak,
- Öğrencilerinin 21. yüzyıldaki teknolojik gelişmelere ayak uydurabilecek ve yeni bilgileri üretebilecek düzeyde temel bilgilerini ve gıda teknolojisi mesleğine uygun mesleki ve kişisel nitelikler kazanmalarını sağlamak,
- Öğrencilerine gıda proseslerinin sağlık, gıda güvenliği, çevre ve sosyal etkilerini dikkate alarak analizi ve tasarımı için gerekli bilgi ve beceriyi kazandırmak,
- Öğrencilerinin sürekli mesleki gelişimin değerini bilmeleri ve yaşam boyu öğrenme isteği ve becerisine sahip olmalarını sağlamak.

Programımız eğitim programlarında üniversitemizin ve fakültemizin kurumsal hedefleri ve önceliklerinin yanı sıra güncel yerel, bölgesel, ulusal ihtiyaçları ve hedefleri dikkate almaktadır. Bu kapsamda Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi lisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de zaten tanımlamıştır. Mezunların bu yeterliliklere ne kadar sahip olduğu hakkında birim web sitemiz aracılığı ile ölçümler yapılmaktadır. Eğitim programının amaç ve hedefleri, öğrencilerin kazanması beklenen bilgi, beceri ve tutumları içerir ve mezundan beklenen yeterlik ve yetkinlikleri tanımlar bu da program çıktılarımızda aktif olarak gözlemlenebilir. Bu amaç ve hedefler, mesleksi ve toplumsal beklentileri karşılmasına yönelik tüm yetkinlikleri kapsamaktadır. Gıda Teknolojisi Bölümü; Endüstri 4.0'ın gerektirdiği çağdaş görgü ve bilgi düzeyine ulaşmak için özgün değerlere sahip, araştırmacı bir akademik kadro anlayışıyla çağdaş öğretim teknikleri kullanarak toplumsal değerlere saygılı inovatif girişimlere imza atacak nitelikli girişimciler ile sanayi, özel sektör, kamu ve STK'ların nitelikli ara eleman ihtiyacı için gerekli donanıma sahip kaliteli insan kaynağını yetiştirmeyi misyon edinmiştir. Bu çerçevede Gıda Teknolojisi Bölümünün Amacı; kamu ve özel sektör işletme ve kuruluşlarının üretim ve hizmet faaliyetlerinin verimli bir şekilde yürütülmesinde çalışacak, çağdaş işletmecilik anlayışına uygun ve günümüz teknolojisi ile faaliyet gösteren, meslek elemanı özelliklerine sahip ara elemanlar yetiştirmektir. Programız 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.

## Kanıtlar

## [2.1-Hedef ve Amaçlar.pdf](#)

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

Program amaçlarına ulaşma kapsamında Gıda Teknolojisi Bölümü'nün misyonu ve eğitim amaçları mezunların erişmeyi istedikleri kariyer hedefleri ve mesleki beklentileriyle uyumludur. Yeterli mesleki donanıma sahip, sürekli iyileşmeyi ve yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinmiş, çağın gerektirdiği niteliklere sahip gıda teknolojisi meslek elemanı yetiştirebilmek için programın özgörevi ile uyumlu amaçlar yukarıdaki bölümlerde de zaten detaylı olarak aktarılmıştır. Programın bu amaçları ve özgörevi tüm iç ve dış paydaşlarımızın görüşleri alınarak benimsenmiş ve bölgesel, ulusal ve küresel ölçekteki gelişmeler de dikkate alınarak gerekli zamanlarda tüm paydaşlarla istişare edilip güncellenmiştir. Tekrar edilecek olunursa bu programın amacı kamu ve özel sektör işletme ve kuruluşlarının üretim ve hizmet faaliyetlerinin verimli bir şekilde yürütülmesinde çalışacak, çağdaş işletmecilik anlayışına uygun ve günümüz teknolojisi ile faaliyet gösteren, meslek elemanı özelliklerine sahip ara elemanlar yetiştirmektir. Programımız bu kapsamda mezunlarının, nitelikli biçimde yetişmiş işgücü potansiyeli olarak, çalışacakları sektörle ilgili ulusal ve uluslararası platformda yaşanan güncel gelişmeleri takip eden, iletişim becerisi yüksek, özgüveni tam, girişimci ve yenilikçi uzmanlar olarak hizmet vermelerini hedeflemektedir. Bu doğrultuda ise öğrencilere işletmelerin sahip oldukları para, insan gücü, bilgi ve teknolojiye en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak çalışma düzeninin planlanması için teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır. Öğrencilerimize sürekli gelişen gıda teknolojisi alanında gerekli eğitim ve öğretimin verilmesini sağlamak amacıyla, ilgili sektörlerle işbirliği sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmekte ve işletme ziyaretlerine gidilmektedir. Gıda Teknolojisi programından mezun olan öğrenciler başta ilgili kamu ve özel sektör işletmelerin tüm bölümlerinde (üretim, laboratuvar, kalite, hijyen, ambalajlama, dış ticaret vb.) çalışma olanaklarına sahiptirler. Gıda Teknolojisi Bölümü mezunları kamu kurumlarında, özel işyerlerinde, sivil toplum kuruluşlarında veya yasal şartları sağladıktan sonra girişimci olarak kendi işyerlerini açıp çalışabilmektedirler. Programımızı başarıyla tamamlayan öğrenciler çeşitli sektörlerde faaliyet gösteren kalite danışmanlık şirketleri (ISO22000, HACCP vb.), gıda pazarlama, gıda reklamcılığı, gümrükleme gibi farklı bölümlerinde iş imkanlarına sahip olabilmektedir. Ayrıca mezunlarımız kendi işletmelerini kurma ve yönetme becerilerine de sahip olmaktadır. Mezun olan öğrenciler yatay geçiş ile gerekli şartları sağlayarak gıda mühendisliği, beslenme ve diyetetik, ziraat mühendisliği lisans bölümlerine devam edebilmektedirler.

## **Kanıtlar**

## [2.2-Amaç ve hedef uygunluk.pdf](#)

**2.3.** Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle uyumlu olmalıdır.

Program amaçlarına ulaşma kapsamında Gıda Teknolojisi Bölümü'nün misyonu ve eğitim amaçları Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi ve Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi özgörevleriyle uyumludur. Üniversitemizin misyonu; Eğitim ve öğretimde bilgili, donanımlı, kültürlü ve özgüveni yüksek bireyler yetiştirmeyi hedefleyen; bilimsel çalışmalarda uygulamaya dönük, proje odaklı ve çok disiplinli araştırmalar yapma anlayışını benimsemiş; paydaşlarıyla sürdürülebilir ilişkileri gözetken; bilgiyi, sevgiyi ve saygıyı Çanakkale'nin tarihi ve zengin dokusuyla harmanlayan; kalite odaklı, yenilikçi ve girişimci bir üniversite olmaktır. Üniversitemizin bu misyonuna karşılık Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gıda Teknolojisi Bölümü'nün bölgenin ihtiyaçları kapsamında uzmanlaştığımız alanlarda yenilikçi projelerle; Eğitim kalitesini artırarak, ulusal ve uluslararası sorunlara duyarlı, aranan eleman yetiştirmeyi, Bölgemizdeki mevcut sorunlara çözümler üretmek ve yeni ürün geliştirmeyi Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin dünya üniversitesi olma vizyonuna destek sağlamayı kendisine misyon edinmiştir. Bu kapsamda bağlı olduğumuz 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, fakültemiz öğrencilerini Üniversitemizin en önemli paydaşı bilmek, Öğrencilerin Üniversite yaşamına uyumunu hızlandırmak için oryantasyon programları da dahil, çeşitli iç etkinliklerde bulunmak, Akademik ve idari kadroların öğrencilere karşı davranışlarına düzeyli ve memnuniyet oluşturacak standartlar getirmek ve bunları uygulamak, Öğrencilere eğitimlerini tamamladıktan sonra da organize faaliyetlerde ihtiyaç duyacakları ve karşılanması mümkün yardımlarda bulunmak, onlarla ilişkiyi sürekli kılarak işbirliğini artırmak, Öğrencilerin iş dünyasına kabul ettirilmeleri ve orada etkin olarak yerleşebilmeleri için destek çalışmaları gerçekleştirmek, Çalışanlarımızın kariyer hedeflerini gerçekleştirmelerinde destek sağlamak, Tüm bilimsel alanlarda teorik eğitimlerin uygulamalarla bütünleşmesine zemin hazırlayacak altyapı çalışmaları gerçekleştirmek, Birimlerde ve bireylerde sürekli gelişim anlayışını egemen kılmak ve gerçekleştirmek, Eğitim ve öğretim faaliyetlerinde yeni yöntem ve uygulamalarla diğer üniversitelerdeki eşdeğer birimlere önderlik etmek, Öğretim elemanlarını ve öğrencileri bilimsel çalışmalarda etkin yöntemlerle motive ederek uluslararası düzeyde ön plana çıkabilen eserler vermelerini sağlamak, Bilimsel araştırmaların kapsam alanını genişletmek amacıyla, çalışmaların sadece ulusal değil, uluslararası alanda da yapılabilmesi için gerekli tüm destekleri sağlamak ve farklı disiplinlerde ekipler oluşturulmasına öncülük etmek, Üniversitenin tüm faaliyetlerini iç ve dış paydaşları en üst düzeyde mutlu etme anlayışı ve amacıyla gerçekleştirmek, Hizmet ve eğitim seviyesinin yükseltilmesi için öneri sistemleri kurmak ve paydaşların önerilerini değerlendirmek, Daha etkili ve verimli eğitim öğretim faaliyetlerinde bulunmak amacıyla kalite yönetim sistemimizi sürekli iyileştirmek, İç paydaşlar arasındaki ilişkileri geliştirmek ve kurumsal bilinci geliştirerek yaygınlaştırmak, Akademisyenlerin iç ve dış paydaşlarla ilişkilerini daha etkin ve verimli hale getirerek, iç ve dış çevrenin bilimsel bilinçten daha fazla yararlanmasına imkan hazırlamak, Fakültemiz yöneticilerini, yönetici geliştirme programları düzenleyerek modern bir yöneticide bulunması gereken bilgilerle donatmak, Yöneticilerin yönetsel faaliyetlerinde pozitif motivasyon esasına uymalarını sağlamak, Yönetilenlere karşı tüm uygulamalarda yüksek performans ve başarı ölçütleri esas alınarak değerlendirmeler yapmak. Yöneticilerin birbirleriyle dayanışma ve destek anlayışı içerisinde olmalarını sağlamak, Yönetsel kadro değişimlerinde kurumsal faaliyetlerde zafiyete yol açmamak için bilgi ve deneyimin aktarılmasını sistemleştirmek, Bölgenin sosyal, kültürel ve ekonomik problemlerine yönelik çözüm çalışmalarında bulunmak, Bölgenin sanayi ve hizmet kuruluşlarıyla bölge kalkınmasına daha fazla katkıda bulunacak işbirlikleri gerçekleştirmek, Üniversite-Sanayi işbirliğini etkin bir şekilde gerçekleştirirken kapsam alanını tüm bölgeyi içine alacak şekilde genişletmek, Günümüz teknolojisine uygun, kamu ve özel sektör işletmelerine ve sanayinin beklentilerine cevap verecek yeterlilik ve çeşitlilikte bilgi donanımına sahip nitelikli ara elemanlar yetiştirmek, Bölgesel ihtiyaçlara göre araştırma projeleri geliştirilerek, bölgemize değer katmayı başlıca amaç ve hedefleri arasına koymuştur. Fakülte yönetimine bağlı olarak aktif görev yapan Gıda Teknolojisi Bölümüne bağlı programımızdaki tüm öğretim elemanlarımız da bu ölgörevlere uygun biçimde hareket etmektedirler. Zira programımız da bu kapsamda kendi ölgörevlerini belirleyerek kendi kadrosunda bulunan öğretim elemanlarıyla bu ölgörevleri içselleştirmiş biçimde aktif olarak uygulamaktadır. Bu çerçevede Fakültemize bağlı Gıda Teknolojisi Bölümü misyonu ise endüstri 4.0'ın gerektirdiği çağdaş görgü ve bilgi düzeyine ulaşmak için ölgün değerlere sahip, araştırmacı bir akademik kadro anlayışıyla çağdaş öğretim teknikleri kullanarak toplumsal değerlere saygılı inovatif girişimlere imza atacak nitelikli girişimciler ile sanayi, özel sektör, kamu ve STK'ların nitelikli ara eleman ihtiyacı için gerekli donanımına sahip kaliteli insan kaynağını yetiştirmektir. Bölümümüz bu çerçevede; Eğitim, öğretim ve araştırma kalitesi ile Türkiye'de tercih edilen; Teknolojik gelişmelere duyarlı, toplumun ve sektör temsilcilerinin beklentilerine uygun İnsan kaynağı yetiştiren; Uluslararası akademik çevrede bölümümüzü en etkin şekilde temsil eden; Öğretim elemanları ile sonuç odaklı bir eğitim profili oluşturan; Katılımcı, kendine güvenen bireyler yetiştiren; Uluslararası değerlere saygılı, post modern yönetim ilkelerini ve toplam kalite anlayışını benimsemiş, kendini sürekli yenileyen bir program olmak ölgörevlerini içselleştirmiştir. Programımızın amacı kamu ve özel sektör işletme ve kuruluşlarının üretim ve hizmet faaliyetlerinin verimli bir şekilde yürütülmesinde çalışacak, çağdaş işletmecilik anlayışına uygun ve günümüz teknolojisi ile faaliyet gösteren, meslek elemanı özelliklerine sahip ara elemanlar yetiştirmektir. Bu doğrultuda öğrencilere işletmelerin sahip oldukları para, insan gücü, bilgi ve teknolojiye en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak çalışma düzeninin planlanması için temel gıda teknolojileri bilgilerini arttırmaya yönelik teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler

iş hayatına hazırlanmaktadır. Özellikle gıda kalite ve güvencesi, gıda üretimi, laboratuvar, gıda hijyeni, ambalajlama ve depolama, gıda lojistiği, iş sağlığı ve güvenliği, analiz, denetim, yönetim vb. tüm beşeri ve teknik alanlarda kendini yetiştirmeye hevesli; Ekip ve proje çalışmalarına yatkın; İnsan ilişkileri ve iletişime azami derecede önem veren; Girişimcilik ruhuna sahip; Bilgisayar bilen (azami Office ve SPSS programları düzeyinde); Yabancı dil öğrenmeye önem veren öğrenciler yetiştirmeyi amaç edinmektedir. Programımız bu kapsamda mezunlarının, nitelikli biçimde yetişmiş işgücü potansiyeli olarak, çalışacakları sektörle ilgili ulusal ve uluslararası platformda yaşanan güncel gelişmeleri takip eden, iletişim becerisi yüksek, özgüveni tam, girişimci ve yenilikçi uzmanlar olarak hizmet vermelerini hedeflemektedir. Görüldüğü gibi, programımızın özevleri birim ve kurum özevleriyle tüm yönleriyle uyumludur. Hatta birimizin özevlerinin birçoğunu karşılamaktadır. Eğitim amaçlarının yapılandırılmasında birimin ve kurumun özevleri göz önüne alınmış, tüm paydaşlarla farklı zamanlarda yapılan toplantılarda dile getirilen, çeşitli anketlerde yansıtılan değerlendirmeler tartışılarak bu amaçlar sürekli gelişim çalışmaları çerçevesinde güncellenmiştir. Tüm bunlara yönelik haberlerin linkleri de ayrıca kanıt olarak eklenmiştir.

## **Kanıtlar**

### [2.3-Özev ÇOMÜ, Fakülte ve Bölüm uyumu.pdf](#)

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

Yeterli mesleki donanıma sahip, sürekli iyileşmeyi ve yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinmiş, çağın gerektirdiği niteliklere sahip Gıda Teknolojisi alanında meslek elemanı yetiştirebilmek için programın özevi ile uyumlu amaçlar yukarıdaki bölümlerde de zaten detaylı olarak aktarılmıştır. Programımızın gelişebilmesi, eğitim kalitesini artırabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesi ancak tüm paydaşlarının desteği ile mümkün olabilecektir. Bu amaçla paydaşları belirleyerek onların durumlarını da dikkate alacak şekilde stratejilerini belirlemiştir. Bunların başlıcaları üniversitemiz ve Gıda Teknolojisi Bölümü ile ikili işbirliği ve protokolleri içerisinde bulunan kurumlardır. Bu kapsamda paydaşlarımızın başlıcaları şu şekilde sıralanabilir: • Valilik, Kaymakamlık ve diğer resmî kuruluşlar, • Yüksek Öğretim Kurulu, • Üniversitelerarası Kurul, • Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları, • Özel Sektör Kuruluşları (Doğtaş, İÇDAŞ, Dardanel, Suvla Şarapları, Altıncılıç, Tatlan Helva, Akpınar, Bayır, Meydere, Lekton Balıkçılık, Yelken Gıda, Kilye Doğal ürünleri vb.), • Sivil Toplum Kuruluşları, • İl Tarım ve Orman Bakanlığı • Akademik personelimiz ve aileleri, • İdarî personelimiz ve aileleri, • Öğrencilerimiz ve aileleri, • Mezunlarımız. Bu kapsamda iç ve dış paydaş danışma kurulları oluşturulmuştur. Program özevi, amaçları, hedefleri ve öğretim planı belirlenirken program danışmanı ilgili bölüm başkanını, birim yöneticisini, programdaki öğretim elemanlarını ve program öğrencilerini toplantıya çağırarak öncelikle iç paydaşların görüşlerinin alındığı bir toplantı organize etmiştir. Ardından dış paydaşlarla gerçekleştirilen toplantılar ve endüstriden gelen talepler doğrultusunda program özevi ve amaçları ilgili birim ve kuruma uygun biçimde güncellenmiştir. Program amaçlarına ulaşma kapsamında İşletme Yönetimi Programı'nın misyonu ve eğitim amaçları programımızın tüm iç ve dış paydaşlarının görüşü alınarak belirlenmiş ve içselleştirilip gerekli görüldüğünde bölgesel, ulusal ve küresel ölçekteki gelişmeler de dikkate alınarak gerekli zamanlarda çağın gerekliliklerine göre yeniden tüm paydaşların fikirleri alınarak güncellenmektedir.

## **Kanıtlar**

### [2.4-Paydaşlarımız.pdf](#)

#### **2.5.** Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Tüm iç ve dış paydaşlarımız ve özellikle öğrencilerimiz ile öğrenci aday arkadaşlarımız Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi misyon, amaç, hedef, detaylı

öğretim planı ve ders içeriklerine bölümümüzün web sayfasından ve ayrıca Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi'nden kolaylıkla ulaşabilmektedirler. Ayrıca bu konuda birinci sınıf öğrencilerimize eğitime başladıkları ilk iki hafta içerisinde fakülte müdürlüğü tarafından organize edilen diğeri ise program başkanlığı tarafından verilen en az iki oryantasyon eğitiminde bu bilgilere nasıl erişebilecekleri detaylı olarak aktarılmaktadır Öğrencilerimize Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi misyon, amaç, hedef, detaylı öğretim planı ve ders içeriklerine yönelik oryantasyon eğitimleri verilmektedir.

## **Kanıtlar**

### [2.5-Kolay erişim kanıt.pdf](#)

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

Program amaçlarına ulaşma kapsamında Gıda Teknolojisi Bölümü misyonu, eğitim amaçları, hedefleri ve öğretim planı yukarıda da detaylı olarak aktarıldığı gibi programımızın tüm iç ve dış paydaşlarının görüşü alınarak belirlenmiş ve içselleştirilip gerekli görüldüğünde bölgesel, ulusal ve küresel ölçekteki gelişmeler de dikkate alınarak gerekli zamanlarda çağımızın ve geleceğin gerekliliklerine uygun olarak yeniden tüm paydaşların fikirleri alınarak güncellenmiştir. Tüm bunlara dair en son güncellemeler 2018, 2019, 2020 ve 2021 yıllarında program hedef ve amaçlarının değiştirilerek öğretim planlarının güncellenmesi şeklinde işleyişimize de aktif bir biçimde yansımıştır.

## **Kanıtlar**

### [2.6- İç ve Dış Paydaş.pdf](#)

#### **2.7. Test Ölçütü**

Bölümümüzün 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. Bölümümüz tarafından hazırlanan stratejik planlar bu doğrultuda hazırlanmaktadır. Gıda Teknolojisi Bölümünün öğretim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini ve bu süreç yardımıyla program öğretim amaçlarına ulaşmaya çalışılmaktadır. Ayrıca yukarıda belirtildiği gibi program eğitim amaçlarına ulaşma düzeyini belirlemek amacıyla, belirli aralıklarla anketler düzenlenmektedir. Bu anketlerden bir tanesi de Mezun Memnuniyet Anketi'dir. Bu anket; bölümümüzden mezun olmuş ve ilgili alanlarda istihdam edilen mezunlarımız tarafından doldurmaktadır. Bölüm mezunları sektörün farklı alanlarında istihdam edilmekte ve mesleğin üretken bir üyesi olarak çalışma hayatlarına devam etmektedirler. Gelecekteki hedeflerimiz arasında bölüme pilot tesisler kazandırmak, Ar-Ge projelerimizi arttırmak, Teknopark şirketi kurmak ve özellikle bölgemizde üretim yapan gıda firmalarına daha fazla danışmanlık hizmetleri vermek yer almaktadır.

## **Kanıtlar**

### [2.7-Test Ölçütü.pdf](#)

### 3. PROGRAM ÇIKTILARI

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

Özgörev, amaçlar, hedefler ve kriterler çerçevesinde Gıda Teknolojisi Programı'nın program çıktıları belirlenirken ilgili yönetmelikler ve Bologna sistemi mutlaka dikkate alınmaktadır. Program çıktıları düzenleneceği zaman program danışmanının bölüm başkanına önerisiyle toplantı gündemi oluşturulmakta ve akademik kurul organize edilmekte ve ilgili tüm öğretim elemanlarının ve birim Bologna koordinatörümüzün de görüşü mutlaka alınmaktadır. Ayrıca gerekli görüldüğü takdirde ve/veya öğretim planı güncellendiğinde ya da öğretim planına sadece yeni bir ders eklendiğinde dersin öğrenme çıktılarının program çıktılarıyla uyumu kontrol edilmekte gerektiğinde duruma göre program çıktıları da güncellenmektedir. Özetle program çıktıları her sene en az bir kez rutin olarak ilgili program danışmanı ve komisyon tarafından gözden geçirilmekte güncelleme gerektiğinde ise bu düzenleme yukarıdaki yöntemle yerine getirilmektedir. Bu kapsamda Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi 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 Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 28. maddesine göre öğrencilerin başarı durumları, derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenmektedir. Özetle bu amaç ve hedefler, programa ait mesleksi ve toplumsal beklentileri karşılama yönelik tüm yetkinlikleri kapsamaktadır. Bu yetkinlikler mezuniyet öncesi eğitime ayrılan süreye uygun ölçüde, gıda teknolojisi programının tüm yönlerini örneğin gıda üretiminde fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik özellikler, işlem aşamaları, yasal düzenlemeler, ve işletme ekonomisini kapsamaktadır. Bu bilgi ve becerilerin yanı sıra güvenli ve sürdürülebilir gıda üretimi yapmaya özen gösteren tutum ve davranışların kazandırılması için etik ve yönetim bilimlerinden de yararlanılmaktadır. Ayrıca her yarıyıl yapılan teknik gezi, seminer ve konferanslarla bu durum perçinlenmektedir. Program misyon, amaç, hedefleri ve aşağıda kanıt olarak sunulan program öğretim planı, ders içerikleri ve öğrenme çıktılarından da anlaşılacağı üzere program özgörev, amaç ve hedefleriyle, öğretim planıyla, ders içerikleri ve öğrenme çıktılarıyla program çıktılarının birbirini desteklediği ve tüm bunların birbiriyle uyuşmakta olduğu açık bir biçimde görülmektedir. Ayrıca program çıktıları her sene rutin olarak en az bir kez gözden geçirilmekte ve gerekli güncelleme ilgili komisyon tarafından yerine getirilmektedir. Bu da bu ölçütle ilgili tüm detay kriterlerin tamamının karşılandığı sonucunu doğurmaktadır. Öğrencilerimiz, öğrenci adaylarımız ve tüm iç ve dış paydaşlarımız Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gıda Teknolojisi Programı'na ait program çıktılarına birimimizin ve programımızın web sayfasından açık bir biçimde çok rahat erişebileceği gibi UBYS eğitim bilgi sistemi üzerinden de erişim sağlayabilirler. Ayrıca program özgörev, amaç ve hedefleri, öğretim planı, ders içerikleri ve program çıktılarıyla öğrenme çıktıları ilişkisi birinci sınıf öğrencilerimize dönem başında ilgili program danışmanı tarafından oryantasyon eğitiminde aktarılmakta ve gerekli çıktılar öğrencilerimize teslim edilmektedir. Kanıt olarak ekte ilgili web sitelerinin linkleri de sunulmuştur. Bu linklerden, programın özgörevine, amaçlarına, hedeflerine, öğretim planına, ders içeriklerine, program çıktılarına ve derslerin öğrenme çıktılarına, program çıktılarıyla öğrenme çıktılarının birbirini desteklediğine dair matrise ulaşılabilir.

### Kanıtlar

[3.1- Program çıktı kanıtları.pdf](#)

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

Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi önlisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de zaten tanımlamıştır. Gıda Teknolojisi Programı'nın program çıktıları belirlenirken de ilgili yönetmelikler ve Bologna sistemi mutlaka dikkate alınmaktadır. Ayrıca programımız eğitim programlarında üniversitemizin ve fakültemizin 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 çıktıların sağlanma düzeyinin dönemsel olarak belirlenmesi, eğitim-öğretim bilgi sisteminden ve öğrenci bilgi sisteminden takip edilmektedir. Öğrencinin herhangi bir dönem (güz/bahar) içerisinde aldığı derslerdeki başarı seviyesi ile de ilgilidir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 28. maddesine göre öğrencilerin başarı durumları, derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenmektedir. DNO bir 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 yanısıra aşağıdaki anketlerle de öğrencilerimizden geri dönüş alınmaya çalışılmaktadır; Yılda bir kez yapılan mezun anketi, Yılda iki kez yapılan öğrenci ders değerlendirme anketi, Yılda iki kez derslerde öğrencilerin başarı durumlarının yapılan öğretim üyesi ders değerlendirme formu ile değerlendirilmesi, Yeni mezun anketi ile mezunların bölümde almış oldukları eğitimin program çıktılarına ilişkin özellikleri ne ölçüde sağladığı, bununla ilişkili olarak bölüm olanaklarının, bölüm öğretim planının yeterliliği, alınan eğitimin beklentileri ne derece karşıladığı ile ilgili bilgiler toplanmaktadır. Öğrenci ders değerlendirme anketi ile öğrencilerin almış oldukları derslerin program çıktılarını ne derece sağladığı, dersin ne gibi becerileri kazandırdığı, içerik ve kapsamının yeterliliği ile ilgili bilgiler sorgulanmaktadır. Öğretim Üyesi Ders Değerlendirme Formu kullanılarak, Lisans Programında yer alan tüm dersler için, hedeflenen öğrenme çıktıları ile kuvvetli ilişkili olan program çıktıları, ders tanıtım formları baz alınarak belirlenir. Bu program çıktıların 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**

### [3.2-Program çıktıları için anketler.pdf](#)

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

Program çıktıların öğrenme çıktıları ile ne şekilde uyumlu olduğu ve sağlandığı eğitim-öğretim bilgi sisteminde program çıktıları matrisinde açıkta görülmekte hangi öğrenme çıktısının hangi program çıktısına karşılık kaldığı ve ne derece katkı sağladığı takip edilmektedir. Bu doğrultuda öğrencilere işletmelerin sahip oldukları para, ham madde, bilgi ve teknolojiye en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak çalışma düzeninin planlanması için teorik bilgiler verilmekte uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır. Bu durumu perçinlemek içinse öğrencilerimiz 30 günlük zorunlu staj ve İME gerekliliklerini yerine getirmekte ayrıca ilgili sektörlerle işbirliği sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmekte ve işletme ziyaretlerine gidilmektedir. Böylelikle program çıktıları sağlanmaya çalışılmaktadır. Zira 07.05.2014 tarihli ve 28993 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 38. ve 39. maddelerine istinaden bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin öğretim programındaki

tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları gerekmektedir. Ayrıca her bir kredili dersten en az DD veya üzeri not almış olmaları, her bir kredisiz dersten YE notu almış olmaları ile zorunlu ve seçimlik tüm derslerin AKTS kredisi toplamının 240 AKTS olup 30 günlük zorunlu stajlarını ve İME programını tamamlamış olmaları zorunludur. Öğrenim programlarını başarı ile tamamlayan öğrencilere, programın tamamlanmasını takip eden sınav dönemi sonunda diplomaları verilmektedir. Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş öğrencilerin o program çıktısına hangi konuda ne düzeyde ulaştıklarına dair ilgili kanıtlar da detaylı olarak açıklanarak ekte bilgilerinize sunulmuştur.

## **Kanıtlar**

### [3.3-Mezun program çıktı kanıt.pdf](#)

#### **4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME**

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

İç paydaş komisyonu üyeleriyle birlikte yılda bir kez yapılan toplantı, dış paydaşlarla yapılan yılda bir kez toplantı, yılda bir kez yapılan iç paydaş anketi, yılda bir kez yapılan dış paydaş anketi, yılda bir kez yapılan mezun anketi, yılda iki kez yapılan öğrenci ders değerlendirme anketi, yılda iki kez derslerde öğrencilerin başarı durumlarının yapılan öğretim üyesi ders değerlendirme formu ile değerlendirilmesi, eğitim-öğretim ve staj komisyonlarıyla toplantılar, akademik kurul toplantıları ve birim yöneticiliğinin organize ettiği tüm toplantılara 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 göstergeleri, 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. 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 değerlendirilmektedir.

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

Programımızın yaptığı SWOT analizleri neticesinde de değerlendirilen zayıf/kuvvetli yönleri, önündeki fırsatlar/tehditler dikkate alınarak üniversitemizin uyguladığı stratejilere uyumlu hale getirilecek biçimde değerlendirilmiştir. Bu kapsamda uygulanması düşünülen temel çözüm önerileri ve stratejiler belirlenmiştir.

## **Kanıtlar**

### [4.2- Kanıt.pdf](#)

#### **5. EĞİTİM PLANI**



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

Programımıza ait kurumsal amaç ve hedefler ortaya konurken, tanımlanmış ulusal ve uluslararası gıda teknolojisi eğitimi amaç, hedef ya da çıktılarıyla karşılaştırılmış, örnek programlar bir komisyon tarafından incelenerek Bölüm ders programında yer alan derslerin içerikleri mezunların eğitim amaçları ve program çıktılarını sağlayacak şekilde düzenlenmiştir. Her bir program çıktısının hangi derslerle ne ölçüde karşılandığı belirlenmiştir. Bölüm bünyesinde, öğrencilerin teorik bilgilerini uygulayabilecekleri laboratuvar uygulamaları yapılmaktadır. Bölümümüzde zorunlu staj süresi otuz iş günüdür. Öğrenciler, 5. yarıyıl sonundan itibaren staj yapmaya hak kazanırlar. Staj; Bölüm Staj Koordinatörlüğü'nce onaylanan endüstri kuruluşları ve/veya araştırma laboratuvarlarında, ders ve final dönemleri dışındaki tarihlerde gerçekleştirilebilmektedir. 8. yarıyıl sonunda mezun olabilmek için stajların gerçekleştirilmesi ve en geç 8. yarıyıl kaydına gelindiğinde 30 iş günü stajın tamamlanmış olması gerekmektedir. Öğrencilerin kendilerine verilen staj defterlerini günü gününe doldurmaları ve staj sonunda sorumlu kişilere onaylattıktan sonra bölüme teslim etmeleri istenir. Öğrencilere Gıda Teknolojisi Bölümü içerisinde stajın meslek eğitimi konusunda son derece önemli bir yer tuttuğu ve bu yükümlülüğün dikkatli bir şekilde yerine getirilmesi gerektiği belirtilir. Staj kılavuzu fakültemizin web sayfasında sunulmuştur. Ayrıca dinamikleri gelişen bölümümüzde, eğitim planına uygun olarak 7. veya 8. yarıyıldan itibaren, öğrencilerin öğretim yoluyla elde ettikleri bilgileri ilgili sektördeki iş yerlerinde uygulayarak; bilgi ve yeteneklerini güçlendirmek, doğru karar verme becerilerini geliştirmek, sorumluluklarını ve işçi-işveren ilişkilerini öğrenmek, organizasyon ve üretim faaliyetlerinde bulunmak, iş güvenliği sistemlerini ve yeni teknolojileri tanımak, iş başında deneyim kazanmak ve nitelikli aranan meslek elemanı olmalarını sağlamak amacıyla İş Yerinde Mesleki Eğitim (İME) uygulaması yapılmaktadır. Öğrencilerin uygulama yapmak üzere iş yerlerine gönderilebilmesi için yedi yarıyılı tamamlamış olması gerekmekte ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi Yönetim Kurulu kararı ile öğretim planlarında yer alan İME alan öğrencilerin mezuniyete hak kazanabilmeleri için İME en az 60 (CC) puan notu ile başarıları gerekmektedir. İME programına ait amaç, kapsam, öğrenci ve işletme sorumlulukları, işleyiş ve eğitime katkısı Staj Yönergesinde açıkça belirtilmiş ve fakültemiz web sitesinde yayınlanmıştır. Ayrıca bölümümüzde öğrencilerimiz tarafından ve danışman hocalar eşliğinde, lisans eğitimleri boyunca aldıkları bilgileri ve/veya gerçekleştirecekleri literatür taraması sonucu ulaştıkları bilgileri kullanarak, bitirme çalışmasında belirlenen bir konuda proje, teorik veya deneysel bir çalışma gerçekleştirme veya derleme yapma şeklinde mevcut bir bilgiyi, bir alana uygulama ve yapılan çalışmaları rapor haline getirme ve sözlü olarak sunmasını sağlamak amacıyla bitirme tezi hazırlığı yapılmaktadır. Başarı ölçütü "Bitirme tezi I" dersi ara sınav ve final notu ile "Bitirme tezi II" dersi ara sınav notu öğrencinin hazırlayacağı bir ara rapor/proje eskizi, makale veya sunuma istinaden ilgili danışman tarafından takdir edilir. "Bitirme tezi II" dersi final notu ise öğrencinin tezini sözlü olarak, online ya da yüz yüze, sunması ve olası düzeltmeleri tamamladıktan sonra tezini danışmanına teslim etmesi sonucunda takdir edilir. Bunun için öğrenci, bitirme tezi kapsamında yaptığı çalışmaları yıl sonunda tüm bölüm öğretim üyeleri, öğretim elemanları ve öğrencilere açık olacak şekilde ve 3 bölüm öğretim üyesinden oluşan jüri önünde sunmalı ve jürinin geçer notunu almalıdır. Öğrencilerin ilgi alanlarına yönelik oluşturduğumuz eğitim planıyla öğrenim görmüş olan mezunlarımız, her türlü uluslararası ve yerel işletmede, sanayi kuruluşlarında, hizmet sektöründe ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Odaları, Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme Birimi gibi kamu kuruluşlarında çalışabilecek donanıma sahip olarak yetiştirilmektedir. Gıda Teknolojisi Bölümünün amacı; Gıda Teknolojisi alanında bilimsel ve güncel bilgi ile donanmış, yaratıcı, girişimci, mesleki açıdan yetkin, bilgiyi uygulamaya dönüştürebilen, toplumsal sorumluluk bilinci ve ahlaki değerlerin farkında olan, çalışma hayatındaki üretimini toplum yararına sunmayı görev edinen, iletişim becerisi yüksek ve sorun çözme yeteneği gelişmiş, bireyler yetiştirmektir. Bu doğrultuda Gıda Teknolojisi bölümü mezunlarımızın et ve kanatlı ürünleri, süt ve süt ürünleri ile su ürünleri üretiminde izleme, doğrulama, araştırma, geliştirme ve risk analizi konularında teorik ve uygulama olarak bilgili olmaları ve iş hayatına hazırlanmaları hedeflenmektedir. Bu özgörev ve amaç çerçevesinde öğrenciyi meslek kariyerine hazırlamak için, akademik kurullarımız, işverenler, mezunlarımız ve öğrencilerimizden gelen geri bildirimler doğrultusunda, güncel bilgiyi öğrencilerimizle

paylaşmak adına, eğitim planımızda değişiklikler gerçekleştirmekteyiz.

## **Kanıtlar**

### [5.1-Eğitim Planı.pdf](#)

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

Programımız öğretim elemanları tarafından uygulanan eğitim yöntemleri aşağıda maddeler halinde en yoğunundan en az kullanılanına doğru sırayla özetlenmiştir. Yüz yüze Anlatım: Dersi veren öğretim elemanı tarafından ele alınan konular tahtada veya slaytlar eşliğinde yüz yüze öğrenciye anlatılmaktadır. Bu süreçte projeksiyon cihazı aktif olarak kullanılmaktadır. Anlatım çoğunlukla öğretim elemanı tarafından yapılsa da zaman zaman konuyu öğrenci ile tartışarak, beyin fırtınası yaparak da yapılmaktadır. Ayrıca dönem dönem öğrencilere araştırma konuları verilip öğrenciler tarafından da bu konuların sınıfta anlatılması öğrenciye özgüven kazandırmak ve konuyu kavramasını sağlamak açısından yapılmaktadır. Anlaşılmayan konular öğretim elemanları tarafından tekrar edilmektedir. Problem Çözme: Derste anlatılan konuları içerecek şekilde problemler öğretim elemanları tarafından hazırlanmakta ve bu problemleri çözerken izlenilecek yolun, kullanılacak yöntemlerin belirlenmesi ve sonuçların yorumlanmasına dayanmaktadır. Alıştırma ve Uygulama: Derste verilen konunun problemler ile pekiştirilmesi amacıyla uygulamalar, konu anlatımı takiben ya da farklı bir zamanda ders esnasında yapılmaktadır. Uygulama soruları ders kitaplarından veya öğrencilere verilen başka kaynaklardan yararlanılarak yapılmaktadır. Soru – cevap: Konu anlatımı esnasında veya sonrasında, uygulama esnasında veya sonrasında öğrencilerin sorularını yanıtlamak şeklinde uygulanmaktadır. Verilen ödevlerde de soru-cevap uygulaması yapılmaktadır. Proje – Ödev: Derste anlatılan konuların öğrenci tarafından daha iyi anlaşılması amacıyla proje veya ödevler kullanılmaktadır. Proje ve ödevler ile öğrencinin öncelikle problemi tanıması, kavraması, gerekli literatürü tarayabilmesi ve konuyu çözme becerilerini geliştirmesi ve sunu/rapor hazırlayıp sunması amaçlanmaktadır. Laboratuvar-Deney: Derslerde anlatılan konuların, laboratuvar ortamında uygulamalarını yaparak daha iyi pekiştirilmesi sağlanmaktadır. Gösterme: Dersler kapsamında teknik geziler yapılarak öğrencilerin derslerde öğrenmiş oldukları konuları ziyaret edilen tesis tarafından gösterilmesi şeklindedir. Seminer-Konferans: Bunlar dışında sektörün önde gelenleri meslek yüksekokulumuza davet edilip seminer ve konferans organizasyonları düzenlenmektedir. Danışmanlar tarafından öğrencilere kayıt dönemlerinde ders seçimlerinde rehberlik hizmeti vermenin yanı sıra öğrencilerin akademik gelişimlerini yakından takip etmektedirler. Ders esnasında yüz yüze gerçekleşen eğitim ile ders esnasında soru sorabilecekleri interaktif bir ortam oluşmaktadır. Dersler dışında ise öğrencilerimiz herhangi bir bilgi paylaşımı, şikâyet, öneri vb. gibi konularla alakalı dersi veren öğretim elemanlarını, ilgili program danışmanı veya bölüm başkanı ile görüşebilmektedirler. Öğrenciler ders esnasında ve ders dışında hocaları ile sürekli iletişime sahiptirler. Tüm bu bilgilere eğitim-öğretim bilgi sisteminden veya öğrenci bilgi sisteminden de ulaşılabilir. Bu kapsamda eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunduğu söylenebilir. Zira Eğitim planı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği kapsamında Güz ve Bahar yarıyılları şeklinde uygulanmaktadır. Eğitim planında yer alan her ders öğretim planında yer alan haftalık konuları kapsayacak şekilde işlenmektedir.

## **Kanıtlar**

### [5.2-Müfredat İşleniş.pdf](#)

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

Öğrencilerimiz ders almalarında. sorumlu oldukları lisans eğitim planına uygun olarak zorunlu derslere.

uzmanlaşmak istedikleri konulara yönelik olarak da seçmeli derslere program danışmanları tarafından yönlendirilmektedirler. Öğrenciler sorumlu oldukları lisans eğitim planını ve derslerin içeriklerini Öğrenci Bilgi Sisteminden ve birim web sitesinden rahatça görebilmektedirler. Ayrıca ilgili program danışmanı bu bilgilerin çıktılarını her dönem öğrencilere dağıtmaktadır. Öğrenciler her yarıyıl başındaki kayıt dönemlerinde önce Öğrenci Bilgi Sisteminden kendileri ders seçimi yapmakta daha sonra kayıtları danışmanları tarafından kontrol edilerek onaylanmaktadır. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak için öğrenci danışmanları yönlendirici olmanın yanı sıra denetçi olarak da büyük rol oynamaktadırlar. Öyle ki mezuniyet aşamasına gelmiş tüm öğrencilerin mezuniyet işlemleri, öğrenci danışmanları tarafından başlatılmaktadır. Mezun aşamasındaki öğrencilerin sorumlu oldukları eğitim planına uygun ders alıp almadıkları, mezuniyet koşullarını sağlayıp sağlamadıkları, öğrenci danışmanları ve mezuniyet komisyonu tarafından kontrol edilmektedir. Bu komisyon üyeleri birim web sitesinde ilan edilmiştir. Yine eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak için 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 yarıyıl sonunda öğrencilere uygulanan Ders Değerlendirme Anketleri ile de derslerin Öğrenci Bilgi Sisteminde tanımlandığı şekilde uygulanıp uygulanmadığı değerlendirilmekte ve anket sonuçları genişletilmiş bölüm akademik kurulunda/e-posta yoluyla ders veren tüm öğretim elemanları ile paylaşılmaktadır. Her öğretim elemanın verdiği derse ilişkin özdeğerlendirmesini yaparak geri bildirimde bulunması beklenmektedir. Eğitim planının sürekli gelişiminin sağlanması amacıyla, Ölçüt 4'te Sürekli İyileştirme Çevrimleri çerçevesinde akademik kurullarımız, mezunlarımız, işverenler ve öğrencilerimizden gelen geri bildirimler değerlendirilerek eğitim planımızda düzenlemeler gerçekleştirilmektedir. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını sağlanması ve eğitim planının sürekli geliştirilmesi amacıyla Kalite Komisyonu üyelerimiz belirli aralıklarla toplantılar yapmaktadır. Bu toplantılarda öncelikle iç ve dış paydaşlardan gelen geri bildirimler ışığında, eğitim faaliyetlerinin gidişatı, öğrenim yeterliliklerinin sağlanıp sağlanmadığı, güncel uluslararası ilişkiler faaliyetlerinin neler olduğu, birim faaliyetleri, eğitim programları, paydaşlarla ilişkiler gibi konularda ne gibi iyileştirmelerin yapılması gerektiği gibi konular görüşülmektedir. Birim Kalite Komisyonu koordinatörlüğünün güdümünde ve Bölüm Yönetim Kurulunun işbirliğinde bir eğitim yönetim sistemi öngörülmektedir.

## **Kanıtlar**

### [5.3-Müfredat İyileştirme Kontrol.pdf](#)

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

Eğitim Planı, Kanıtta yer alan tabloda gösterildiği gibi bir yılda en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermektedir. Eğitim planları yukarıdaki ölçütlerde verilen disipline özgü tüm bileşenleri içermektedir. Ayrıca aşağıda bu bileşenlere katkı sağlayan zorunlu dersler listelenmektedir. Elbette seçmeli dersler içerisinde bu katkıları destekleyen ve pekiştiren çok sayıda dersimiz mevcuttur. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmaktadır. Eğitim planı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği kapsamında Güz ve Bahar yarıyılları şeklinde uygulanmaktadır. Eğitim planında yer alan her ders öğretim planında yer alan haftalık konuları kapsayacak şekilde işlenmektedir. Eğitim planlarındaki temel bilimler, mesleki konular ve genel eğitim modüllerinin yarıyıllara dağılımı, Program Çıktıları ve Programa Özgü Ölçütler ile ilişkisi eğitim-öğretim bilgi sisteminde ve öğrenci bilgi sisteminde detaylı olarak görülmektedir.

## **Kanıtlar**

### [5.4-Eğitim Planı.pdf](#)

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

Gerekli içerik kanıtta verilmiştir. Buradan da anlaşılacağı üzere eğitim planında Fen Bilimleri genel disiplini içerisinde yer alan temel bilimler ve bu disipline yakın ve tamamlayıcı nitelikte meslek eğitimine ilişkin dersler yeterli AKTS kadar bulunmaktadır. Ayrıca öğretim planında temel derslerin yanında, öğrencilerin ilgi alanlarına yönelik, diğer bölümler ile ilgili bilgi edinmelerini sağlayacak, tamamlayıcı nitelikte, alanında yetkinlik verecek bir takım seçmeli dersler de bulunmaktadır. Belirli bir konuda araştırma yapma, verileri analiz etme, deney tasarlama, problem çözme, iş geliştirme becerilerinin yanı sıra; özellikle yaratıcı düşünme ve takım çalışması yeteneklerini de geliştirmek amacıyla öğrencilerimize bu çalışmalarını birlikte yapabilmeye olanağı sunulmaktadır. Disiplinler arası çalışmaları teşvik etmek amaçlı olarak da bu tür teorik ve uygulamalı çalışmalar için diğer bölümlerle ortak projeler yürütülebilmektedir.

## **Kanıtlar**

### [5.5-Eğitim Planı Bileşenleri.pdf](#)

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

Bu doğrultuda, Gıda Teknolojisi bölümü mezunlarının et ve kanatlı ürünleri, süt ve süt ürünleri ile su ürünleri üretiminde izleme, doğrulama, araştırma, geliştirme ve risk analizi konularında teorik ve uygulama olarak bilgili olmaları ve iş hayatına hazırlanmaları hedeflenmiştir. Derslere ilişkin gerekli değerlendirmeler Kalite Kurulu ve Bölüm Yönetim Kurulunca yapılmaktadır.

## **Kanıtlar**

### [5.6-Eğitim planı bütünleyen.pdf](#)

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

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

## **Kanıtlar**

## 6. ÖĞRETİM KADROSU

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

Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır. Gıda Teknolojisi Bölümü öğrencilerimize kaliteli eğitim vermek, onlarla daha yakından ilgilenip donanımlı öğrenciler yetiştirmek için akademik kadrosunu sürekli güçlendirmektedir. Bölümümüz kadrosunda bir profesör, iki doçent, dört doktor öğretim üyesi ve iki araştırma görevlisi bulunmaktadır. Bölümdeki öğretim elemanlarının temel görevi ilgili programlarındaki dersleri yürütmek ve araştırma yapmaktır. Ders vermekle yükümlü olan tüm öğretim elemanlarının özgeçmişleri, AVES sistemi üzerinden sürekli olarak güncellenmektedir. Ayrıca ilgili görev tanımları da birim web sitemizde yayınlanmıştır. Bölümümüzde yer alan öğretim elemanları; Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU, Doç. Dr. Gülen TÜRKER, Doç. Dr. Neşe YILMAZ TUNCEL, Dr. Öğr. Üyesi Mustafa AY, Dr. Öğr. Üyesi Nazan ARİFOĞLU ŞEN, Dr. Öğr. Üyesi Tuğba GÜNGÖR ERTUĞRAL, Dr. Öğr. Üyesi Ayça AYDOĞDU EMİR, Dr. Öğr. Üyesi Hasan Basri ORMANCI (13b/4 Görevlendirme), Arş. Gör. Havva POLAT KAYA ve Arş. Gör. Selin Özge DİNÇ'tir.

## Kanıtlar

### [6.1-Akademik personel.pdf](#)

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

Öğretim kadrosu nitelikleriyle ilgili detay bilgiler programın idari yapısı ve öğretim kadrosu başlığı altında ekteki kanıtlarda ayrıntılı olarak sunulmuştur. Öğretim kadrosunun doktora eğitim düzeyine bakıldığında 1'i yurtdışı olmak üzere, 2 Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, diğer öğretim üyelerinin ise farklı üniversitelerden (İstanbul Üni., ODTU, İnönü Üni.) mezun oldukları görülmektedir. Ayrıca, öğretim elemanlarının kamu/sanayi deneyimi bulunmaktadır. Öğretim deneyimi bazında bakıldığında ise öğretim üyelerinin en az 2 yıl, en çok 31 yıllık deneyim süreleri bulunmaktadır. Gerek kamu/sanayi deneyimleri gerekse öğretim deneyimleri ve kurumdaki hizmet süreleri göz önünde bulundurulduğunda deneyimli bir öğretim kadrosu ile öğretim programının yürütüldüğü görülmektedir. Ders vermekle yükümlü olan öğretim üyelerinin özgeçmişleri ise AVESİS güncel bilgilerinde mevcuttur. Bölüm öğretim üyeleri lisans derslerinin yanı sıra yüksek lisans ve doktora dersleri vermekte ve farklı konularda araştırma projeleri yürütmektedirler. Bölümümüzde faaliyet göstermeye dönemden itibaren yürütülmekte olan veya tamamlanan birçok proje (GMKA, TÜBİTAK, AB, BAP) mevcuttur. Ayrıca SCI ve SCI-expanded tarafından taranan dergilerde, SCI tarafından taranmayan dergilerde bölüm öğretim üyelerinin makaleleri ve ulusal ve uluslararası alanlarda birçok bildirimleri bulunmaktadır.

## Kanıtlar

### [6.2-Öğretim Üyesi kadrosu adrosu detaylı bilgiler.pdf](#)

### [6.2-Öğretim Üyesi kadrosu yeterlilikleri.pdf](#)

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

Canakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde öğretim üyesi atama ve yükseltme, "Öğretim Üyeliği

Kadrolarına Atama ve Uygulama Esasları”na göre yapılır. Söz konusu esaslar, Üniversite’nin <http://www.comu.edu.tr/atama-kriterleri> internet sayfasında “Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Elemanı Kadrolarına Başvuru, Görev Süresi Uzatımı ve Performans Değerlendirme Kriterleri” başlığı altında yayımlanmış olup 2020 itibarıyla yeni kriterler yürürlüğe girmiştir. Bu çerçevede genel olarak öğretim üyelerinin, çalıştıkları alanda evrensel düzeyde araştırma yapmaları, bu araştırmalarını ulusal ve uluslararası düzeyde bilgi paylaşım ortamlarına aktarmaları ve bu sayede bilim dünyasına katkıda bulunmaları; yerel, ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılar düzenleyerek, hem kendi çalışmalarını sergilemeleri hem de diğer bilim dallarındaki araştırmacıların da çalışmalarını sergilemelerini sağlamak ve bilimsel tartışma ortamının oluşmasına katkı sunmaları gibi kriterlere bakılmaktadır. Uygulanmaktadır. A- Profesör kadrolarına başvurmak için; Profesörlüğe yükseltme ve atama işlemleri, 2547 sayılı Kanun’un 26. maddesinde tanımlanan koşullara göre yapılır. Bunlara ek olarak Üniversitenin belirlediği ilgili temel alan koşulları aranır. B- Doçent kadrolarına başvurmak için; Doçentliğe yükseltme ve atama işlemleri, 2547 sayılı Kanun’un 24. maddesinde tanımlanan koşullara göre yapılır. Bunlara ek olarak Üniversitenin belirlediği ilgili temel alan koşulları aranır. C- Doktor Öğretim Üyesi kadrolarına başvurmak için; Doktor Öğretim Üyeliğine yükseltme ve atama işlemleri 2547 sayılı Kanun’un 23. maddesinde ayrıntılı biçimde tanımlanmıştır. Bunlara ek olarak ilgili temel alan koşulları aranır. **DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ KADROSUNA İLK DEFA ATANMA İÇİN:** Doktora ya da sanatta yeterlik tezi kapsamında uluslararası indeksler tarafından taranan hakemli bir dergide en az 1 adet makale yapmış olmak, ayrıca doktora veya sanatta yeterlik sonrası lisansüstü tezlerden üretilmemiş olmak kaydıyla hakemli dergilerde bilimsel makale niteliğine sahip en az 1 adet yayın yapmış olmak, 2) Akademik etkinlik değerlendirmesinden en az 400 puan almış olmak ve bu puanın en az %50’sini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden almak, Yeniden atanma için: Tamamlanan atanma dönemi içerisinde gerçekleştirilmiş olan etkinlikler dikkate alınarak; 1) Akademik etkinlik değerlendirmesinden 2 yıllık görev süresi uzatımı için toplam en az 150 puan, 3 yıllık görev süresi uzatımı için toplam en az 225 puan veya 4 yıl için 300 puan almak, bu puanın en az %65’ini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden, en az %15’ini de 20-23. Arası maddelerinden almış olmak. 2) Uluslararası indeksler tarafından taranan hakemli bir dergide en az 1 adet makale yapmış olmak. **DOÇENT KADROSUNA ATANMA İÇİN:** 1) Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen merkezî bir yabancı dil sınavından en az altmışbeş (65) puan veya uluslararası geçerliliği Yükseköğretim Kurulu tarafından kabul edilen bir yabancı dil sınavından buna denk bir puan almış olmak, doçentlik bilim alanının belli bir yabancı dille ilgili olması halinde ise (örneğin: İngiliz Dili Eğitimi, İngiliz Dili Edebiyatı, Fransız Dili Edebiyatı gibi) bu sınavı başka bir yabancı dilde vermek ve en az altmışbeş (65) puan veya uluslararası geçerliliği Yükseköğretim Kurulu tarafından kabul edilen bir yabancı dil sınavından buna denk bir puan almış olmak (YÖK tarafından kabul edilen güncel yabancı dil sınavı eşdeğerlik tablosu geçerli kabul edilecektir). 2) Doktora sonrasında akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. maddelerinden 500 puan almış olmak ve bu puanın en az %50’sini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-5. maddelerinden almak (Güzel Sanatlar temel alanı için 1-7. maddeler arası), 3) Bir bilimsel projede\* görev almış ya da görev alıyor olmak, 4) Toplam en az 1000 puan almış olmak, **PROFESÖR KADROSUNA ATANMA İÇİN:** 1) Profesörlük başlıca eseri olarak doçent unvanını aldıktan sonra ilgili bilim alanında uygulamaya yönelik çalışmalar veya uluslararası düzeyde araştırmaya dayalı özgün bir eser yayınlamak, başlıca eserin makale olması halinde eserin SCI, SCIEExpanded, SSCI, ESCI veya AHCI kapsamında yer alan dergilerde yayımlanması, 2) Doçentlik sonrası için akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden en az 700 puan almış olmak ve bu puanın en az %50’sini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-5. Maddelerinden almış olmak (Güzel Sanatlar temel alanı için 1-7. maddeler arası), 3) Bir bilimsel projede\* görev almış ya da görev alıyor olmak, 4) Doçentlik sonrası kendi bilim alanında en az 2 bilimsel toplantıya/gösteriye katılmak ve sunum yapmış olmak. 5) Toplam en az 1500 puan almış olmak, veya yukarıdaki kriterler yerine Doçent unvanını aldığı tarihten itibaren profesör kadrosuna başvurduğu tarihe kadar geçen sürede; yürürlükte olan Üniversitelerarası Kurulun geliştirdiği doçentlik kriterlerini bir kez daha sağlamış olmak

## Kanıtlar

## 7. ALTYAPI

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

Fakültemiz Gıda Teknolojisi Bölümü fakülte binasına sahip olmaması sebebi ile Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi binasının zemin katını, fakültemizin diğer bölümleri ile paylaşmaktadır. Fakülte binasında bölümümüze ait 2 adet derslik bulunmaktadır. Tüm dersliklerde bulunan bilgisayar alt yapısı, projeksiyon ve elektrikli perde sistemleri sayesinde hem öğretim üyelerinin görsel sunumlar ve uygulamalar yapması hem de öğrencilerin mesleki becerilerinin yanında derslerde sunum yaparak sözlü iletişim becerilerinin de geliştirilmesine imkan sağlamaktadır. Ayrıca fakültemizde bulunan bir bilgisayar laboratuvarı da öğrencilerimizin kullanımına açıktır. Fakülte binamızda fakültemize ait bir laboratuvar bulunmamakla birlikte, öğrencilerimizin eğitim-öğretim faaliyetleri, Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi laboratuvarlar ve uygulama alanlarında devam etmektedir. Yanı sıra 2019 Yılında Güney Marmara Kalkınma Ajansı tarafından desteklenen Çanakkale Ticaret Borsası ortaklığında “ÇOMÜ-ÇTB Kaliteli Gıda Üretiminde Mesleki Eleman Niteliğinin Arttırılması İçin El Ele Veriyor” adlı Proje kapsamında 2 adet Temel Gıda Teknolojisi Laboratuvarı kurulmasını gerçekleştirmiştir. Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulunun Atölye- laboratuvar binasından 2 adet Laboratuvar fakültemize tahsis edilmiştir. Bu bağlamda Gıda Teknolojisi Bölümü öğrencilerinin eğitim ve uygulama faaliyetleri devam etmektedir. Teklif edilecek TÜBİTAK ve Araştırma Projeleri ile yeni ARGE ve araştırma laboratuvarların kurulması planlanmaktadır. Toplantı Salonu: Okulumuzda siyasal bilgiler fakültesine ait bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanımına sahiptir.

## Kantlar

### [7.1-Alt yapı.pdf](#)

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

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, öğrencilerin ders dışındaki zamanlarını en iyi şekilde değerlendirmesini amaçlayan sosyal, sportif ve kültürel faaliyetlerini sürdürebilmeleri için oldukça donanımlı bir üniversitedir. “<http://tercihim.comu.edu.tr/>” adresinde üniversitenin olanakları ayrıntılı olarak verilmektedir. ÇOMÜ’de sosyal öğrenme ve kendi kendine öğrenmeyi teşvik eden ve geniş bir sosyal ve bilimsel etkinlik yelpazesine sahip 160’ın üzerinde öğrenci topluluğu bulunmaktadır. Üniversite öğrencileri tarafından kurulan topluluklar, öğrencilerin boş zamanlarını değerlendirerek sosyo-kültürel etkinliklerini arttırmak amacıyla bilim, kültür, sanat, spor vb. alanlarda faaliyet gerçekleştirmektedir. Üniversiteye yeni katılan öğrencilerin önerileri doğrultusunda ve katılımlarıyla kurulan yeni topluluklar ve kulüpler ile her geçen yıl daha da zenginleşmektedir. Sağlık Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı’na bağlı ÇOMÜ öğrenci kulüpleri, sayısı itibariyle Türkiye’de birinci sıradadır. Sosyal alanlar; Öğrencilerimizin faydalanabileceği kafeteryaların bulunduğu yerleşkemizde çardak, oturma alanları bulunan alanlar ve fakültemizin yer aldığı Terzioğlu yerleşkesinde öğrencilerimizin faydalanabileceği özel lokantaların dışında kurumsal yemekhaneler mevcuttur. Yemekhaneler; Öğrenci Sosyal Etkinlik Merkezi (ÖSEM) Öğrenci Yemekhanesi Teknik-Sosyal Bilimler MYO Yemekhanesi Kültür merkezleri; Troia Kültür Merkezi (Terzioğlu Kampüsü); 1 adet büyük (512 kişi kapasiteli) ve 4 adet küçük (135 kişi kapasiteli) salonlarıyla hizmet vermektedir. Kültür merkezimiz merkezi ısıtma - soğutma sistemli, ve her türlü teknik alt yapıyla donatılmıştır. Ayrıca İlahiyat Fakültesi İÇDAŞ Kongre Merkezi (Çanakkale Şehitleri Yerleşkesi) de aynı amaca hizmet etmektedir. Spor alanları Öğrencilerin ve çalışanların beden ve ruh sağlıklarını korumak ve geliştirmek, sosyalleşmelerine katkıda bulunmak amacıyla belirlenen bir program çerçevesinde Spor Şubesinde çeşitli spor etkinlikleri düzenlenmektedir. Bu sayede disiplinle çalışma alışkanlığı kazandırmak, spora ilgi duymalarını sağlamak, enerjilerini bu

olumlu yöne yöneltmek, boş zamanlarını değerlendirmek için ilgi duydukları spor dalında çalışmalarının sağlanması hedeflenmektedir. Kampüs içerisinde 1 adet basketbol sahası, bir adet tenis kortu ve 1 adet kapalı spor salonu mevcuttur. Spor salonunda aletli spor imkanı da sunulmuştur. Spor alanları daha çok Dardanos yerleşkesinde toplanmıştır. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Dardanos Yerleşkesi, Dardanos ile Güzelyalı yerleşim birimleri arasındaki koyun üzerine inşa edilmiştir. Çanakkale'ye 8 km uzaklıktadır. Tesiste 1 adet yüzme kapalı olimpik yüzme havuzu, basketbol sahası, futbol sahası, kapalı spor salonu bulunmaktadır.

## **Kanıtlar**

### [7.2-Alt Yapı.pdf](#)

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

Gıda Teknoloji bölümüne ait 1 adet temel Gıda Teknolojisi Laboratuvarı henüz yapılandırılmıştır. Fakültemiz 2019 Yılında Güney Marmara Kalkınma Ajansı tarafından desteklenen Çanakkale Ticaret Borsası ortaklığında “ÇOMÜ-ÇTB Kaliteli Gıda Üretiminde Mesleki Eleman Niteliğinin Arttırılması İçin El Ele Veriyor” adlı Proje kapsamında 2 adet Temel Gıda Teknolojisi Laboratuvarı kurulmasını gerçekleştirmiştir. Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulunun Atölye- laboratuvar binasından 2 adet Laboratuvar yüksekokulumuza tahsis edilmiştir. Bu bağlamda Gıda Teknolojisi Bölümü öğrencilerinin eğitim ve uygulama faaliyetleri devam etmektedir. Teklif edilecek TÜBİTAK ve Araştırma Projeleri ile yeni ARGE ve araştırma laboratuvarların kurulması planlanmaktadır. Öğretim elemanlarımız da çalışma odalarından internet hizmetinden yararlanarak rahatlıkla araştırma yapılabilir. Çok sayıda elektronik veri tabanı erişimi vasıtasıyla süreli yayın, e-dergi, etez, e-gazete ve e-kitaplara ulaşılabilir. Ayrıca, Turnitin, iThenticate, Flow ve Mendeley gibi programlar kullanıcıların hizmetine sunulmaktadır. Elektronik veri tabanları ve çeşitli yazılım programlarına yönelik üniversite bünyesinde yüz yüze ve online eğitimler düzenlenmektedir. Özetle bu ölçüt de karşılanmaktadır.

## **Kanıtlar**

### [7.3- Donanım.pdf](#)

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

Öğrencilerimiz ÇOMÜ kütüphanesinden faydalanmaktadır. 2014 yılında kullanıma açılan ek binası ile birlikte şu an 8000 m2 kapalı alanda 1000 kişilik oturma alanı 17 km raf uzunluğuna sahip zengin basılı ve elektronik koleksiyonu ile kullanıcılarına hizmet vermektedir. ÇOMÜ Kütüphanesi gerek zengin basılı ve elektronik koleksiyonu gerekse fiziksel donanım ve imkanları ile Türkiye'nin sayılı araştırma kütüphaneleri arasında yer almaktadır. ÇOMÜ kütüphaneleri 1 merkez kütüphane, 3 Fakülte kütüphanesi ve 9 kitaplıktan oluşmaktadır.

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

Bölüm öğrencilerimizin kullanımında olan laboratuvarlarda olası bir laboratuvar kazasının en az hasarla atlatılabilmesi için gerekli iş güvenliği önlemleri hâlihazırda alınmış durumdadır. Yangın durumunda kullanılmak üzere 1 adet yangın tüpü, 1 adet yangın battaniyesi, 1 adet duş ünitesi laboratuvar içerisinde uygun konumlandırılmış şekilde bulunmaktadır. Elektrik çarpması durumlarında kullanılmak üzere kişiyi elektrik akımında kurtarmak için gerekli yardımcı aparat mevcut bulunmaktadır. Tehlikeli kimyasal atıkların kontrolü amacıyla asit, baz ve çözücü atıkları ayrı ayrı varillerde toplanmaktadır.



Kimyasal maddelerin göz ile temas etmesi durumunda kullanılmak üzere göz solüsyonları hazır bulunmaktadır. Herhangi bir kaza durumunda ilkyardım gerçekleştirilebilmesi amacıyla ecza dolabı bulunmakta ve içeriği düzenli olarak kontrol edilmektedir. İş güvenliği açısından öğrencilerin bilgilendirilmesi ve gerekli tedbirlerin alınması amacıyla 'Laboratuvarda Uyulması Gereken Kurallar ve Laboratuvar Kazalarında Alınması Gereken Tedbirler' tablo formatında mevcut bulunmaktadır. Bölüm koridorlarında yangın muslukları ve tüpleri ile, yangın halinde kullanılacak acil durum alarm düğmeleri bulunmaktadır. Bölümümüzün bulunduğu bina ve çevresinde güvenlik personeli görev yapmaktadır ve belirli saatlerde denetim vardır. Mevcut güvenlik kameraları ile de binalarımız 24 saat gözetim altında değildir. Derslikler binası koridorlarında güvenlik kameraları yer almamaktadır. Programımızın bulunduğu binada, engelli öğrencilerin ve öğretim elemanlarının katlara ulaşmasını sağlayabilecek alt yapı mevcut değildir. Bunun yanı sıra binaların çevresindeki kaldırımlarda ve bina girişinde tekerlekli sandalye/araba geçişine olanak sağlayan rampalar bulunmaktadır. Özetle engelliler için alınan tedbirler yeterli değildir. Özellikle engelliler için asansör uygulamasına mutlaka gerek duyulmaktadır.

## **Kantlar**

### [7.5-Özel önlemler.pdf](#)

## **8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR**

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

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

## **Kantlar**

### [8.1-Mali destek.pdf](#)

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

Devlet Üniversitesi'ne bağlı bir program olmamız nedeniyle bütçemiz kısıtlıdır. İnsan kaynaklarının yönetimi stratejileri kurumumuz personel daire başkanlığı ve strateji daire başkanlığı bünyesinde birimlerin oluşturdukları norm kadro sayılarına ve atama kriterlerine göre planlanmakta olup takibi rektörlüğümüz ve genel sekreterliğimizce yapılmaktadır. Program öğretim elemanlarının maaş ve ek ders ücretleri Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi bütçesinden, döner sermaye gelirleri ise Rektörlük Döner Sermaye bütçesinden karşılanmaktadır. Öğretim üyelerinin maaşları 657 sayılı devlet

memuru kanunu ve 2547 sayılı kanunun akademik personel maaş ücretleri hesaplama usullerine bakılarak hesaplanmaktadır. Öğretim elemanlarının ek ders ücretleri 2547 nolu kanunun Ek Ders Usulü ve Esasları'na göre düzenlenmektedir. Öğretim elemanlarının mesleki gelişimlerini sürdürebilmeleri açısından, öğretim elemanlarının her yıl ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılımı desteklenmektedir. Üniversitemizi temsilen Bilimsel Etkinliklere katılan akademik personelimize bildiri ile katılmak koşulu ile yılda bir kez ulusal ve bir kez uluslararası etkinlik katılım desteği sağlanır. Bildiri başına en fazla bir akademisyen destekten faydalanabilir. Ancak 14 Kasım 2014'te yürürlüğe giren Yükseköğretim Personel Kanunu'nda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanunla birlikte Öğretim Üye ve Yardımcılarının maaşlarında olumlu bir iyileştirmeye gidilmiş olması ülkemizde nitelikli öğretim kadrosunu çekme ve devamlılığını sağlama noktasında önemli bir teşvik sağlamıştır. Öğretim elemanlarımız yaptıkları TÜBİTAK ve BAP projeleri kanalıyla da ek gelir ve teçhizat edinme imkanına sahiptir. Ayrıca program öğretim elemanlarının bazıları üniversitemizin Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) ile bazıları ise sanayi ortaklı projeler ile bilimsel çalışmalara katkıda bulunmaktadır. Ayrıca 14 Aralık 2015 tarihinde Bakanlar Kurulu kararı ile yürürlüğe giren Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliği'ne dayanarak öğretim üyelerimiz proje, araştırma, yayın, tasarım, sergi, patent, atıflar, tebliğ ve almış olduğu akademik ödüller gibi akademik faaliyetleri için akademik teşvik ödeneği almaktadırlar. Düzenli olarak, Öğretim Üye ve Yardımcılarının istekleri doğrultusunda kütüphaneye kitap alımları gerçekleştirilmekte, üye olunan bilimsel veri tabanı sayış artırılarak bilimsel yayınlara ulaşım imkânları genişletilmektedir.

## **Kanıtlar**

### [8.2-Mali destek.pdf](#)

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

Program için gerekli altyapı ve teçhizat desteği, üniversitemiz Çanakkale Uygulamalı Bilimler Dekanlığı bütçesinin bölüm için ayrılan kısmından karşılanmaktadır. Bölümler alt yapı ile ilgili isteklerini dekanlığa yazılı olarak bildirir. Dekanlık ilgili ihtiyaç ve istekleri Rektörlük Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığına bildirerek bütçe imkanları dahilinde bölümlerin alt yapı istekleri giderilmeye çalışılmaktadır. Bölümlerin makine teçhizat alım, tamirat ve bakımonarım giderleri yine dekanlığa bildirilir. Dekanlık ilgili istekleri inceleyerek kendi bütçe imkanları dahilinde yapılması gerekenleri yerine getirmektedir. İlgili istek ve ihtiyaçların dekanlık bütçesini aştığı durumlarda, rektörlük tarafından karşılanır. Dekanlık bütçesinin tamamı kullanıldığında gerekirse ek bütçe talebinde bulunulur ve alınan ek bütçe ile bölümlere gerekli destek sağlanır. Ayrıca bölüm öğretim elemanları tarafından Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) birimine başvuru yapılarak laboratuvar teçhizatları alınabilmektedir. Bunun yanı sıra TUBİTAK tarafından verilen proje destekleri ile de gerekli cihaz alımlarının yapılması hedeflenmektedir. Programımız modern bir yapıya sahip olan dersliklerinde eğitim ve öğretimini gerçekleştirmektedir. Uygulamalı derslerde ortak olarak kullanıma sunulan bilgisayar ve bilgisayarlı muhasebe laboratuvarı kullanılmaktadır. Dersliklerde ve laboratuvarlarda teknik destek ve teçhizat ihtiyaçları dekanlığın ilgili bölümlere ve laboratuvarlara ayrılmış bütçesinden karşılanmaktadır ilgili gider kalemi ile ilgili genel harcamalar. Dekanlığın İç kontrol raporunda ayrıntılı olarak sunulmaktadır. Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi'ne Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi Zemin katta 6 Adet derslik tahsis edilmiş olup, bunların tamamında ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri farklı yemekhane ve kantin mevcuttur. Spor aktivitelerinin gerçekleştiği basketbol sahası, hentbol, voleybol sahası, tenis kortu ve spor salonu mevcuttur. Sosyal aktivitelerde kullanılan ayrıca bir adet antik tiyatromuz bulunmaktadır. Bölümümüz öğretim üyelerinin 2018 yılında başlayıp 2020 yılında tamamladığı Güney Marmara Kalkınma Ajansı tarafından desteklenen proje ile Gıda Analiz Laboratuvarı ve Gıda İşleme Atölyesi mevcut olup şartların iyileştirilmesi için çalışmalar devam etmektedir. Laboratuvar ve Atölyeler: Gıda Analiz Laboratuvarı Gıda İşleme Atölyesi Moleküler Biyoloji ve Genetik Laboratuvarı Öğretim elemanlarımız da çalışma

odalarından internet hizmetinden yararlanarak rahatlıkla araştırma yapılabilmektedir. Çok sayıda elektronik veri tabanı erişimi vasıtasıyla süreli yayın, e-dergi, e-gez, e-gazete ve e-kitaplara ulaşılabilmektedir. Ayrıca, Turnitin, iThenticate, Flow ve Mendeley gibi programlar kullanıcıların hizmetine sunulmaktadır. Elektronik veri tabanları ve çeşitli yazılım programlarına yönelik üniversite bünyesinde yüzyüze ve online eğitimler düzenlenmektedir.

## **Kanıtlar**

### [8.3-Mali destek.pdf](#)

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

Bu bölümde, dekanlığımız ile ilgili idari birimlerin faaliyetlerine yönelik bazı bilgiler aktarılacaktır. İdari işlerimizin yürütülmesinde bir bölüm sekreterimiz bulunmaktadır. Dekanlığımız idari kadrosunda 4 idari personel ve temizlikte 2 personel görev yapmaktadır. Kurumun, yönetim ve idari yapılanmasında kurumsal yönetim ve toplam kalite uygulamalarını esas almakta organizasyon yapısını, yetki ve sorumluluklarını buna göre tasarlamakta ve olabildiğince yatay ve yalın bir model sunmaktadır. Üniversitenin yönetim kademelerinde bulunanları, modern bir yöneticide bulunması gereken bilgilerle donatmak. Bunun gerçekleştirilmesi için yönetici geliştirme programları düzenlemek. Yöneticilerin yönetsel faaliyetlerinde pozitif motivasyon esasına uymalarını sağlamak. Yönetilenlere karşı tüm uygulamalarda yüksek performans ve başarı ölçütleri esas alınarak değerlendirmeler yapmak. Eşitlik ve adalet ilkesinden ödün vermemek. Yöneticilerin birbirleriyle dayanışma ve destek anlayışı içerisinde olmalarını sağlamak. Yönetsel kadro değişimlerinde kurumsal faaliyetlerde zafiyete yol açmamak için bilgi ve deneyimin aktarılmasını sistemleştirmek. Elektronik Belge Yönetim Sistemi'nden bilgi akışını zamanında yerine getirmek. Üniversite hakkında ihtiyaç duyulan istatistiksel bilgileri sistemleştirmek (Yönetim Bilgi Sistemini etkin bir şekilde hizmete hazır tutmak) gibi idari kadroların destek faaliyetleri de birimimizde bulunmaktadır. İç kontrol standartlarına uyum eylem planının sorumluluğu idari personel açısından dekanlık sekreterindedir. Bu da yetki paylaşımı açısından önem arz etmektedir. Bu bilgiler ışığında bu bölümde dekanlığımız ile ilgili idari birimlerin faaliyetlerine yönelik bazı bilgiler aktarılacaktır. Organizasyon bünyesinde görev ve sorumluluklar bellidir. Yönetim sorumluluğu ilgili prosedürlerde ayrıntılı olarak belirtilmiştir.

## **Kanıtlar**

### [8.4-İdari birimler.pdf](#)

## **9. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ**

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

Üniversitemiz yönetim ve organizasyonunda 2547 sayılı Yüksek Öğretim Kanunu hükümlerini uygulamaktadır. Üniversitenin yönetim organları Rektör, Üniversite Senatosu ve Üniversite Yönetim Kuruludur. Dekanlık düzeyinde yönetim organları aşağıdaki gibidir: Rektör:Madde 13 –a) (Değişik: 17/8/1983 - 2880/7 md.) (Değişik birinci paragraf: 18/6/2008- 5772/2 md.) Devlet üniversitelerinde rektör, profesör akademik unvanına sahip kişiler arasından görevdeki rektörün çağrısı ile toplanacak üniversite öğretim üyeleri tarafından seçilecek adaylar arasından Cumhurbaşkanınca atanır. Rektörün görev süresi 4 yıldır. Süresi sona erenler aynı yöntemle yeniden atanabilirler. Ancak iki dönemden fazla rektörlük yapılamaz. Rektör, üniversite veya yüksek teknoloji enstitüsü tüzel kişiliğini temsil eder. Rektör adayı seçimleri gizli oyla yapılır. Oy veren her öğretim üyesi oy pusulasına yalnız bir isim yazabilir. Birinci toplantıda öğretim üyelerinin en az yarısının hazır bulunması şarttır. Bu sağlanmadığı

takdirde toplantı 48 saat ertelenir ve nisap aranmaksızın seçime geçilir. Bu toplantıda en çok oy alan altı kişi aday olarak seçilmiş sayılır. Yükseköğretim Genel Kurulunun bu adaylar arasından seçeceği üç kişi Cumhurbaşkanlığına sunulur. Cumhurbaşkanı, bunlar arasından birini seçer ve rektör olarak atar. Yeni kurulan üniversitelere rektör adayı olarak başvuran profesörler arasından Yükseköğretim Genel Kurulunun seçeceği üç aday Cumhurbaşkanlığına sunulur. Cumhurbaşkanı, bunlar arasından birini seçer ve rektör olarak atar. Vakıflarca kurulan üniversitelerde rektör adaylarının seçimi ve rektörün atanması ilgili mütevelli heyet tarafından yapılır. Rektörlerin yaş haddi 67 yaştır. Ancak rektör olarak atanmış olanlarda görev süreleri bitinceye kadar yaş haddi aranmaz. (Değişik birinci cümle: 20/8/2016-6745/14 md.) Rektör, çalışmalarında kendisine yardım etmek üzere, üniversitenin aylıklı profesörleri arasından en çok üç kişiyi kendi rektörlük görev süresiyle sınırlı olmak kaydıyla rektör yardımcısı olarak seçer. (Ek: 2 /1/1990 - KHK - 398/1 md.; Aynen Kabul: 7/3/1990 - 3614/1 md.) Ancak, merkezi açıköğretim yapmakla görevli üniversitelerde, gerekli hallerde rektör tarafından beş rektör yardımcısı seçilebilir. Rektör yardımcıları, rektör tarafından atanır. (1) Rektör, görevi başında olmadığı zaman yardımcılarından birisini yerine vekil bırakır. Rektör görevi başından iki haftadan fazla uzaklaştığında Yükseköğretim Kuruluna bilgi verir. Göreve vekalet altı aydan fazla sürerse yeni bir rektör atanır. b) Görev, yetki ve sorumlulukları: (1) Üniversite kurullarına başkanlık etmek, yükseköğretim üst kuruluşlarının kararlarını uygulamak, üniversite kurullarının önerilerini inceleyerek karara bağlamak ve üniversiteye bağlı kuruluşlar arasında düzenli çalışmayı sağlamak, (2) Her eğitim - öğretim yılı sonunda ve gerektiğinde üniversitenin eğitim öğretim, bilimsel araştırma ve yayım faaliyetleri hakkında Üniversitelerarası Kurula bilgi vermek, (3) Üniversitenin yatırım programlarını, bütçesini ve kadro ihtiyaçlarını, bağlı birimlerinin ve üniversite yönetim kurulu ile senatonun görüş ve önerilerini aldıktan sonra hazırlamak ve Yükseköğretim Kuruluna sunmak, (4) Gerekli gördüğü hallerde üniversiteyi oluşturan kuruluş ve birimlerde görevli öğretim elemanlarının ve diğer personelin görev yerlerini değiştirmek veya bunlara yeni görevler vermek, (5) Üniversitenin birimleri ve her düzeydeki personeli üzerinde genel gözetim ve denetim görevini yapmak, (6) Bu kanun ile kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır. Üniversitenin ve bağlı birimlerinin öğretim kapasitesinin rasyonel bir şekilde kullanılmasında ve geliştirilmesinde, öğrencilere gerekli sosyal hizmetlerin sağlanmasında, gerektiği zaman güvenlik önlemlerinin alınmasında, eğitim - öğretim, bilimsel araştırma ve yayım faaliyetlerinin devlet kalkınma plan, ilke ve hedefleri doğrultusunda planlanıp yürütülmesinde, bilimsel ve idari gözetim ve denetimin yapılmasında ve bu görevlerin alt birimlere aktarılmasında, takip ve kontrol edilmesinde ve sonuçlarının alınmasında birinci derecede yetkili ve sorumludur. Senato: Madde 14 – a) Kuruluş ve işleyişi: Senato, rektörün başkanlığında, rektör yardımcıları, dekanlar ve her fakülteden fakülte kurullarınca üç yıl için seçilecek birer öğretim üyesi ile rektörlüğe bağlı enstitü ve yüksekokul müdürlerinden teşekkül eder. Senato, her eğitim - öğretim yılı başında ve sonunda olmak üzere yılda en az iki defa toplanır. Rektör gerekli gördüğü hallerde senatoyu toplantıya çağırır. b) Görevleri: Senato, üniversitenin akademik organı olup aşağıdaki görevleri yapar: (1) Üniversitenin eğitim - öğretim, bilimsel araştırma ve yayım faaliyetlerinin esasları hakkında karar almak, (2) Üniversitenin bütünü ilgilendiren kanun ve yönetmelik taslaklarını hazırlamak veya görüş bildirmek, (3) Rektörün onayından sonra Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe girecek olan üniversite veya üniversitenin birimleri ile ilgili yönetmelikleri hazırlamak, (4) Üniversitenin yıllık eğitim - öğretim programını ve takvimini inceleyerek karara bağlamak, (5) Bir sınava bağlı olmayan fahri akademik ünvanlar vermek ve fakülte kurullarının bu konudaki önerilerini karara bağlamak, (6) Fakülte kurulları ile rektörlüğe bağlı enstitü ve yüksekokul kurullarının kararlarına yapılacak itirazları inceleyerek karara bağlamak, (7) Üniversite yönetim kuruluna üye seçmek, (8) Bu kanunla kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır. Üniversite Yönetim Kurulu Madde 15 – a. Kuruluş ve işleyişi: Üniversite yönetim kurulu; rektörün başkanlığında dekanlardan, üniversiteye bağlı değişik öğretim birim ve alanlarını temsil edecek şekilde senatoca dört yıl için seçilecek üç profesörden oluşur. Rektör gerektiğinde yönetim kurulunu toplantıya çağırır. Rektör yardımcıları oy hakkı olmaksızın yönetim kurulu toplantılarına katılabilirler. b) Görevleri: Üniversite yönetim kurulu idari faaliyetlerde rektöre yardımcı bir organ olup aşağıdaki görevleri yapar: (1) Yükseköğretim üst kuruluşları ile senato kararlarının uygulanmasında, belirlenen plan ve programlar doğrultusunda rektöre yardım etmek, (2) Faaliyet plan ve programlarının uygulanmasını sağlamak; üniversiteye bağlı birimlerin önerilerini dikkate alarak yatırım programını, bütçe tasarısı taslağını incelemek ve kendi önerileri ile birlikte rektörlüğe ,vakıf üniversitelerinde ise mütevelli heyetine sunmak,(1) (3) Üniversite yönetimi ile ilgili rektörün getireceği konularda karar almak, (4) Fakülte,

enstitü ve yüksekokul yönetim kurullarının kararlarına yapılacak itirazları inceleyerek kesin karara bağlamak, (5) Bu kanun ile verilen diğer görevleri yapmaktır. Fakülte Organları Dekan: Madde 16 – a. (Değişik: 14/4/1982 - 2653/2 md.) Atanması: Fakültenin ve birimlerinin temsilcisi olan dekan, rektörün önereceği, üniversite içinden veya dışından üç profesör arasından Yükseköğretim Kurulunca üç yıl süre ile seçilir ve normal usul ile atanır. Süresi biten dekan yeniden atanabilir. Dekan kendisine çalışmalarında yardımcı olmak üzere fakültenin aylıklı öğretim üyeleri arasından en çok iki kişiyi dekan yardımcısı olarak seçer. (Ek: 2/1/1990 - KHK - 398/2 md.; Değiştirilerek Kabul: 7/3/1990 - 3614/2 md.) Ancak merkezi açıköğretim yapmakla görevli üniversitelerde, gerekli hallerde açıköğretim yapmakla görevli fakültenin dekanı tarafından dört dekan yardımcısı seçilebilir. Dekan yardımcısı, dekanca en çok üç yıl için atanır. Dekana, görevi başında olmadığı zaman yardımcılardan biri vekalet eder. Göreve vekalet altı aydan fazla sürerse yeni bir dekan atanır. b. Görev, yetki ve sorumlulukları: (1) Fakülte kurullarına başkanlık etmek, fakülte kurullarının kararlarını uygulamak ve fakülte birimleri arasında düzenli çalışmayı sağlamak, (2) Her öğretim yılı sonunda ve istendiğinde fakültenin genel durumu ve işleyişi hakkında rektöre rapor vermek, (3) Fakültenin ödenek ve kadro ihtiyaçlarını gerekçesi ile birlikte rektörlüğe bildirmek, fakülte bütçesi ile ilgili öneriyi fakülte yönetim kurulunun da görüşünü aldıktan sonra rektörlüğe sunmak, (4) Fakültenin birimleri ve her düzeydeki personeli üzerinde genel gözetim ve denetim görevini yapmak, (5) Bu kanun ile kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır. Fakültenin ve bağlı birimlerinin öğretim kapasitesinin rasyonel bir şekilde kullanılmasında ve geliştirilmesinde gerektiği zaman güvenlik önlemlerinin alınmasında, öğrencilere gerekli sosyal hizmetlerin sağlanmasında, eğitim - öğretim, bilimsel araştırma ve yayını faaliyetlerinin düzenli bir şekilde yürütülmesinde, bütün faaliyetlerin gözetim ve denetiminin yapılmasında, takip ve kontrol edilmesinde ve sonuçlarının alınmasında rektöre karşı birinci derecede sorumludur. Fakülte Kurulu: Madde 17 – a. Kuruluş ve işleyişi: Fakülte Kurulu, Dekanın başkanlığında fakülteye bağlı bölümlerin başkanları ile varsa fakülteye bağlı enstitü ve yüksekokul müdürlerinden ve üç yıl için fakültedeki profesörlerin kendi aralarından seçecekleri üç, doçentlerin kendi aralarından seçecekleri iki, doktor öğretim üyelerinin kendi aralarından seçecekleri bir öğretim üyesinden oluşur. (1) Fakülte Kurulu normal olarak her yarıyıl başında ve sonunda toplanır. Dekan gerekli gördüğü hallerde fakülte kurulunu toplantıya çağırır. b. Görevleri: Fakülte kurulu akademik bir organ olup aşağıdaki görevleri yapar: (1) Fakültenin, eğitim - öğretim, bilimsel araştırma ve yayım faaliyetleri ve bu faaliyetlerle ilgili esasları, plan, program ve eğitim - öğretim takvimini kararlaştırmak, (2) Fakülte yönetim kuruluna üye seçmek, (3) Bu kanunla verilen diğer görevleri yapmaktır. Fakülte Yönetim Kurulu: Madde 18 – a. Kuruluş ve işleyişi: Fakülte yönetim kurulu, dekanın başkanlığında fakülte kurulunun üç yıl için seçeceği üç profesör, iki doçent ve bir doktor öğretim üyesinden oluşur. (2) Fakülte yönetim kurulu dekanın çağırısı üzerine toplanır. Yönetim kurulu gerekli gördüğü hallerde geçici çalışma grupları, eğitim - öğretim koordinatörlükleri kurabilir ve bunların görevlerini düzenler. b. Görevleri: Fakülte yönetim kurulu, idari faaliyetlerde dekana yardımcı bir organ olup aşağıdaki görevleri yapar: (1) Fakülte kurulunun kararları ile tespit ettiği esasların uygulanmasında dekana yardım etmek, (2) Fakültenin eğitim - öğretim, plan ve programları ile takvimin uygulanmasını sağlamak, (3) Fakültenin yatırım, program ve bütçe tasarısını hazırlamak, (4) Dekanın fakülte yönetimi ile ilgili getireceği bütün işlerde karar almak, (5) Öğrencilerin kabulü, ders intibakları ve çıkarılmaları ile eğitim - öğretim ve sınavlara ait işlemleri hakkında karar vermek, (6) Bu kanunla verilen diğer görevleri yapmaktır. Bölüm: Madde 21 – Bir fakülte ya da yüksekokulda, aynı veya benzer nitelikte eğitim – öğretim yapan birden fazla bölüm bulunamaz. Bölüm, bölüm başkanı tarafından yönetilir. Bölüm başkanı; bölümün aylıklı profesörleri, bulunmadığı takdirde doçentleri, doçent de bulunmadığı takdirde yardımcı doçentler arasından fakültelerde dekanca, fakülteye bağlı yüksekokullarda müdürün önerisi üzerine dekanca, rektörlüğe bağlı yüksekokullarda müdürün önerisi üzerine rektörce üç yıl için atanır. Süresi biten başkan tekrar atanabilir. Bölüm başkanı, görevi başında bulunamayacağı süreler için öğretim üyelerinden birini vekil olarak bırakır. Herhangi bir nedenle altı aydan fazla ayrılmalarda, kalan süreyi tamamlamak üzere aynı yöntemle yeni bir bölüm başkanı atanır. Bölüm başkanı, bölümün her düzeyde eğitim – öğretim ve araştırmalarından ve bölüme ait her türlü faaliyetin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesinden sorumludur. Bölüm kalite süreçlerini yürütmekle sorumludur. Program Danışmanı; ilgili programın faaliyetlerini yürütmek öğrenci kayıtlarında öğrencileri yönlendirmek, staj işlemlerini yürütmek, öğrencilere danışmanlık etmek, program kalite süreçlerini yürütmekle sorumludur. Fakülte Dekanı, Dekan Yardımcıları, Fakülte Sekreteri, Fakülte Kurulu, Fakülte Yönetim Kurulu, Bölüm Başkanlıkları,

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

## **Kanıtlar**

### [9.1-Kanıt.pdf](#)

#### **10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER**

##### **10.1. Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.**

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gıda Teknolojisi Bölümü'nden mezun olan tüm öğrencilerimiz program çıktılarında yer alan yetkinlikleri kazanmış olarak mezun olmaktadır. Bunlara yönelik program çıktıları listesi ekteki kanıtlarda bilgilerinize sunulmuştur. Bunlar dışında ayrıca özel ölçüt belirlenmemiştir fakat özel ölçütler belirlemeye yönelik çalışmalar devam etmektedir.

## **Kanıtlar**

### [10.1-Programa Özgü Ölçütler.pdf](#)

SONUÇ  
SONUÇ

Bölümümüz Üniversitemizin Kalite Güvencesi çalışmaları kapsamında gerekli görülen tüm çalışmalarını yerine getirmektedir. Bu bağlamda ilgili komisyonlar oluşturulmuş ve görev tanımları yönergelerde tanımlanmıştır. Yıllık olarak Bologna Eğitim-Öğretim Bilgi Paketi çalışmaları, yıllık faaliyet raporları ve iç kontrol raporları ilgili birim yöneticiliğine sunulmaktadır. Ayrıca beş yılda bir stratejik plan hazırlanmaktadır. Bu bağlamda SWOT analizi yapılmış, PUKÖ çevrimi tamamlanmıştır. En son 2018-2022 olarak hazırlanan stratejik planımız üniversitemizin yeni vizyonu kapsamında 2020-2025 olarak tekrar güncellenmiştir. Bölüm performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri yıllık olarak yenilenmektedir. Ayrıca tüm iç ve dış paydaşlara yönelik anketler birim web sitemiz aracılığı ile yıllık olarak yapılmaktadır. İç ve dış paydaşlarımızla yılda en az bir kez toplantılar düzenlenmektedir. Mezun ilişkilerimiz daha sıkı hale getirilmeye çalışılmaktadır. Programında Bütün bunlar şeffaf ve katılımcı bir yönetim tarzıyla birimizin web sitesinde kamuya açık bir biçimde tüm paydaşlarımızla paylaşılmaktadır. Bölümümüzle ilgili program çıktılarının sağlanma düzeyini daha net belirlemek amacıyla öğrenci ve mezunlar için anket çalışmaları yapılmaktadır. Ayrıca dış paydaşların sürece katılımı konusunda da daha yoğun çalışmaların yapılması hedeflenmektedir. Bölüm Programı tamamen öğrencilerinin mezuniyetlerine odaklanmış olmayıp; aynı zamanda aldığı kararlar ile öğrencileri ile sosyal yönden de etkin bir şekilde iletişim içerisinde olmayı hedeflemektedir. Sonuç olarak programımızla ilgili tüm ölçütlerin, raporun alt başlıklarına eklenen kanıtlar ile desteklendiği görülmektedir.

## **Kanıtlar**

### [Anket Sonuçları.pdf](#)

