

## **ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU**

**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ  
ÇANAKKAKE UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ  
GIDA TEKNOLOJİSİ LİSANS PROGRAMI**

**Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU (Başkan)**

**Dr.Öğr.Üyesi Mustafa AY (Üye)**

**Dr.Öğr.Üyesi Tuğba Güngör ERTUĞRUL (Üye)**

## **GİRİŞ**

Son yıllarda kamu ve vakıf üniversiteleri sayılarındaki artış dikkate alındığında, rekabet koşullarına uygun olarak sürdürülebilir rekabet avantajı kazanmak, eğitim ve öğretimin kalitesini nicelik ve niteliksel bakımdan geliştirmeye çalışmak, girişimci, yaratıcı ve yenilikçi üniversitelerin başında yer almak ve araştırma üniversiteleri arasına girmek hedefiyle üniversitemiz Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gıda Teknolojisi Bölümü'nün öz değerlendirme raporunu oluşturma ihtiyacı hasıl olmuştur.

Bu Öz Değerlendirme Raporu; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gıda Teknolojisi Bölümü'nün eğitim öğretim kalitesini artırabilmesi ve gerçekleşen hızlı değişimlere ayak uydurabilmesi için uygulaması gereken stratejik gereksinimleri, iç ve dış paydaşlardan elde edilen geri bildirimler doğrultusunda değerlendirmek amacıyla hazırlanmıştır. Bu raporun ortaya koyduğu sorunlar irdelenip, sonuçlar değerlendirilerek gerekli revizyon ve güncellemeler de ileri de yapılacaktır. Dolayısıyla bu raporun, bölümümüzün genel anlamda sorunlarının tespit edilmesinde ve çözülmesinde önemli rehberlerden biri olarak, kullanılması amaçlanmaktadır.

## **Amaç**

Bu çerçevede temel amaç; bölümümüzün günümüz rekabet koşullarıyla uyumlu hale getirilmesi doğrultusunda kapsamlı bir öz değerlendirmede bulunarak bölgesel anlamda tercih edilirliliğimizi arttırmak ve böylece üniversitemizin sürdürülebilir rekabet üstünlüğüne anlamlı katkılar sunmaktır.

## **Kapsam**

Bu dokümanda sunulan bilgiler Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gıda Teknolojisi Bölümü örgün öğretim programını kapsamaktadır. Bu doküman öz değerlendirme komisyonu üyeleri tarafından tüm iç ve dış paydaşların önerileri ışığında hazırlanmıştır.

## **Uygulama Planı**

Program danışmanlığımızca yürütülen bu süreçte öncelikle alanında uzman öğretim elemanlarımız arasından 3 kişilik bir öz değerlendirme komisyonu oluşturulmuştur. Ardından bu komisyon tüm iç ve dış paydaşlardan gerekli bilgi ve önerileri temin ederek bu raporun hazırlanmasına katkı sunmuştur.

## **Komisyon Üyeleri**

Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU.(Başkan)

E-posta: arikfatmaa@yahoo.de

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

Dr.Öğr.Üyesi Mustafa AY (Üye)

E-posta: may@comu.edu.tr

Telefon: 0 (286) 218 0018 Dahili: (16003)

Dr.Öğr.Üyesi Tuğba Güngör ERTUĞRUL (Üye)

E-posta: tugbagungor@comu.edu.tr

Telefon: 0 (286) 218 0018 Dahili: (4023)

## **01. PROGRAMA AİT GENEL BİLGİLER VE GENEL ÖLÇÜTLER**

### **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 yayımlanan 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 bölümüdür. 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 kaydolmuş öğrenciler, programdan mezun olabilmek için öngörülen müfredattaki tüm dersleri almak zorundadırlar. Öğrencilerimiz mezun olmadan önce 30 iş günü staj yapmak zorundadırlar. Ayrıca sekizinci yarıyıldaki dönemsel stajları bulunmaktadır. 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. Dönemsel stajları ise, ilgili iş yerlerinde yerinde periyodik olarak denetlenir ve dönem sonu öğrencilerin performans değerlendirmeye alınır.

## 01.3. Programın İdari Yapısı Öğretim Kadrosu

Gıda Teknolojisi bölümünde kadrolu olarak görev yapan bir Profesör, iki Doçent, dört Doktor Öğretim Üyesi ve bir 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.

Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gıda Teknolojisi Bölümü'ne ait öğretim kadrosunun mevcut durumuna yönelik detaylı bilgiler aşağıdaki tablolalarda bilgilerinize sunulmuştur.

**Tablo 1. Programdaki Öğretim Elemanlarının Dağılımı**

Akademik Ünvan	Yaş Grupları			
	<30	30-39	40-49	50-59

	K	E		K	E		K	E		K	E	
<b>Profesör</b>										1		
<b>Doçent</b>				1						1		
<b>Dr.Öğr.Üyesi</b>				2			1	1				
<b>Araş. Gör.</b>	1											

**Tablo 2. Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler**

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minumum Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yüğü
Profesör Dr.	Fatma ÇOLAKOĞLU	5	12
Doç. Dr.	Gülen Türker	10	13
Doç. Dr.	Neşe YILMAZ TUNCEL	10	15
Dr.Öğr.Üyesi	Mustafa AY	10	13
Dr.Öğr.Üyesi	Nazan ARİFOĞLU ŞEN	10	8
Dr.Öğr.Üyesi	Tuğba Güngör ERTUĞRAL	10	10
Dr.Öğr.Üyesi	Ayça AYDOĞDU	10	8
Araş. Gör.	Havva POLAT	---	---

**Tablo 3. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı**

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 130 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 8	16
---	----

**Tablo 4. Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler**

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı	Toplam Atıf Sayısı	Diğer uluslar arası dergilerde yayınlanan makalelerdeki atıflar	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölümleri
Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU	43 Uluslararası ve ulusal Yayın 59 Uluslararası ve Ulusal Bildiri	250	--	--
Doç. Dr. Gülen Türker	45	350	96	---
Doç. Dr. Neşe YILMAZ TUNCEL	25 Uluslararası SCI indeksli makale 5 Ulusal hakemli dergide makale 23 ulusal + uluslararası bildiri	432	---	---
Dr.Öğr.Üyesi Mustafa AY	7 Uluslararası SCI indeksli makale 11 Ulusal hakemli dergide makale 28 ulusal + uluslararası bildiri	31	5	---
Dr.Öğr.Üyesi Nazan ARİFOĞLU ŞEN	Makaleler: 25 Bildiriler: 47	109	---	1
Dr.Öğr.Üyesi Tuğba Güngör ERTUĞRAL	10	---	---	1

Dr.Öğr.Üyesi Ayça AYDOĞDU	15 Uluslararası SCI indeksli makale 1 ulusal + uluslararası bildiri	120	---	---
Araş. Gör. Havva POLAT	1 Uluslararası SCI indeksli makale 2 Ulusal hakemli dergide makale	---	---	---

**Tablo 5. Öğretim Kadrosunun Analizi**

Öğretim Kadrosu			Deneyim Yılı			Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
Akademik Ünvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görüyorsa Hangi Aşamada Olduğu	Kamu, Özel Sektör, Sanayi,	Kaç Yıldır Bu Kurumda	Öğretim Üyeliği Süresi	Meslek Kuruluşlarında	Kamu, Sanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıkta	Araştırmada
Prof. Dr. Fatma Çolakoğlu	LMU Münih Üniversitesi 2000	--		20	19	Yok	Orta	Orta
Doç. Dr. G. Türker	İstanbul Üniversitesi, Doktora 2005	---	---	24	4	Yok	Yok	Orta
Doç. Dr. N. Y. Tuncel	ÇOMU Doktora 2014	---	---	14	3	Yok	Yok	Orta
Dr.Öğr.Üyesi M. AY	İstanbul Univ. Doktora 2008	---	---	13	4	Yok	Yok	Orta
Dr.Öğr.Üyesi N.A. ŞEN	ÇOMÜ, Doktora 2011	---	5	16	8	Yok	Yok	Orta
Dr.Öğr.Üyesi T.G. Ertuğral	Gazi Osmanpaşa Ünv.Doktora 2017	---	8	14	3	Yok	Orta	Yok
Dr.Öğr.Üyesi A.Aydoğdu	ODTÜ Doktora 2019	---	---	6 ay	6 ay	Yok	Yok	Orta
Araş. Gör.	Erciyes Üniversitesi Lisans 2017	Erciyes Üniversitesi Yüksek Lisans 2018- Devam ediyor	---	---	---	Yok	Yok	Orta

**Tablo 6. Öğretim Kadrosunun Tamamlanan Veya Halen Devam Etmekte Olan Projeleri**

Akademik Unvan Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU	5 TUBİTAK, 1 GMKA, 1 TAGEM, 19 BAP	Yürütücü ve Araştırmacı, Danışman, Koordinatör
Doç. Dr. Gülen Türker	12	Yürütücü ve Araştırmacı
Doç. Dr. Neşe YILMAZ TUNCEL	4 TÜBİTAK, 4 BAP, 1 GMKA	Araştırmacı (TÜBİTAK)

		Yürütücü (BAP)
Dr.Öğr.Üyesi Mustafa AY	2 TÜBİTAK, 8 BAP	Araştırmacı (TÜBİTAK) Yürütücü 2 Araştırmacı 6 (BAP)
Dr.Öğr.Üyesi Nazan ARİFOĞLU ŞEN	BAP: 2 TÜBİTAK: 2 GMKA: 1 Avrupa Birliği (Hareketlilik Projesi): 1 Avrupa Birliği (Eğitim Projesi): 6 Avrupa Birliği (Eğitim Projesi): 1	Araştırmacı Araştırmacı Araştırmacı Koordinatör Araştırmacı Koordinatör
Dr.Öğr.Üyesi Tuğba Güngör ERTUĞRAL	3	Yürütücü, Araştırmacı
Dr.Öğr.Üyesi Ayça AYDOĞDU	Yok	Yok
Araş. Gör. Havva POLAT	Yok	Yok

**Tablo 7. Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller**

Akademik Unvan Ad, Soyad	Burs, Ödül, Destek Adı / Tarihi / Veren Kurum
Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU	Dil Bursu 1993 DAAD Doktora Bursu 1994-2000 YÖK Proje Ödülü 2017 LWT Food Science and Technology, En İyi Hakem Ödülü 2016
Doç. Dr. Gülen Türker	Yok
Doç. Dr. Neşe YILMAZ TUNCEL	Yurt içi Yüksek Lisans Bursu, 2006, TÜBİTAK Yurt içi Doktora Bursu, 2008, TÜBİTAK Yurt dışı Bilimsel Etkinliklere Katılım Bursu, 2013, TÜBİTAK Yurt dışı Doktora Sonrası Araştırma Bursu, 2014, TÜBİTAK Food and Bioproducts Processing Dergisi En İyi Hakem Ödülü, 2015 Akademik Teşvik 100 Tam Puan Ödülü, ÇOMU, 2016 Gıda Atık ve Değerlendirme Kursu Katılım Bursu, Zaragoza, İspanya, 2019, CHIAM, IAMZ
Dr.Öğr.Üyesi Mustafa AY	Yok
Dr.Öğr.Üyesi Nazan ARİFOĞLU ŞEN	AB Grundtvig Programı tarafından PL-2005-002 "Enhancing the Effectivity of Training Activities Project Management for Educational Professionals, Managers and Trainers" adlı kursuna katılım desteği, 2005, Türkiye Ulusal Ajansı
Dr.Öğr.Üyesi Tuğba Güngör ERTUĞRAL	Yok
Dr.Öğr.Üyesi Ayça AYDOĞDU	TÜBİTAK –COST Projesi (2150569) Bursiyer (2016-2018) TÜBİTAK-2214a Doktora Sırası Araştırma Bursu (2018-2019)
Araş. Gör. Havva POLAT	Erciyes Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Lisans Dönem İkinciliği, 2017.

**Tablo 8. Öğretim Elemanlarının Marka, Tasarım, Patent Sayıları**

Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU	Yok
Doç. Dr. Gülen Türker	Yok
Doç. Dr. Neşe YILMAZ TUNCEL	1 Ulusal Patent (2015)
Dr.Öğr.Üyesi Mustafa AY	Yok
Dr.Öğr.Üyesi Nazan ARİFOĞLU ŞEN	Yok
Dr.Öğr.Üyesi Tuğba Güngör ERTUĞRAL	Yok
Dr.Öğr.Üyesi Ayça AYDOĞDU	Yok

Araş. Gör. Havva POLAT	Yok
Toplam	1

#### **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 çözüme 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 işleciliği ve üretimi alanında uygulama becerisine sahip eğitimli 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 ürünleri dir.

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 kariyer stajları 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, mücadeleciliğe 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 , 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](mailto:arik@comu.edu.tr), [arikfatmaa@yahoo.de](mailto:arikfatmaa@yahoo.de)  
Telefon : 0 (286) 218 0018 Dahili: ( 1541)  
Faks : 0 (286) 2181543

## SONUÇ

### ÖRNEK UYGULAMA

#### KANIT

Birim / Program Web Sitesi

**Kanıt linkleri:** <http://gida.cuby.comu.edu.tr/>

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

### 1. ÖĞRENCİLER

#### 1.1. Öğrenci Kabulleri

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

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesine öğrenci kabulleri, Yükseköğretim Kurulu (YÖK), Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) Başkanlığı ile Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler ve akademik takvim ile ilan edilen tarihler arasında, istenen belgeler ile birlikte fakültemiz öğrenci işleri kayıt bürosu tarafından yapılmaktadır. Fakültemiz Gıda Teknolojisi Bölümü TYT Sayısal puanı ile öğrencileri kabul etmektedir. Buna istinaden bölüm örgün öğretim olarak 30 kişilik örgün öğretim kontenjanıyla eğitim-öğretime devam etmektedir. Programımızın eğitim dili Türkçe olup yabancı dil olarak zorunlu İngilizce ve seçmeli mesleki yabancı dil (İngilizce) dersleri bulunmaktadır. Gıda Teknolojisi Bölümüne kaydolan öğrenciler, programdan mezun olabilmek için öngörülen müfredattaki tüm dersleri almak zorundadırlar.

**Tablo 1. 2017, 2018, 2019 yıllarına ait bölgelere göre öğrenci dağılımı**

Bölge	Gıda Teknolojisi Öğrenci Yüzdesi
-------	-------------------------------------

Akdeniz	1,98
Güney D.Anadolu	3,96
Doğu Anadolu	1,98
Karadeniz	9,9
İç Anadolu	2,5
Ege	22,77
Marmara	50,49
K.K.T.C	0,99

Öğrencilerimiz mezun olmadan önce 30 iş günü staj yapmak zorundadırlar. Öğrenciler staj teslim dosyalarını bir sonraki akademik dönemi takip eden ve ders seçimlerinin yapıldığı zaman ilgili program danışmanlarına teslim ederler. Ayrıca öğrencilerimizin, İŞKUR desteği ile belirli Gıda İşletmelerinde 8. Yarıyılında dönemsel staj yapmaları planlanmaktadır. Gıda Teknolojisi Bölümünden mezun olan öğrenciler başta yönetim olmak üzere kamu ve özel sektör işletmelerinin tüm bölümlerinde (üretim, ar-ge, denetim, lojistik, gıda muhafaza, kalite vb.) çalışma olanaklarına sahiptirler. 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 öğrencilere işletmelerin sahip oldukları para, insan gücü, bilgi ve teknoloji en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak çalışma düzeninin planlanması için ofis bilgilerini arttırmaya yönelik teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır. Özellikle, gıda üretimi, kalite ve kontrolü, gıda hijyeni, gıda lojistiği, proje ve ar-ge çalışmaları başta olmak üzere ilgili 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 ve Ülke Ekonomisine katkı sağlayan öğrenciler yetiştirmeyi amaç edinmektedir.

Gıda Teknolojisi Programı ilk kez 2017 yılında ek kontenjanla öğrenci almaya başlamıştır. Bölümümüze 2017-2018 öğretim yılından 2020-2021 öğretim yılına kadar 121 öğrenci yerleşmiştir. Bunlardan 101 tanesi aktif öğrenci iken, 15 tanesi kayıtlanamamış, 5 tanesinin ise ilişiği kesilmiştir. Ancak henüz mezun vermemiştir. Gıda Teknolojisi Bölümü örgün öğretim doluluk oranımız %100'dür.

**Tablo 2. Programa Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler**

Kuruluşumuzdan Günümüze Kadar Kayıt Yaptıran Toplam Öğrenci Sayısı	121
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı	101

**Tablo 3. Öğrencilerin Derslere Devam Durumları**

Derslere Sürekli Devam Eden Ortalama Öğrenci Sayısı	
[2019-2020]	Covid-19 nedeni ile sağlıklı veri toplanamamıştır.
[2018-2019]	15-30 öğrenci
[2017-2018]	10-30 öğrenci
Genel Ortalama	12-30 öğrenci

**Tablo 4. Programa Merkezi Yerleştirme Sınavıyla (ÖSYS) Kayıt Olan Öğrenci Sayısı**

[2019-2020]	31
[2018-2019]	23
[2017-2018]	27

Kayıt Yaptırma Türü	Sayı	Yıl
ÖSYS	73	İlk kez 2017 yılında
ÖSYS-Ek kontenjan	8	İlk kez 2017 yılında
Yatay Geçiş	3	İlk kez 2018 yılında
DGS	8	İlk kez 2019 yılında
Lisans Tamamlama	2	İlk kez 2019 yılında
Sağlık Alanında Lisans Tamamlama	3	İlk kez 2017 yılında
Yabancı Uyruklu Öğrenci Sınavı	3	İlk kez 2018 yılında
Yabancı Uyruklu Öğrenci Sınavı- Mavi Kart	1	İlk kez 2019 yılında
<b>Toplam</b>	<b>101</b>	

**Tablo 5. Son 4 Yıla Ait Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız**

Akademik Yıl	Genel Kontenjan Sayısı	Yerleşen Öğrenci Sayısı	ÖSYS Puanı	
			En düşük	En yüksek
[2020-2021]	30	31	244,06862	266,81979
[2019-2020]	30	31	210,90338	271,11716
[2018-2019]	30	21	206,95113	236,77214
[2017-2018]	30	31	241,57279	297,25113

Ayrıca programımızın son 4 yıla ait taban puan verileri üniversitemiz öğrenci işleri daire başkanlığından takip edilmektedir. 2017 yılında 214 olan taban puanımız son üç yılda dalgalanmalar göstermiş ve son olarak yaklaşık 2 puan yükselişe geçmiştir. Bunun programımıza artan talebin yanı sıra ÖSYM'nin sınav sisteminde yapılan değişikliklerle de bir ilişkisi olabilir.

## SONUÇ

### KANIT

**Bölüm Web Sitesi, 2018-2022 Yükseköğretim Kurumları Stratejik Eylem Planı, 2020 Çanakkale Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Kurum İç Değerlendirme Raporu, 2018-2022 Program Stratejik Eylem Planı, 2020 Bölüm Faaliyet Raporları.**

Kanıt linkleri: <http://gida.cuby.comu.edu.tr/>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2019-yili-faaliyet-raporu-r103.html>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2020-yili-kalite-guvenesi-calismal-r105.html>

### **Yatay ve Dikey Geçişler Çift Anadal ve Ders Sayma**

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.

### **Kurumiçi Yatay Geçiş Başvuru Koşulları**



Yabancı öğrenci statüsünde bir diploma programına yerleşen öğrenciler yatay geçiş yapamazlar. İlgili bölüm veya programda kontenjan belirlenmiş olması gerekir.

Ara sınıflara veya yarıyıllara geçiş için öğrencinin;

Kayıtlı bulunduğu diploma programında, tamamlamış olduğu dönemlere ait tüm dersleri almış ve başarmış olması zorunludur. Gireceği sınıftan veya yarıyıldan önceki öğretim süresinde sağladığı genel not ortalamasının (gireceği sınıfa veya yarıyıla geçiş notu dahil) en az % 60 veya eşdeğeri, 4 tam not üzerinden 2.00 olması gereklidir. İkinci öğretimden örgün öğretime yatay geçiş yapacak öğrencilerin öğretim yılı sonu itibariyle ilk %10'a girmeleri gerekir. Bir Yükseköğretim Kurumundan, çıkarma, uzaklaştırma vb. disiplin cezası almış olanlar yatay geçiş için başvuruda bulunamazlar.

Üniversite bünyesindeki aynı düzeyde öğrenci kabul eden diploma programları arasında yatay geçiş başvurusu yapabilmeleri için, öğrencinin merkezi sınava girdiği yıl itibariyle geçmek istediği diploma programı için geçerli olan puan türünde aldığı merkezi yerleştirme puanının, geçmek istediği diploma programına eşdeğer yurtdışındaki diğer üniversitelerin diploma programlarının en düşük taban puanından az olmaması şartı aranır.

### **Kurumlar Arası Yurt İçi ve Yurt Dışı Yatay Geçiş Başvuru Koşulları**

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. Yabancı öğrenci statüsünde bir diploma programına yerleşen öğrenciler yatay geçiş yapamazlar. İlgili bölüm veya programda kontenjan belirlenmiş olması gerekir. Ara sınıflara veya yarıyıllara geçiş için öğrencinin;

(1) Kayıtlı bulunduğu diploma programında, tamamlamış olduğu dönemlere ait tüm dersleri almış ve başarmış olması zorunludur.

(2) Gireceği sınıftan veya yarıyıldan önceki öğretim süresinde sağladığı genel not ortalamasının (gireceği sınıfa veya yarıyıla geçiş notu dahil) en az % 60 veya eşdeğeri, 4 tam not üzerinden 2.00 olması gereklidir.

Açık veya uzaktan öğretimden diğer açık veya uzaktan öğretim diploma programlarına yatay geçiş yapılabilir. Açık ve uzaktan öğretimden örgün öğretim programlarına geçiş yapılabilmesi için, öğrencinin öğrenim görmekte olduğu programdaki genel not ortalamasının 100 üzerinden 80 veya üzeri olması veya kayıt olduğu yıldaki merkezi yerleştirme puanının, geçmek istediği üniversitenin diploma programının o yılki taban puanına eşit veya yüksek olması gerekir. Yabancı ülkelerdeki Yükseköğretim kurumlarından yurdumuzdaki Yükseköğretim kurumlarına geçiş için öğrencinin yabancı ülke Yükseköğretim kurumunda yabancı dil hazırlık sınıfı hariç en az bir yıl

(iki yarıyıl) okumuş, yıl sonu sınavlarını başarı ile vermiş ve yönetmeliğin 5., 8. ve 11. nci maddelerindeki diğer hususları yerine getirmiş olma şartı aranır. (Covid -19 dan dolayı 2020-2021 de uygulanmamasına). Bir Yükseköğretim Kurumundan, çıkarma, uzaklaştırma vb. disiplin cezası almış olanlar yatay geçiş için başvuruda bulunamazlar. Vakıf Yükseköğretim Kurumları veya yabancı ülkelerdeki Yükseköğretim Kurumlarından örgün öğretime geçiş yapanlar ilgili programın katkı payı, ikinci öğretime geçiş yapan öğrenciler ise ilgili programın öğrenim ücreti esaslarına tabi olur.

Öğrencilerin yurt dışındaki yükseköğretim kurumuna kayıt olduğu yılda ÖSYS/YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzunda yayımlanan yurt dışındaki yükseköğretim kurumlarından yatay geçiş işlemlerine ilişkin duyurudaki asgari ÖSYS/YKS Puanına veya muadil belgelere sahip olmasına; ancak Yükseköğretim Kurulunca belirlenmiş olan sıralama kuruluşları (Academic Ranking of World University, QS World University Rankings, Times Higher Education World University Rankings) tarafından yapılan dünya üniversitesi sıralamalarının herhangi birinde ilk 1000 de yer alan üniversitelerde kayıtlı olan öğrenciler için bu şartın aranmamasına, ancak yurt dışı kontenjanından daha fazla başvuru olma durumunda öğrencilerin yurtdışındaki üniversitesine kabulde kullanılan belgesinin veya ÖSYS, YKS veya muadil belgelerin sıralama ölçütü olarak kullanabilmesine. Anılan yönetmeliğin 11'inci maddesi ikinci fıkrasında yer alan "Kurumlar arası yatay geçiş için öğrencinin, kayıtlı olduğu programda bitirmiş olduğu dönemlere ait genel not ortalamasının en az 100 üzerinden 60 olması şarttır." koşulunun hazırlık sınıfından birinci sınıfa başvuru yapacak öğrenciler için aranmamasına. 2019-2020 eğitim öğretim yılında öğrenim görmekte olduğu sınıf özelinde 100 üzerinden 60 not ortalamasını sağlayamayan öğrencilerin de başvuru yapabilmesine, yatay geçişinin kabul edilmesi halinde intibakının programın yeterli görülen ilgili sınıfına veya bir alt sınıfına olmak üzere başarılı olduğu dersler üzerinden yapılmasına. Öğrenci Seçme Kılavuzunda yer alan ülkelerdeki Yükseköğretim Kurumlarından yatay geçiş yapmak üzere başvuranlardan ÖSS sonucuna göre yerleştirildiklerini gösterir kazandı belgesi istenir. ÖSYM tarafından yerleştirilmeyen öğrencilerin yatay geçiş başvuruları kabul edilmez.(Covid -19 dan dolayı 2020-2021 de uygulanmamasına)

### **Ders Muafiyet İşlemleri**

“Ders Muafiyeti” ile ilgili Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin belirlediği şekilde yapılır. Herhangi bir yükseköğretim kurumundan mezun olan, kayıt sildiren, bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı iken ÖSYM tarafından yapılan sınavlar sonucu veya özel yetenek sınavları sonucu ÇOMÜ akademik birimlerine kayıt yaptıran öğrenciler, daha önce kayıtlı buldukları yükseköğretim kurumunda

başarmış oldukları dersler için, kayıt yaptırdıkları ilk yarıyılın ilk iki haftası içerisinde, muafiyet talebinde bulunabilirler. Yeni kayıt yaptıran öğrencilerden kayıt donduran ve hazırlık okuyan öğrenciler, öğrenime başladıkları ilk yarıyılın ilk iki haftası içerisinde muafiyet talebinde bulunabilirler. Belirtilen tarihler dışında yapılan başvurular kabul edilmez.

Öğrencinin yeni kayıt olduğu akademik birimin ilgili Yönetim Kurulu, muafiyet talebinde bulunan öğrencinin, daha önce almış olduğu dersleri, ilgili bölümün görüşünü alarak değerlendirir ve hangi derslerden denklik nedeni ile geçmiş kabul edileceğini belirler. Öğrencinin hangi derslerden muaf olduğu ve intibak ettirildiği sınıf, ilgili öğrenciye bildirilir. Bu şekilde intibakı yapılan bir öğrenci, intibak ettirildiği yarıyıldan önceki yarıyıllara ait olan ve muaf olmadığı dersleri almak zorundadır. Öğrencinin geldiği programda “Yeterli” ve benzeri not aldığı kredisiz derslerin kayıt olduğu ÇOMÜ Bölüm/Programında kredili olması durumunda bu not “CC” harf notuna dönüştürülür. Öğrencinin bu dersin/derslerin geçme notunun 100'lük sistemdeki karşılığını belgelemesi durumunda, bu not ÇOMÜ harf notuna dönüştürülür. Öğrencilerin muaf olduğu ders/dersler 26 ncı maddede yer alan başarı notu değerlendirme tablosuna göre dönüştürülerek DNO ve GNO hesabına katılır. Bu öğrencilerden genel not ortalaması 3.00 ve üzerinde olanlar üst yarıyıldan ders almak isterlerse, bulunduğu yarıyıldan muaf tutulduğu derslerin toplam AKTS kredisinin Bölüm/Programdaki o yarıyılın toplam AKTS kredisinin en az yarısı olması halinde; intibak ettirildiği yarıyıldan ve önceki yarıyıllardan almadığı veya başarısız olduğu dersler ile birlikte bir üst yarıyıldan ders alabilmeleri konusunda ilgili Yönetim kurulları yetkilidir. Muafiyet istenen ders/derslerin içeriklerinin uyumlu olması ve harf notu/notlarının ilgili bölüm kurulu tarafından belirlenen ÇOMÜ harf notu karşılığının en az CC olması şartı aranır. Öğrencinin intibak ettirileceği yarıyıl, 42 AKTS kredi limiti dahilinde yarıyıllarda alması zorunlu görülen derslerin bulunduğu en üst yarıyıldır. Bu süre azami süreden düşülür ve öğrenci programında derslerini bu kalan süre içerisinde tamamlar. Öğrencinin, muafiyet kararının alındığı tarihten itibaren iki hafta içerisinde başvurması halinde, muaf olduğu derse/dersleri tekrar alabilir. Öğrencinin üst yarıyıldan ders alması veya muaf tutulması üst yarıyıldan olduğu anlamına gelmez.

Ders muafiyetinde dikkat edilmesi gereken önemli hususlar şunlardır;

(1) Herhangi bir yükseköğretim kurumundan mezun olan, kayıt sildiren, bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı iken ÖSYM tarafından yapılan sınavlar sonucu veya özel yetenek sınavları sonucu ÇOMÜ akademik birimlerine kayıt yaptıran öğrenciler, daha önce kayıtlı buldukları yükseköğretim kurumunda başarmış oldukları dersler için, kayıt yaptırdıkları ilk yarıyılın ilk iki haftası içerisinde, muafiyet talebinde bulunabilirler.

(2) Yeni kayıt yaptıran öğrencilerden kayıt donduran ve hazırlık okuyan öğrenciler, öğrenime başladıkları ilk yarıyılın ilk iki haftası içerisinde muafiyet talebinde bulunabilirler. Belirtilen tarihler dışında yapılan başvurular kabul edilmez.

(3) Öğrencinin yeni kayıt olduğu akademik birimin ilgili Yönetim Kurulu, muafiyet talebinde bulunan öğrencinin, daha önce almış olduğu dersleri, ilgili bölümün görüşünü alarak değerlendirir ve hangi derslerden denklik nedeni ile geçmiş kabul edileceğini belirler. Öğrencinin hangi derslerden muaf olduğu ve intibak ettirildiği sınıf, ilgili öğrenciye bildirilir. Bu şekilde intibakı yapılan bir öğrenci, intibak ettirildiği yarıyıldan önceki yarıyıllara ait olan ve muaf olmadığı dersleri almak zorundadır.

(4) Öğrencinin geldiği programda “Yeterli” ve benzeri not aldığı kredisiz derslerin kayıt olduğu ÇOMÜ Bölüm/Programında kredili olması durumunda bu not “CC” harf notuna dönüştürülür. Öğrencinin bu dersin/derslerin geçme notunun 100’lük sistemdeki karşılığını belgelemesi durumunda, bu not ÇOMÜ harf notuna dönüştürülür.

(5) Öğrencilerin muaf olduğu ders/dersler 26 ncı maddede yer alan başarı notu değerlendirme tablosuna göre dönüştürülerek DNO ve GNO hesabına katılır. Bu öğrencilerden genel not ortalaması 3.00 ve üzerinde olanlar üst yarıyıldan ders almak isterlerse, bulunduğu yarıyıldan muaf tutulduğu derslerin toplam AKTS kredisinin Bölüm/Programdaki o yarıyılın toplam AKTS kredisinin en az yarısı olması halinde; intibak ettirildiği yarıyıldan ve önceki yarıyıllardan almadığı veya başarısız olduğu dersler ile birlikte bir üst yarıyıldan ders alabilmeleri konusunda ilgili Yönetim kurulları yetkilidir. Muafiyet istenen ders/derslerin içeriklerinin uyumlu olması ve harf notu/notlarının ilgili bölüm kurulu tarafından belirlenen ÇOMÜ harf notu karşılığının en az CC olması şartı aranır.

(6) Öğrenci, muafiyet kararının alındığı tarihten itibaren iki hafta içerisinde başvurması halinde, muaf olduğu dersi/dersleri tekrar alabilir. Öğrencinin üst yarıyıldan ders alması veya muaf tutulması üst yarıyıldan olduğu anlamına gelmez.

(7) Öğrencinin, muafiyet kararının alındığı tarihten itibaren iki hafta içerisinde başvurması halinde, muaf olduğu dersi/dersleri tekrar alabilir. Öğrencinin üst yarıyıldan ders alması veya muaf tutulması üst yarıyıldan olduğu anlamına gelmez.

Öğrencinin üst yarıyıldan ders almış olması üst yarıyıldan olduğu anlamına gelmez. Müfredatta zorunlu olan dersler için muafiyet sınavları, her dönemin başında İngilizce I ve II dersleri için de yapılmaktadır. Söz konusu sınavlardan geçer not alan öğrenciler müfredattaki ilgili dersten muaf olmakta ve notları öğrencilerin transkriptlerine işlenmektedir.

## SONUÇ

Bölümümüze diğer üniversitelerin ilgili bölüm ve programlarından yatay ve dikey geçiş yapılmak istenmektedir. Başvuran adayların çoğu, geçiş işlemini başarıyla tamamlamış ve şartları sağladıkları derslerden muaf tutulmuşlardır.

### **KANIT**

Bölüm Web Sitesi, 2019-2020 Çanakkale Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Stratejik Eylem Planı, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu İç Değerlendirme Raporu, 2018-2022 Bölüm Stratejik Eylem Planı, 2019 Bölüm Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2019-yili-faaliyet-raporu-r103.html>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2020-yili-kalite-guvenesi-calismal-r105.html>

<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeligi.html>

<https://www.yok.gov.tr/ogrenci/guz-ve-bahar-donemi-ek-madde-1-uygulama-ilkeleri>

<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/yatay-gecis/basari-durumuna-gore-kurum-ici.html>

<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/basari-durumuna-gore-kurumlar-arasi.html>

<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/basvuru-ve-kayitlar/yeni-kayit-islemleri.html>

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

### **Öğrenci Değişimi**

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 programı, ise Avrupa'daki yükseköğretim kurumlarının birbirleri ile çok yönlü işbirliği yapmalarını teşvik etmeye yönelik Avrupa Birliği'nin bir eğitim programıdır. Yükseköğretim kurumlarının birbirleri ile ortak projeler üretip hayata geçirmeleri, öğrenci, idari ve akademik personel eğitimi yapabilmeleri için hibe niteliğinde karşılıksız mali destek

sağlamaktadır. Erasmus öğrenim hareketliliği, Yükseköğretim Kurumu öğrencilerinin bir akademik yıl içerisinde eğitimlerinin bir veya iki dönemini Avrupa Birliği üyesi bir ülkedeki anlaşmalı bir yükseköğretim kurumunda gerçekleştirmesi olarak tanımlanmaktadır. Değişimin gerçekleşeceği akademik yıl birinci sınıfta okuyan 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.

### **İkili İşbirliği Antlaşmaları**

Programda yer alan mesleki ve kariyer stajları 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 4 ülke (Macaristan, Polonya, Hırvatistan, Slovenya) ile ikili işbirliği anlaşması imzalanmıştır.

### **SONUÇ**

Öğrencilerimizin yabancı dil seviyesi çok yüksek değildir ancak şartı sağlayan öğrencilerimizi öğrenci değişimi programlarına yönlendirmek ve izlemek üzere bölümümüz de ilgili koordinatörler bulunmaktadır.

### **KANIT**

Kanıt linkleri: <http://erasmus.comu.edu.tr/>

<http://farabi.comu.edu.tr/>

<http://erasmus.comu.edu.tr/ikili-anlasma/anlasma-listesi-aktif.html>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2019-yili>

[faaliyet-raporu-r103.html](http://faaliyet-raporu-r103.html)

## **Danışmanlık ve İzleme**

Eğitim-öğretim yılı başında bölüm başkanlığının önerisi dikkate alınarak ilgili yönetim kurullarınca her öğrenciye, ilgili bölümün öğretim üyeleri arasından, yeterli öğretim üyesi bulunmayan birimlerde ise öğretim görevlileri arasından da danışman ataması yapılabilir. Danışmanlar, öğrencilerin kayıt yenileme, ders ekleme bırakma işlemlerine onay vermekle ve bu öğrencilerin kayıtlı oldukları programı izlemelerinde; eğitim-öğretim çalışmaları ve Üniversite yaşamıyla ilgili sorunlarının çözümünde rehberlik yapmakla görevlidirler.

(1) Kayıt süresi içerisinde geçerli bir mazereti nedeniyle görevinde bulunamayacak olan danışman, bu durumu ilgili akademik birime bir yazı ile bildirir. Mazereti kabul edilen danışman yerine, birinci fıkrada öngörüldüğü şekilde ve geçici olarak başka bir öğretim üyesi/görevlisi görevlendirilir ve bu görevlendirme ilgili öğrencilere duyurulur.

(2) Geçici değişiklikler dışında, danışman değişiklikleri ilgili Yönetim Kurulu tarafından yapılır.

(3) Öğrenci, kayıt yenileme sırasında derslerini danışman gözetiminde belirler ve ders kayıtları danışman tarafından onaylanmadıkça kesinleşmez.

(4) Danışman süresi içerisinde kaydını yenilemeyen ve onaylatmaya gelmeyen öğrencinin ders kaydından sorumlu değildir.

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 içerisinde girerek tıpkı bir mentor veya koç gibi öğrenciler yönlendirilmeye çalışılmakta ve destek görmektedirler.

## SONUÇ

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. Bunun yanı sıra fakültemizdeki tüm öğretim elemanları öğrencilerle yakın ilişkiler içerisinde olup onları yönlendirmektedir. Öğretim elemanlarıyla bu şekilde rahat iletişim kurup destek görmek de öğrencilerimizin motivasyonunu arttırmakta ve memnuniyet düzeylerini ciddi oranda etkilemektedir.

### KANIT

Gıda Teknolojisi Bölümü Web Sitesi, Haberler, Aktiviteler, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2019-yili-faaliyet-raporu>

[r103.html](#)

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2020-yili-kalite-guvenesi-calismal-r105.html>

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

### Başarı Değerlendirmesi

#### Derslere devam

(1) Öğrencilerin teorik derslerin en az %70'ine ve uygulamalı derslerin en az %80'ine devam etmeleri zorunludur. Derslere ve diğer öğretim faaliyetlerine devam durumunun tespiti ilgili öğretim elemanının sorumluluğundadır. Ders sorumlusu olan öğretim elemanı, öğrencilerin derse devam durumlarını yarıyıl sonunda derslerin tamamlanmasını izleyen hafta içinde dersin verildiği Bölüm Başkanlığına/Program Koordinatörlüğüne bildirir. Derse devam koşulunu yerine getirmeyen öğrenci/öğrenciler ilgili Bölüm Başkanlığı/Program Koordinatörlüğü tarafından aynı hafta içinde ilan edilir. Derse devam koşulunu yerine getirmeyen öğrenci, ara sınav, yarıyıl sonu ve bütünleme sınavlarına giremez.

(2) Sağlık raporu veya heyet raporu öğrencinin derslere devam yükümlülüğünü kaldırmaz. Ancak öğrencinin aldığı heyet raporunun süresi devamsızlık sınırını aşıyorsa, öğrencinin



mazeretinin ortaya çıkmasından itibaren on gün içinde ilgili birim kurulunun uygun görmesi halinde kayıt dondurabilir.

(3) Kayıtlı olduğu birim kurulunun izniyle yurt içi ve yurt dışı resmi spor müsabakalarına, güzel sanat eserlerinin temsil etkinliklerine, ulusal/uluslararası bilim etkinliklerine, bunların hazırlık çalışmalarına ya da akademik birimler tarafından yapılan görevlendirmelerle ülkeyi veya üniversiteyi temsilen benzeri organizasyonlara katılan öğrencilerin, etkinliğin devamı esnasında geçirdikleri süreler, belgelendirilmek koşuluyla devamsızlık sresinin hesabında dikkate alınmaz. Öğrenciler, bu süreler içinde giremedikleri sınavlara, ilgili Yönetim Kurulu tarafından belirlenen tarihlerde girerler.

### **Sınav esasları ve düzeni**

(1) Sınavlar, ilgili birim yönetim kurulu tarafından belirlenecek esaslara göre yapılır ve sınavların düzeni ilgili birimce sağlanır.

(2) Akademik takvime uygun olarak sınavların gün ve saatleri, sınavlardan en az iki hafta önce ilgili birim tarafından ilan edilir. Sınav tarihleri ilan edildikten sonra ancak ilgili Yönetim kurulu kararı ile deđiŐtirilebilir.

(3) Gerekli görülen hallerde sınavlar ilgili Bölüm Başkanlığı kararıyla Cumartesi ve Pazar günleri de yapılabilir.

(4) Sınava giren ğrenci, ilgili birimce belirlenen kurallara uymakla yükümlüdür. Öğrenci, ilan edilen zaman ve yerde sınavlara girmek, ğrenci kimliğini yanında bulundurmak ve istendiğinde yetkililere göstermek zorundadır.

(5) Sınavlarda kopya çeken, kopya çekme giriŐiminde bulunan, kopya çekilmesine yardımcı olan ya da kopya çektiği sonradan anlaŐılan öğrenciye ilgili sınavdan (FF) sıfır (0,00) notu verilir. Bu öğrenciye ayrıca 18/8/2012 tarihli ve 28388 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yükseköğretim Kurumları ğrenci Disiplin Yönetmeliğinin ilgili hükümleri uygulanır.

(6) Kendi yerine baŐkasını sınava sokan, baŐkasının yerine sınava giren veya sınav sırasında genel düzeni bozan öğrenciler hakkında tutanak tutulur, sınavları iptal edilir ve o kişiler hakkında yasal işlem uygulanır.

(7) ğrencinin girmeyi hak etmediği bir sınava girmesi halinde aldığı not ilan edilmiş olsa dahi iptal edilir.

(8) Sınav kağıtları ve tutanaklarından oluşan belgeler ile öğrencinin başarı notunun belirlenmesinde katkıda bulunan diğer belgeler, 23 nc maddeye göre işlem görür.

(9) Engelli öğrenciler için öğrencinin ihtiyaç belirtmesi halinde sınavla ilgili süre, mekân, materyal, refakatçi ve engelin doğasından kaynaklanan farklılıklara göre gerekli sınav düzenlemeleri yapılabilir.

### **Sınavlar**

(1) Sınavlar; ara sınav, yarıyıl sonu sınavı, bütünleme sınavı, mazeret sınavı, tek ders ve ek sınavlardan oluşur.

a) 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 da en az bir ara sınav uygulanır. Yarıyıl başında, dönem içi sınavların şekli ve ders başarı notundaki ağırlığı öğretim elemanının teklifi ve bölüm başkanlığının onayıyla ders bilgi formunda ilan edilir. Ara sınav programı; her yarıyılın ilk dört haftası içinde derslerden sorumlu öğretim elemanlarının görüşü alınarak bölüm başkanlıkları tarafından ilan edilir. Ara sınav notları yarıyıl sonu sınavlarından en az iki hafta önce ilgili dersi alan öğrencilere ÖBS üzerinden ilan edilir.

b) Yarıyıl sonu sınavları; en az on dört haftalık eğitim-öğretim döneminden sonraki iki hafta içerisinde yapılan sınavlardır. Her ders için yarıyıl sonu sınavı yapılır. Bir dersin uygulamalı ders olması durumunda, teorik ile uygulamanın yarıyıl sonunda ayrı sınavlarla veya tek sınavla değerlendirilmesine öğretim elemanının teklifi ve bölüm başkanlığının onayıyla karar verilir ve yarıyıl başında ders bilgi formunda ilan edilir. Yarıyıl sonu sınavına katılmayan öğrenciler o dersten başarısız sayılır ve başarı notu olarak FF verilir. Yarıyıl sonu sınav programları, ilgili Bölüm/Program başkanlıklarınca hazırlanır ve akademik birimlerin onayına sunulur. Yarıyıl sınav programı sınavlardan en az iki hafta önce ilan edilir. Yarıyıl sonu sınavı için mazeret sınavı yapılmaz.

c) Bütünleme sınavları; yarıyıl sonu sınavından sonra yapılan sınavdır. Bütünleme sınavına, yarıyıl sonu sınavına girme hakkını kazanıp da bu sınavlara mazeretli veya mazeretsiz girmeyen öğrencilerle, girip de başarısız duruma düşen öğrencilerin girebildiği sınavdır. Bütünleme sınavına girmeyen öğrencilerin yarıyıl sonu sınavları sonunda oluşan başarı notları aynen kalır ve bu öğrencilere ayrıca bir sınav açılmaz. Bütünleme sınavları yarıyıl sonu sınavlarının bitiminden itibaren bir hafta sonra yapılır. Bütünleme sınavları için mazeret sınavı yapılmaz. Yarıyıl sonu başarı notu DD ve üzeri olan öğrenciler bütünleme sınavına giremezler.

ç) Mazeret sınavları; haklı ve geçerli nedenlere dayalı mazereti nedeniyle ara sınava katılmayan ve sınavdan sonraki bir hafta içerisinde durumunu belgeleyen öğrencilerin mazeretlerinin ilgili Yönetim kurullarınca kabul edilmesi halinde, öğrencinin katılmadığı ara

sınavlar o yarıyıl içinde ilgili Yönetim Kurulunun belirlediği tarihler arasında yapılan sınavdır. Mazeret sınavı hakkı, sadece ara sınavlar için verilir. Mazeret sınavına girebilme koşulları ve sınavın uygulanmasında 24 üncü madde hükümleri esas alınır. Mazeret sınavlarına herhangi bir nedenle girmeyen öğrencilere, tekrar mazeret sınavı yapılmaz.

d) Tek ders sınavları; diğer derslerden başarılı oldukları halde sadece bir dersten başarısız olmaları nedeniyle mezun olamayan öğrencilere bir yarıyıldaki sadece bir defa olmak üzere, akademik birimlerin ilgili yönetim kurulu kararı ile dönem sonunda yapılan sınavdır. Bu sınava öğrencilerin girebilmeleri için sınavın yapılacağı dönemde kayıt yenilemeleri ve ilgili dersin ödev, devam gibi gerekliliklerini yerine getirmiş olmaları gerekir.

e) Ek sınavlar; azami öğrenim süresi sonunda mezun olabilmek için son sınıf öğrencilerine, başarısız oldukları bütün dersler için iki ek sınav hakkı verilir. Bu sınavlar sonunda başarısız ders sayısını beş derse indirenlere bu beş ders için üç yarıyıl, ek sınavları almadan beş derse kadar başarısız olan öğrencilere dört yarıyıl; bir dersten başarısız olanlara ise öğrencilik hakkından yararlanmaksızın sınırsız, başarısız oldukları dersin sınavlarına girme hakkı tanınır. Ek sınavlara ilişkin esaslar aşağıda belirtilmiştir:

1) Mezun olabilmek için gerekli bütün derslerden geçer not aldıkları hâlde not ortalamalarını sağlayamamaları sebebiyle ilişkileri kesilme durumuna gelen son dönem öğrencilerine not ortalamalarını yükseltmek üzere diledikleri derslerden sınırsız sınav hakkı tanınır. Bunlardan uygulamalı, uygulaması olan ve daha önce alınmamış dersler dışındaki derslere devam şartı aranmaz.

2) Açılacak sınavlara, üst üste veya aralıklı olarak toplam üç eğitim-öğretim yılı hiç girmeyen öğrenci, sınırsız sınav hakkından vazgeçmiş sayılır ve bu haktan yararlanamaz. Sınırsız hak kullanma durumunda olan öğrenciler sınava girdiği ders başına öğrenci katkı payını/öğrenim ücretini ödemeye devam ederler. Ancak bu öğrenciler, sınav hakkı dışındaki diğer öğrencilik haklarından yararlanamazlar.

3) Sınavların değerlendirilmesi ve ders başarı notlarının belirlenmesinde uygulanacak esaslar Senato tarafından düzenlenir.

(2) 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.

(3) Sınav sonuçları akademik takvimde yarıyıl sonu başarı notlarının internet üzerinden girilmesini belirleyen tarihi takiben onbeş gün içinde ilgili öğretim elemanı tarafından Bölüm Başkanlığına verilir. Sınav kağıtları ve tutanaklarından oluşan belgeler ile öğrencinin başarı notunun belirlenmesinde katkıda bulunan diğer belgeler, ilgili akademik birimlerin Yönetim

kurullarınca daha uzun süre saklanması öngörülmedikçe, son işlem gördükleri tarihten başlayarak, dersin sorumlu öğretim üyesi tarafından iki hafta içerisinde mühürlü bir şekilde ilgili bölüm başkanlığı aracılığı ile akademik birimlere teslim edilir. Bu belgeler akademik birimler tarafından iki yıl süreyle saklanır. Bu süreler sonunda usulüne göre imha edilir.

(4) Sınavlar, o dersi vermekle görevli öğretim elemanları tarafından yapılır. Görevli öğretim elemanının sınav döneminde izinli/görevli izinli olması durumunda sınavların kimin tarafından yapılacağı ve değerlendirileceği, ilgili bölüm kurulu tarafından kararlaştırılır. Yazılı sınavlar için öğretim elemanının talebi ve ihtiyacı doğrultusunda gözetmen görevlendirilmesi ilgili akademik birim tarafından yapılır. Uygulamalı derslerin maket, resim, el sanatı türü değerlendirme çalışmalarıyla ilgili öğrenci ve Yönetim tarafından düzenlenen bir tutanak ile işlem yapılır. Staj ve uygulama sonunda, sınav yapma mecburiyeti olan akademik birimlerde, staj ve uygulama sınavlarının nasıl yapılacağı, ilgili kurullar tarafından belirlenen uygulama esaslarına göre belirlenir.

#### **Sınavlara katılmama mazeretleri**

(1) Sağlık sorunu yaşayan ve bu durumu sağlık raporu ile belgelendiren, birinci dereceden yakını vefat eden veya durumu 21 inci veya 32 nci maddelerde belirtilen bir duruma uyan öğrenciler, sınav gününü izleyen en geç bir hafta içinde durumlarını ilgili birime bildirmek ve belgelemek koşuluyla şahsen ve/veya noter tasdikli yetki belgesi verdikleri vekilleri aracılığıyla mazeret sınavı talebinde bulunabilirler.

(2) İlgili Yönetim kurulunca sağlık raporu ve/veya mazereti kabul edilen öğrencilerin isimleri ve mazeret sınav tarihleri sınavdan önce ilan edilir.

(3) Öğrencinin geçerli bir gerekçe ileri sürmesi durumunda mazeretli veya raporluyken girmiş olduğu ara sınavların iptal edilip edilmeyeceğine ilgili bölüm Yönetim kurulu karar verir.

#### **Sınav sonuçlarının ilanı ve sonuçlara itiraz**

(1) Ara sınav sonuçları, dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından yarıyıl sonu sınavından en az iki hafta önce, yılsonu sınavları için ise akademik takvimde belirlenen tarihlerde ÖBS üzerinden ilan edilir. Sınav kağıtları ve tutanaklarından oluşan belgeler ile öğrencinin başarı notunun belirlenmesinde katkıda bulunan diğer belgeler 23 üncü maddeye göre işlem görür. Notların sisteme internet üzerinden girilmesinin mümkün olmadığı durumlarda sınavın yapılmasını takiben iki hafta içerisinde sınav sonuçları akademik birime teslim edilir.

(2) Öğrenci; sınav sonuçlarının duyurulmasından itibaren en geç bir hafta içinde bağlı olduğu ilgili akademik birime dilekçe ile başvurarak sınav kağıdının yeniden incelenmesini

isteyebilir. Dekanlık veya müdürlük maddi bir hata yapıp yapılmadığının belirlenmesi için sınav kağıdını ilgili bölüm başkanlığı aracılığıyla dersin sorumlu öğretim elemanına inceletir ve sonucu öğrenciye tebliğ eder. Öğrencinin itirazının devamı halinde; ilgili Yönetim kurulu kararı ile sorumlu öğretim elemanının dahil olmadığı, eş veya daha yüksek akademik unvanda öğretim elemanlarından oluşan en az üç kişilik bir komisyonda cevap anahtarlarıyla ve/veya diğer sınav kağıtları ve dokümanları ile karşılaştırmalı olarak yeniden esastan inceleme yapılır. Not değişiklikleri ilgili Yönetim kurulu kararı ile kesinleşir. Not değişikliği ile ilgili Yönetim kurulu kararı, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına bildirilir. Güzel Sanatlar alanında uygulama ve/veya performansa yönelik sınavlarda maddi hata dışında itiraz kabul edilmez.

### **Başarı notu**

(1) 100 puan üzerinden verilen dönem içi eğitim öğretim etkinliklerinden (ara sınav/sınavlar, uygulama, staj, seminer, proje, ödev, laboratuvar vb.) alınan notların ortalamasının %40'ı ve yarıyıl sonu veya bütünleme sınav notunun %60'ı alınıp toplanarak öğrencinin başarı notu hesaplanır. "Başarı Notu Değerlendirme Tablosu"na göre Harf Notu ve AKTS notu verilir.

(2) Bir dersten başarılı sayılabilmek için diğer şartlara ek olarak o dersin yarıyıl sonu veya bütünleme sınavından en az 50 puan almak gerekir, bu puanı alamayan öğrencilerin başarı notu 40'ın altında ise FF, 40 ve üzerinde ise FD harf notu olarak takdir edilir.

(3) 2547 sayılı Kanun'un 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (1) bendinde belirtilen ortak zorunlu derslerden alınan (YE) ve (YS) notları ile kredisiz dersler için (DS) notları ağırlıklı not ortalamasının hesabında dikkate alınmazlar; ancak kredili derslerde (DS)'nin karşılığı 0.00 sayılır.

(4) Öğrencilere, aşağıdaki tabloda görülen puanlara karşılık gelen başarı notundan daha aşağıda başarı notu verilmez. Başarı notu değerlendirmesinde tabloda belirtilen notlara karşılık gelen harf/AKTS notlarından daha yüksek bir harf/AKTS notu da verilemez.

(5) Başarı notu değerlendirme tablosuna göre kredili bir dersten bir öğrenci;

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

b) (DC) veya (DD) notlarından birini almış ve GNO'su 2.00 ve üzeri ise koşullu başarılı sayılır.

c) (DC) veya (DD) notlarından birini almış ve GNO'su 2.00'in altında ise koşullu başarısız sayılır.

ç) (FD) ve (FF) notlarından birini almış ise başarısız sayılır.

d) Derse devam koşulunu yerine getirmediyse devamsız (DS) sayılır.

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

f) Öğrencinin girmeyi hak etmediği bir sınava girmesi sonucunda aldığı not iptal edilir.

**Tablo 7. Başarı Notu Değerlendirme Tablosu**

Başarı Notu	Harf Notu	Katsayı	AKTS Notu
90 – 100	AA	4.00	A
85 – 89	BA	3.50	B
80 – 84	BB	3.00	
70 – 79	CB	2.50	
60 – 69	CC	2.00	C
55 – 59	DC	1.50	D
50 – 54	DD	1.00	E
40 – 49	FD	0.50	F
0 – 39	FF	0.00	FX
Yeterli	YE	-	S
Yetersiz	YS	-	U
Devamsız	DS	0.00 (Kredili Dersler için)	NA

### Not yükseltme

(1) GNO'sunu yükseltmek isteyen öğrenciler, başardıkları dersleri, 18 inci madde hükümlerine göre, dersin açıldığı yarıyıldan itibaren tekrar alabilirler. Tekrar edilen derslerde alınan son başarı notu geçerlidir. Bir dersin devam koşulunu bir kez yerine getiren öğrencilerin bu dersti tekrar almaları durumunda devam koşulu aranmaz.

Genel not ortalaması ve dönem not ortalaması

(1) Öğrencilerin başarı durumları, 26 ncı maddeye göre derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenir.

(2) DNO bir yarıyıldan alınan derslerin her birinin AKTS kredisi ile bu derslerden alınan notların katsayısının çarpımları toplamının, aynı derslerin AKTS kredi toplamına bölünmesi ile elde edilir. Elde edilen ortalama, virgülden sonra iki hane olmak üzere gösterilir. Virgülden sonraki üçüncü hane, beşten küçükse sıfıra; beş veya beşten büyükse, ikinci haneyi bir rakam artıracak şekilde yuvarlanarak hesaplanır.

(3) GNO ise tüm yarıyıldarda alınan derslerin her birinin AKTS kredisi ile bu derslerden alınan notların katsayısının çarpımları toplamının tüm derslerin AKTS kredisi toplamına bölünmesi

ile elde edilir. Sonuç, virgülden sonra iki hane olmak üzere gösterilir. Virgülden sonraki üçüncü hane için ikinci fıkrada yer alan hüküm uygulanır.

## SONUÇ

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.

### **Kanıt:**

Bölüm Web Sitesi, Haberler, Duyurular, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Yönetmelik ve Yönergeler.

Kanıt linkleri: <http://cuby.comu.edu.tr/>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular>

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

### **1.6. Programdan Mezuniyet Koşulları**

#### **Mezuniyet**

(1) 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.

(2) Öğrencinin mezuniyetine ilgili akademik birimlerin bölüm kurullarının kararları doğrultusunda alınan ilgili Yönetim Kurulunca karar verilir.

#### **Diploma**

(1) Öğrenim programlarını başarı ile tamamlayan öğrencilere, programın tamamlanmasını takip eden sınav dönemi sonunda diplomaları verilir.

(2) Akademik birimler tarafından verilecek diploma tasarımları Senato tarafından belirlenir.

(3) Diplomalar hazırlanıncaya kadar, gerektiğinde öğrencilere geçici mezuniyet belgesi verilebilir. Mezuniyet tarihi, son sınav dönemlerinin bitim tarihinden sonraki ilk iş günüdür.

(4) Diplomaların ön yüzünde; hologram, öğrencinin adı ve soyadı, diploma numarası, önlisans/lisans düzeyinde başardığı programın adı, bölümü ve/veya ana bilim dalı, çift dal, mezuniyet tarihi, fakültelerde Rektörün ve Dekanın, yüksekokullarda Rektörün ve yüksekokul müdürünün, meslek yüksekokullarında Rektörün ve meslek yüksekokulu müdürünün elektronik imzaları bulunur. Öğrenci nüfus bilgileri ve doğrulama kodu diplomanın arka yüzüne yazılır. Diplomalar bilgisayar ortamında elektronik imza ile düzenlenir. Diplomalara fotoğraf yapışmaz ve Rektörlük tarafından soğuk damga ile mühürlenir.

(5) Mezun olan tüm öğrencilere diploma eki verilir. Diploma ekleri fakültelerde dekanlar, yüksekokul ve meslek yüksekokullarında müdürler tarafından elektronik imza ile onaylanarak öğrencilere diplomalarıyla birlikte teslim edilir.

(6) Diploma bir defa verilir ancak diplomanın kaybı halinde, diploma, kaçınıcı defa verildiği belirtilmek kaydıyla ikinci nüsha olarak 38 inci madde hükümlerine uygun olarak yeniden düzenlenir.

### **Lisans öğrencilerine verilen önlisans diploması**

(1) Lisans öğrenimlerini tamamlayamayanların önlisans diploması almaları veya meslek yüksekokullarına intibak ettirilmeleri 18/3/1989 tarihli ve 20112 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Lisans Öğrenimlerini Tamamlamayan veya Tamamlayamayanların Ön Lisans Diploması Almaları veya Meslek Yüksekokullarına İntibakları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre yapılır.

(2) İlgili mevzuat hükümlerine göre Üniversiteden çıkarma cezası alanlar dışında, herhangi bir nedenle akademik birim ile ilişkisi kesilen öğrencilere, kayıtlı olduğu programdaki ilk dört yarıyla ait almakla yükümlü olduğu zorunlu ve seçmeli derslerin tümünden başarılı olmaları ve ilk dört yarı yıl sonunda oluşan genel not ortalamasının en az 2.00 olması halinde önlisans diploması verilir.

### **SONUÇ**

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. Öğrenim programlarını başarı ile



tamamlayan öğrencilere, programın tamamlanmasını takip eden sınav dönemi sonunda diplomaları verilir. Mezun olan tüm öğrencilere diploma eki verilir.

### **Kanıt**

Bölüm Web Sitesi, Haberler, Duyurular, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Yönetmelik ve Yönergeler.

Kanıt linkleri: <http://gida.cuby.comu.edu.tr/genel-bilgiler/misyon-vizyon.html>

<http://cuby.comu.edu.tr/>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular>

<http://ogrencileri.comu.edu.tr/mevzuat.html>

## **2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI**

### **2.1. Tanımlanan Program Eğitim Amaçları**

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 kararlıdır. 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;**

1. Öğrencilerinin gıda ilkeleri ve uygulamaları hakkında geniş kapsamlı bilgi birikimine sahip olmalarını sağlamak,
2. 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,
3. Öğrencilerine gıda proseslerinin sağlık, gıda güvenliği, çevre ve sosyal etkilerini dikkate alarak analizi ve tasarımı için gerekli bilgi ve beceriyi kazandırmak,

4. Öğrencilerinin sürekli mesleki gelişimin değerini bilmeleri ve yaşam boyu öğrenme isteği ve becerisine sahip olmalarını sağlamak.

Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.

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 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.

## SONUÇ

Bölümümüz bu bağlamda özellikle Gıda Kalite ve Güvencesi başta olmak üzere, gıda hijyeni, üretim, depolama ve ambalajlama, iş sağlığı ve güvenliği, gıda lojistiği vb. gibi ilgili 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.

Bu çerçevede tüm mezunlarımız;

- a) Üretim ve hizmet sektörlerinde, Kamu veya Özel Kurum ve kuruluşlarda görev alabilirler,
- b) Program mezunları çoğunlukla; üretim, hijyen ve sanitasyon, gıda kalite ve güvencesi, gıda ambalajlama ve depolama, gıda lojistiği vb. çalışma alanlarında istihdam edilebilirler,
- c) Yaşam boyu öğrenme bilinciyle akademik gelişimlerine devam edebilirler.

## **KANIT**

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları, UBYS Eğitim Bilgi Sistemi.

Kanıt linkleri: <http://gida.cuby.comu.edu.tr/genel-bilgiler/misyon-vizyon.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/>

<http://cuby.comu.edu.tr/>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular>

## **2.2. Program Amaçlarının Öğrencilerin Kariyer Hedeflerine Uygunluğu**

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 olursa 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 teknoloji 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.

## SONUÇ

### KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları, UBYS Eğitim Bilgi Sistemi.

**Kanıt linkleri:** <http://gida.cuby.comu.edu.tr/genel-bilgiler/misyon-vizyon.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/>

<http://cuby.comu.edu.tr/>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular> <https://www.lojistikcilerinsesi.biz/2016/08/28/tarim-gida-ve-soguk-zincir-lojistigi/>

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/mevzuat.html>

<https://www.eso.org.tr/etkinlik/iso-22000-2018-gida-guvenligi-yonetim-sistemi-bilgilendirme-egitimi/8>

<https://www.gumruklem.com.tr/sektorel-bilgiler/gida-ithalati/>

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/12/20171230M2-5.htm>

[http://www.gidamo.org.tr/mevzuat/mevzuat\\_detay.php?kod=10](http://www.gidamo.org.tr/mevzuat/mevzuat_detay.php?kod=10)

### 2.3. Program Amaçlarının Kurum ve Birim Öz görevlerine Uygunluğu

**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. Bu uyum yukarıdaki bölümlerde olduğu gibi bu bölümde de açıkça aktarılmıştır.

Üniversitemizin misyonu; Eğitim ve öğretimde bilgili, donanımlı, kültürlü ve özgüveni yüksek bireyler yetiştirmeyi hedefleyen; bilimsel çalışmalarda uygulamaya dönük, proje odaklı ve çok disiplinli araştırmalar yapma anlayışını benimsemiş; paydaşlarıyla sürdürülebilir ilişkileri gözeten; bilgiyi, sevgiyi ve saygıyı Çanakkale'nin tarihi ve zengin dokusuyla harmanlayan; kalite odaklı, yenilikçi ve girişimci bir üniversite olmaktır.

Üniversitemizin bu misyonuna karşılık Çanakkale 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 birimimiz ise;

Bilimsel ve eğitsel tüm araçları etkin kullanarak, öğrencilerimize değer katan çözümler üretmek, Eğitim ve öğretim faaliyetlerinde, Üniversitemizin imkanları ölçüsünde en iyi teknolojik verileri kullanarak eğitimin etkinliğini ve verimliliğini artırmak, Meslek Yüksekokulumuz öğrencilerini Üniversitemizin en önemli paydaşı bilmek, Öğrencilerin Üniversite yaşamına uyumunu hızlandırmak için oryantasyon programları da dahil, çeşitli iç etkinliklerde bulunmak, Akademik ve idari kadroların öğrencilere karşı davranışlarına düzeyli ve memnuniyet oluşturacak standartlar getirmek ve bunları uygulamak,

Öğrencilere eğitimlerini tamamladıktan sonra da organize faaliyetlerde ihtiyaç duyacakları ve karşılanması mümkün yardımlarda bulunmak, onlarla ilişkiyi sürekli kılarak 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 özgöevlere uygun biçimde hareket etmektedirler. Zira programımız da bu kapsamda kendi özgöevlerini belirleyerek kendi kadrosunda bulunan öğretim elemanlarıyla bu özgöevleri içselleştirmiş biçimde aktif olarak uygulamaktadır.

Bu çerçevede Fakültemize bağlı Gıda Teknolojisi Bölümü misyonu ise endüstri 4.0'ın gerektirdiği ağdaş görgü ve bilgi düzeyine ulaşmak için özgün değerlere sahip, araştırmacı bir

akademik kadro anlayışıyla çağdaş öğretim teknikleri kullanarak toplumsal değerlere saygılı inovatif girişimlere imza atacak nitelikli girişimciler ile sanayi, özel sektör, kamu ve STK'ların nitelikli ara eleman ihtiyacı için gerekli donanıma sahip kaliteli insan kaynağını yetiştirmektir. 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 özğörevlerini 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 teknolojiden 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.

## SONUÇ

Görüldüğü gibi, programımızın özğörevleri birim ve kurum özğörevleriyle tüm yönlesiyle uyumludur. Hatta birimimizin özğörevlerinin birçoğunu karşılamaktadır. Eğitim amaçlarının yapılandırılmasında birimin ve kurumun özğörevleri 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.

## KANIT



Bölüm Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları.

**Kanıt linkleri:** <http://gida.cuby.comu.edu.tr/genel-bilgiler/misyon-vizyon.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/http://cuby.comu.edu.tr/>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2019-yili-faaliyet-raporu-r103.html>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2020-yili-kalite-guvenesi-calismal-r105.html>

#### **2.4. Program Amaçlarının Paydaşlar Dahil Edilerek Belirlenmesi 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 özgörevi 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 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 özgöğrevi, 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 özgöğrevi ve amaçları ilgili birim ve kuruma uygun biçimde güncellenmiştir.

## SONUÇ

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.

## KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar.

Kanıt linkleri: <https://canakkale.tarimorman.gov.tr/>

<https://www.tarimorman.gov.tr/>

<http://gida.cuby.comu.edu.tr/genel-bilgiler/misyon-vizyon.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/http://cuby.comu.edu.tr/>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2019-yili-faaliyet-raporu-r103.html>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2020-yili-kalite-guvencesi-calismal-r105.html>

## 2.5. Program Amaçlarına Erişim

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

## SONUÇ

Öğrencilerimize Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi **misyon, amaç, hedef, detaylı öğretim planı ve ders içeriklerine yönelik** oryantasyon eğitimleri verilmektedir.

## KANIT

Bölüm Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İç kontrol Raporları, Oryantasyon Dokümanları.

**Kanıt linkleri:** <http://gida.cuby.comu.edu.tr/genel-bilgiler/misyon-vizyon.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/http://cuby.comu.edu.tr/>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2019-yili-faaliyet-raporu-r103.html>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2020-yili-kalite-guvencesi-calismal-r105.html>

### 2.6. Program Amaçlarının Paydaşlar Dahil Edilerek Güncellenmesi

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 2016, 2018 ve 2019 yıllarında program hedef ve amaçlarının değiştirilerek öğretim planlarının güncellenmesi şeklinde işleyişimize de aktif bir biçimde yansımıştır. Gerekli tüm kanıtlar ekte bilgilerinize sunulmuştur.

## SONUÇ

### KANIT

Bölüm Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

**Kanıt linkleri:** <http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2020-yili-kalite-guvencesi-calismal-r105.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/http://cuby.comu.edu.tr/>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular>

<http://gida.cuby.comu.edu.tr/genel-bilgiler/misyon-vizyon.html>

### 2.7. Program Amaçlarına Ulaşıldığına Dair Test Ölçütleri

Bölümümüzün özgörev, 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 ulaşılmaya çalışılmakta ve bu doğrultuda mezun öğrencimiz olmaması dolayısı ile şimdilik staj koordinatörlüklerimiz ile staj yapan öğrencilerin dosyaları değerlendirilmektedir.

## SONUÇ

### KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları

**Kanıt linkleri:** <http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2020-yili-kalite-guvencesi-calismal-r105.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/http://cuby.comu.edu.tr/>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular>

<http://gida.cuby.comu.edu.tr/genel-bilgiler/misyon-vizyon.html>

<http://cuby.comu.edu.tr/staj/staj.html>

<http://cuby.comu.edu.tr/viewer>

### 3. PROGRAM ÇIKTILARI

#### 3.1. Program Çıktılarının Belirlenme ve Güncellenme Yöntemi ve Amaçlara Uygunluğu

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

Gıda Teknoloji Programı'nın misyonu ise çağdaş bilgi düzeyine ulaşmak için özgün değerlere sahip ve araştırmacı bir akademik kadro anlayışı ile modern öğretim tekniklerini kullanarak; 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. Programımız bu çerçevede;

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

Programımızın amacı kamu ve özel sektör işletme ve kuruluşlarının üretim ve hizmet faaliyetlerinin verimli bir şekilde yürütülmesinde görev alacak, modern ve sürdürülebilir gıda üretimi anlayışına uygun ve günümüz teknolojisi ile faaliyet gösteren, meslek elemanı özelliklerine sahip ara elemanlar yetiştirmektir. Bu doğrultuda öğrencilere işletmelerin sahip oldukları para, ham madde, bilgi ve teknolojiden en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak çalışma düzeninin planlanması için teorik bilgiler verilmekte uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır. Özellikle süt ürünleri, su ürünleri ve et, sebze, hububat ve içecek ürünleri "tarladan çatala" kadar geçen süreçte izleme, doğrulama, araştırma, geliştirme ve risk analizi başta olmak üzere ilgili tüm 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. Gıda teknolojisi programını başarıyla bitiren öğrenciler lisans diploması alarak Gıda Teknolojisi meslek elemanı unvanı almaya hak kazanır. 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.

Bir dersten başarılı sayılabilmek için o dersten yarıyıl notu olarak önlisans öğrencisinin en az (DD) almış olması gerekir. Genel not ortalaması ve yarıyıl not ortalaması en az 2.00 olan lisans öğrencileri başarılı sayılırlar. Gıda Teknolojisi programında Lisans derecesi elde edebilmek için öğrencilerin programda alması gereken zorunlu ve seçimsel derslerin (toplam 240 AKTS karşılığı) tümünü başarıyla tamamlamak ve genel ağırlıklı not ortalamasının 4.00 üzerinden en az 2.00 olması gerekir. Ayrıca her öğrenci 30 günlük stajını ve bir dönemlik kariyer stajını da tamamlamak zorundadır.

Bu öz görev, 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 yapılacaktır. 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 mesleksel ve toplumsal beklentileri karşılamaına 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. Bu kapsamda Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gıda Teknolojisi Bölümü'nün program çıktıları da kanıt olarak aşağıda bilgilerinize sunulmuştur:

P.Ç.1. Matematik ve fen alanlarında öğrenilen temel bilgileri gıda teknolojisi alanında uygulayabilmek

P.Ç.2. Veri toplama, çözümlenme ve deney yapma becerisine sahip olmak

P.Ç.3. Girişimcilik ve yenilikçilik konularının farkında olmak ve çağın sorunları hakkında bilgi sahibi olmak

P.Ç.4. Tespit edilen soruna uygun deney dizayn edebilmek ve sonuçlarını yorumlayabilmek

P.Ç.5. Bireysel çalışma becerisi ve bağımsız karar verebilme yetisine sahip olmak

P.Ç.6. Fikirlerini sözlü, yazılı, açık ve öz bir şekilde ifade edebilmek

P.Ç.7. Tanımlanmış bir sorun doğrultusunda bir süreci çözümlenebilmek ve tasarlayabilmek

P.Ç.8. Gıdaların kompozisyonu ve bileşenleri hakkında bilgi sahibi olmak

P.Ç.9. Gıda bozunmaları ve nedenleri hakkında bilgi sahibi olmak

P.Ç.10. Gıda işleme teknikleri hakkında bilgi sahibi olmak

P.Ç.11. Alanıyla ilgili mevzuata hâkimdir ve uygun davranır

P.Ç.12. Gıda, hammadde üretimi ve işleme süreçleri hakkında bilgi sahibidir.

P.Ç.13. Alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini ileri düzeyde kullanır.

P.Ç.14. Disiplinler arası çalışma yapar.

P.Ç.15. İş hayatında karşılaşılabileceği risk ve tehlikeler karşısında gerekli tedbirleri alır. Olası kaza veya yaralanmalarda İSG prosedürünü yerine getirir.

Yukarıda ilgili program çıktılarıyla örtüştüğünün görülmesi açısından tekrar aktarılan program misyon, amaç, hedefleri ve aşağıda kanıt olarak sunulan program öğretim planı, ders içerikleri ve öğrenme çıktılarından da anlaşılacağı üzere program özgörev, amaç ve hedefleriyle, öğretim planıyla, ders içerikleri ve öğrenme çıktılarıyla program çıktılarının birbirini desteklediği ve tüm bunların birbiriyle uyumunda olduğu açık bir biçimde görülmektedir. Ayrıca program çıktıları her sene rutin olarak en az bir kez gözden geçirilmekte ve gerekli güncelleme ilgili komisyon tarafından yerine getirilmektedir. Bu da bu ölçütü ilgili tüm detay kriterlerin tamamının karşılandığı sonucunu doğurmaktadır. Öğrencilerimiz, öğrenci adaylarımız ve tüm iç ve dış paydaşlarımız Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gıda Teknolojisi Programı'na ait program çıktılarına birimimizin ve programımızın web sayfasından açık bir biçimde çok rahat erişilebileceği 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 ulaşılabilmektedir.

## **ÖRNEK UYGULAMA**

### **KANIT**

**Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar.**

**Kanıt linkleri:**

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6860>

<http://gida.cuby.comu.edu.tr/genel-bilgiler/genel-bilgiler.html>



### **3.2. Program Çıktılarını Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi**

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

Yukarıda da detaylı olarak aktarıldığı üzere bu kapsamda Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi 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 meslek yüksekokulumuzun kurumsal hedefleri ve önceliklerinin yanı sıra güncel yerel, bölgesel, ulusal ihtiyaçları ve hedefleri dikkate almaktadır. Program çıktıları düzenleneceği zaman program danışmanının bölüm başkanına önerisiyle toplantı gündemi oluşturulmakta ve gerekirse akademik kurul organize edilmekte ve tüm ilgililerin görüşü alınmaktadır. Ayrıca gerekli görüldüğü takdirde ve/veya öğretim planı güncellendiğinde program çıktıları da mutlaka güncellenmektedir. Bu kapsamda program çıktılarının sağlanma düzeyinin dönemsel olarak belirlenmesi, eğitim-öğretim bilgi sisteminden ve öğrenci bilgi sisteminden takip edilmektedir. Öğrencinin herhangi bir dönem (güz/bahar) içerisinde aldığı derslerdeki başarı seviyesi ile de ilgilidir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 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 yarıyıldan 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 yeni mezun anketi,

Yılda iki kez yapılan öğrenci ders değerlendirme anketi,

Yılda iki kez derslerde öğrencilerin başarı durumlarının yapılan öğretim üyesi ders değerlendirme formu ile 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 toplanacaktır. Öğrenci ders değerlendirme anketi ile öğrencilerin almış oldukları derslerin

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

## SONUÇ

### ÖRNEK UYGULAMA

#### KANIT

**Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar.**

**Kanıt linkleri:**

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6860>

<http://gida.cuby.comu.edu.tr/genel-bilgiler/genel-bilgiler.html>

### 3.3. Mezunların Program Çıktılarını Sağlaması

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

Program çıktılarının öğrenme çıktıları ile ne şekilde uyumlu olduğu ve sağlandığı eğitim-öğretim bilgi sisteminde program çıktıları matrisinde açıkta görülmekte hangi öğrenme çıktısının hangi program çıktısına karşılık kaldığı ve ne derece katkı sağladığı takip edilmektedir. Bu doğrultuda öğrencilere işletmelerin sahip oldukları para, 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 kariyer stajı 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 kariyer stajlarını tamamlamış olmaları zorunludur. Öğrenim programlarını başarı ile tamamlayan öğrencilere, programın tamamlanmasını takip eden sınav dönemi sonunda diplomaları verilmektedir. Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş öğrencilerin o program çıktısına hangi konuda ne düzeyde ulaştıklarına dair ilgili kanıtlar da detaylı olarak açıklanarak ekte bilgilerinize sunulmuştur.

## SONUÇ

### ÖRNEK UYGULAMA

#### KANIT

**Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar.**

**Kanıt linkleri:** <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6860>  
<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/05/20140507-5.htm>  
<http://gida.cuby.comu.edu.tr/genel-bilgiler/genel-bilgiler.html>

## 4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

**4.1. Ölçme ve Değerlendirme Sonuçlarının Sürekli İyileştirmeye Yönelik Kullanımı 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 yeni mezun anketi, yılda iki kez yapılan öğrenci ders değerlendirme anketi, yılda iki kez derslerde öğrencilerin başarı durumlarının yapılan öğretim üyesi ders değerlendirme formu ile 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 değerlendirilmiştir.

Değerlendirme;

Eğitim-öğretim,

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

**Programın Güçlü Yönleri:**

- Bölge ve toplum ihtiyaçlarına yönelik güncel bir sekiz yarıyılık öğretim planına sahip olunması,
- Merkez ilçede Dardanel, diğer ilçelerde meyve-sebze işleme fabrikaları ve özellikle Ezine’de süt ve ürünleri işleme fabrikalarına yakınlığımız,
- Gıda Teknolojisi Programının gıda alanında mühendislik dışında lisans eğitimi veren Türkiye’de sayılı bölümlerden birisi olması,
- Alanında gerekli yetkinliğe sahip akademik kadronun varlığı,
- Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli eser üretme kapasitesine sahip olması,
- Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli proje üretme potansiyeline sahip olması,
- Akademik personelin öğrencilere bilgi aktarımında yeterli formasyona sahip olması,
- Akademik personel öğrenci iletişiminin istenilen düzeyde olması,

- Programımızın fiziki konumu ve teknolojik alt yapı noktasında bilgi kaynaklarına erişimin uygun olması,
- Üniversitemizin bölgenin en büyük ve kapsamlı kütüphanelerinden birine sahip olması ve kampus dışı erişim için öğrencilerimize verilen kullanıcı adı ve şifre ile online kaynaklara ve veri tabanlarına anında erişim sağlaması,
- Üniversitemizde ve Fakültemizde girişimcilik ve yenilik faaliyetleriyle ilgili gerekli organizasyonların yönetim tarafından desteklenmesi ve teşvik edilmesi,
- Öğrencilerin istedikleri konularda öğrenci kulübü kurabilme ve organizasyon yapabilme imkanı bulunması
- Programımızın ERASMUS+ ikili işbirliği kapsamında Macaristan, Slovenya, Hırvatistan ve Polonya ülkeleri ile imzalanmış anlaşmaları bulunması ve dil vb. diğer gerekleri karşılama durumunda lisans eğitimlerinin bir dönemini anılan ülkelerdeki belirli üniversitelerde geçirme imkanı bulunması
- Programımızın bölüme ait 2 adet temel analizler için yeterli donanıma sahip laboratuvarının bulunması
- Programımızın eğitim öğretim planının 4. Yılına ait dönemde öğrencilerin doğrudan sanayide mesleki deneyim kazanmasına yönelik 1 yarıyıl olmak üzere intern staj eğitimi bulunması

#### **Programın Zayıf Yönleri:**

- Fakültenin kendine ait bir binası bulunmaması dolayısıyla hem öğretim üyelerinin hem de öğrencilerin dağınık bir şekilde eğitim-öğretim etkinlikleri sürdürmesi
- Programın lisans eğitim seviyesinde olmasına rağmen yenilik ve mezun sayısının azlığı dolayısıyla kamuda resmi karşılık bulmasında sorunlar yaşanması
- Program öğretim üyelerinin proje ve yayın üretme bakımından kapasitesinin altında olması,
- Ulusal ve uluslararası projelerden yeterince pay alınamıyor olması,
- Öğrencilerin yeterince yabancı dil bilmemesi nedeniyle Fulbright, Erasmus+ gibi programlardan yeterince yararlanılamaması,
- Ders kitapları dışında farklı sektörlerden güncel uygulamaya yönelik kaynakların sıklıkla kullanılmaması,
- İnternet destekli ve sanal gerçeklikten çoğunlukla yoksun eğitim sistemi,
- Kişisel gelişim, sosyalleşme, mesleki gelişim vb. amaçlarla oluşturulan öğrenci kulüplerinin etkin çalışmaması
- Teknik gezi, kongre, sempozyum, fuar katılımlarında öğrenci katılımının azlığı
- Öğrencilerin matematiksel ve analitik becerilerinin istenilen düzeyde olmaması,
- Çok sayıda uygulamalı dersi bulunan programımızda güncel olarak sadece bir (1) araştırma görevlisi bulunması
- Gıda Teknolojisi anabilim dalına ait lisansüstü programının olmayışı

#### **Fırsatlar:**

- Yeni yasal düzenlemeler ve mezunlar ile Gıda Teknolojisi programı mezunlarının kamuda resmi olarak daha fazla karşılık bulması,
- Öğretim planının yeni güncellenmiş olması,
- Yeni fiziki imkanlara kısa zamanda kavuşulacak olması,

- 2023 yılında tamamlanması planlanan boğaz köprüsü sayesinde mevcut ulaşım ağının gelişmesi,
- Programımız öğretim elemanlarının güncel mevzuata hakim olması ve üniversite-sanayi, üniversite- kamu ilişkilerinin geliştirebilme potansiyelinin var olması
- Aktif öğretim elemanlarına sahip olunması,
- Ulusal ve uluslararası projelerde çalışabilecek nitelikte yeterli akademik personele sahip olunması,
- Bölümümüz öğretim kadrosunun tecrübe, yetenek ve gelişme arzusunun yeterli olması.

#### **Tehditler:**

- Yabancı dil ve bilimsel hazırlık sınıflarının olmayışı,
- Yardımcı akademik personel sayısının optimal seviyeden düşük olması,
- Yeterli bilgisayar laboratuvarına, programlara ve ekipmana sahip olunmaması,
- Üniversite sanayi işbirliğine yönelik faaliyetlerin azlığı

#### **Sorunlara Çözüm Önerileri Getirilmesi ve Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi:**

2020 yılı itibariyle üniversitemizin yeni kurum içi değerlendirme raporunun hazırlanmasında kullanılacak anketlere ilişkin hazırlanan taslaklar göz önüne alınarak, 2020 yılında paydaşlara yönelik uygulanacak anketler şekillendirilip 2021 yılı kurum içi değerlendirme raporunda sunulacaktır. Bu kapsamda programımızın yaptığı SWOT analizleri neticesinde de değerlendirilen zayıf/kuvvetli yönleri, önündeki fırsatlar/tehditler dikkate alınarak üniversitemizin uyguladığı stratejilere uyumlu hale getirilecek biçimde değerlendirilmiştir. Bu kapsamda uygulanması düşünülen temel çözüm önerileri ve stratejiler kısaca aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

#### **Birim Stratejik Plan Örneği: Uygulamalı Bilimler Fakültesi (2018-2022) Stratejik Planı**

<b>Stratejik Amaçlar</b>	<b>Stratejik Hedefler</b>	<b>Stratejiler</b>
<b>STRATEJİK AMAÇ 1</b> Üniversitemizin ve Fakültemizin Kurumsal Kültürünü Geliştirmeye Yönelik Katkı Sağlamak	<b>Stratejik Hedef 1.1.</b> Mezunlarla iletişimi daha güçlü ve etkin hale getirmek	<b>Strateji 1.1.1.</b> 2021 yılı itibariyle vereceğimiz ilk mezunlarımızdan itibaren mezun iletişim birimini aktif çalışır durumda tutmak.
	<b>Stratejik Hedef 1.2.</b> Akademik ve idari personel bağlılığını ve öğrenci etkileşimini arttırmak.	<b>Strateji 1.2.1.</b> Objektiflik, adalet, aidiyet ve genel ahlak ve etik gibi konuları sürekli gündemde tutarak kurum kültürünü geliştirmek
	<b>Stratejik Hedef 1.3.</b> Sosyal olanakların artırılması, çalışanların sorumluluk almalarının	<b>Strateji 1.3.1.</b> Çalışanlar ve birimler arasında güven kültürü geliştirmek ve işbirliği oluşturmak. <b>Strateji 1.3.2.</b> Çalışanların ödüllendirilmesi, rekabet ortamı yaratılması ve iş tatminini arttırması.

	ve yönetime katılımının sağlanması.	<p><b>Strateji 1.3.3.</b> Etik kodların oluşturulması ve yaygınlaştırılması</p> <p><b>Strateji 1.3.4.</b> Kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetlerinin sürdürülebilmesine olanak tanıyan örgütsel kültürün oluşturulabilmesi için sosyal ve sportif aktivitelerin artırılması, teknik ve kültürel gezilerin düzenlenmesi.</p>
<p><b>STRATEJİK AMAÇ 2</b> Üniversitemizin Bilimsel Girişimci ve Yenilikçi Üniversite Olmasına Katkı Sağlamak</p>	<p><b>Stratejik Hedef 2.1.</b> İnsan kaynağının akademik beceri, nitelik ve etkin araştırma yapabilme kapasitesinin artırılması</p>	<p><b>Strateji 2.1.1.</b> Araştırmacılara uluslararası rekabet yeteneği kazandıracak eğitim programları geliştirmek</p> <p><b>Strateji 2.1.2.</b> Araştırmacılara yönelik (araştırma yöntemleri, araştırma etiği, yabancı dil becerileri vb.) oryantasyon programları geliştirmek</p> <p><b>Strateji 2.1.3.</b> Bilim köprüsüne dönüşecek uluslararası ikili/çoklu anlaşmalar yapmak</p> <p><b>Strateji 2.1.4.</b> Öğretim elemanlarının en az üç ay yurt dışı araştırma deneyimi kazanmasına yönelik özendirici düzenlemeler yapmak</p> <p><b>Strateji 2.1.5.</b> Öğretim elemanlarının ulusal ve uluslararası kongrelere katılımını teşvik etmek</p>
	<p><b>Stratejik Hedef 2.2.</b> Araştırma ve yenilikçilik ile ilgili fiziksel ve operasyonel altyapının geliştirilmesi</p>	<p><b>Strateji 2.2.1.</b> Laboratuvarlarda çalışmak üzere uzman personel istihdamını sağlamak</p> <p><b>Strateji 2.2.2.</b> Merkez kütüphanenin basılı ve dijital olanakları ile açık erişim kapasitesini geliştirmek.</p> <p><b>Strateji 2.2.3.</b> Araştırmalara yönelik ortak kullanılan paket programların alımını gerçekleştirmek</p> <p><b>Strateji 2.2.4.</b> Araştırma teşvik sistemini etkinleştirerek teşvik yönergesi kapsamını güncellemek ve yayınlamak</p>
	<p><b>Stratejik Hedef 2.3.</b> Katma değer yaratan bilimsel ve yenilikçi (inovatif) çıktılarının artırılması</p>	<p><b>Strateji 2.3.1.</b> Kurum dışı destek programlarına başvuruyu teşvik etmek</p> <p><b>Strateji 2.3.2.</b> Proje yazma eğitimi organize etmek</p> <p><b>Strateji 2.3.3.</b> Öncelikli alanlarda teknik programların en az bir</p>

		yenilikçi (inovatif) ürün geliştirmesini teşvik etmek. <b>Strateji 2.3.4.</b> Kurum dışından sağlanan maddi desteklere başvuruları teşvik etmek.
<b>STRATEJİK AMAÇ 3</b> Üniversitemizin ve Fakültemizin Eğitim ve Öğretim Kalitesini Artırmaya Yönelik Katkı Sağlamak	<b>Stratejik Hedef 3.1.</b> Nitelikli ve kendini iyi ifade edebilen meslek mensupları yetiştirmek	<b>Strateji 3.1.1.</b> Öğrencilerin motivasyonunu yükseltmek için çalışmalar yapılması. <b>Strateji 3.1.2.</b> Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ve Öğrenci Disiplin Yönetmeliği konularında öğrencilere daha etkin ve sık biçimde sunum yapılması. <b>Strateji 3.1.3.</b> Teknik gezilerin arttırılmasına yönelik çalışmalar yapılması. <b>Strateji 3.1.4.</b> İnternet uygulamalı eğitim ve sanal gerçeklik faaliyetleri. <b>Strateji 3.1.5.</b> Öğrencilerin daha çok araştırmaya ve uygulamaya teşvik edilmesi. <b>Strateji 3.1.6.</b> Öğretim elemanlarının yeni gelişmeleri takip etmeleri ve kendilerini sürekli yenilemelerinin sağlanmasının teşvik edilmesi gerektiği takdirde rekabet ortamı yaratılarak ödül gibi teşvik edici yöntemler kullanılması. <b>Strateji 3.1.7.</b> Nitelikli öğrencilere ulaşmak için lise tanıtımlarının yapılması <b>Strateji 3.1.8.</b> Güncel beklenti ve gereksinimlere uygun olarak, yeni eğitim programları ve yeni dersler geliştirmek <b>Strateji 3.1.9.</b> Teknoloji tabanlı öğrenim yönetim sistemi ile desteklenen ders sayısını artırmak <b>Strateji 3.1.10.</b> Ulusal değişim programlarının etkinliğini artırmak <b>Strateji 3.1.11.</b> Uluslararası değişim programlarının etkinliğini artırmak <b>Strateji 3.1.12.</b> Engellilere yönelik eğitim öğretim desteklerini geliştirmek <b>Strateji 3.1.13.</b> Öğretim elemanı ve öğretmenlerin sürekli biçimde öğrenme kapasitelerini artırıcı etkinliklerde bulunmasını sağlamak.



<p><b>STRATEJİK AMAÇ 4</b> Üniversitemizin ve Fakültemizin Çevre ve Paydaşlarıyla Etkileşimini Arttırmaya Yönelik Katkı Sunmak</p>	<p><b>Stratejik Hedef 4.1.</b>Üniversite sanayi iş birliğinin arttırılması.</p>	<p><b>Strateji 4.1.1.</b> 2021 yılı itibariyle vereceğimiz ilk mezunlarımızdan itibaren mezun iletişim birimini aktif çalışır durumda tutmak. <b>Strateji 4.1.2.</b>Öğretim elemanlarının sanayi ile iletişim kurmalarını karşılıklı etkileşim kurarak danışmanlık vermelerini teşvik etmek. <b>Strateji 4.1.3.</b> Öğretim elemanlarının güncel mevzuat ve piyasa koşullarını devamlı takip ederek kendilerini sürekli yenilemelerini teşvik etmek. <b>Strateji 4.1.4.</b> Sanayi kuruluşlarına, kendi ilgi alanlarına yönelik konferans, panel ve mesleki seminerler düzenlenerek ilişkilerin sürekliliğinin sağlanması <b>Strateji 4.1.5.</b> Sanayi kuruluşlarına öğrenci göndermek, öğrencileri orada staj ve intörn eğitim yapması için gerekli tanıtım ve ön anlaşmaların yapılmasını sağlamak.</p>
<p><b>STRATEJİK AMAÇ 5</b> Üniversitemizin ve Fakültemizin Bilimsel Etkinliğinin ve Akademik Yayın Etkinliğinin Arttırılmasına Katkı Sunmak</p>	<p><b>Stratejik Hedef 5.1.</b>Bilimsel proje, ve yayın-araştırma etkinliklerinin niteliği, kalite ve sayısının arttırması.</p>	<p><b>Strateji 5.1.1.</b> İstatistik ve yabancı dil eğitimi vb konulara eğitim verilmesi. <b>Strateji 5.1.2.</b> Proje yazma eğitimi verilmesi ve projelerin teşvik edilmesi. <b>Strateji 5.1.3.</b> Disiplinlerarası çalışmanın teşvik edilmesi. <b>Strateji 5.1.4.</b>Bilimsel araştırmaya yönelik gruplar oluşturulup, grup çalışmaları düzenlenerek motivasyonun sağlanması</p>
<p><b>STRATEJİK AMAÇ 6</b> Üniversitemizin ve Fakültemizin Finansal Kaynaklarını Arttırmaya Yönelik Çalışmalar Yapmak</p>	<p><b>Stratejik Hedef 6.1.</b> Mali kaynakları etkin biçimde kullanmak ve arttırmak.</p>	<p><b>Strateji 6.1.1.</b> Okulumuza aktarılacak kaynakların arttırılması için gerekli projeleri gerçekleştirmek</p>

## SONUÇ

## ÖRNEK UYGULAMA

## KANIT

**Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar,**

**Kanıt linkleri:** <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6860>

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/05/20140507-5.htm>

<http://gida.cuby.comu.edu.tr/genel-bilgiler/genel-bilgiler.html>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular>

## 5. EĞİTİM PLANI

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

Programımıza ait kurumsal amaç ve hedefler ortaya konurken, tanımlanmış ulusal ve uluslararası gıda teknolojisi 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 Tablo 15 'de sunulmuştur. 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 güne 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. <http://cuby.comu.edu.tr/staj/staj.html>

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 çözüme yeteneği gelişmiş, bireyler yetiştirmektedir. 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 hedeflenmektedir. Bu öz görev ve amaç çerçevesinde öğrenciyi meslek kariyerine hazırlamak için, akademik kurullarımız, işverenler, mezunlarımız ve öğrencilerimizden gelen geri bildirimler doğrultusunda, güncel bilgiyi öğrencilerimizle paylaşmak adına, eğitim planımızda değişiklikler gerçekleştirmekteyiz.

#### **Tablo 15. Program Öğretim Planı**

**Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gıda Teknolojisi Bölümü Ders Listesi**

**ZORUNLU DERSLER**

1. YARIYIL						2. YARIYIL					
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS	Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
ATA-1001	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	1	ATA-1002	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	1
GDT-1003	Genel Kimya	2	2	3	6	GDT-1008	Temel Bilgi Teknolojileri	1	2	2	5
GDT-1005	Genel Biyoloji	2	0	2	4	GDT-1012	Genetik	2	0	2	4
GDT-1009	Matematik	2	0	2	5	GDT-1014	Organik Kimya	2	2	3	6
GDT-1011	Gıda Teknolojisine Giriş	3	0	3	6	GDT-1016	Genel Mikrobiyoloji	2	2	3	6
GDT-1013	Fizik	2	0	2	5	GDT-1018	İstatistiksel Yöntemler	2	0	3	5
TDİ-1001	Türk Dili I	2	0	2	1	TDİ-1002	Türk Dili II	2	0	2	1
YDİ-1001	Yabancı Dil I (İngilizce)	2	0	2	2	YDİ-1002	İngilizce II	2	0	2	2
<b>TOPLAM</b>						<b>TOPLAM</b>					
17						15					
2						6					
18						19					
30						30					
3. YARIYIL						4. YARIYIL					
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS	Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
GDT-2003	Gıda Kimyası I	3	0	3	4	GDT-2004	Gıda Kimyası II	3	0	3	4
GDT-2007	Biyokimya	2	2	3	4	GDT-2010	İş Sağlığı ve Güvenliği II	2	0	2	2
GDT-2009	İş Sağlığı ve Güvenliği I	2	0	2	2	GDT-2022	Gıda Ekonomisi	2	0	2	4
GDT-2021	Gıda Mikrobiyolojisi	2	2	3	4	GDT-2024	Endüstriyel Mikrobiyoloji	2	0	2	4
GDT-2029	Gıda Analiz Yöntemleri I	2	2	3	4	GDT-2032	Gıda Analiz Yöntemleri II	2	2	3	4
SEÇ-3 (2019-2020)	Seçmeli Dersler (12 AKTS)			6	12	SEÇ-4 (2019-2020)	Seçmeli Dersler (12 AKTS)			6	12
<b>TOPLAM</b>						<b>TOPLAM</b>					
11						11					
6						2					
20						18					
30						30					
5. YARIYIL						6. YARIYIL					
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS	Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
GDT-3001	Gıda Biyoteknolojisi	3	0	3	4	GDT-3022	İçecek Teknolojisi	2	2	3	3
GDT-3009	Su Ürünleri İşleme Teknolojileri	2	2	3	4	GDT-3024	Süt Ürünleri Teknolojisi	2	2	3	4
GDT-3023	Süt Teknolojisi	2	0	2	4	GDT-3026	Fermente Ürün Teknolojisi	2	2	3	3
GDT-3025	Beslenme İlkeleri	2	0	2	3	GDT-3028	İşletmelerde Hijyen Uygulamaları	3	0	3	3
GDT-3027	Meyve ve Sebze Teknolojileri	2	0	2	3	GDT-3030	Gıda Kalite Yönetimi	2	2	3	4
SEÇ-5 (2019-2020)	Seçmeli Dersler (12 AKTS)			6	12	GDT-3042	Staj (30 iş günü)	0	0	0	4
<b>TOPLAM</b>						<b>TOPLAM</b>					
11						11					
2						8					
18						21					
30						30					
7. YARIYIL						8. YARIYIL					
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS	Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
GDT-4003	Bitirme Tezi I	0	2	1	2	GDT-4004	Bitirme Tezi II	0	2	1	2
GDT-4005	Yağ Teknolojileri	2	2	3	4	GDT-4016	Tahıl İşleme Teknolojisi	2	2	3	4
GDT-4021	Kariyer Stajı	0	0	0	16	GDT-4018	Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji	2	2	3	4
GDT-4023	Et ve Et Ürünleri Teknolojileri	2	2	3	4	GDT-4020	Duyusal Analiz	2	2	3	4
SEÇ-7 (2019-2020)	Seçmeli Dersler (4 AKTS)			4	4	GDT-4022	Girişimcilik	2	0	2	4
<b>TOPLAM</b>						<b>TOPLAM</b>					
4						8					
6						8					
11						18					
30						30					
						<b>TOPLAM KREDİ</b>					
						123					
						38					
						142					
						240					

**SEÇMELİ DERSLER**

3. YARIYIL						4. YARIYIL					
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS	Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
GDT-2011	Mesleki İngilizce I	2	0	2	4	GDT-2012	Mesleki İngilizce II	2	0	2	4
GDT-2017	Organik Gıda ve Tarım	2	0	2	4	GDT-2026	Gıda İşleme İlkeleri	2	0	2	4
GDT-2023	Grafik ve Sunum Teknikleri	2	0	2	4	GDT-2028	Gıda ve Halk Sağlığı	2	0	2	4
GDT-2025	Moleküler Biyoloji Uygulamaları	2	0	2	4	GDT-2030	Gıda Allerjenleri	2	0	2	4
GDT-2027	Pazarlama ve Reklam Stratejileri	2	0	2	4	GDT-2020	İşletme Yönetimi ve Organizasyon	2	0	2	4
5. YARIYIL						6. YARIYIL					
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS	Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
GDT-3011	Özel Gıdalar Teknolojisi	2	0	2	4	GDT-3032	Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi	2	0	2	3
GDT-3013	Gıda Endüstrisi ve Çevre	2	0	2	4	GDT-3034	Gıda Lojistiği	2	0	2	3
GDT-3015	Fonksiyonel Gıdalar	2	0	2	4	GDT-3036	Geleneksel Gıdalar	2	0	2	3
GDT-3021	Tüketici Davranışları	2	0	2	4	GDT-3038	İnsan Kaynakları Yönetimi	2	0	2	3
GDT-3029	Hazır Yemek Teknolojisi	2	0	2	4	GDT-3040	Enzim Bilimi	2	0	2	3
GDT-3031	Mikrobiyolojik Analiz Yöntemleri	2	0	2	4						
7. YARIYIL						8. YARIYIL					
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS	Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
GDT-4025	Ambalajlama Teknikleri	2	0	2	2	GDT-4024	Gıda Atıkları ve Değerlendirilmesi	2	0	2	4
GDT-4027	Kanath Eterleri İşlemeciliği	2	0	2	2	GDT-4026	Yeni Ürün Geliştirme	2	0	2	4
GDT-4029	Gıda Muhafaza Teknikleri	2	0	2	2	GDT-4028	Alkollü İçecek Teknolojisi	2	0	2	4
GDT-4031	Peynir Teknolojisi	2	0	2	2	GDT-4030	Gıda ve İş Etiği	2	0	2	4
						GDT-4032	Zeytinyağı Teknolojisi	2	0	2	4

## 5.2. Eğitim Planının Uygulanması

Programımız öğretim elemanları tarafından uygulanan eğitim yöntemleri aşağıda maddeler halinde en yoğun dan en az kullanılan a doğru sırayla özetlenmiştir.

**Yüz yüze Anlatım:** Dersi veren öğretim elemanı tarafından ele alınan konular tahtada veya slaytlar eşliğinde yüz yüze öğrenciye anlatılmaktadır. Bu süreçte projeksiyon cihazı aktif olarak kullanılmaktadır. Anlatım çoğunlukla öğretim elemanı tarafından yapılırsa da zaman zaman konuyu öğrenci ile tartışarak, beyin fırtınası yaparak da yapılmaktadır. Ayrıca 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.

### **5.3. Eğitim Planı Yönetimi**

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.

#### **5.4. Eğitim Planı Bileşenleri I**

Eğitim Planı, Tablo 15' de gösterildiği gibi bir yılda en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermektedir.

Eğitim planları yukarıdaki ölçütlerde verilen disipline özgü tüm işlenleri 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. Bu kapsamda ilgili ders içerikleri ve diğer tüm kanıtlar da aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

## **ZORUNLU DERSLER**

### **1. YARIYIL**

#### **ATA-1001 Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I (2 0 2):**

I. Dünya Savaşı'nın provaları Trablusgarp ve Balkan savaşları. I.Dünya Savaşı, Osmanlı Devleti topraklarının paylaşılması, gizli anlaşmalar. Mondros Ateşkes Anlaşması, uygulanışı ve işgallerin başlaması. Paris Barış Görüşmeleri ve Osmanlı topraklarının paylaşılması. İşgallere karşı ilk tepkiler, Osmanlı Devleti'nin çöküşünü amaçlayan kuruluşlar, Milli bilincin oluşumuna zemin hazırlayan dernekler. Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı, Havza ve Amasya Genelgeleri. Kongreler dönemi. Kuva-yı Milliye dönemi. Sivas Kongresi sonrasında TBMM'nin açılışına. TBMM'nin açılışı, TBMM yapısı ve niteliği. Türk Kurtuluş Savaşı'nda cepheler. Büyük Taarruz. Mudanya Mütarekesinden Lozan Barış Antlaşmasına.

#### **GDT-1003 Genel Kimya (2 2 3)**

Homojen, heterojen, karışımları ayırma yöntemleri, kimya kanunları, semboller, formüller ve denklemler, gazlar, sıvılar, katılar, periyodik cetvel, redoks reaksiyonları, kimyasal denge, asit-baz titrasyonları.

#### **GDT-1005 Genel Biyoloji (2 0 2)**

Biyoloji ve canlılık; Hücre kimyası; İnorganik bileşikler; Organik Bileşikler: karbonhidratlar, proteinler, lipitler, nükleik asitler; Metabolizmaya giriş; Hücre solunumu ve kimyasal enerji eldesi; Fotosentez; Hücre tanımı, prokaryotik ve ökaryotik hücrelerin genel özellikleri; Hücre organelleri; Hücre zarı ve işlevi; Hücreler arası iletişim ve hücre döngüsü; Mayoz ev eşeyli yaşam döngüleri; Mendel Genetiği ve gen kavramı; Kalıtımın kromozomal ve moleküler temeli; Tür, filogeni ve sistematik kavramları; Ekolojiye giriş; Populasyon ekolojisi ve komünite ekolojisi.

#### **GDT-1009 Matematik (2 0 2)**

Kümeler, sayı kümeleri, düzlemde kartezyan koordinatlar, fonksiyonlar, fonksiyonların grafikleri, fonksiyon çeşitleri, özel tanımlı fonksiyonlar

#### **GDT-1011 Gıda Teknolojisine Giriş (3 0 3)**

gıda teknolojisinin tarihçesi, değişen beslenme alışkanlıkları, gıda teknolojisinin tanımı, gıda muhafaza yöntemleri, gıdaların muhafaza yöntemlerindeki teknolojik gelişmeler, kurutarak muhafaza, konserve, süt teknolojisi, tahıl teknolojisi, besinlerin dondurularak saklanması, baharatla saklama, et teknolojisi, meyve sebze işleme teknolojisi, şekerle saklama, sirke teknolojisi, asitle saklama, yağ teknolojisi, radyasyon işleminin teknolojik yönleri ve fonksiyonel besinler.



### **GDT-1013 Fizik**

Malzeme özellikleri, statik, dinamik, enerji, iş ve güç, mekanik ve elektromanyetik dalga hareketi, akışkanlarda basınç, elektrik ve manyetizma.

### **TDİ-1001 Türk Dili I (2 0 2)**

Dilin tanımı, dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi, dil-kültür münasebeti, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin gelişmesi ve tarihi devreleri, Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar, Türkiye Türkçesindeki ses olayları, imla kuralları ve uygulaması, noktalama işaretleri ve uygulaması, Türkçenin yapı özellikleri.

### **YDİ-1001 Yabancı Dil I (İngilizce) (2 0 2)**

Tanışma, kendimiz hakkında konuşma, Geniş Zaman Okuma, yazma, aile'yi tanıma, tekil, çoğul,- There is - There are, Some, Any, Have got, Has Got, Soru-Cevap, Şimdiki Zaman - Günlük Alışkanlıklar, Sıfatlar, Kıyaslamalar, fiziksel özellikler, Geçmiş Zaman Sıfatlar, Yönler, Abartılar, Geçmiş Zaman - Gelecek Zaman, - Too, Enough, Very, How much, How many.

## **2. YARIYIL**

### **ATA-1002 Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II (2 0 2)**

Siyasal alandaki inkılâplar (Saltanatın kaldırılması-Cumhuriyetin ilanı). Siyasal alandaki inkılâplar (Halifeliğin kaldırılması). Çok partili düzene geçiş ve Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası. Takrir-i Sükûn dönemi. Eğitim ve kültür alanındaki devrimler. Sosyal ve toplumsal alanındaki devrimler. Hukuk alanındaki devrimler (Cumhuriyet dönemindeki anayasalar: 1924, 1961 ve 1982). Ekonomik alandaki devrimler. Türkiye Cumhuriyeti'nin dış politikası ve Türkiye'nin jeopolitiği. Atatürk ilkeleri ve Atatürkçü düşünce sistemi. Türkiye'nin ideolojisi ve çağdaşlaşma.

### **GDT-1008 Temel Bilgi Teknolojileri (1 2 2)**

Bilgisayar Temel Kavramları, Windows programı bileşenleri ve kullanımı, MS Word, MS Excel, MS Powerpoint kullanımı, temel iletişim programları (internet teknolojisi, web sayfaları, e-posta) yönetimi ve kullanımı.

### **GDT-1012 Genetik (2 0 2)**

Genetiğin temel prensiplerini ve diğer bilim dallarıyla olan ilişkisi, mendel genetiğinin temel prensipleri, fenotip, genotip ve çevre arasındaki ilişki, mutasyonlar, kantitatif genetik, populasyon, gelişim ve davranış genetiği

### **GDT-1014 Organik Kimya (2 2 3)**

Atomlar ve Moleküller, Orbitaller ve Kovalent Bağlanma, Yapı İzomerisi, Adlandırma, Alkanlar, Stereokimya, Alkil Halojenürler; Yer Değiştirme ve Ayrılma Tepkimeleri, Serbest Radikal Tepkimeleri, Alkoller, Eterler, Epoksitler ve Sülfidler, Alkenler ve Alkinler.

### **GDT-1016 Genel Mikrobiyoloji (2 2 3)**

Gıdalarda Bulunan Mikroorganizmalar ve Bulaşma Kaynakları. Mikroorganizmaların Gıdalarda Neden Oldukları Kimyasal Değişimler. Gıda Maddelerine Göre Bozulmaya Neden Olan Mikroorganizmaların Dağılımı ve Neden Oldukları Değişimler.

### **GDT-1018 İstatiksel Yöntemler (2 0 3)**

İhtimallik ve istatistiğin tanımı, veri girişi ve düzenlenmesi, ihtimal teorisi ve kavramlar, ihtimal dağılımları ve uygulamaları, tahmin teorileri, örnekleme teorisi ve dağılımları, süreksiz dağılım tipleri, hipergeometrik, binom ve poisson dağılımları sürekli dağılım tipleri, normal dağılıma giriş, normal dağılım normal dağılımla ilgili örnek problemler ve çözümleri, örnekleme dağılımları, hipotez testi, güven aralıkları t-dağılımı ki-kare dağılımı ve f-dağılımı, varyans analizi

### **TDİ-1002 Türk Dili II (2 0 2)**

Anlatım bozuklukları: Anlama dayalı bozukluklar. Yapıya dayalı anlatım bozuklukları, anlatım ve anlatımın ilkeleri, kompozisyonun iç ve dış unsurları. Anlatım türleri: dilekçe, özgeçmiş/cv, mektup, deneme, söyleşi, röportaj, anı, eleştiri, gezi yazısı, makale. Tiyatro; türleri, çağdaş tiyatro biçimleri, Türk tiyatrosu, çağdaş Türk tiyatrosu, tiyatronun unsurları. Şiir; türleri ve Türk Edebiyatında şiir. Köşe Yazısı (Fıkra); Öykü; öğeleri, türleri ve Türk Edebiyatında öykü. Roman; türleri, Türk Edebiyatında Roman. Yazılı anlatım türleri (Günlük, yaşam öyküsü) Destan, efsane, masal, fabl. Yardımcı tür ve teknikler (Özetleme, not alma, fişleme, rapor, tutanak). Konuşma ve sözlü anlatım, konuşmanın unsurları, ilkeleri, konuşma yetersizlikleri, sözlü anlatım türleri. Hazırlıklı konuşmalar: Tekli hazırlıklı konuşmalar (Bildiri, konferans, nutuk, brifing, seminer). Çoklu hazırlıklı konuşmalar (Sempozyum, kongre, panel, forum, münazara, açık oturum, müzakere). Hazırlıksız konuşmalar.

### **YDİ-1002 Yabancı Dil II (İngilizce) (2 0 2)**

Geçmiş zaman- düzensiz fiiller. Geniş zaman, Geçmişten bahsetme: Geçmiş zaman-Boş zaman ve hobiler. Gelecekte bahsetme: be going to, hava durumuyla ilgili kelimeler/aylar ve tarihler. Alıştırılmalar. Kıyafet isimleri ve alışveriş ile ilgili kelimeler/need to. Duygu ifade eden sözcükler/ past continuous tense. Present cont. Modals (should, must, have to) /moda ve tasarım ile ilgili kelimeler. Sanat, moda, seyahat ve ulaşım ile ilgili kelimeler. Past simple, Present Perfect Tense,vocab., just, already, yet, ever, never. Past cont. Present Perfect Tense/since, for.

### **3. YARIYIL**

#### **GDT-2003 Gıda Kimyası I (3 0 3)**

Gıdaların bileşimi, karbonhidratlar, lipitler, proteinler, su, mineral maddeler, vitaminler, enzimler, alkoller, alkaloidler, gıda katkı maddeleri, aroma maddeleri, gıda kontaminantları.

#### **GDT-2007 Biyokimya (2 2 3)**

Biyokimyaya giriş, aminoasitlerin, proteinlerin, karbonhidratların, lipitlerin, enzimlerin yapıları, özellikleri ve metabolizmaları, vitaminler ve koenzimler.

#### **GDT-2009 İş Sağlığı ve Güvenliği I (2 0 2)**

İş sağlığı ve güvenliğinin (İSG) kavramsal çerçevesi, ulusal ve uluslararası standartlar, iş kazaları ve meslek hastalıklarının nedenleri, sonuçları ve önlenmesi ile ilgili temel bilgiler, İSG alanında mevzuatımızda bulunan temel düzenlemeler

#### **GDT-2021 Gıda Mikrobiyolojisi (2 2 3)**

Gıdalarda bulunan mikroorganizmalar ve bulaşma kaynakları, mikroorganizmaların gıdalarda neden oldukları kimyasal değişimler, gıda maddelerine göre bozulmaya neden olan mikroorganizmaların dağılımı ve neden oldukları değişimler.

#### **GDT-2029 Gıda Analiz Yöntemleri I (2 2 3)**

Örnek alma, örneklerin analize hazırlanması, gıda işletmelerinde kullanılan genel analiz yöntemlerinden; nem (su) ve toplam kuru madde tayini, suda çözünen ve çözünmeyen kuru madde tayini, kül tayini, pH ve titrasyon asitliği tayini, karbonhidrat (şeker tayini), yağ, protein, ve askorbik asit tayini gibi konularda bazı analizlerin prensiplerinin aktarılması ve uygulamaları.

### **4. YARIYIL**

#### **GDT-2004 Gıda Kimyası II (3 0 3)**

Vitaminler, vitamin benzeri, mineraller, gıdalarda yer alan minerallerin biyoyararlanımı ve etkileyen faktörler, doğal toksik maddeler ve kontaminantlar, fenolik bileşikler ve doğal renk maddeleri, gıdalarda doğal olarak bulunan lezzet bileşenleri, gıda endüstrisinde önem taşıyan gıda katkı maddeleri.

#### **GDT-2010 İş Sağlığı ve Güvenliği II (2 0 2)**

İş güvenliğinin temelleri, iş güvenliği kültürü, ilgili yasa ve mevzuatlar, yasal hak ve sorumluluklar, tehlike –risk kavramı iş kazaları ve kazalardan korunma, meslek hastalıkları ergonomi ve parametreleri fiziksel risk etmenleri, kimyasal risk etmenleri, biyolojik risk etmenleri, ekranlı araçlarla çalışma, yüksekte çalışma, yangın ve yangından korunma, kişisel koruyucu donanımlar.

### **GDT-2022 Gıda Ekonomisi (2 0 2)**

Gıda ekonomisine ve tarım ekonomisine giriş, gıda üretiminin ekonomik boyutu, üretim kavramı, üretim fonksiyonu ve fonksiyonel ilişkiler, üretim ekonomisinin temel ilkeleri, gıda pazarlama, gıda ve tarıma dayalı sanayii işletmeleri, gıda güvenliği.

### **GDT-2024 Endüstriyel Mikrobiyoloji (2 0 2)**

Endüstriyel mikroorganizmaların genel özellikleri, bazı mikroorganizmaların endüstriyel uygulamaları, mikrobiyel çoğalma ve ürün oluşumunun kinetiği ve stokiyometrisi, serbest ve immobilize kültür uygulamalarının esasları, biyoreaktör seçimi, ölçek büyütme, biyoreaktörlerin çalıştırılması ve kontrolü, endüstriyel mikrobiyolojik ürünlerin geri kazanılması ve saflaştırılması, genetiği değiştirilmiş mikroorganizmaların üretimde kullanılması.

### **GDT-2032 Gıda Analiz Yöntemleri II (2 2 3)**

Örnek alma, örneklerin analize hazırlanması, gıda işletmelerinde kullanılan genel analiz yöntemlerinden; nem (su) ve toplam kuru madde tayini, suda çözünen ve çözünmeyen kuru madde tayini, kül tayini, pH ve titrasyon asitliği tayini, karbonhidrat (şeker tayini), yağ, protein, ve askorbik asit tayini gibi konularda bazı analizlerin prensiplerinin aktarılması ve uygulamaları.

## **5. YARIYIL**

### **GDT-3001 Gıda Biyoteknolojisi (3 0 3)**

Bu ders, Gen bilgisinin veya enzim teknolojisinin kullanılarak istenen özellikte hayvansal ve bitkisel gıda veya mikroorganizma kültürü üretilmesi içeriğindedir.

### **GDT-3009 Su Ürünleri İşleme Teknolojileri (2 2 3)**

Su ürünleri işleme teknolojisindeki yeni teknikler, yeni teknolojiler, bunların uygulanma biçimleri, ülkemiz için uygulanabilirlikleri, özel işleme teknolojileri, üretim işlem basamakları ve kalite kontrol analizlerinin teorik ve pratikte uygulanması.

### **GDT-3023 Süt Teknolojisi (2 0 2)**

Sütün biyosentezi ve salgılanması, süt bileşenleri ve temel özellikleri, süt bileşimindeki değişkenlikler, ısıtılmanın süt bileşenlerine etkisi, sütün fiziksel özellikleri, laktik fermantasyonlar.

### **GDT-3025 Beslenme İlkeleri (2 0 2)**

Bu ders, gıdaların bileşenlerini, farklı bileşenlerin sindirim ve emilim mekanizmalarını, gıda alerjileri ve intoleranslarını, farklı beslenme türlerini ve özel durumda beslenme ilkelerini kapsamaktadır.

### **GDT-3027 Meyve ve Sebze Teknolojileri (2 0 2)**

Bu ders kapsamında, meyve ve sebzelerin fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikleri, meyve ve sebzelerin muhafazasında uygulanan ön işlemler, meyve ve sebzelerin dondurularak muhafazası, konserve üretim teknolojisi, salça üretim teknolojisi, reçel-marmelat ve jele üretim teknolojisi, kurutma teknolojisi, meyve suyu üretim teknolojisi, meyve-sebze ve ürünlerinde kalite analizleri konuları ele alınmaktadır.

### **6. YARIYIL**

#### **GDT-3022 İçecek Teknolojisi (2 2 3)**

Su ve özellikleri; İçme suyu teknolojisi; Soda ve Maden suları teknolojisi; Çay teknolojisi; Kahve teknolojisi; Meyveli içecekler teknolojisi; Meşrubat teknolojisi (gazlı içecekler); Alkol fermentasyonu ve etil alkol üretimi; Şarap teknolojisi; Bira Teknolojisi; Rakı teknolojisi; Viski ve likör teknolojisi; Alkollü içecekler tebliği ve kalite kontrol.

#### **GDT-3024 Süt Ürünleri Teknolojisi (2 2 3)**

Sütün tanımı, önemi, kimyasal özellikleri, içme sütü teknolojisi, peynir, yoğurt, tereyağ, süttozu üretim teknolojileri ve süt işletmelerinde HACCP uygulamaları.

#### **GDT-3026 Fermente Ürün Teknolojisi (2 2 3)**

Fermantasyonun tanımı, fermantasyon mikroorganizmaları, fermantasyon kinetiği, alkol fermentasyonu ve diğer fermantasyonlar, distile alkollü içkiler teknolojisi, şarap teknolojisi, bira teknolojisi, sirke teknolojisi, laktik asit fermantasyonları ve teknolojileri, fermente ürünlerde kalite analizleri.

#### **GDT-3028 İşletmelerde Hijyen Uygulamaları (3 0 3)**

Bu ders kapsamında, İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaları buldukları ortamdan uzaklaştırılması, sağlıklı ortamın korunması konularında bilgi sahibi olmak konuları ele alınmaktadır.

#### **GDT-3030 Gıda Kalite Yönetimi (2 2 3)**

Kalitenin tanımı, toplam kalite kavramı, toplam kalite yönetimi sistemi ve ISO-9000 standartları, Kalite Sağlama Bölümünün fonksiyonları ve diğer bölümlerle ilişkileri, Kritik Kontrol Noktalarının tanımlanması, HACCP, GMP sistemleri, gıda kalite karakteristiklerinin sınıflandırılması, gıdaların duyu özelliklerinin tanımlanması ve objektif değerlendirilmesi, duyu test teknikleri, besleyici öğelerin kontrolü, gıdaların kompozisyon analizi, istatistiksel kalite kontrol araçları.

#### **GDT-3042 Staj (30 iş günü) (0 0 0)**

Sorumlu kişilerin gözetiminde, gıda işletmesinin farklı ünitelerinde staj yapılacaktır.

## **7. YARIYIL**

### **GDT-4003 Bitirme Tezi I (0 2 1)**

Öğretim üyesinin belirleyeceği konuyla ilgili öğrencinin araştırma yapması, kurallarına uygun olarak kitapçık haline dönüştürülmesi, sunması ve sınava katılması Öğretim üyesinin belirleyeceği konuyla ilgili öğrencinin araştırma yapması, kurallarına uygun olarak kitapçık haline dönüştürülmesi, sunması ve sınava katılması.

### **GDT-4005 Yağ Teknolojileri (2 2 3)**

Bitkisel yağlı hammaddeler, hammaddelerin depolanması, temizlenmesi, boyut küçültme, kavurma, presleme, ekstraksiyon ve pre-presyon-ekstraksiyon, süperkritik akışkanlar, rafinasyon, zeytinyağı üretimi, modifiye yağların üretimi, fraksiyone kristalizasyon, hidrojenasyon, kimyasal ve enzimatik interesterifikasyon, margarin üretimi, yapılandırılmış yağlar ve kızartma yağları.

### **GDT-4021 Kariyer Stajı (0 0 0)**

Öğrenci kariyerlik stajında; mesleki stajından farklı olarak 3 yılda edindiği teorik ve pratik bilgileri gıda teknolojü sıfatıyla, staj yaptığı kurum ve kuruluştaki staj amirinin ve diğer çalışanların denetiminde uygulayabilmesi ve geliştirmesini sağlar.

### **GDT-4023 Et ve Et Ürünleri Teknolojileri (2 2 3)**

Etin histolojik, fiziksel, kimyasal ve biyokimyasal özellikleri, et ürünlerinde kalite faktörleri, et ve mamullerinde kalite kontrolü, yasal düzenlemelere göre et ürünlerinin kaliteleri, son üründe görülen hileler ve hatalar. Et muhafazasında uygulanan teknolojik işlemler, kesim sonrası oluşan reaksiyonlar, pastırma, sucuk, sosis, salam ve diğer et ürünlerinin üretim teknolojileri, Et ürünleri üreten işletmelerde bazı ürünlerin üretiminin gösterilmesi.

## **8. YARIYIL**

### **GDT-4004 Bitirme Tezi II (0 2 1)**

Öğretim üyesinin belirleyeceği konuyla ilgili öğrencinin araştırma yapması, kurallarına uygun olarak kitapçık haline dönüştürülmesi, sunması ve sınava katılması Öğretim üyesinin belirleyeceği konuyla ilgili öğrencinin araştırma yapması, kurallarına uygun olarak kitapçık haline dönüştürülmesi, sunması ve sınava katılması.

### **GDT-4016 Tahıl İşleme Teknolojisi (2 2 3)**

Tahılların fiziksel ve kimyasal özellikleri ile ekonomik ve beslenme açısından önemi, Tahılların depolanması ve öğütülmesi, un, ekmek, bulgur, makarna, bisküvi, kraker, kek, gibi ürünlerin üretim teknolojileri.

### **GDT-4018 Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji (2 2 3)**

Gıda katkı maddelerinin tanımı, gıda katkı maddelerinin kullanımında dikkat edilecek hususlar, gıda endüstrisinde kullanılan katkı maddelerinin sınıflandırılması (antioksidanlar, asitliği düzenleyiciler, emülgatörler, gamlar, koruyucular, lezzet maddeleri, lezzet arttırıcılar, renklendiriciler, şelat ajanları, tatlandırıcılar, topaklanmayı önleyiciler, un işleme ajanları, hacim arttırıcılar, itici gazlar, kabartma ajanları, köpürtme ajanları, köpürmeyi önleyici ajanlar, nem vericiler, parlatma ajanları, sıkılaştırıcı ajanlar ve stabilizörler) ve incelenmesi.

### **GDT-4020 Duyusal Analiz (2 2 3)**

Duyusal analizin prensibi, amacı, kuralları, duyusal analiz test planı oluşturma, duyusal analiz, duyusal test ortamı ve kontrol, duyusal değerlendirilmenin tespiti ve değerlendirmeyi etkileyen faktörler, farklılık testler, özellikle farklılık testleri, eşik testleri.

### **GDT-4022 Girişimcilik (2 0 2)**

Girişimcilik ve kalkınma hakkında genel bilgiler, girişimci küresel ekonomide fırsatların ve zorlukların sistematik bir disiplinle açıklanıp analiz edilmesi, çeşitli üretim sektörlerinde yeni kurulmuş işlerde, piyasalarda var olan firmalarda ve gıda sektöründeki firmalarda çeşitli uygulamaların incelenmesi, günümüz ekonomisinde ve rekabet şartlarında piyasalarda var olmayı sürdürebilmek ve başarılı olabilmek için yapılması gerekenlerin tartışılması.

## **SEÇMELİ DERSLER**

### **3. YARIYIL**

#### **GDT-2011 Mesleki İngilizce I (2 0 2)**

Bilimsel basit metinler kullanarak öğrencinin teknik ve bilimsel kelime hazinesinin zenginleştirilmesi ve bilimsel yazılardaki cümle yapılarını öğrenmesinin sağlanması; müteakiben ders kitaplarından ve bilimsel dergilerden seçilen orijinal metinlerle çalışarak öğrenciye teknik tercüme ve bilimsel yayın hazırlama yeteneğinin kazandırılması.

#### **GDT-2017 Organik Gıda ve Tarım (2 0 2)**

Organik meyve ve sebzelerde hasat ve sınıflandırma, ürün yapı ve bileşenlerinin işlemeye etkileri, ürün bozulmasını etkileyen faktörler, (mikrobiyolojik ve mikrobiyolojik olmayan bozulmalar, enzimatik ve enzimatik olmayan kararmalar ve ürün işlemesine etkileri) organik ürünlerin işlenmesinde organik tarım.

#### **GDT-2023 Grafik ve Sunum Teknikleri (2 0 2)**

Sunum tanımı, sunum türleri, neden etkili sunum, sunumun amaç ve hedefleri, sunumda kullanılacak destek araçlarının tasarlanması, mekan düzenlemeleri. Sunum hazırlama; bilgi ve veri toplama, bilgi/verilerin düzenlenmesi, plan çıkarma, bilgileri/verileri metne çevirme,

kullanılacak görsel destek araçlarını belirleme, yazılı sunum metnini konuşmaya çevirme, sunumu prova etme, MS-office powerpoint ile sunum hazırlama konusunda bilinmesi gerekenler. Sunumu yapma: sunumun iletişim öğeleri, sözlü iletişim, sözsüz iletişim-beden dili, sunum sırasında beden dilinin kullanımında dikkat edilmesi gerekenler, dinleme, soru sorma-sorulara cevap verme, özetleme-geribildirim, değerlendirme, öğrenci çalışmaları: öğrenci sunumları ve değerlendirmesi.

#### **GDT-2025 Moleküler Biyoloji Uygulamaları (2 0 2)**

Gıda Bilimi ve gıda ile ilgili birçok alanda kullanılan moleküler biyoloji tekniklerinin tanımlanması. PCR (polimeraz Zincir Reaksiyonu) teknolojisi, GDO ve ürünlerinin tanımlanması, et ürünlerinde yabancı doku tespitine yönelik yaklaşımlar, soya, süt proteinleri gibi tağşiş ürünlerinin ve potansiyel allerjenlerin tespiti amacı ile real time PCR bazlı metot geliştirme çalışmaları, Keçi ve koyun sütünde inek sütünün tespiti ve miktar tayinine yönelik genetik yaklaşımlar, küflerin ve gıda patojenlerinin genetik tanımlanması.

#### **GDT-2027 Pazarlama ve Reklam Stratejileri (2 0 2)**

Pazarlamanın konusu ve kapsamı kişisel satışın pazarlamadaki yeri ve önemi satış sürecinin aşamaları.

### **4. YARIYIL**

#### **GDT-2012 Mesleki İngilizce II (2 0 2)**

Bilimsel metinler kullanarak öğrencinin teknik ve bilimsel kelime hazinesinin zenginleştirilmesi ve bilimsel yazılardaki cümle yapılarını öğrenmesinin sağlanması; müteakiben ders kitaplarından ve bilimsel dergilerden seçilen orijinal metinlerle çalışarak öğrenciye teknik tercüme ve bilimsel yayın hazırlama yeteneğinin kazandırılması.

#### **GDT-2026 Gıda İşleme İlkeleri (2 0 2)**

Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri, su aktivitesi, pH özellikleri, gıdaların bozulması, kurutma, konserve, dondurma, fermentasyon, pastörizasyon, sterilizasyon, ışınlama, mikrodalga uygulamaları, hidrostatik basınç ve diğer temel muhafaza yöntemleri.

#### **GDT-2028 Gıda ve Halk Sağlığı (2 0 2)**

Toplumun sağlığını koruma ve geliştirmede gıdaların rolü, bu amaçla yapılan uygun müdahale yöntemleri ve sağlık hizmetlerinin yönetimiyle ilgili temel kavramlar.

#### **GDT-2030 Gıda Allerjenleri (2 0 2)**

Alerji nedir? Besin intoleransı ve besin allerjileri, allerjilerinde tanı yöntemleri. Hangi besinler allerjiye neden olur? Tedavi.



## **GDT-2020 İşletme Yönetimi ve Organizasyon (2 0 2)**

Yönetim ve organizasyon ile ilgili temel kavramlar ve tanımlar, geleneksel, klasik, neoklasik ve modern yönetim yaklaşımları ile yönetimin fonksiyonları ve yönetim süreçler.

## **5. YARIYIL**

### **GDT-3011 Özel Gıdalar Teknolojisi (2 0 2)**

Çay teknolojisi, şeker pancarından şeker ve şekerleme üretimi, kakao ve ürünleri üretim teknolojisi, çikolata üretimi, soıfralık zeytin ve tuz üretimi, tarhana ve kahve üretim teknolojisi, pekmez ve tahin üretimi, sirke üretimi, sporcu yiyecek ve içecekleri üretim teknolojisi, gıda alerjisi ve intoleransı olanlar için özel gıdalar ve üretimleri, gazlı içecek üretimi, cips ve kahvaltılık tahıl üretimi, bal çeşitleri ve üretimi, bebek mamaları üretimi.

### **GDT-3013 Gıda Endüstrisi ve Çevre (2 0 2)**

Çevre yönetmelik bilgisi, risk analizi, atık depolama, kişisel korunma önlemleri, uluslararası sağlık ve güvenlik ikazları.

### **GDT-3015 Fonksiyonel Gıdalar (2 0 2)**

Fonksiyonel gıdanın bilimsel tanımı ve yasal koşulları, fonksiyonel besin öğelerinin kimyası ve klinik etkileri, gıda antioksidanları, fenolikleri ve sağlık etkileri, fonksiyonel lipitler ve biyoaktifler, yeni ürün trendleri ve tüketici beklentileri ve güncel araştırma konuları.

### **GDT-3021 Tüketici Davranışları (2 0 2)**

Tüketici davranışlarına giriş, tüketici davranışı pazarlama ilişkisi, tüketici davranış modelleri, tüketici davranışını biçimlendiren bireysel farklılıklar, tüketici yaşam tarzları ve pazar bölümlendirme, tüketici davranışını biçimlendiren psikolojik süreçler ve durumsal etkiler, tüketici davranışını biçimlendiren sosyo-kültürel etkenler tüketici karar verme ve satın alma davranışları, tüketicilerin satın alma ve satın alma sonrası davranışları, tüketiciler nasıl düşünürler? Tüketicilerin bilişsel yapıları, tüketici davranışları araştırmaları, yeni tüketici eğilimleri, tüketim toplumu ve tüketim kültürü tartışmaları.

### **GDT-3029 Hazır Yemek Teknolojisi (2 0 2)**

Hazır yemek endüstrisi, tarihsel gelişim ve sınıflandırılması, hazır yemek endüstrisinde geleneksel ve modern uygulamalar; Toplu Beslenme Sistemi ve yönetimi, stratejik planlama, temel işlemleri ve organizasyon; prosesin temel tanımlanması, bütçe planlanması ve kontrolü; satın alma; depolama ve tedarikçi zinciri yönetimi; menü ve üretim planlaması ile materyal kontrolü; iş gücü planlaması, personel kriterlerinin tanımlanması, personel eğitimi, üretim

servis alanı tasarım ve donanım prensipleri; işçi sağlığı ve uygun çalışma koşullarının sağlanması; sanitasyon; gıda güvenliği sistemi; kalite yönetim sistemi.

### **GDT-3031 Mikrobiyolojik Analiz Yöntemleri (2 0 2)**

Aseptik koşullar ve aseptik teknikler, mikrobiyoloji laboratuvarında çalışma kuralları, mikrobiyoloji laboratuvarında kullanılan araç ve gereçler, mikroskop çeşitleri, sterilizasyon, besiyeri, mikrobiyolojik örnek alma ve kültür yapma teknikleri, bakteriler, küf ve mayalarda makroskopik ve mikroskopik morfoloji, bakterileri boyama teknikleri, bakterilerde hareket muayenesi, biyokimyasal testler, bakterileri tanımlama, mikrobiyolojik sayım yöntemleri.

## **6. YARIYIL**

### **GDT-3032 Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi (2 0 2)**

Meyve ve sebze bileşimi ve besin değeri, konserve ve salça üretim teknolojisi, reçel ve marmelat üretim teknolojisi, meyve suyu üretim teknolojisi, kurutma, dondurma.

### **GDT-3034 Gıda Lojistiği (2 0 2)**

Gıda temin zinciri ve lojistiğindeki gereklilikler ve değişimler, gıda temin zinciri ve lojistiğindeki gereklilikler ve değişimler.

### **GDT-3036 Geleneksel Gıdalar (2 0 2)**

Türk beslenme kültürü ve geleneksel gıdalar.

### **GDT-3038 İnsan Kaynakları Yönetimi (2 0 2)**

Örgütlerde insan fonksiyonu ve insan kaynakları yönetiminin sistemler, prosedürler ve faaliyetler kapsamında değerlendirilmesi, çalışanların yönetimi sırasında etik uygulamalar gibi alanlar çerçevesinde işlevini daha iyi anlayacaklardır. Stratejik insan kaynakları yönetimi, küreselleşme, performans değerlendirme, eğitim, çalışanların motivasyonu, ödüllendirme teknikleri, değişim yönetimi ve esneklik.

### **GDT-3040 Enzim Bilimi (2 0 2)**

Enzimlerle ilgili temel kavramlar, enzimlerin kimyasal, enzim-substrat ilişkileri, enzim kinetiği, enzimlerin sınıflandırılması, enzim üretim teknolojisi.

## **7. YARIYIL**

### **GDT-4025 Ambalajlama Teknikleri (2 0 2)**

Ambalajdan beklentiler, gıda bozulmaları ile ambalajın koruma fonksiyonları arasındaki ilişki. Cam, kağıt, ahşap, metal, plastik esaslı ambalajlar. Aseptik ambalajlama, modifiye atmosferde ambalajlama, migrasyon ve aktif ve akıllı ambalajlama.

### **GDT-4027 Kanatlı Etleri İşlemeciliği (2 0 2)**

Kanatlı etlerinin önemi, işlenmesi, soğutulması-dondurulması, depolanması, kalitelerine göre derecelendirilmesi, tavuk eti salam üretimi, tavuk suyu üretimi, kanatlı eti mikrobiyolojisi.

#### **GDT-4029 Gıda Muhafaza Teknikleri (2 0 2)**

Gıdalarda bozulmaya etki eden faktörler, ısıtma işlemi, dondurma, kurutma, soğutma, gıda muhafazasında pH, fermentasyon uygulamaları ve gıda katkı maddelerinin kullanımı, atımlı elektrik alan ve ohmik ısıtma, hidrostatik yüksek basınç, mikrodalga, IR ve UV uygulamaları, iyonize radyasyon, ozon ve plazma.

#### **GDT-4031 Peynir Teknolojisi (2 0 2)**

Peynir, tarihsel gelişimi, besin değeri ve sınıflarıyla tanıtılır. Peynire işlenecek süt ve peynir kullanılan katkı maddeleri (peynir mayası, starter, eritme tuzlar vb.). Peynir teknolojisi hammadde, sütün pıhtılaştırılması, telemenin işlenmesi, tuzlama, olgunlaştırma, depolama. Peynirde görülen kusurlar.

### **8. YARIYIL**

#### **GDT-4024 Gıda Atıkları ve Değerlendirilmesi (2 0 2)**

Çeşitli gıda ürünlerinin işlenmesi ile ortaya çıkan atıklar, önemli gıda endüstrisi atıkları süt işleme atıklarının değerlendirilmesi, su ürünleri işleme atıklarının değerlendirilmesi, et işleme atıklarının değerlendirilmesi, yağ işleme atıklarının değerlendirilmesi, patates işleme atıklarının değerlendirilmesi, gazlı içeceklerin işleme atıklarının değerlendirilmesi, fırın ürünleri işleme atıklarının değerlendirilmesi, güncel atık değerlendirme örnekleri, çöplerin geri dönüşümü, kompost işlemi ve biyogaz üretimi.

#### **GDT-4026 Yeni Ürün Geliştirme (2 0 2)**

Bu ders, daha önce herhangi bir işletme tarafından hiç üretilmemiş bir ürünün geliştirilmesi ve pazarda sunulması veya eskiden beri var olan bir ürünün yeni bir markette ilk defa bir üreticiye sunulmasını kapsamaktadır. Bunun için gerekli olan gıda prosesleri, hammadde ve ingrediyanların yapısı, fonksiyonu, ürün formülasyonu, prototip geliştirme, geliştirilen ürünün duyu, fiziksel ve kimyasal analizleri, ürün spesifikasyonları ve tüketiciye sunumunun uygulamalı olarak gerçekleştirilmesi.

#### **GDT-4028 Alkollü İçecek Teknolojisi (2 0 2)**

Alkolün tanımı, tarihçesi ve damıtma yöntemleri, bira, rakı, kıymız, cin, votka, viski, brendi gibi alkollü içeceklerin üretim prosesleri.

#### **GDT-4030 Gıda ve İş Etiği (2 0 2)**

## **GDT-4032 Zeytinyağı Teknolojisi (2 0 2)**

Zeytin bitkisinin tanıtımı, Türkiye'de ve dünyada zeytin ve zeytin yağı üretimi, zeytin yağının bileşimi, zeytin yağının sağlığımıza etkisi, zeytinin hasadı, zeytinin yağa işlenmesi, zeytinyağı atıklarının değerlendirilmesi, zeytinyağı kalite kontrolü.

### **5.5. Eğitim Planı Bileşenleri II**

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

Ölçüt 5.4'de gerekli kanıtlar verilmiştir. Buradan da anlaşılacağı üzere eğitim planında Fen Bilimleri genel disiplini içerisinde yer alan temel bilimler ve bu disipline yakın ve tamamlayıcı nitelikte meslek eğitime 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 yapabilmeleri olanağı sunulmaktadır. Disiplinler arası çalışmalarını teşvik etmek amaçlı olarak da bu tür teorik ve uygulamalı çalışmalar için diğer bölümlerle ortak projeler yürütülebilmektedir.

### **5.6. Program Amaçları Kapsamında Genel Bir Eğitim Planının Varlığı**

Program amaçları doğrultusunda genel eğitime ilişkin dersler eğitim planında yer almaktadır. 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.

### **5.7. Ana Tasarım Deneyimi**

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

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 oğretim elemanlarından alınan geri bildirimler neticesinde, ilgili kurullarca eğitim planının g¼ncellenmesi geręekleřtirilmektedir. Bunun yanı sıra oğrenciler lisans eğitimi s¼releri içerisinde zorunlu staj imkanlarından yararlanabilmekte ve derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanabilecekleri bir uygulama alanı da bulabilmektedirler. Derslerde elde edilen bilgi ve becerileri kullanmak, geręeki koşullar/kısıtlar altında standartlara uygun olarak oğrenciye ana tasarım deneyimi, çeşitli derslerde yaptırılan ¼dev ve projelerle ve oğrencilerimize aldırılan d¼nem projesi, zorunlu staj gibi çalışmalarla kazandırılmaktadır.

## **Kanıtlar**

Linkler: <http://gida.cuby.comu.edu.tr/>

<http://cuby.comu.edu.tr/staj/staj.html>

Ders içerikleri: <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6860>

## **6. ¼ĖRETİM KADROSU**

### **6.1. ¼Ėretim Kadrosunun Yeterliliği**

**¼Ėretim kadrosu, her biri yeterli d¼zeyde olmak üzere, ¼Ėretim üyesi-¼Ėrenci ilişkisini, ¼Ėrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi s¼rd¼rebilmeyi sağlayacak ve programın t¼m alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.**

Gıda Teknolojisi B¼l¼m¼ oğrencilerimize kaliteli eğitim vermek, onlarla daha yakından ilgilenip donanımlı oğrenciler yetiştirmek için akademik kadrosunu s¼rekli g¼c¼lendirmektedir. B¼l¼m¼m¼z kadrosunda bir profes¼r, iki doçent, d¼rt doktor oğretim üyesi ve bir araştırma g¼revlisi bulunmaktadır. B¼l¼m¼deki oğretim elemanlarının temel g¼revi ilgili programlarındaki dersleri y¼r¼tmek ve araştırma yapmaktır. Ders vermekle y¼k¼ml¼ olan t¼m oğretim elemanlarının ¼zgemiřleri, AVES sistemi üzerinden s¼rekli olarak g¼ncellenmektedir. Ayrıca ilgili g¼rev tanımları da birim web sitemizde yayınlanmıştır. B¼l¼m¼m¼zde yer alan oğretim elemanları; Prof.Dr. Fatma OLAKOğLU, Doç. Dr. G¼len T¼RKER, Doç. Dr. Neşe YILMAZ TUNCEL, Dr. ¼Ėr. Üyesi Mustafa AY, Dr. ¼Ėr. Üyesi Nazan ARİFOğLU şEN, Dr. ¼Ėr. Üyesi Tuğba G¼NGÖR ERTUğRAL Dr. ¼Ėr. Üyesi Ayça AYDOğDU'dur. Ayrıca program oğretim elemanları hakkında detaylı bilgi programın idari yapısı ve oğretim kadrosu başlığı altında ¼l¼t 01.3'te detaylı olarak verilmiştir. Ayrıca aşağıdaki tablolarda oğretim kadromuza y¼nelik bilgiler g¼sterilmiřtir.

**Tablo 16. Bölümdeki Öğretim Elemanlarının Dağılımı**

Akademik Ünvan	Yaş Grupları											
	<30			30-39			40-49			50-59		
	K	E		K	E		K	E		K	E	
Profesör										1		
Doçent				1						1		
Dr.Öğr.Üyesi				2			1	1				
Araş. Gör.	1											

**Tablo 17. Bölümde Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı**

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 130 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 8	16
---	----

**Tablo 18. Öğretim Kadrosunun Ders Yükü Dağılımı**

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minimum Ders Yükü ve Mevcut Ders Yükü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yükü
Profesör Dr.	Fatma ÇOLAKOĞLU	5	8
Doç. Dr.	Gülen Türker	10	13
Doç. Dr.	Neşe YILMAZ TUNCEL	10	15
Dr.Öğr.Üyesi	Mustafa AY	10	13
Dr.Öğr.Üyesi	Nazan ARİFOĞLU ŞEN	10	8
Dr.Öğr.Üyesi	Tuğba Güngör ERTUĞRAL	10	10
Dr.Öğr.Üyesi	Ayça AYDOĞDU	10	8
Araş. Gör.	Havva POLAT	---	---

**Tablo 19. Öğretim Kadrosunun Haftalık Yük Özeti**

Akademik Ünvan	Ad, Soyad	Öğretim	Araştırma	Diğer
Profesör Dr.	Fatma ÇOLAKOĞLU	8	32	
Doç. Dr.	Gülen Türker	13	27	
Doç. Dr.	Neşe YILMAZ TUNCEL	15	25	
Dr.Öğr.Üyesi	Mustafa AY	13	25	
Dr.Öğr.Üyesi	Nazan ARİFOĞLU ŞEN	8	32	
Dr.Öğr.Üyesi	Tuğba Güngör ERTUĞRAL	10	30	
Dr.Öğr.Üyesi	Ayça AYDOĞDU	8	32	

## SONUÇ

### ÖRNEK UYGULAMA

#### KANIT

**Birim / Program Web Sitesi, Kanıt linkleri:**

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6860>

### 6.2 Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

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

Öğretim kadrosu nitelikleriyle ilgili detay bilgiler programın idari yapısı ve öğretim kadrosu başlığı altında ölçüt 01.3’te, aşağıdaki tablolarda ve ekteki kanıtlarda ayrıntılı olarak sunulmuştur.

**Tablo 20. Öğretim Kadrosunun Yayınları**

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı	Toplam Atıf Sayısı	Diğer uluslar arası dergilerde yayınlanan makalelerdeki atıflar	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölümleri
Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU	43 Uluslararası ve ulusal Yayın 59 Uluslararası ve Ulusal Bildiri	250	--	---
Doç. Dr. Gülen Türker	45	350	96	---
Doç. Dr. Neşe YILMAZ TUNCEL	25 Uluslararası SCI indeksli makale 5 Ulusal hakemli dergide makale 23 ulusal + uluslararası bildiri	432	---	---
Dr.Öğr.Üyesi Mustafa AY	7 Uluslararası SCI indeksli makale 11 Ulusal hakemli dergide makale 28 ulusal + uluslararası bildiri	31	5	---
Dr.Öğr.Üyesi Nazan ARİFOĞLU ŞEN	Makaleler: 25 Bildiriler: 47	109	---	1
Dr.Öğr.Üyesi Tuğba Güngör ERTUĞRAL	10	---	---	1
Dr.Öğr.Üyesi Ayça AYDOĞDU	15 Uluslararası SCI indeksli makale 1 ulusal + uluslararası bildiri	120	---	---
Araş. Gör. Havva POLAT	1 Uluslararası SCI indeksli makale 2 Ulusal hakemli dergide makale	---	---	---

**Tablo 21. Öğretim Kadrosunun Projeleri**

Akademik Unvan Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Prof. Dr. Fatma ÇOLAKOĞLU	5 TUBİTAK, 1 GMKA, 1 TAGEM, 19 BAP	Yürütücü, Araştırmacı, Danışman Koordinatör
Doç. Dr. Gülen Türker	12	Yürütücü ve Araştırmacı

Doç. Dr. Neşe YILMAZ TUNCEL	4 TÜBİTAK, 4 BAP, 1 GMKA	Araştırmacı (TÜBİTAK) Yürütücü (BAP)
Dr.Öğr.Üyesi Mustafa AY	2 TÜBİTAK, 8 BAP	Araştırmacı (TÜBİTAK) Yürütücü 2 Araştırmacı 6 (BAP)
Dr.Öğr.Üyesi Nazan ARİFOĞLU ŞEN	BAP: 2 TÜBİTAK: 2 GMKA: 1 Avrupa Birliği (Hareketlilik Projesi): 1 Avrupa Birliği (Eğitim Projesi): 6 Avrupa Birliği (Eğitim Projesi): 1	Araştırmacı Araştırmacı Araştırmacı Koordinatör Araştırmacı Koordinatör
Dr.Öğr.Üyesi Tuğba Güngör ERTUĞRAL	3	Yütütücü, Araştırmacı
Dr.Öğr.Üyesi Ayça AYDOĞDU	Yok	Yok
Araš. Gör. Havva POLAT	Yok	Yok
Genel Toplam	45	

**Tablo 22. Öğretim Kadrosunun Detay Analizi**

Öğretim Kadrosu			Deneyim Yılı			Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
Akademik Ünvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görüyorsa Hangi Aşamada Olduğu	Kamu, Özel Sektör, Sanayi,	Kaç Yıldır Bu Kurumda	Öğretim Üyeliği Süresi	Meslek Kuruluşlarında	Kamu, Sanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıkta	Araştırmada
Prof. Dr.		--	--	20	19	Yok	Orta	Orta
Doç. Dr. G. Türker	İstanbul Üniversitesi, Doktora 2005	---	---	24	4	Yok	Yok	Orta
Doç. Dr. N. Y. Tuncel	ÇOMU Doktora 2014	---	---	14	3	Yok	Yok	Orta
Dr.Öğr.Üyesi M. AY	İstanbul Univ. Doktora 2008	---	---	13	4	Yok	Yok	Orta
Dr.Öğr.Üyesi N.A. ŞEN	ÇOMÜ, Doktora 2011	---	5	16	8	Yok	Yok	Orta
Dr.Öğr.Üyesi T.G. Ertuğral	Gazi Osmanpaşa Üniv.Doktora 2017	---	8	14	3	Yok	Orta	Yok
Dr.Öğr.Üyesi A.Aydoğdu	ODTÜ Doktora 2019	---	---	6 ay	6 ay	Yok	Yok	Orta
Araš. Gör.	Erciyes Üniversitesi Lisans 2017	Erciyes Üniversitesi Yüksek Lisans 2018-Devam ediyor	---	---	---	Yok	Yok	Orta

**SONUÇ**



## ÖRNEK UYGULAMA

### KANIT

#### Birim / Program Web Sitesi

#### Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6860>

### 6.3. Atama ve Yükseltme

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

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

A- Profesör kadrolarına başvurmak için; Profesörlüğe yükseltme ve atama işlemleri, 2547 sayılı Kanun'un 26. maddesinde tanımlanan koşullara göre yapılır. Bunlara ek olarak Üniversitenin belirlediği ilgili temel alan koşulları aranır.

B- Doçent kadrolarına başvurmak için; Doçentliğe yükseltme ve atama işlemleri, 2547 sayılı Kanun'un 24. maddesinde tanımlanan koşullara göre yapılır. Bunlara ek olarak Üniversitenin belirlediği ilgili temel alan koşulları aranır.

C- Doktor Öğretim Üyesi kadrolarına başvurmak için; Doktor Öğretim Üyeliğine yükseltme ve atama işlemleri 2547 sayılı Kanun'un 23. maddesinde ayrıntılı biçimde tanımlanmıştır. Bunlara ek olarak ilgili temel alan koşulları aranır.

### **DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ KADROSUNA İLK DEFA ATANMA İÇİN:**

1) Doktora ya da sanatta yeterlik tezi kapsamında uluslararası indeksler tarafından taranan hakemli bir dergide en az 1 adet makale yapmış olmak, ayrıca doktora veya sanatta yeterlik sonrası lisansüstü tezlerden üretilmemiş olmak kaydıyla hakemli dergilerde bilimsel makale niteliğine sahip en az 1 adet yayın yapmış olmak,

2) Akademik etkinlik değerlendirmesinden en az 400 puan almış olmak ve bu puanın en az %50'sini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden almak, Yeniden atanma için: Tamamlanan atanma dönemi içerisinde gerçekleştirilmiş olan etkinlikler dikkate alınarak;

1) Akademik etkinlik değerlendirmesinden 2 yıllık görev süresi uzatımı için toplam en az 150 puan, 3 yıllık görev süresi uzatımı için toplam en az 225 puan veya 4 yıl için 300 puan almak, bu puanın en az %65'ini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden, en az %15'ini de 20-23. Arası maddelerinden almış olmak.

2) Uluslararası indeksler tarafından taranan hakemli bir dergide en az 1 adet makale yapmış olmak.

### **DOÇENT KADROSUNA ATANMA İÇİN:**

1) Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen merkezî bir yabancı dil sınavından en az altmışbeş (65) puan veya uluslararası geçerliliği Yükseköğretim Kurulu tarafından kabul edilen bir yabancı dil sınavından buna denk bir puan almış olmak, doçentlik bilim alanının belli bir yabancı dille ilgili olması halinde ise (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.

## SONUÇ

### ÖRNEK UYGULAMA

#### KANIT

**Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.**

**Kanıt linkleri:** <http://www.comu.edu.tr/atama-kriterleri>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6860>

## 7. ALT YAPI

### 7.1. Eğitim Öğretim İçin Kullanılan Tüm Alanlar

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 %100 doluluk oranına sahiptir. Öğrencilerin eğitim-öğretim faaliyetleri kendi binamıza taşınıncaya kadar Siyasal Bilgiler Fakültesi 1 adet derslik, Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi 3 adet derslik, laboratuvarlar ve uygulama alanları kullanılmaktadır. Ayrıca, 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 kurulumunu 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 siyasa bilgiler fakültesine ait bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanımına sahiptir.

Özetle bu ölçütte karşılanmakta olup ekteki kanıtlar bilgilerinize sunulmuştur.

## SONUÇ

### ÖRNEK UYGULAMA

#### KANIT

**Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.**

**Kanıt linkleri:** <http://cuby.comu.edu.tr/>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2020-yili-kalite-guvencesi-calismal-r105.html>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2019-yili-faaliyet-raporu-r103.html>

### 7.2. Diğer Alanlar ve Alt Yapı

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.

Fakülte binası henüz hazır değildir. Kendi binası inşa edilip taşınıncaya kadar personelimiz, Üniversitemiz Siyasal Bilgiler Fakültesi binasında fakültemiz için tahsis edilen ofisleri kullanmaktadır. Siyasal Bilgiler Fakültesi binasının zemin katında 8 oda, 1. katında 3 oda ve 2. katında 3 oda fakültemiz akademik ve idari personelimiz tarafından kullanılmaktadır. Bunun dışında 3 adet Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesinde, 4 adet ÇOBİLTUM'da olmak üzere 10 adet öğretim elemanı kullanılmaktadır. 1 adet Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesinde ve 2 adet Siyasal Bilgiler Fakültesi binasının zemin katında olmak üzere 3 adet 35 metrekare alanda 4 idari personelimiz tarafından kullanılmaktadır. Öğrencilerimizin rahatlıkla öğretim elemanlarına ulaşabilecekleri uzaklıktadırlar.

#### 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 İCDAŞ 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 değerlendirme 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.

## **SONUÇ**

### **KANIT**

**Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.**

**Kanıt linkleri:**<http://lib.comu.edu.tr/hakkimizda/genel-tanitim.html>

<http://sks.comu.edu.tr/beslenme-subeyemekhaneler.html>

<http://sks.comu.edu.tr/kultur-subeyemekhaneler.html>

<http://sks.comu.edu.tr/spor-subeyemekhaneler.html>

<http://dardanos.comu.edu.tr/tanitim>

<http://dardanos.comu.edu.tr/tesislerimiz/spor-tesisleri>

### **7.3. Teknik Alt Yapı**

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. Bilgisayar dersleri siyasal bilgiler fakültesine ait bilgisayar laboratuvarlarında gerçekleştirilmektedir. 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 kurulumunu gerçekleştirildi. 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 yapılabilmektedir. Çok sayıda elektronik veri tabanı erişimi vasıtasıyla süreli yayın, e-dergi, etez, e-gazete ve e-kitaplara ulaşılabilir. Ayrıca, Turnitin, iThenticate, Flow ve Mendeley gibi programlar kullanıcıların hizmetine sunulmaktadır. Elektronik veri tabanları ve çeşitli yazılım programlarına yönelik üniversite bünyesinde yüzyüze ve online eğitimler düzenlenmektedir. Özetle bu ölçüt de karşılanmaktadır.

## SONUÇ

### KANT

#### **Bölüm Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.**

**Kanıt linkleri:** <http://cuby.comu.edu.tr/>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2020-yili-kalite-guvencesi-calismal-r105.html>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2019-yili-faaliyet-raporu-r103.html>

### **7.4. Kütüphane**

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.

## SONUÇ

### KANIT

**Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.**

**Kanıt linkleri:** <http://lib.comu.edu.tr/>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2019-yili-faaliyet-raporu-r103.html>

### 7.5. Özel Önlemler

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

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 binalarda, engelli öğrencilerin ve öğretim elemanlarının katlara ulaşmasını sağlayabilecek alt yapı yoktur. Bunun yanı sıra binaların çevresindeki kaldırımlarda ve bina girişinde tekerlekli sandalye/araba geçişine olanak sağlayan rampalar bulunur.

Özetle engelliler için alınan tedbirler yeterli değildir. Özellikle engelliler için asansör uygulamasına mutlaka gerek duyulmaktadır. Bu teknik alt yapıların birçoğu yeni öğretim yılında yeni binamıza geçtiğimizde giderilmiş olacaktır.

## SONUÇ

### KANIT

**Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.**

**Kanıt linkleri:** <http://denbiltek.comu.edu.tr/>

<http://cuby.comu.edu.tr/>

<http://cuby.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/yuksekokulumuz-2019-yili-faaliyet-raporu-r103.html>

## 8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

### 8.1. Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

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 meslek yüksekokul yönetimi ve sekreterliğince takip edilmekte olup ilgili dosyalarda gerekli evraklar bulundurulmaktadır. Bunun için ise bir yazılım tavsiye edilmektedir.

## **8.2. Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği**

**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 doğrutusunda kütüphaneye kitap alımları gerçekleştirilmekte, üye olunan bilimsel veri tabanı sayış arttırılarak bilimsel yayınlara ulaşım imkânları genişletilmektedir.

## SONUÇ

### ÖRNEK UYGULAMA

#### **Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.**

**Kanıt linkleri:** <http://gida.cuby.comu.edu.tr/akademik-personel.html>

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 bakım-onarım 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 TÜBİTAK tarafından verilen proje destekleri ile de gerekli cihaz alımlarının yapılması hedeflenmektedir. Programımız modern bir yapıya sahip olan dersliklerinde eğitim ve öğretimini gerçekleştirmektedir. Uygulamalı derslerde ortak olarak kullanıma sunulan bilgisayar ve bilgisayarlı muhasebe laboratuvarı kullanılmaktadır. Dersliklerde ve

laboratuvarlarda teknik destek ve teçhizat ihtiyaçları 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, 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 yüzyüze ve online eğitimler düzenlenmektedir. Özetle bu ölçütte karşılanmakta olup ekteki kanıtlar bilgilerinize sunulmuştur.

#### **8.4. Teknik ve İdari Hizmet Kadrosu Desteği**

**Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler sağlanmalıdır. Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarına 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 bulunmamaktadır. Ancak yeni binaya geçiş sürecinde bu gibi talepler rektörlük de uygun görürse bu imkan sağlanabilir. Dekanlığımız idari kadrosunda 4 idari personel ve temizlikte 1 personel görev yapmaktadır.

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

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.

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

**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 sağlanamadığı 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 yardımcılarında birisini yerine vekil bırakır. Rektör görevi başından iki haftadan fazla uzaklaştığında Yükseköğretim Kuruluna bilgi verir. Göreve vekalet altı aydan fazla sürerse yeni bir rektör atanır.

b) Görev, yetki ve sorumlulukları:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(3) Rektörün onayından sonra 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 yardımcıları, dekanca en çok üç yıl için atanır.

Dekana, görevi başında olmadığı zaman yardımcılarında 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 fakülteadaki 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.

## **10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖZEL ÖLÇÜTLER**

### **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 matrisi ve ders izlenceleri ekteki kanıtlarda bilgilerinize sunulmuştur. Bunlar dışında ayrıca özel ölçüt belirlenmemiştir fakat özel ölçütler belirlemeye yönelik çalışmalar devam etmektedir.

## **SONUÇ**

### **HENÜZ OLGUNLAŞMAMIŞ UYGULAMA**

#### **Birim / Program Web Sitesi, Eğitim-Öğretim Bilgi Sistemi, Öğrenci Bilgi Sistemi.**

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6860>

<http://gida.cuby.comu.edu.tr/genel-bilgiler/genel-bilgiler.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/>

## **11. SONUÇ**

Bölümümüz Üniversitemizin Kalite Güvencesi çalışmaları kapsamında gerekli görülen tüm çalışmaları yerine getirmektedir. Bu bağlamda ilgili komisyonlar oluşturulmuş, organizasyon şemaları yapılmış, görev tanımları ve iş akış şemaları tamamlanmıştır. Yıllık olarak Bologna Eğitim-Öğretim Bilgi Paketi çalışmaları, yıllık faaliyet raporları ve iç kontrol raporları ilgili birim yöneticiliğine sunulmaktadır. Ayrıca beş yılda bir stratejik plan hazırlanmaktadır. Bu bağlamda SWOT analizi yapılmış, PUKÖ çevrimi tamamlanmıştır. En son 2018-2022 olarak hazırlanan stratejik planımız üniversitemizin yeni vizyonu kapsamında 2020-2025 olarak tekrar güncellenecektir. Programımı da sürekli bir akademik ve idari performans ölçüm, izleme ve değerlendirme mekanizması kurulmuştur. Bölüm performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri yıllık olarak yenilenmektedir. Ayrıca tüm iç ve dış paydaşlara yönelik anketler birim web sitemiz aracılığı ile yıllık olarak yapılmaktadır. İç ve dış paydaşlarımızla yılda en az bir kez toplantılar düzenlenmektedir. Mezun ilişkilerimiz daha sıkı hale getirilmeye çalışılmaktadır. Programında Bütün bunlar şeffaf ve katılımcı bir yönetim

tarzıyla birimizin web sitesinde kamuya açık bir biçimde tüm paydaşlarımızla paylaşılmaktadır. Bunun yanı sıra 2017, 2018 ve 2019 yıllarında KİDR (Kurum İçi Değerlendirme Raporu) raporları hazırlanmıştır. Bölümümüzle ilgili program çıktılarının sağlanma düzeyini daha net belirlemek amacıyla öğrenci ve mezunlar için anket çalışmaları yapılmış ancak henüz uygulama sonuç aşamasına geçmemiştir. Ayrıca dış paydaşların sürece katılımı konusunda da daha yoğun çalışmaların yapılması hedeflenmektedir. Bölüm Programı tamamen öğrencilerinin mezuniyetlerine odaklanmış olmayıp; aynı zamanda aldığı kararlar ile öğrencileri ile sosyal yönden de etkin bir şekilde iletişim içerisinde olmayı başarmıştır. Sonuç olarak programımızda yer alan ilgili tüm yargıların, raporun alt başlıklarına eklenen kanıtlar ile desteklendiği görülmektedir.