

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
EZİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU

2020

ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
EZİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

17600 - EZİNE/ÇANAKKALE

11.02.2021 – 15.05.2021

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ	
AMAÇ	
KAPSAM	
UYGULAMA PLANI	
KOMİSYON ÜYLERİ	
01. PROGRAMA AİT GENEL BİLGİLER VE GENEL ÖLÇÜTLER.....	
01.1. PROGRAMIN KISA TARİHÇESİ VE SAHİP OLDUĞU İMKANLAR	
01.2. PROGRAMIN ÖĞRETİM YÖNTEMİ, EĞİTİM DİLİ VE ÖĞRENCİ KABULÜ	
01.3. PROGRAMIN İDARİ YAPISI ÖĞRETİM KADROSU.....	
01.4. PROGRAMIN VİZYON VE MİSYONU.....	
01.5. PROGRAMIN AMACI.....	
01.6. PROGRAMIN HEDEFİ	
01.7. KAZANILAN DERECE	
01.8. ÖĞRENCİLERİN PROGRAMI SEÇERKEN SAHİP OLMASI GEREKEN YETKİNLİKLER.....	
01.9. ÖĞRENCİLERİN ÖĞRENİMLERİ SONUNDA SAHİP OLACAĞI YETKİNLİKLER	
01.10. PROGRAMIN MEVCUT ÖĞRENCİ PROFİLİ	
01.11. PROGRAM MEZUNLARININ MESLEKİ PROFİLİ	
01.12. PROGRAMIN PAYDAŞLARI	
01.13. PROGRAMIN İLETİŞİM BİLGİLERİ.....	
1. ÖĞRENCİLER	
1.1. ÖĞRENCİ KABULLERİ	
1.2. YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER ÇİFT ANADAL VE DERS SAYMA	
1.3. ÖĞRENCİ DEĞİŞİMİ.....	
1.4. DANIŞMANLIK VE İZLEME	
1.5. BAŞARI DEĞERLENDİRMESİ	
1.6. PROGRAMDAN MEZUNİYET KOŞULLARI.....	
2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI	
2.1. TANIMLANAN PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI	
2.2. PROGRAM AMAÇLARININ ÖĞRENCİLERİN KARIYER HEDEFLERİNE UYGUNLUĞU.....	
2.3. PROGRAM AMAÇLARININ KURUM ÖZGÖREVLERİNE UYGUNLUĞU	
2.4. PROGRAM AMAÇLARININ PAYDAŞLAR DAHİL EDİLEREK BELİRLENMESİ.....	
2.5. PROGRAM AMAÇLARINA ERİŞİM.....	
2.6. PROGRAM AMAÇLARININ PAYDAŞLAR DAHİL EDİLEREK GÜNCELLENMESİ	
2.7. PROGRAM AMAÇLARINA ULAŞILDIĞINA DAİR TEST ÖLÇÜTLERİ	
3. PROGRAM ÇIKTILARI.....	
3.1. PROGRAM ÇIKTILARININ BELİRLENME VE GÜNCELLENME YÖNTEMİ VE AMAÇLARA UYGUNLUĞU.....	
3.2. PROGRAM ÇIKTILARINI ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	
3.3. MEZUNLARIN PROGRAM ÇIKTILARINI SAĞLAMASI	
4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME.....	
4.1. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME SONUÇLARININ SÜREKLİ İYİLEŞTİRMEYE YÖNELİK KULLANIMI	
4.2. SOMUT VERİLERE DAYALI SÜREKLİ İYİLEŞTİRME ÇALIŞMALARI	
5. EĞİTİM PLANI.....	
5.1. PROGRAM ÇIKTILARINI VE AMAÇLARINI DESTEKLEYEN EĞİTİM PLANI (MÜFREDAT)	
5.2. EĞİTİM PLANININ UYGULANMASI	
5.3. EĞİTİM PLANI YÖNETİMİ	
5.4. EĞİTİM PLANI BİLEŞENLERİ I	
5.5. EĞİTİM PLANI BİLEŞENLERİ II	
5.6. PROGRAM AMAÇLARI KAPSAMINDA GENEL BİR EĞİTİM PLANININ VARLIĞI	
5.7. ANA TASARIM DENEYİMİ.....	
6. ÖĞRETİM KADROSU	
6.1. ÖĞRETİM KADROSUNUN YETERLİLİĞİ.....	
6.2. ÖĞRETİM KADROSUNUN NİTELİKLERİ.....	
6.3. ATAMA VE YÜKSELTME	
7. ALT YAPI	
7.1. EĞİTİM ÖĞRETİM İÇİN KULLANILAN TÜM ALANLAR.....	
7.2. DİĞER ALANLAR VE ALT YAPI	
7.3. TEKNİK ALT YAPI	
7.4. KÜTÜPHANE	
7.5. ÖZEL ÖNLEMLER.....	

8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR
- 8.1. BÜTÇE SÜRECİ VE KURUMSAL DESTEK
- 8.2. BÜTÇENİN ÖĞRETİM KADROSU AÇISINDAN YETERLİLİĞİ.....
- 8.3. ALTYAPI TECHİZAT DESTEĞİ
- 8.4. TEKNİK VE İDARİ HİZMET KADROSU DESTEĞİ
9. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR
10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖZEL ÖLÇÜTLER.....
11. SONUÇ

TABLolar VE ŐEKİLLER

ŞEKİL 1. EZİNE MESLEK YÜKSEKOKULU TEŞKİLAT YAPISI

TABLO 1. PROGRAMDAKİ ÖĞRETİM ELEMANLARININ DAĞILIMI

TABLO 2. ÖĞRETİM KADROSUNUN DERS YÜKÜ DAĞILIMLARINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER

TABLO 3. ÖĞRETİM ELEMANI BAŞINA DÜŞEN ÖĞRENCİ SAYISI

TABLO 4. ÖĞRETİM ELEMANLARININ AKADEMİK YAYINLARINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER

TABLO 5. ÖĞRETİM KADROSUNUN ANALİZİ

TABLO 6. ÖĞRETİM KADROSUNUN TAMAMLANAN VEYA HALEN DEVAM ETMEKLE OLAN PROJELERİ

TABLO 7. ÖĞRETİM ELEMANLARININ ALDIĞI BURS VE ÖDÜLLER

TABLO 8. ÖĞRETİM ELEMANLARININ MARKA, TAŐARIM, PATENT SAYILARI

TABLO 9. PROGRAMA KAYITLI ÖĞRENCİ SAYISINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER

TABLO 10. PROGRAMDAN MEZUN OLAN ÖĞRENCİ SAYISINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER

TABLO 11. PROGRAMA MERKEZİ YERLEŞTİRME SINAVIYLA KAYIT OLAN ÖĞRENCİ SAYISI

TABLO 12. ÖĞRENCİLERİN DERSLERE DEVAM DURUMLARI

TABLO 13. SON 2 YILA AİT MERKEZİ YERLEŞTİRME SINAVI PUANLARIMIZ

TABLO 14. GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ MİSYON, VİZYON VE TEMEL DEĞERLERİNİN, EZİNE MESLEK YÜKSEKOKULU VE ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ MİSYON, VİZYON VE TEMEL DEĞERLERİYLE KARŞILAŞTIRILMASI

TABLO 15. GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI ÖN LİSANS EĞİTİM ÖĞRETİMİ PROGRAM ÇIKTILARI

TABLO 16. TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ) 5. DÜZEY (ÖN LİSANS EĞİTİMİ) YETERLİLİKLERİ

TABLO 17. GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI STRATEJİK EYLEM PLANI

TABLO 18. PROGRAM ÖĞRETİM PLANI

TABLO 19. BÖLÜMDEKİ ÖĞRETİM ELEMANLARININ DAĞILIMI

TABLO 20. BÖLÜMDE ÖĞRETİM ELEMANI BAŞINA DÜŞEN ÖĞRENCİ SAYISI

TABLO 21. PROGRAMDA ÖĞRETİM ELEMANI BAŞINA DÜŞEN ÖĞRENCİ SAYISI

TABLO 22. ÖĞRETİM KADROSUNUN DERS YÜKÜ DAĞILIM

TABLO 23. ÖĞRETİM KADROSUNUN HAFTALIK YÜK ÖZETİ

TABLO 24. ÖĞRETİM KADROSUNUN YAYINLARI

TABLO 25. ÖĞRETİM KADROSUNUN PROJELERİ

TABLO 26. ÖĞRETİM KADROSUNUN DETAY ANALİZİ

TABLO 27. LABORATUVAR EKİPMANLARI

GİRİŞ

Türkiye’de üniversitelerin kalitenin artırılması kapsamında gerçekleştirmekte oldukları çalışmalar doğrultusunda, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı olarak bu sistemin gerekliliği olan öz değerlendirme raporunun oluşturulması söz konusu olmuştur.

Öz değerlendirme raporu oluşturulurken ait olduğu yılın 2020 yılı Pandemi yılı olması dolayısıyla iç ve dış paydaşların geri bildirimleri, gerçekleştirilen anketler ve değerlendirmelerinin bazıları gerçekleştirilebilmiştir. Bu gerçekleştirilebilmiş olan paydaşlara ait geri bildirimler istatistiksel olarak analiz edilmiş ve değerlendirmelerine rapor içerisindeki ilgili konu başlıkları altında yer verilmiştir.

Amaç

Amacımız benzer programlar içerisinde tercih edilebilirliğin kalite güvence unsurları ile artırılması ve rekabet gücünün yükselmesidir. Bu şekilde üniversitemizin de yenilikçilik ve girişimcilik, araştırma ve geliştirme faaliyetleri içinde verilecek katkı ile rekabet gücü artırılmış olacaktır.

Kapsam

Bu dokümanda sunulan bilgiler Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı’nı kapsamaktadır. Bu doküman, tüm iç ve dış paydaşların, Gıda İşleme Bölümü Kalite Güvence Komisyonu’nun, anket değerlendirme ve sonuçları doğrultusunda hazırlanmıştır.

Uygulama Planı

Çalışmalar tüm ve iç paydaşlarının, bölüm öğretim elemanları ve öğrencilerin katkıları ile birlikte 3 kişiden oluşan bölüm kalite güvence üyeleri tarafından oluşturulmuştur.

Komisyon Üyeleri

Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY (Başkan)

E-posta: sehnazozatay@comu.edu.tr

Telefon: 0(286) 6184525 **Dahili:** (144)

Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK (Üye)

E-posta: dilvinipek@comu.edu.tr

Telefon: 0(286) 6184525 **Dahili:** (112)

Öğr.Gör.Ezgi YIKICI (Üye)

E-posta: ezgiyikici@comu.edu.tr

Telefon: 0(286) 6184525 **Dahili:** (135)

01. PROGRAMA AİT GENEL BİLGİLER VE GENEL ÖLÇÜTLER

01.1. Programın Kısa Tarihçesi ve Sahip Olduğu İmkanlar

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı 2017-2018 Eğitim-Öğretim yılında açılarak 30 öğrenci kapasitesi ile faaliyete geçmiştir. Hazırlık sınıfı bulunmayan program 2 yıllık eğitim-öğretim süreci sonunda mezun vermektedir. Program ilk mezunlarını 2018-2019 Eğitim-Öğretim yılında vermiştir. Kontenjanların yeterli dolmaması nedeniyle 2020 yılında kontenjanlar 20 kişiye çekilmiştir.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi 2018-2019 yılı Eğitim- Öğretim komisyonunda öğretim planında değişiklik yapılarak bölümdeki her iki programın planları ders kredi ve içerikleri açısından uyumlu hale getirilmiştir. Program öğretim planına İş Sağlığı ve Güvenliği, Mesleki Yabancı Dil ve Girişimcilik dersleri eklenmiştir. İki eğitim öğretim yılından beri bu şekilde okutulmaktadır.

2020 yılının pandemi yılı olması dolayısıyla tüm eğitim öğretim faaliyetleri Microsoft Teams üzerinden Online olarak gerçekleştirilmiştir. Gerek teorik dersler gerek uygulamalarda başarı elde edilmiştir. Normal koşullar göz önünde bulundurulduğunda aşağıda programın sahip olduğu olanaklar da detaylı açıklanmıştır.

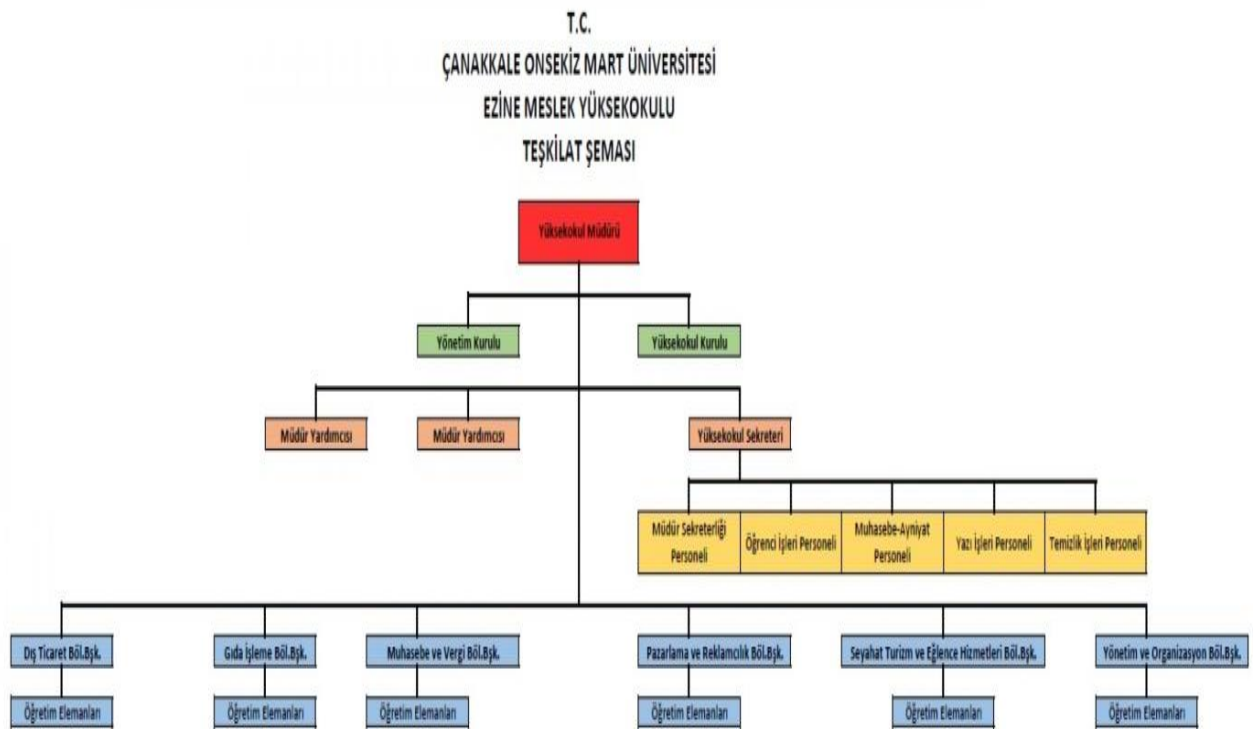
Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'ndan mezun olanlar; gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin birincil üretim aşaması dâhil olmak üzere üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartları gözeterek, yönetmeliğe uygun olarak gıda denetim ve kontrol hizmetleri yapabilecek ve gerektiğinde bir denetim raporu düzenleyebilecek yardımcı elemanlar olarak yetişir. Aynı zamanda gıdanın üretiminden tüketimine kadar geçen süreçteki bütün aşamalarda numune alma, alınan numunelerin duyuşal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapma bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişilerdir.

Gıda İşleme Bölümü, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı kapsamında toplam 3 ayrı uygulama laboratuvarı bulunmaktadır. Bu laboratuvarlar programın uygulama derslerinde gerçekleştirilecek deneylere yanıt verecek ekipman, ortam ve güvenlik koşullarını taşımaktadır. Ezine Meslek Yüksekokulu'nun sahip olduğu binamızda 144 m² alana kurulu 7621 kitap ve internet bağlantılı 10 adet bilgisayar bulunan Kütüphanemiz, 218 kişilik Konferans Salonumuz, 2 Bilgisayar Dersliği, 11 adet derslik, Açık Spor Alanı (Voleybol, Basketbol, Mini Futbol Alanı) Kantin ve Yemekhane öğrencilerimizin hizmetindedir.

01.2. Programın Öğretim Yöntemi, Eğitim Dili ve Öğrenci Kabulü

Gıda İşleme Bölümü ön lisans programları, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü tarafından yürütülmektedir. Ezine Meslek Yüksekokulu, Şekil 1 'de görüldüğü gibi akademik ve idari yönetsel teşkilat yapısı içinde yer almaktadır.

Şekil 1. Ezine Meslek Yüksekokulu Teşkilat Yapısı



Gıda İşleme Bölümüne öğrenci alımı ÖSYM tarafından yapılan öğrenci seçme ve yerleştirme sınav sonuçlarına göre “Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı” için TYT (2019) puan türüyle olmaktadır. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesinde kayıt kabul işlemleri Öğrenci İşleri Daire Bakanlığı tarafından yürütülmekte olup, yönetmelik ve yönergelerle ilişkin bilgiler <http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/adresinin> “mevzuat” bağlantısından elde edinilebilmektedir. Gıda

İşleme Bölümü'nde eğitim süresi toplam dört yarıyıldan oluşmaktadır ve eğitim Türkçe olarak yapılmaktadır. Öğrencilerimiz mezun olmadan önce 30 iş günü staj yapmak zorundadırlar.

01.3. Programın İdari Yapısı- Öğretim Kadrosu

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında kadrolu olarak görev yapan bir Öğretim Görevlisi bulunmaktadır. Program başkanı bölüm başkanına bölüm başkanı da birim yöneticisine bağlı olarak görev yapmaktadır. Program başkanı ve bölüm başkanı programa ait dersler, öğretim planı, ders dağılımları, staj kriterleri, sınav takvimi gibi konuları aktif olarak planlamaktadır. Program genç bir kadroya sahiptir. Öğretim elemanlarına ait bilgiler, performans göstergeleri, yapmış oldukları çalışmalar aşağıda tablolar ile detaylı olarak aktarılmıştır.

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
Dr.Öğr.Üyesi								
Öğr.Gör.			2					

Tablo 2. Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minimum Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yüğü
Dr.Öğr.Üyesi	Şehnaz Özatay	5	16
Dr.Öğr.Üyesi	Dilvin İpek	10	10
Öğr.Gör.	Ezgi Yıkıcı	12	12
Öğr.Gör.	Eda Keskin Uslu	12	17

Tablo 3. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 18 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 2	9
--	---

Tablo 4. Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Say	Toplam Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölümleri
Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay	18+9=27	51	1
Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek	17+5=22	10	3
Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı	1	Yok	Yok
Öğr.Gör. Eda Keskin Uslu	7+11=18	7	Yok
Genel Toplam	68	68	4

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
Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay	Ege Üniversitesi, Doktora, 2007	-	5	11	11	Var	-	Yüksek
Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Doktora, 2017	-	-	10	2	Var	-	Yüksek

Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı	Hitit Üniversitesi, Yüksek Lisans, 2018	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Doktora Yeterlilik Aşaması	2	3	-	Yok	-	Orta
Öğr.Gör. Eda Keskin Uslu	Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Yüksek Lisans, 2015	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Doktora Tez Aşaması	2	1	-	Var	-	Yüksek

Tablo 6. ÇOMÜ Öğretim Kadrosundayken Tamamlanan veya Halen Devam Etmekte Olan Projeleri

Akademik Unvan - Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay	1	GMKA- Proje Yürütücüsü
Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek	4	GMKA- Araştırmacı, GMKA- Araştırmacı, BAP-Yürütücü, BAP- Araştırmacı
Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı	1	GMKA- Araştırmacı
Öğr.Gör. Eda Keskin Uslu	-	-
Genel Toplam	6	

Tablo 7. Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller

Akademik Unvan Ad, Soyad	Burs, Ödül, Destek Adı / Tarihi / Veren Kurum
Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay	1. Tübitak, Bideb Doktora Bursu, 2003 2. Texas A&M University, Visiting Scientist Burs, 2007 3. Ezine Meslek Yüksekokulu, Müdür Yardımcılığı, Hizmet Başarı Plaketi, 2014

	4. Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda Analiz Laboratuvarı Kurulumu Başarı Plaketi, 2012
Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek	<ol style="list-style-type: none"> 1. Excellence in Research, Konkuk Üniversitesi, Visiting Scientist Burs, 2016 2. Training School: Hands-on course in advanced techniques to study food-biofilms Scholarship, Cost Action FA1202-2nd BacFoodNet, 2014 3. Grand Prize and Gold Medal- Natural Disinfectant Solution-Naturdisinfect / Innovation Week IWA 2020 –OFEED by IFIA-International International Federation of Inventors Associations 4. Gold Medal- in recognition of excellent and creative efforts to invent “Natural Disinfectant Solution-Naturdisinfect” / ISIF’20 5TH Istanbul International Invention Fair by Turkish Patent and Trademark Office-Türkpatent.
Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı	Yok
Öğr.Gör. Eda Keskin Uslu	Yok
Genel Toplam	8

Tablo 8. Öğretim Elemanlarının Marka, Tasarım, Patent Sayıları

Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay	Yok
Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek	1
Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı	Yok
Öğr.Gör. Eda Keskin Uslu	Yok
Toplam	1

01.4. Programın Vizyon ve Misyonu

Program Vizyonu: Gıda sektöründe evrensel bilim ve eğitimi temel alan, kuramsal bilgi birikimini pratikle birleştirebilen misyonuna uygun teknik elemanlar yetiştiren; bölgesinde öncü ve tercih edilen bir bölüm olmaktır.

Program Misyonu: Çağdaş ve etik değerleri benimseyen, araştırmacı, yaratıcı, üretken, takım çalışmasına yatkın ve mesleki sorumluluğunun bilincinde, gıda sektöründe günümüzün bilimsel, teknolojik ve ekonomik gelişmelerine katkıda bulunabilen teknik ara elemanlar yetiştirmek ve topluma ve bilime katkı sağlamaktır.

Değerlerimiz

- Yenilikçilik ve Yaratıcılık
- Bilimsellik
- Meslek Etiği Bilinci
- Ekip Çalışmasına Yatkınlık
- Toplumsal Sorumluluk

01.5. Programın Amacı

Programın amacı; süt ürünlerinin üretim teknikleri, süt ve ürünlerinin kalitesinin temini için ürünlerle temasta bulunan madde ve malzemelerin birincil üretim aşaması dâhil olmak üzere üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartları gözeterek, yönetmeliğe uygun olarak gıda denetim ve kontrol hizmetleri yapabilecek ve gerektiğinde bir denetim raporu düzenleyebilecek yardımcı elemanlar yetiştirebilmektir. Aynı zamanda süt ve süt ürünlerinin üretiminden tüketimine kadar geçen süreçteki bütün aşamalarda numune alma, alınan numunelerin duyuşal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapma bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişileri sektöre kazandırabilmektir.

01.6. Programın Hedefi

Süt ve süt ürünleri sektöründe teknolojileri bilen, verimli ve etkili kullanan, mesleğinin gereklerini yerine getirebilen, alanındaki sorumlulukları algılayan, çözümler üretebilen, analitik düşünme yeteneğine ve sorumluluk duygusuna sahip teknikerler mezun edebilmektir.

01.7. Kazanılan Derece

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programını bitiren öğrenciler ön lisans diploması almaya hak kazanmakla birlikte ayrıca “Süt ve Ürünleri Teknikeri” meslek elemanı unvanı 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 120 AKTS kredisi almaları zorunludur. Ayrıca stajlarını belirtilen sürede ve özellikle tamamlamaları gerekmektedir.

01.8. Öğrencilerin Programı Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler

Öğrencilerin bir lise mezunu olması ve yeni ÖSYM sınav yönetmeliğine göre 2018 YKS sistemine göre TYT puan türünden 150,000 puan ve üzeri almış olmaları gerekmektedir. Bu programı tercih edecek öğrencilerimizin gıda analiz laboratuvarlarında çalışma isteğine ve gerektirdiği çalışma disiplin ve farkındalığına sahip olması, analitik düşünce yapısı ve yenilikçi bir yapıya sahip olmaları programda eğitim sürecine katkı sağlamaktadır.

01.9. Öğrencilerin Öğrenimleri Sonunda Sahip Olacağı Yetkinlikler

Bu bölümden mezun olanlar Süt ve Ürünleri Teknikeri unvanı alırlar. Bu programı başarıyla tamamlayan Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı mezunları; üniversitelerin ilgili birimleri, fakülteler ve yüksekokullar, resmi kuruluşlar, kamu kuruluşları (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile bakanlığa bağlı müdürlükler, İlçe Tarım Müdürlükleri, Hıfzıssıhha vb.) ve özel kuruluşlarda (Süt sanayinde üretim veya kalite kontrol departmanları, gıda laboratuvarları vb.) iş bulabilmektedirler.

01.10. Programın Mevcut Öğrenci Profili

Program yoğun olarak İstanbul, Balıkesir, İzmir, Çanakkale ve Kırklareli illerinde yaşayan öğrenciler tarafından tercih edilmektedir. Yök Atlas (2020) verilerine göre öğrencilerin yaklaşık %88'lik oranının Marmara ve %13'lik kısmının ise Ege Bölgesi'nden geldikleri görülmektedir. Öğrencilerin mezun oldukları liselere bakıldığında Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ve Özel Anadolu Meslek Lisesi ağırlıklı olduğu görülmektedir. Yapılan yeni mezun anketleri ile konu analiz edilmiştir ve anket örneği EK 1'de sunulmuştur.

01.11. Program Mezunlarının Mesleki Profili

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı mezunları özel sektör ve kamu kurumlarında çalışabildikleri gibi aldıkları girişimcilik dersleri ve sertifikası ile kendi iş yerlerini de açabilmektedirler. Kurum ve kuruluşların üretim alanlarında ve laboratuvarlarında görev alabilmektedirler.

01.12. Programın Paydaşları

Programın kalitesinin artırılabilmesi amacıyla gerekli desteğin alınabileceği iç ve dış paydaşları bulunmaktadır. Bu paydaşlar aşağıda belirtildiği şekildedir.

İç Paydaşlar

Öğrenciler

Ders veren öğretim üyeleri ve görevlileri

Üniversitenin ve Ezine Meslek Yüksekokulu'nun diğer bölümleri

Rektörlük

Öğrenci Temsilcileri

Dış Paydaşlar

İşverenler

Mezunlar

Kamu kurumları

Diğer üniversiteler

Sivil Toplum Örgütleri

Ezine Gıda İhtisas Organize Sanayi Bölgesi

Yüksek Öğretim Kurumu

01.13. Programın İletişim Bilgileri

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Ezine Meslek Yüksekokulu

Gıda İşleme Bölümü

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı

Ezine Yahya Çavuş Yerleşkesi / Ezine / ÇANAKKALE 17600

Gıda İşleme Bölümü Başkanı

Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY

E-posta: sehnazozatay@comu.edu.tr

Telefon: 0 (286) 618 4525 Dahili: (144)

Faks: 0 (286) 618 4546

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Danışmanı

Öğr.Gör. Ezgi YIKICI

E-posta : ezgiyikici@comu.edu.tr

Telefon : 0 (286) 618 4525 Dahili: (135)

1. ÖĞRENCİLER

Gıda İşleme Bölümü, Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencileri evrensel niteliklere sahip, güncel ve ülkemizin gereksinimlerine en uygun bilgi ve becerilerini kazanmaktadır. Öğrencilerimiz, eğitimleri boyunca temel bilimlerin yanı sıra, laboratuvar analizleri, kalite, bilişim ve diğer birçok konuda bilgi ve beceriyi kazanarak mezun olurlar.

Öğrencinin mezun olabilmesi için Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programında 91 krediyi (120 AKTS) ve toplam 30 iş günü olan bir adet stajını yapması gerekir.

Öğrencilerimiz ön lisans eğitiminde aldıkları teorik dersler ve laboratuvar uygulamalarının yanında mecburi stajlarını, özel sektör ve kamu kurumlarında yaparak pratiklerini artırmaktadırlar.

1.1 Öğrenci Kabulleri

Gıda İşleme Bölümü, ÖSYM tarafından yapılan öğrenci seçme ve yerleştirme sınav sonuçlarına göre “Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı” için YKS sistemine göre TYT puan türünden 150,000 puan ve üzeri alan öğrencilerini kabul etmektedir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesinde kayıt kabul işlemleri Öğrenci İşleri Daire Bakanlığı tarafından yürütülmekte olup, yönetmelik ve yönergelerle ilişkin bilgiler <http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/adresinin> “mevzuat” bağlantısından elde edinilebilir. Eğitim süresi toplam 2 yıldır ve eğitim Türkçe olarak yapılmaktadır. Program 30+1 kişilik öğretim kontenjanıyla eğitim-öğretime devam etmektedir. Programın dili Türkçe’dir. Zorunlu Yabancı dil olarak ve Mesleki Yabancı Dil olarak İngilizce dersleri bulunmaktadır. Yök Atlas (2020) verilerine göre programın doluluk oranı % 38’dir. Aşağıdaki tablolarda programa ait istatistikler sunulmuştur.

Tablo 9. Programa Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

	2020/2021
Kuruluşumuzdan Günümüze Kadar Kayıt Yaptıran Toplam Öğrenci Sayısı	35
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı	18

Toplam Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı	18
--	-----------

Tablo 10. Programdan Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Öğrenci/Mezun	2018/2019	2019/2020	2020/2021
Toplam Öğrenci	1	16	18
Mezun	1	13	15

Tablo 11. Programa Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı

Akademik Yıl	ÖSS Puan Türü(SAY) / TYT	Sıralama	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı
2017-2018	YGS-2	Dolmadı	1
2018-2019	TYT	Dolmadı	17
2019-2020	TYT	Dolmadı	7
2020-2021	TYT	Dolmadı	12

Tablo 12. Öğrencilerin Derslere Devam Durumları

Derslere Sürekli Devam Eden Ortalama Öğrenci Sayısı (2019-2020)	
Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı (1.sınıf)	3
Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı (2.sınıf)	4
Genel Ortalama	7

Tablo 13. Son 4 Yıla Ait Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız

Eğitim-Öğretim Yılı	En Düşük Puan	En Yüksek Puan
2017-2018	209,82644	209,82644
2018-2019	168,62726	254,76509
2019-2020	Oluşmadı	Oluşmadı
2020-2021	Oluşmadı	Oluşmadı

Yukarıdaki tablolar incelendiğinde; seçme sınavındaki değişimler de göz önüne alındığında 2017-2018 Eğitim-Öğretim yılında yerleşen öğrenci sayılarında bir azalma görülmektedir. Bunun nedeninin aynı sene

Meslek Liselerine tanınan sınavsız geçiş hakkının kaldırılması şeklinde değerlendirilmektedir. 2019 yılından itibaren programlara yerleşen öğrenci sayılarının kontenjanları yeterli doldurmadığı görülmektedir.

1.2 Yatay ve Dikey Geçişler Çift Anadal ve Ders Sayma

Merkezi yerleştirme ve Başarı Puan ölçütlerine göre yatay geçişler gerçekleştirilmektedir. 2018-2019 Eğitim-Öğretim yılında “Başarı Durumuna Göre Yatay Geçiş Kontenjanları” Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı için 2, Süt ve Ürünleri Teknolojisi için ise 2 öğrenci olarak verilmiştir. “Merkezi Yerleştirme Koşullarına Göre Yatay Geçiş Kontenjanları” ise Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı için 8, Süt ve Ürünleri Teknolojisi için ise 6 öğrenci olarak verilmiştir.

Programlar arasında çift anadal/yan dal bulunmamaktadır. Ancak uygulanmasına yönelik planlama ve hazırlıklar bulunmaktadır.

1.2.1. Üniversite İçi Yatay Geçiş

Üniversite içi yatay geçiş yapabilmek için bölümlerin puan türlerinin uyuşması gerekmektedir. Üniversitemizin sayısal puanla öğrenci alan bölümlerinde okuyan ve birinci sınıfın sonunda gerekli koşulları sağlayan tüm öğrenciler Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı ve Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı’na kontenjan dâhilinde yatay geçiş yapabilmektedir. Üniversite İçi Yatay Geçiş koşulları ve ders transferleri ile ilgili uygulamalar “Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik” uyarınca (Ek 2) yapılmaktadır. Üniversite içi yatay geçiş yapabilmek için bölümlerin puan türlerinin uyuşması gerekmektedir.

1.2.2. Üniversite Dışı Yatay Geçiş

Yükseköğretim Kurumları Arasında Önlisans ve Lisans Düzeyinde Yatay Geçiş Esaslarına İlişkin Yönetmelik hükümleri çerçevesinde gerekli koşulları sağlayan öğrenciler üniversite dışından yatay geçiş başvurusunda bulunabilirler. Başvuru koşulları ve kontenjanlar her dönem başında öğretim birimlerce belirlenir.

1.2.3. Dikey Geçiş

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programını bitirenler ÖSYM tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavında başarılı oldukları takdirde ülkemizdeki ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetindeki üniversitelerin;

- 1- Gıda Mühendisliği
- 2- Gıda Teknolojisi
- 3- Kimya

4- Beslenme ve Diyetetik

5- Süt Teknolojisi

Lisans programlarına dikey geçiş yapabilirler.

1.3 Öğrenci Değişimi

Bölümümüzdeki öğrenciler, yabancı dil, mülakat, not ortalaması gibi istenen şartları yerine getirdikleri takdirde ön lisans eğitimlerinin belirli bir döneminde başka bir yükseköğretim kurumunda yurtdışı (ERASMUS) öğrenci programları ile eğitim görebilir ve staj yapabilirler. ERASMUS değişim programında ülkemizde başladığı yıldan itibaren öğrencilerimiz faydalanmaktadırlar. Öğrenci değişim hem ders hem de staj çalışmaları için yıllık ve dönemlik olarak yapılabilmektedir.

Bölümümüzde Farabi öğrenci değişim programı aktif hale geçmemiştir.

1.4 Danışmanlık ve İzleme

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans ve Lisans Öğretim Yönetmeliği uyarınca, her öğrenciye öğrenim süresince eğitim-öğretim ve diğer hususlarda yardımcı olmak ve durumunu izlemek üzere kayıtlı olduğu bölüm başkanlığınca öğretim üyeleri ve görevlileri arasından bir akademik danışman belirlenmekte ve öğrencilere bildirilmektedir. Bu danışman, öğrencinin mezuniyetine kadar ya da ilişik kesilinceye dek danışmanlığını sürdürür. Özel durumlar dışında öğrenci mezun olana kadar danışmanı değiştirilmez. Danışmanlık süresince Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi öğrenci otomasyonundan öğrencinin aldığı tüm derslerdeki başarısı takip edilir ve öğrenciye gerekli tavsiye ve bilgilendirmelerde bulunulur.

Öğretim üye ve görevlilerinin öğrenci otomasyon sisteminde ders akademik danışmanlık işlemlerini izlemesiyle ilgili sayfaların örnekleri Ek 3' de gösterilmiştir. Bu işlem özellikle dönem başındaki ilk iki hafta içerisinde sonuçlanmaktadır.

Danışman öğretim üyesi her dönem başında otomasyon üzerinden öğrencinin ders seçimlerini değerlendirir. Gereken durumlarda öğrenciyi sistem üzerinden uyarabilir, ya da çağırıp, görüşerek onu yönlendirebilir. Güz ve bahar yarıyıllarında bir öğrenci yönetmelikte belirlenmiş şartlara sahip olması durumuna göre daha fazla derse kayıt yaptırabilir. Ders kayıt haftasından sonraki hafta ders ekleme silme haftası olarak belirlenmiştir. Bu hafta içerisinde öğrenci ders değiştirebilir, bırakabilir veya yeni derslere kontenjan dâhilinde kayıt olabilir.

Danışman, her öğretim yarıyılı başında belirlenen takvim çerçevesinde öğrencinin Öğrenci Bilgi Sisteminden seçtiği mecburi ve seçmeli derslere internet ortamında onay verdikten sonra çıktısını alır ve öğrenci ile

birlikte ders kayıt formlarını kontrol ederek imzalar ve öğrenci mezun oluncaya kadar muhafaza eder. Danışman danışmanı olduğu öğrencilerle ilgili karar verirken ÇOMÜ Ön Lisans - Lisans Eğitim ve Öğretim Sınav Yönetmeliğini dikkate alır. Özellikle ders kayıt dönemlerinde öğrencilere fiziki olarak haftalık mümkün olmayacak ders saati öneremez ve onaylayamaz. Danışman, öğrencinin öğrenimini başarılı olarak sürdürmesi ve kanunda öngörülen sürede tamamlayabilmesi için öğrencinin ders durumunu sürekli olarak izler ve öğrenciyi yönlendirir. Danışman, Bölümde izlenecek öğretim planı, ÇOMÜ Öğretim ve Sınav Yönetmeliği, Yüksek Öğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği ve diğer ilgili Yönetmelik ve Yönergelerle belirtilen hususlarda öğrenciyi aydınlatır. Danışman öğrencileri ile ferdi veya toplu olarak önceden hazırlayacağı bir program ve zaman uyarınca ayda en az bir defa bir araya gelerek, öğrencilerin eğitim, öğretim ve diğer konulardaki problemleri hakkında bilgi edinir. Gerekğinde bu problemleri ilgili birimlere iletir. Danışman, Bölüm/Program Başkanlığının görüşünü alarak gerekli görüldüğü hallerde öğrenci ailesine bilgi verir. Danışman, maddi sıkıntı içerisinde bulunan öğrencilerinin yardım fonlarından yararlanmalarını sağlamak için gerekli girişimlerde bulunur. Danışman gerek öğrencinin sosyal durumu ve gerekse ders durumunu izleyeceği Ek 4'deki formu hazırlayarak takibini yapar. Danışman, öğrencinin mezuniyeti veya ilişkisinin kesilmesi durumunda bu dosyaları Bölüm/Program Başkanlığına teslim eder. Danışmanlık görevi sona eren Danışman elindeki öğrenci dosyasını bir sonraki Danışmana teslim etmek zorundadır. Danışman, dönem sonunda sorumlu olduğu öğrenciler ile ilgili olarak başarı, sosyal ve ekonomik problemlerini ve bununla ilgili yaptığı çalışmalarla yapılması gereken hususları Dekanlık/Müdürlük makamına teslim eder. Danışman olarak görev yapmakta iken geçerli bir mazeret nedeniyle Üniversitede bulunamayacak veya danışmanlık görevini yürütemeyecek olan öğretim elemanının yerine geçici veya daimi bir danışman atanır ve öğrencilere duyurulur. Danışman, danışmanlığını yaptığı öğrencilerin mezuniyetlerinde verilecek transkript belgesini inceleyerek program dahilinde alması gereken tüm dersleri alıp almadığını ve mezuniyet kriterlerini yerine getirip getirmediğini tespit eder ve sonuç hakkında ilgili birime bilgi verir.

Öğrencilere eğitimin ilk haftalarında “Oryantasyon Eğitimi” düzenlenerek okulun fiziksel olanakları tanımaları, birbirleri ile ve öğretim elemanları ile tanışmaları sağlanmaktadır. Tüm öğretim üyelerinin davet edildiği bu toplantıda, eğitim öğretim konularında genel bilgi, akademik kadro ve bölümün yapısı, laboratuvar olanakları, ERASMUS ve ERASMUS staj programları, projeler ve bölümün özellikleri tanıtılır. Her dönemin başında öğretim yılının ilgili yarıyılına ait ders programları ilan edilir. Öğrencilerle birebir görüşülerek ihtiyaçları ve talepleri doğrultusundaki görüşleri alınır.

1.5 Başarı Değerlendirmesi

Ders geçme sistemi uygulanan bir programın birinci sınıfına ilk kayıt olan öğrenciler, kayıt oldukları yarıyıla ait tüm dersleri almakla yükümlüdürler. Bir öğrencinin başarılı olamadığı ve öncelikle almak zorunda olduğu derslerle, bulunduğu yarıyıldan alacağı teorik ve uygulamalı derslerin toplamı her yarıyıl için haftada (YÖK'ün zorunlu kredisiz dersleri hariç) 36 ders saatini, ön lisans öğretiminde 3 ve 4'üncü yarıyıldan itibaren, mezuniyet aşamasında ise haftada 40 ders saati geçemez. Ancak uygulama saati 8 ve yukarısı olan dersler

için danışman ve Bölüm Başkanının önerisi üzerine öğrencinin haftada alacağı ders saati ilgili Yönetim Kurullarınca belirlenir.

Stajlar, yasayla belirtilen azami eğitim – öğretim süresi içinde bitirilmesi zorunludur. Diğer ders ve uygulama yükümlülükleri ile birlikte stajını bitirmeyen öğrenciler, stajlar tamamlanıncaya kadar mezun olamazlar ve her kayıt dönemi için kayıtlarını yenilemek zorundadırlar. Staj için uygulanan yönerge “Meslek Yüksekokulları Staj (Endüstriye Dayalı Eğitim Programı) Yönergesi”dir.

Bir dersin yarıyıl sonu sınavına girebilmek için;

- a) Derse kayıt olmak,
- b) Öğrenim harcını verilen sürede yatırmak,
- c) Teorik derslerin % 70’ine katılmak,
- d) Uygulamalı derslerin % 80’ine katılmak,
- e) Uygulamalarda başarılı olmak,
- f) Proje, lisans tezi, laboratuvar ve uygulamalara özgü olmak üzere rapor, ödev ve çalışmaları süresi içinde teslim etmiş, gerekli düzeltmeleri yapmış ve sorumlu öğretim elemanı tarafından yeterli görülmüş olması gerekir.

Ara sınav, ara sınav mazeret sınavı, yarıyıl sonu sınavı ve bütünleme sınavları yapılır.

Ders ve uygulamalarda devamsızlık sınırını aşan öğrenciler, o derse devam etmemiş sayılırlar, sınavlara alınmazlar ve o dersten başarısız kabul edilirler. Öğrenciler, ilgili kurullarca kabul edilen sağlık raporlarının kapsadığı süreler içinde de devamsız sayılırlar.

Ara sınav ve dönem içi etkinliklerden (Uygulama, staj, seminer, proje, ödev, laboratuvar ve benzeri) alınan notların ortalamasının % 40’ı, yarıyıl sonu veya bütünleme sınav notunun % 60 katkısı alınarak ilgili öğretim elemanı tarafından belirlenir ve öğretimin ilk iki haftasında öğrencilere bildirilir. Dersin öğretim elemanı tarafından, her ders için öğrencilerin aldıkları başarı notları 100 puan üzerinden ele alınarak başarı notu değerlendirme tablosuna uygun olarak dersin yarıyıl sonu başarı notu harfli ve katsayılı not biçiminde, aşağıdaki tablodaki gibi takdir edilir:

Bir dersten başarılı sayılabilmek için diğer şartlara ek olarak o dersin yarıyıl sonu veya bütünleme sınavından en az 50 puan almak gerekir, alamayanlar not ortalaması ne olursa olsun başarısız (FD ve altı) sayılır.

Başarı Derecesi Harf Notu Ağırlık Katsayısı

AA 4.00

BA	3.50
BB	3.00
CB	2.50
CC	2.00
DC	1.50
DD	1.00
FD	0.50
FF	0.00

- a) (AA), (BA), (BB), (CB) veya (CC) notlarından birini almış ise o dersi başarmış sayılır.
- b) (DC) veya (DD) notlarından birini almış ise o dersi “koşullu” başarmış sayılır.
- c) (FD) ve (FF) notlarından birini almış ise o dersi başaramamış sayılır.
- d) Kredisiz olan dersler ile stajların devamsızlık ve başarı değerlendirmelerinde; (YE) yeterli, (YS) yetersiz, (DS) devamsız sayılır.
- e) Girmeye hak etmediği bir sınava girmesi sonucunda aldığı not iptal edilir.

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

Öğrencilere, yukarıdaki tabloda görülen puanlara karşılık gelen başarı notundan daha aşağıda başarı notu verilmez.

Öğrencilerin başarı durumları, 22'nci maddeye göre derslerden almış oldukları notlar ve derslerin kredileri ile hesaplanan “Yarıyıl/Dönem Not Ortalaması (DNO)” ve “Genel Not Ortalaması (GNO)” değerleriyle izlenir.

DNO bir yarıyıl da aldıkları derslerin her birinin kredisi ile bu derslerden alınan notların çarpımları toplamının aynı derslerin kredi toplamına bölünmesi, GNO ise tüm yarıyıllarda aldıkları derslerin her birinin kredisi ile bu derslerden alınan notların çarpımları toplamının tüm derslerin kredi toplamına bölünmesi ile elde edilir.

Bulunulan yarıyıl sonu itibariyle GNO'su en az 2.00 olan öğrenciler, başarılı öğrencilerdir. Bu öğrenciler, transkriptlerinde (FF), (FD), (YS) ve (DS) olan dersleri verdikleri ilk yarıyıl da tekrar alırlar.

Buldukları yarıyıl sonu itibariyle tüm yarıyıllarda aldığı derslerden en az (CC) almış olan ve GNO'su en az 2.00 olan öğrenciler isterlerse bir üst yarıyılda da danışmanlarının onayı ile ders alabilirler.

Dikey geçiş sınavı sonucunda, Üniversitenin programlarına kayıt olan öğrenciler; fakülte/yüksekokul kurullarınca belirlenen intibak programını başarıyla tamamlayarak üçüncü sınıfa intibakları yapıldıktan

sonra, en az bir yarıyıl eğitim görmeleri, tüm derslerden en az (CC) almış olmaları ve GNO'larının en az 2.00 olması şartıyla isterlerse bir üst yarıyıldan danışmanlarının onayı ile ders alabilirler.

Başarısız öğrenciler öncelikle transkriptlerindeki (FF), (FD), (YS) ve (DS) olan dersleri yeniden almak zorundadır. GNO'sı 1.80'nin altında olan başarısız öğrenciler olması gereken yarıyıldan ders alamazlar. Bu süreler toplam öğretim süresinden sayılır.

GNO'sını yükseltmek isteyen öğrenciler daha önce aldıkları ve başarılı oldukları dersleri o derslerin verildiği yarıyıldan tekrarlayabilirler. Ancak; bu durumda, öğrencilerin derse kayıt yaptırmaları gereklidir. Bir dersin devam koşulunu bir kez yerine getiren öğrencilerin bu derse tekrar almaları durumunda devam koşulu aranmaz. Ancak öğrenci tekrar aldığı dersin ara sınavına katılmak zorundadır. Dersin başarı notu hesaplanırken değerlendirme, o yarıyıldaki ara sınav notuna göre yapılır. Tekrarlanan derste, önceki not ne olursa olsun, alınan son not geçerlidir. Başarısız öğrenciler GNO'sını yükseltmek için transkriptlerindeki başarı notu (CC) ve üstünde olan dersleri tekrar alamazlar.

1.6 Programdan Mezuniyet Koşulları

Bir öğrencinin izlemekte olduğu programdan mezun olabilmesi için, tüm derslerden başarılı olması, varsa zorunlu stajlardan başarılı olması ve kredisiz derslerden (YE) 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. Zorunlu staj olan 30 iş günü stajını da tamamlamış olması gerekmektedir. Mezun olabilmek için öğrenciler 120 AKTS kredisini mutlaka tamamlamalıdır.

Öğrenim programlarını başarı ile tamamlayan öğrencilere, programın tamamlanmasını takip eden sınav dönemi sonunda diplomaları verilir. Diplomalar hazırlanıncaya kadar, gerektiğinde öğrencilere geçici bir çıkış belgesi verilebilir. Mezuniyet tarihi, son sınav dönemlerinin bitim tarihinden sonraki ilk iş günüdür.

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

2.1 Tanımlanan Program Eğitim Amaçları

Programımızın eğitim amaçları aşağıdaki gibidir:

Mezunlarımız,

EA-1 Bir gıda işletmesindeki riskleri belirleyerek önlem alabilir, bilgi birikimini kullanarak görevlerini bağımsız olarak sürdürebilirler, takım içinde çalışır, gıda sektöründe faaliyet gösteren kurum ve kuruluşlarda görev alırlar.

EA-2 Gıda sektöründe bir gıdanın insan sağlığı açısından risk oluşturup oluşturmadığını tespit edebilirler.

EA-3 Yenilikçi ve girişimci bilgileriyle kendi işlerini kurabilirler.

EA-4 Mezunlarımız yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek gelişimlerini devam ettirirler.

Eğitim amaçları Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü web sayfasında <http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr> yayımlanmıştır.

2.2 Program Amaçlarının Öğrencilerin Kariyer Hedeflerine Uygunluğu

Program amaçlarına ulaşma kapsamında Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'nın misyonu ve eğitim amaçları mezunların erişmeyi istedikleri kariyer hedefleri ve mesleki beklentileriyle uyumludur. Programın bu amaçları ve öz görevi tüm iç ve dış paydaşlarımızın görüşleri alınarak benimsenmiş ve bölgesel, ulusal ve küresel ölçekteki gelişmeler de dikkate alınarak gerekli zamanlarda tüm paydaşlarla istişare edilip güncellenmektedir. 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.

2.3 Program Amaçlarının Kurum Öz görevleriyle Tutarlılığı

Gıda İşleme Bölümü' nün, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi ve Ezine Meslek Yüksekokulu' nun misyon, vizyon ve temel değerleri Tablo 14' de sunulmuştur. Bu misyon, vizyon ve temel değerleri birbiri ile uyumlu olduğu net bir şekilde görülebilir.

Tablo 14. Gıda İşleme Bölümü misyon, vizyon ve temel değerlerinin, Ezine Meslek Yüksekokulu ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi misyon, vizyon ve temel değerleriyle karşılaştırılması.

	ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ	EZİNE MESLEK YÜKSEKOKULU	GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
MİSYON	Eğitim ve öğretimde; bilgili, donanımlı, kültürlü ve özgüveni	Temel amaç olarak ara insan gücünü yetiştirmeyi hedefleyen,	Çağdaş ve etik değerleri benimseyen, araştırmacı,

	<p>yüksek bireyler yetiştirmeyi hedefleyen; bilimsel çalışmalarda uygulanabilir, proje odaklı ve çok disiplinli araştırmalar yapma anlayışını benimsemiş; paydaşlarıyla sürdürülebilir ilişkileri gözetin; bilgiyi, sevgiyi ve saygıyı Çanakkale'nin tarihi ve zengin dokusuyla harmanlayan; "kalite odaklı, yenilikçi ve girişimci bir üniversite olmak"</p>	<p>eğitim ve öğretim kalitesini en üst seviyede tutabilme gayreti içinde, evrensel düşünce ve değerlere sahip çağdaş mezunlar yetiştirmek ilke edinilmiştir.</p>	<p>yaratıcı, üretken, takım çalışmasına yatkın ve mesleki sorumluluğunun bilincinde, gıda sektöründe günümüzün bilimsel, teknolojik ve ekonomik gelişmelerine katkıda bulunabilen teknik ara elemanlar yetiştirmek ve topluma ve bilime katkı sağlamaktır.</p>
VİZYON	<p>Genç ve dinamik insan varlığıyla; özgürlükçü, yenilikçi ve sürdürülebilir yapısıyla; kurumsal kültüre değer veren ve kalite odaklı gelişmeyi hedef alan yönetim anlayışıyla; araştırma, eğitim-öğretim, sanat ve sportif faaliyetleriyle; "bölgesinin en iyi üniversitesi olmak, ülkesinin ve dünyanın ilgi ve çekim merkezi haline gelmek"</p>	<p>Yerel ulusal ve uluslararası gereklilikleri, mesleki ve teknik düzeyde yükseköğretim faaliyetlerini ve sektörel gelişmeleri izleme,</p> <p>Verileri kendi faaliyetlerinde ve bünyesinde yararlanılabilecek düzeyde bütünleştirme,</p> <p>Gelişimlere açıklık gösterme, esnek büyüme ve hizmetleri yürütme olanaklarının gelişmelere uygunluğunu sağlamaktır.</p> <p>Ulusal ve Uluslararası Meslek Standartlarına Uygun Ara Meslek Elemanı Yetiştiren Örnek Bir Kurum Olmak.</p> <p>Bilimsel saygınlık çerçevesinde değişim ve gelişimci bir yapıda görev bilincine sahip öğretim elemanlarıyla Üniversitemizin anlayışı ile örtüşen bir şekilde çalışmalarını sürdürmektedir.</p>	<p>Gıda sektöründe evrensel bilim ve eğitimi temel alan, kuramsal bilgi birikimini pratikle birleştirebilen misyonuna uygun teknik elemanlar yetiştiren; bölgesinde öncü ve tercih edilen bir bölüm olmaktır.</p>

TEMEL DEĞERLER	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Adillik ❖ Aidiyet ❖ Akılcılık ❖ Başarıyı Ödüllendirme ❖ Bilimsellik ❖ Düşünce ve ifade özgürlüğü ❖ Eğitilmiş vatandaşlar ❖ Emeğe saygı gösterme ❖ Etik ❖ Girişimcilik ❖ Güven ❖ Hareketlilik ❖ Hesap verebilirlik ❖ İş birliği, dayanışma ve paylaşma ❖ Kalite ve verimlilik ❖ Katılımcılık ❖ Kentle bütünleşme ❖ Liyakate değer verme ❖ Mükemmeliyetçilik ❖ Ortaklık ❖ Sorumluluk ❖ Şeffaflık ❖ Tanınırlık ❖ Tarihine sahip çıkma ❖ Toplumsal yararlılık ❖ Tutarlılık ❖ Yaşam boyu öğrenme ❖ Yenilikçilik ve yaratıcılık 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Kaliteyi aramak ve desteklemek ❖ Bilimsellik ❖ Katılımcılık ❖ Yenilikçilik ❖ Evrensellik 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Yenilikçilik ve Yaratıcılık ❖ Bilimsellik ❖ Meslek Etiği Bilinci ❖ Ekip Çalışmasına Yatkinlik ❖ Toplumsal Sorumluluk
-----------------------	--	--	--

Misyon, vizyon ve temel değerleri Gıda İşleme Bölümü web sayfasında <http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr> yayınlanmıştır.

2.4 Program Amaçlarının Paydaşlar Dahil Edilerek Belirlenmesi

Program öz görevi, amaçları, hedefleri ve öğretim planı belirlenirken program danışmanı ilgili bölüm başkanını, birim yöneticisini, programdaki öğretim elemanlarını ve program öğrencilerini toplantıya çağırarak öncelikle iç paydaşların görüşlerinin alındığı bir toplantı organize etmiştir. Gıda İşleme Bölümü iç

ve dış paydaşları aşağıda verilmiştir. Gerek mevcut ön lisans öğrencilerimiz gerekse mezun olan öğrencilerimizin fikirleri alınarak eğitim ve öğretim içeriklerimizin zenginleşmesi, daha güncel, daha anlaşılır, daha dengeli ve iş yaşamıyla daha uygun pratik bilgiler içerecek hale getirilmesi için gerekli tüm çalışmalar yapılmıştır. Öğretim planları güncellenirken ayrıca MEYOK tarafından bir incelemeye daha tabi tutulmaktadır.

İç Paydaşlar

Öğrenciler

Ders veren öğretim üyeleri ve görevlileri

Üniversitenin ve Ezine Meslek Yüksekokulu'nun diğer bölümleri

Rektörlük

Öğrenci Temsilcileri

Dış Paydaşlar

İşverenler

Mezunlar

Kamu kurumları

Diğer üniversiteler

Sivil Toplum Örgütleri

Ezine Gıda İhtisas Organize Sanayi Bölgesi

Yüksek Öğretim Kurumu

2.5 Program Amaçlarına Erişim

Tüm iç ve dış paydaşlarımız ve özellikle öğrencilerimiz ile öğrenci adayı arkadaşlarımız Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ezine Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı misyon, amaç, hedef, detaylı öğretim planı ve ders içeriklerine programımızın web sayfasından ve ayrıca Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi'nden kolaylıkla ulaşabilmektedirler.

2.6. Program Amaçlarının Paydaşlar Dahil Edilerek Güncellenmesi

Program eğitim amaçlarını belirlemeye yönelik olarak yapılan çalışmalar aşağıdaki gibi listelenebilir:

- ❖ Diğer üniversitelerin eğitim amaç ve programlarının incelenmesi
- ❖ Dış paydaşlarla karşılıklı görüşmeler (YÖK, İşveren danışma kurulları, Mezun danışma kurulları)
- ❖ Stratejik Plan - SWOT Analizi
- ❖ İşveren anketleri
- ❖ Mezun ve yeni mezun anketleri
- ❖ Ders değerlendirme anketi

Danışma Kurulu üyeleri bölümümüze davet edilerek görüşmeler yapılmış, aktardıkları bilgiler toplantı tutanağı haline getirilmiştir. Kurul toplantıları için tutulan toplantı tutanaklarından örnekler <http://gida.ezinemyo.comu.edu.tr> sunulmuştur.

Mezun ve Yeni Mezun Anketleri

Bölümümüz ilk mezununu 2018-2019 Eğitim-Öğretim döneminde vermiştir. Bölümümüzün önemli paydaşlarından bir tanesi mezunlarımızdır. Mezunların Bölümümüz ile ilgili görüşleri Yeni Mezun anketleri aracılığıyla toplanmakta ve geri bildirimlerin eğitim amaçlarına ve eğitim programına yansıtılması hedeflenmektedir.

Anket Sonuç Açıklamaları ele alındığında 2018-2019 Eğitim Öğretim Yılı Yeni Mezun Anket Değerlendirme yorumları Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı için Ek 5’de belirtilmiştir. 2019-2020 yılına ait Yeni Mezun Anketleri ve anket değerlendirmeleri pandemi dolayısıyla etkin olarak gerçekleştirilememiştir.

2017-2018 Eğitim-Öğretim yılında anketlerde ölçülen program çıktıları 2018-2019 Eğitim-Öğretim yılında güncellenerek Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) Temel Alan Yeterlilikleri göz önünde bulundurularak güncellenmiştir. 2018-2019 Eğitim-Öğretim Yılı mezunlarına bu güncellenmiş olan yeni mezun anketi uygulanmıştır.

Mezun anketlerinin 2019-2020 Eğitim-Öğretim Yılında toplanarak geri dönüşlerinin alınması planlanmaktadır.

Ders Değerlendirme Anketleri:

Ders değerlendirme anketleri verilen her ders için dönem sonunda anket komisyonu tarafından doldurulması sağlanmaktadır. Ders Değerlendirme Anketi boş formatı Ek-6’da bulunmaktadır. Öğretim elemanları ders değerlendirme anketlerini değerlendirerek program çıktılarının sağlanması için gerekli değişiklikleri

uygulamaktadır. Program çıktılarının da eğitim hedeflerine ulaşmada ana unsur olduğu dikkate alınır, ders değerlendirme anketlerinin önemi ortaya çıkmaktadır. Ders anketlerinin sonucunda belirli çıktılarda eksiklik bazı eğitim amaçlarının gerçekleşmediğinin göstergesi olarak değerlendirilmektedir.

Ders Değerlendirme Anketinde mevcut olan sorular ve sorgulanan konular aşağıdaki gibidir:

1. Derse devam durumu
2. Dersten beklenen başarı notu
3. İlk hafta derse katılıp katılmadığı
4. Cinsiyet/Yaş
5. Dersin amaç ve hedeflerinin tanımlanıp tanımlanmadığı
6. Ders içeriğinin dersin amaçlarına uygunluğu
7. Konuların birbirleriyle bütünlük oluşturulacak şekilde işlenip işlenmediği
8. Derse ilişkin kaynakların paylaşılıp paylaşılmadığı
9. Dersin kapsamındaki yeniliklerin ve gelişmelerin paylaşılıp paylaşılmadığı
10. Ders sürecinde öğrencilerin fikir ve bakış açılarını ifade etmeye teşvik edilip edilmediği
11. Sınav sorularının ders başarısını değerlendirmek için yeterli olup olmadığı
12. Dersin mesleki gelişim açısından yararı
13. Derse yönelik fiziki alt yapının (laboratuvar, derslik vb.) yeterliliği
14. Haftalık ders saatinin dersin işlenmesi için yeterliliği
15. Derste yeterince ödev, proje vb. verilip verilmediği
16. Dersten öğrenme düzeyi
17. Dersin öğrencinin bundan sonraki hayatına katkı sağlayıp sağlamayacağı

2018-2019 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Değerlendirme Anket Analiz sonuçları ve grafikleri Ek 7’de sunulmuştur. Güz ve bahar dönemlerinde, 1. ve 2. sınıflarda öğrencilerin öğretim planlarında aldıkları derslere ait değerlendirmelerine ilişkin puanlar incelenmiştir. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencilerinin en yüksek değerlendirme puanını ise “Laboratuvar Tekniği 1” dersine verdikleri görülürken, meslek derslerinden “Süt Hayvan Yetiştiriciliği” dersine en düşük puanı verdikleri görülmektedir. Bu durum değerlendirilerek bu dersin değişiklik yapılan öğretim planına göre 2019-2020 Eğitim-Öğretim yılında bahar dönemine alınması kararlaştırılmıştır. Bu dönemde ders değerlendirilerek sonuçların analiz edilmesi planlanmaktadır. İkinci sınıflarda Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı öğrencisinin de en yüksek değerlendirme puanının “Çiğ Süt Analizleri” dersine verildiği görülmektedir.

2019-2020 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Değerlendirme Anketleri sadece güz yarı yılı için yapılabilmiş, Covid 19 Pandemi sürecinde bahar dönemine ait konu ile ilgili çalışma yapılamamıştır.

2.7. Program Amaçlarına Ulaşıldığına Dair Test Ölçütleri

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ezine Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı eğitim amaçlarını 2 yıllık bir çevrimde aşağıdaki unsurlar dikkate alınarak yeniler:

Stratejik plan ve SWOT analizi

Tüm iç ve dış paydaşlar

Tüm anketlerin sonuçları

Öğretim üyesi ders dosyaları

Teknolojik Gelişmeler

Staj İş Yeri değerlendirme anket sonuçları da eğitim- öğretim süresince test ölçümü sağlamaktadır. Aynı anda hem iş verenin hem de öğrencinin memnuniyeti ölçümlenerek bu sağlanmaktadır.

3. PROGRAM ÇIKTILARI

3.1 Program Çıktılarını Belirleme ve Güncelleme Yöntemi ve Amaçlara Uygunluğu

Gıda İşleme Bölümü Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programına ait program çıktıları Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile uyumlu ve öğrencilerin programlardan mezun olduklarında kazanmaları gereken bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlayacak şekilde belirlenmiştir.

Gıda İşleme Bölümü Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programına ait program çıktıları Tablo 15'de verilmiştir. Bu program çıktıları öğrencilerimizin mezuniyetleri esnasında sahip olmaları gereken bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamaktadır.

Tablo 15. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Ön lisans Eğitim Öğretimi Program Çıktıları

1. Ortaöğretim düzeyinde kazanılan yeterliliklere dayalı olarak Süt ve Ürünleri Teknolojisi alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.
2. Gıda alanında edindiği temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri aynı alanda bir ileri eğitim düzeyinde veya aynı düzeydeki bir alanda kullanabilme becerileri kazanır.
3. Süt ve Ürünleri Teknolojisi alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilir ve değerlendirebilir, sorunları tanımlayabilir, analiz edebilir, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilir.
4. Süt ve Ürünleri Teknolojisi alanında temel düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilir.
5. Süt ve Ürünleri Teknolojisi ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alabilir.
6. Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişimlerine yönelik etkinlikleri yürütebilir.

7. Süt ve Ürünleri Teknolojisi alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilir, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilir ve karşılayabilir.
8. Öğrenimini aynı alanda bir ileri eğitim düzeyine veya aynı düzeydeki bir mesleğe yönlendirebilir.
9. Yaşamboyu öğrenme bilinci kazanmış olur.
10. Süt ve Ürünleri Teknolojisi ile ilgili konularda sahip olduğu temel bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktarabilir.
11. Süt ve Ürünleri Teknolojisi ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilir.
12. Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki bilgileri izleyebilir ve meslektaşları ile iletişim kurabilir.
13. Süt ve Ürünleri Teknolojisi alanında gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir.
14. Süt ve Ürünleri Teknolojisi ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olur.
15. Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite ve kültürel değerler ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olur.

3.2 Program Çıktılarını Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi

Program eğitim amaçları burada tekrarlanacak olursa:

Mezunlarımız,

EA-1 Bir gıda işletmesindeki riskleri belirleyerek önlem alabilir, bilgi birikimini kullanarak görevlerini bağımsız olarak sürdürebilirler, takım içinde çalışır, gıda sektöründe faaliyet gösteren kurum ve kuruluşlarda görev alırlar.

EA-2 Gıda sektöründe bir gıdanın insan sağlığı açısından risk oluşturup oluşturmadığını tespit edebilirler.

EA-3 Yenilikçi ve girişimci bilgileriyle kendi işlerini kurabilirler.

EA-4 Mezunlarımız yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek gelişimlerini devam ettirirler.

Gıda İşleme Bölümü akademik elemanlarıyla yapılan analiz neticesinde program çıktılarının

Tablo 16. Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) 5. Düzey (Ön lisans Eğitimi) Yeterlilikleri

TYYÇ DÜZEYİ	BİLGİ -Kuramsal -Olgusal	BECERİLER -Bilişsel -Uygulamalı	YETKİNLİKLER			
			Bağımsız Çalışabilme ve	Öğrenme Yetkinliği	İletişim ve Sosyal Yetkinlik	Alana Özgü Yetkinlik

			Sorumluluk Alabilme Yetkinliği			
<p>5</p> <p>ÖN LİSANS</p> <p>EQF-LLL: 5. Düzey</p> <p>QF-EHEA: Kısa Düzey</p>	<p>- Ortaöğretim düzeyinde kazanılan yeterliliklere dayalı olarak alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma.</p>	<p>- Alanında edindiği temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri aynı alanda bir ileri eğitim düzeyinde veya aynı düzeydeki bir alanda kullanabilme becerileri kazanma.</p> <p>- Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme.</p>	<p>- Alanı ile ilgili temel düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilme.</p> <p>- Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alabilme.</p> <p>- Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişimlerine yönelik etkinlikleri yürütebilme.</p>	<p>- Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilme, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilme ve karşılayabilme.</p> <p>- Öğrenimini aynı alanda bir ileri eğitim düzeyine veya aynı düzeydeki bir mesleğe yönlendirebilme.</p> <p>- Yaşamboyu öğrenme bilinci kazanmış olma.</p>	<p>- Alanı ile ilgili konularda sahip olduğu temel bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktarabilme.</p> <p>- Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilme.</p> <p>- Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki bilgileri izleyebilme ve meslektaşları ile iletişim kurabilme.</p> <p>- Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilme.</p>	<p>- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olma.</p> <p>- Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite ve kültürel değerler ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.</p>

Yukarıda da detaylı olarak aktarıldığı üzere bu kapsamda Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi Ön lisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de zaten tanımlamıştır. Süt ve Ürünleri 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 görüldüğu 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 yarıyılıda alınan derslerin her birinin AKTS kredisi ile bu derslerden alınan notların katsayısının çarpımları toplamının, aynı derslerin AKTS kredi toplamına bölünmesi ile elde edilmektedir.

Yeni mezun anketi ile mezunların bölümde almış oldukları eğitimin program çıktılarına ilişkin özellikleri ne ölçüde sağladığı, bununla ilişkili olarak bölüm olanaklarının, bölüm öğretim planının yeterliliği, alınan eğitimin beklentileri ne derece karşıladığı ile ilgili bilgiler toplanmaktadır. Öğrenci ders değerlendirme anketi ile öğrencilerin almış oldukları derslerin program çıktılarını ne derece sağladığı, dersin ne gibi becerileri kazandırdığı, içerik ve kapsamının yeterliliği ile ilgili bilgiler sorgulanmaktadır. Öğretim Üyesi Ders Değerlendirme Formu kullanılarak, Ön 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 Ön lisans programının program çıktıları ne ölçüde sağladığına ilişkin en önemli veri elde edilmiş olur. Böylece, öğrenci çalışmalarının esas alındığı sistematik bir ölçüm gerçekleştirilebilmektedir.

3.3. Mezunların Program Çıktılarını Sağlaması

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

Bu durumu perçinlemek içinse öğrencilerimiz 30 günlük zorunlu staj gerekliliklerini yerine getirmekte ayrıca ilgili sektörlerle iş birliği sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmekte ve işletme ziyaretlerine gidilmektedir. Böylelikle program çıktıları sağlanmaya çalışılmaktadır. Zira 07.05.2014 tarihli ve 28993 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ön lisans-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 seçimli tüm derslerin AKTS kredisi toplamının 120 AKTS olup 30 günlük zorunlu stajlarını tamamlamış olmaları zorunludur. Öğrenim programlarını başarı ile tamamlayan öğrencilere, programın tamamlanmasını takip eden sınav dönemi sonunda diplomaları verilmektedir. Yeni mezun anketleri program çıktılarına ulaşmada kanıt niteliği taşımakta ve ölçümler ve iyileştirmelere bu şekilde yön verilmektedir.

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1. Ölçme ve Değerlendirme Sonuçlarının Sürekli İyileştirmeye Yönelik Kullanımı

İç paydaş komisyonu üyeleriyle birlikte yılda bir kere yapılan toplantı, dış paydaşlarla yapılan yılda bir kere toplantı, yılda bir kere yapılan iç paydaş anketleri, yılda bir kere yapılan dış paydaş anketi, yılda bir kere yapılan yeni mezun anketi, yılda iki kere yapılan öğrenci ders değerlendirme anketi, yılda iki kere derslerde öğrencilerin başarı durumlarının yapılan öğretim üyesi ders değerlendirme formu ile değerlendirilmesi, eğitim-öğretim ve staj komisyonlarıyla toplantılar, akademik kurul toplantıları, birim yöneticiliğinin organize ettiği tüm toplantılar ile toplantıları MEYOK toplantılarına katılım, stratejik plan ve iç kontrol raporu oluşturma komisyonları, faaliyet raporları, görev tanımları ve iş akış şemaları ve bunların sürekli güncellenmesi ilgili bölüm başkanı ve program danışmanı ile birim yöneticisinin takip sorumluluğundadır.

Ayrıca performans 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. Bu hedefler doğrultusunda attığımız adımlar ve önümüzdeki beş yıl boyunca gerçekleştirmeyi düşündüğümüz planlar programımıza ait stratejik planda web sitemizde paylaşılmıştır.

Güçlü-Zayıf Yanlar, Fırsatlar -Tehditler Analizi (SWOT) ve Stratejik Plan

Bölümümüzdeki ilk Stratejik Plan ve SWOT analizi çalışması, 6 Kasım 2018 tarihinde yapılmıştır. SWOT analizi çalışmasında Gıda İşleme Bölümü'nün güçlü yönleri, zayıf yönleri, fırsatlar ve tehditler belirlenmiştir.

Stratejik Plan-SWOT analizi çalışmasına bağlı olarak detaylar Sürekli İyileştirme kapsamında verilmiştir:

Öğretim elemanı sayısının artırılması

Uygulamalı dersler için gerekli ekipmanların artırılması

Proje sayılarının artırılarak öğrencilerin de görev almalarının sağlanması

Planlanan Erasmus anlaşmasını gerçekleştirerek öğrencilerimizin ve öğretim elemanlarımızın düzenli değişimlerini sağlayabilmek

Üniversite-sanayi iş birliği projelerinin artırılması

Bölümün tanıtım çalışmalarına ağırlık verilmesi bu detaylar arasındadır.

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Stratejik Planı (2020-2021)

Güçlü Yönlerimiz

1. Ezine ismi ile marka değeri taşıması
2. Bölgenin süt ve süt ürünleri üretimi açısından ön planda olması

3. Gıda İhtisas Organize Sanayinin varlığı
4. Ezine Meslek Yüksekokulu İzmir-İstanbul anayolu üzerinde olması
5. Bölgenin Gıda sektörü açısından değer taşıması
6. Öğretim üyelerinin ve öğretim elemanlarının bilimsel çalışmalara teşvik edilmesi
7. Öğrenci odaklı eğitimin esas alınması
8. Mezunlarımızın kamu, özel sektördeki ve sivil toplum örgütlerinde iş alanlarının geniş olması
9. Kütüphane olanakları ve veri tabanlarının çeşitliliği
10. Mevcut Laboratuvarlar
11. Artan öğretim elemanı ve öğrenci ilgisi
12. Genç, dinamik ve uluslararası deneyimli akademik kadro
13. Akademik ve idari kadro için uygun çalışma ortamı
14. Dış paydaşlarla güçlü iletişim ve iş birliği içerisinde olunması

İyileştirmeye Açık Yönlerimiz

1. Tanıtım çalışmalarına ihtiyacı bulunmaktadır
3. Teknik eleman ihtiyacı bulunmaktadır.
4. Öğretim elemanlarının ders yükünün fazla olması
5. Hızla artan öğrenci sayısı ve öğretim üyesi başına düşen öğrenci sayısının yüksek olması
6. Kontenjanların sürekli artması sonucu derslik ihtiyacı
7. Fiziksel alanların ve kaynakların azlığı

Fırsatlar

1. Çanakkale merkeze en yakın mesafede oluşu
2. Ezine Meslek Yüksekokulu arazisinin yanında bulunan araziye kurulumu için karar alınan Gıda İhtisas Organize Sanayi Bölgesinin faaliyete geçmesi ile yapılacak ikili iş birliği anlaşmaları ile uygulamalı eğitim görebilme ve staj yapabilme imkanı
3. Bölgede süt ve süt ürünleri alanında faaliyet gösteren büyük fabrikaların varlığı ve ara eleman ihtiyaçları
4. Ulusal ve uluslararası bilimsel araştırma ve proje desteği
5. Sektörler arasında artan iş birliği ihtiyacı
6. Bölgenin tarım ve gıda potansiyelinin olması

Tehditler

1. Mali kaynakların kısıtlı kalması
2. Ulaşım zorlukları
3. Alt yapı, konut ve yurt sorunu ile dağınık yerleşim
4. Hızlı değişen teknolojiye uyum sağlamada altyapı eksiklikleri

2020-2021 Eğitim - Öğretim yılında üniversitemiz stratejik planı ile uyumlu olarak hazırlanmış olan genişletilmiş ve güncellenmiş stratejik planımız Tablo 17'de belirtildiği şekildedir;

4.2. Somut Verilere Dayalı Sürekli İyileştirme Çalışmaları

2016-2017 yılında Eğitim-Öğretim faaliyetlerine başlayan program kalite çalışmalarına 2017-2018 Eğitim-Öğretim yılında başlamıştır. Bölüm ilk danışma kurulunu Nisan 2019 tarihinde toplayarak ilk kurumsal dış paydaşlar çalışmasını gerçekleştirmiştir. 2018-2019 Eğitim-Öğretim yılında kalite ile ilgili dokümantasyonunu sağlamış ve hali hazırda devam ettirmektedir. Yükseköğretim kurumunun parçası olan bölümümüz kalite güvence sistemini nasıl uygulandığını, izlendiğini ve iyileştirme sürecini PUKÖ (Planla-Uygula- Kontrol Et- Önlem Al) yönetim döngüsünü uygulamaktadır. Bölüm Misyon&Vizyon, Değerleri, Hedefleri, Stratejik Planları, Kalite Güvence Süreçleri, İç ve Dış Değerlendirme Süreçleri Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi ve Ezine Meslek Yüksekokulu ile aynı paralellikte sürdürülmekte ve uygulamaktadır. Bölüm yönetimi, koordinatörleri ve öğretim elemanları ile oluşturmuş olduğu “PLAN”ları gerçekleştirmektedir. Planların oluşturulmasında bölüm öğretim elemanları, iç paydaşlar (öğrenciler, idari personel, akademik personel, danışma kurulu) ve dış paydaşlar (yeni mezunlar, mezunlar, iş verenler) aktif rol almaktadır. Avrupa Birliği ile uyum çalışmaları çerçevesinde Bologna girişleri gerçekleştirilmektedir. Program çıktıları TYYÇ (Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi) ile gerekli uyum göz önünde bulundurularak belirlenmiştir. Tüm derslerde öğrenme çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilmesi yapılmıştır. AKTS, iş yükleri, uygulama ve teorik saatleri ve öğrenme kazanımları her ders için ayrı ayrı değerlendirilerek Avrupa Yükseköğretim Alan Yeterlilikleri Çerçevesi ile uyum gerçekleştirilmektedir. Ezine Meslek Yüksekokulu “Sürekli İyileştirme Takvimi” tüm programlarda uygulanmaktadır.

5. EĞİTİM PLANI

5.1 Program Çıktılarını ve Amaçlarını Destekleyen Eğitim Planı (Müfredat)

Programımız 2019-2020 Eğitim-Öğretim Yılında uygulanmak üzere ve Gıda İşleme Bölümü Programları arasında uyumun gerek ders çeşitleri ve gerek kredi ve AKTS açısından sağlanabilmesi için değişikliğine gidilmiştir.

Tablo 18. Program Öğretim Planı

1. YARIYIL DERS PLANI

Kodu	Ders Adı	T	U	L	Ders Saati	Kredi	AKTS	Z/S
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	0	2	2	1	Z
	Genel Matematik	3	0	0	3	3	4	Z
	Genel Kimya	2	0	0	2	2	3	Z
	Laboratuvar Tekniği I	2	2	0	4	3	4	Z
	Genel Mikrobiyoloji	3	2	0	5	4	5	Z

	Süt Hijyen ve Sanitasyonu	3	0	0	3	3	5	Z
	Yabancı Dil I (İngilizce)	2	0	0	2	2	2	Z
	Türk Dili I	2	0	0	2	2	1	Z
TOPLAM						21	25	
1.Yarıyıl Seçmeli Ders Planı								
Kodu	Ders Adı	T	U	L	Ders Saati	Kredi	AKTS	Z/S
	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	0	2	2	2	S
	Bilgi ve İletişim Teknolojileri	2	1	0	3	3	3	S
TOPLAM						5	5	

Not: Öğrenci 1. Yarıyılta seçmeli derslerden iki adet seçecektir.

2.YARIYIL DERS PLANI

Kodu	Ders Adı	T	U	L	Ders Saati	Kredi	AKTS	Z/S
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	2	0	0	2	2	1	Z
	Laboratuvar Tekniği II	2	2	0	4	3	4	Z
	Süt ve Ürünleri Analizleri	2	2	0	4	3	3	Z
	Gıda Kimyası	3	0	0	3	3	3	Z
	Gıdalarda Duyusal	2	2	0	4	3	4	Z
	Süt Mikrobiyolojisi	3	2	0	5	4	5	Z
	Süt Hayvan Yetiştiriciliği	3	0	0	3	3	3	Z
	Yabancı Dil II (İngilizce)	2	0	0	2	2	2	Z
	Türk Dili II	2	0	0	2	2	1	Z
TOPLAM						25	26	
2.Yarıyıl Seçmeli Ders Planı								
Kodu	Ders Adı	T	U	L	Ders Saati	Kredi	AKTS	Z/S
	Beden Eğitimi	2	0	0	0	0	1	S
	Güzel Sanatlar II	2	0	0	0	0	1	S
	Ambalaj Teknolojisi	2	0	0	2	2	3	S
TOPLAM						2	5	

Not: Öğrenci 2. Yarıyılta seçmeli derslerden bir adet seçecektir.

3.YARIYIL DERS PLANI

Kodu	Ders Adı	T	U	L	Ders Saati	Kredi	AKTS	Z/S
0	Peynir Üretim Teknolojisi	3	2	0	5	4	5	Z
0	Fermente Süt Ürünleri	3	2	0	5	4	5	Z
0	Gıda Endüstri Makineleri	2	0	0	2	2	2	Z
0	Kalite Yönetim Sistemleri	2	0	0	2	2	2	Z
0	İçme Sütü ve Konsantre Süt	2	2	0	4	3	4	Z
0	Tereyağı Teknolojisi	2	1	0	3	3	3	Z
						18	21	

TOPLAM								
3.Yarıyıl Seçmeli Ders Planı								
0	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	2	0	0	2	3	3	S
0	Girişimcilik I	2	0	0	2	3	3	S
0	Mesleki Yabancı Dil I	2	0	0	2	3	3	S
TOPLAM						9	9	

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

4.YARIYIL DERS PLANI

Kodu	Ders Adı	T	U	L	Ders Saati	Kredi	AKTS	Z/S	
0	Gıda Katkı Maddeleri ve	2	0	0	2	2	2	Z	
0	Dondurma Teknolojisi	1	1	0	2	2	2	Z	
0	Yöresel Peynir Üretim Teknikleri	2	2	0	4	3	3	Z	
0	Süt Tesis Kuruluş ve	3	0	0	3	3	3	Z	
0	Yeni Ürün Geliştirme	2	2	0	4	3	3	Z	
0	Özel Süt ve Süt Yan Ürünleri	2	1	0	3	3	3	Z	
0	Staj (30 İş Günü)	0	0	0	0	0	8	Z	
TOPLAM								24	
4.Yarıyıl Seçmeli Ders Planı									
0	Mesleki Yabancı Dil II	2	0	0	2	2	3	S	
0	Girişimcilik II	2	0	0	2	2	3	S	
TOPLAM						4	6		

Not: Öğrenci 4. Yarıyıldaki seçmeli derslerden iki adet seçecektir.

5.2. Eğitim Planının Uygulanması

Programımız öğretim elemanları tarafından uygulanan eğitim yöntemleri aşağıda maddeler halinde en yoğun ve en az kullanılan 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 kullanılmaktadır. Anlatım çoğunlukla öğretim elemanı tarafından yapılır da zaman zaman konuyu öğrenci ile tartışarak yapılmaktadır. Ayrıca öğrencilere araştırma konuları verilir öğrenciler tarafından da bu konuların sınıfta anlatılması öğrenciye özgüven kazandırmak ve konuyu kavramasını sağlamak açısından yapılmaktadır. Anlaşılmayan konular öğretim elemanları tarafından tekrar edilmektedir.

Deney (Gıda Analizleri): Derslerde anlatılan konuların, deneyler ile ilgili uygulamalarının daha iyi pekiştirilmesi sağlanmaktadır.

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 çözmeye becerilerini geliştirmesi ve sunu/rapor hazırlayıp sunması amaçlanmaktadır.

Laboratuvar (Bilgisayar): Derslerde anlatılan konuların, bilgisayar laboratuvarında Microsoft Office ve SPSS uygulamalarını kullanılarak daha iyi pekiştirilmesi sağlanmaktadır.

Gösterme: Dersler kapsamında teknik geziler yapılarak öğrencilerin derslerde öğrenmiş oldukları konuları ziyaret edilen tesis tarafından gösterilmesi şeklindedir.

Seminer-Konferans: Gıda sektöründen tecrübeli kişi ve kişiler meslek yüksekokulumuza davet edilip seminer ve konferans organizasyonları düzenlenmektedir.

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.

5.3. Eğitim Planı Yönetimi

Öğrencilerimiz ders almalarında, sorumlu oldukları ön lisans eğitim planına uygun olarak zorunlu derslere, uzmanlaşmak istedikleri konulara yönelik olarak da seçmeli derslere program danışmanları tarafından yönlendirilmektedirler. Öğrenciler sorumlu oldukları ön lisans eğitim planını ve derslerin içeriklerini Öğrenci Bilgi Sisteminden ve birim web sitesinden rahatça görebilmektedirler. 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. Mezun aşamasındaki öğrencilerin sorumlu oldukları eğitim planına uygun ders alıp almadıkları, mezuniyet koşullarını sağlayıp sağlamadıkları, öğrenci danışmanları ve öğrenci işleri tarafından kontrol edilmektedir. Bu komisyon üyeleri birim web sitesinde ilan edilmiştir. Yine eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak için ön lisans eğitim planlarımızda yer alan derslerin, ders tanım bilgi formları oluşturulmuş ve eğitim bilgi sisteminde 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. Eğitim planının sürekli gelişiminin sağlanması amacıyla, Sürekli İyileştirme takvimi 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 iş birliğinde bir eğitim yönetim sistemi öngörülmektedir.

5.4. Eğitim Planı Bileşenleri I

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

I.Sınıf – I.Yarıyıl

Genel Matematik I (3+0)

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

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (2+0)

Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi dersi okutmanın amacı ve inkılâp kavramı, Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılışı ve Türk İnkılâbını hazırlayan sebepler, Milli Mücadele, Kongreler, TBMM, Türk Kurtuluş Savaşı,

Siyasal, Sosyal, Ekonomik, Hukuk, Eğitim, Sağlık, Kültür vb. alanlarda yapılan inkılap hareketleri. Atatürk İlkeleri, Dış Politika, Atatürk' ün karizmatik kişiliği ve Atatürkçülük ideolojisi.

Türk Dili I (2+0)

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

Yabancı Dil I (İngilizce I) (2+0)

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

Genel Kimya I (2+0)

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

Laboratuvar Teknikleri I (2+2)

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

Genel Mikrobiyoloji (3+2)

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

Süt Hijyen ve Sanitasyonu (2+0)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak sağım hijyeni, hayvan hastalıkları, işletme dizaynı ve hijyeni, kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama

yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Kişisel hijyeni sağlamak, İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulamak.

Bilgi ve İletişim Teknolojileri (2+1)

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

İş Sağlığı ve Güvenliği (2+0)

İş ortamında var olan tehlikeleri bertaraf ederek risklerin minimize edilmesiyle çalışanın iş kazalarından, meslek hastalıklarından koruyan, üretim güvenliğini temin ederek, zamanın ve kişisel performansın da maksimum verimlilikte kullanılmasını sağlayan, işyerlerinde kullanılan her türlü araç, gereç ve makine ile bina güvenliğinde risk oluşturacak diğer unsurların güvenlik denetimini yapabilecek, işçinin ve iş ortamının güvenliğinin yanı sıra işyeri çevresinin de güvenli alanlar olarak kalmasını sağlayabilecek meslek elemanları yetiştirmektedir.

I.Sınıf – II.Yarıyıl

Gıda Kimyası (2+0)

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

Süt ve Ürünleri Analizleri (2+2)

Çiğ süt kalitesini etkileyen faktörlerin, çiğ süt analizlerinin, depolanması ve ısıtma işlemlerinin öğrenilmesi.

Laboratuvar Tekniği II (2+2)

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

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (2+0)

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

Türk Dili II (2+0)

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

Yabancı Dil II (İngilizce II) (2+0)

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

Gıdalarda Duyusal Değerlendirme (2+2)

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

Süt Hayvan Yetiştiriciliği (3+0)

Ülke ekonomisini meydana getiren faaliyetlere ekonomik sektörler denilmektedir. Bunlar içerisinde tarım da yer almaktadır. Tarım; bitkisel ve hayvansal üretim olmak üzere iki temel başlık altında incelenmektedir. Hayvancılık; hayvan ve hayvansal ürün elde etmek üzere, hayvanların yetiştirilmesi, beslenmesi, ıslahı, barındırılması vb. işlerle uğraşan bir üretim sektörüdür. Bu alan içerisinde çiftlik hayvanları en başta dikkate alınırken, yanı sıra ekonomik önemi olan diğer hayvanların üretilmesi de benzer faaliyet içerisinde dikkate alınabilir.

Süt Mikrobiyolojisi (2+2)

Mikroorganizmalar ve gıdalar. Gıdaların kontaminasyon kaynakları. Mikroorganizmaların gıdalarda üremesini etkileyen faktörler (iç faktörler, dış faktörler). Gıda koruma yöntemleri (kontaminasyonun önlenmesi, kontaminantların gıdalardan uzaklaştırılması, mikrobiyal üremenin önlenmesi, gıdalarda bulunan mikroorganizmaların öldürülmesi). Gıda kaynaklı hastalıklar, gıda kaynaklı patojenler ve intoksikasyonlar.

Beden Eğitimi (2+0)

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

Güzel Sanatlar (2+0)

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

II.Sınıf – I.Yarıyıl

Peynir Üretim Teknolojisi (3+2)

Peynire İşlenecek Sütün özellikleri, Peynire işlenecek Süte Uygulanan Ön işlemler, Maya miktarının belirlenmesi ve mayalama tekniği, Pıhtı oluşumunu etkileyen faktörler, Pıhtı oluşumu, Pıhtı kesim olgunluğunun belirlenmesi, Pıhtının işlenmesi, Pıhtının kesilmesi, pıhtının baskıya alınması, Telemenin porsiyonlanması, Tuzlama ve tuzlama teknikleri, Ambalajlama ve depolama, Taze kaşar peynir üretimi, Olgun kaşar peyniri üretimi, Eritme Peyniri Üretimi, Peynir altı suyundan, Lor peyniri üretimi, Bazı dünya peynirlerinin üretim teknikleri, Peynir teknolojisinde uygulanan analizler

Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi (3+2)

Bu ders ile öğrencilere; Ayran, Süzme Yoğurt, Kefir, kıymız, özel fermente ürünlerin üretimi ve analizleri aktarılmaktadır.

Gıda Endüstri Makineleri (2+0)

Bu ders ile öğrencilere; süt ve süt ürünlerinin işlendiği ve üretildiği fabrikalarda kullanılan tüm ekipmanlar ve çeşitleri, özellikleri anlatılmaktadır.

Kalite Yönetim Sistemleri (2+0)

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

İçme Sütü ve Konsantre Süt (2+2)

Bu ders ile öğrencilere; içme sütü ve konsantre sütün üretimine ait teknolojiler ve kalite kontrol uygulamaları anlatılmaktadır.

Tereyağı Teknolojisi (2+1)

Bu ders ile öğrencilere; tereyağı üretimi ve analizlerine ait detaylı teknolojik ve kalite kontrolü ile ilgili bilgiler teorik ve uygulamalı olarak anlatılmaktadır .

Araştırma Yöntem ve Teknikleri (2+0)

Bilimsel araştırma yöntemleri, bilimsel araştırma süreci, araştırma sorusu ve hipotez oluşturma, literatür taraması, örneklem oluşturma teknikleri, etik standartlar ve yasal sınırlamalar, veri toplama teknikleri; gözlem, görüşme, anket, deneysel araştırma, veri analizi-istatistiksel analizler, kaynak gösterme, bulgu ve sonuç bölümü oluşturma, bilimsel yazım kuralları.

Girişimcilik I (2+0)

Girişimcilik, kuruluşundan faaliyete geçmesine kadarki süreçte ele alınmaktadır. Bu dersin amacı öğrencileri girişim fikri ve girişimcilik ile ilgili teorik konularda bilgilendirmek ve yardım alabilecekleri kurum ve kuruluşları tanıtarak konuyla ilgili motivasyonları artırmaktır.

Mesleki Yabancı Dil 1 (2+0)

İngilizce dilbilgisini geliştirme. Mesleki dilbilgisini kullanma. Programlamada kullanılan terimleri öğrenme.

II.Sınıf – II.Yarıyıl

Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji (2+0)

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

Dondurma Teknolojisi (1+1)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak dondurma üretimini anlatmak ve Dondurma analizlerini yapmak/değerlendirmek aktarılır.

Yöresel Peynir Üretim Teknikleri (2+2)

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak yöresel süt ürünlerinden peynir çeşitlerine ait üretim ve analizlerini yapmak/ değerlendirmek aktarılır.

Süt Tesis Kuruluş ve Organizasyon (3+0)

Bu ders ile öğrencilere; süt işletmelerinin kurulumu için gerekli olan tüm ekipmanlar, sistemler, idari ve resmi izinler aktarılır.

Yeni Ürün Geliştirme (2+2)

Yeni Ürün Geliştirmenin Gerekliliği, Türkiye ve Dünya'da Son Yıllarda Geliştirilen Ürünler, Yeni Ürün Geliştirme Süreci, Yeni Ürün Geliştirme Sürecinde Mevzuat ve Yasal Yükümlülükler

Özel Süt ve Süt Yan Ürünleri (2+1)

Özel süt ürünleri; devam sütü, proteinli ve farklı katkılı sütler ve süt ürünlerinden çıkan yan ürünlerin farklı amaçlar ile kullanımı aktarılır.

Staj

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

Girişimcilik 2 (2+0)

Girişimciliği anlama, yaratıcılığı açığa çıkarma, Temel, işletme kurma çalışmaları. Temel girişimcilik eğitimi, İş planı hazırlayabilme

Mesleki Yabancı Dil 2 (2+0)

İngilizce dilbilgisini geliştirme. Mesleki dilbilgisini kullanma. Programlamada kullanılan terimleri öğrenme.

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. Buradan da anlaşılacağı üzere eğitim planında Fen Bilimler genel disiplini içerisinde yer alan temel bilimler ve bu disipline yakın ve tamamlayıcı nitelikte meslek eğitimine ilişkin dersler yeterli AKTS kadar bulunmaktadır. Ayrıca öğretim planında temel derslerin yanında, öğrencilerin ilgi alanlarına yönelik, diğer bölümler ile ilgili bilgi edinmelerini sağlayacak, tamamlayıcı nitelikte, alanında yetkinlik verecek bir takım seçmeli dersler de bulunmaktadır. Belirli bir konuda araştırma yapma, verileri analiz etme, deney tasarlama, problem çözme, iş

geliştirme becerilerinin yanı sıra; özellikle yaratıcı düşünme ve takım çalışması yeteneklerini de geliştirmek amacıyla öğrencilerimize bu çalışmalarını birlikte yapabilme 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, mezunların kalite kontrol ve analiz laboratuvarları, üretim, satış, proje yönetimi, girişimcilik inovasyon vb. konularında temel bilgileri edinip, çalışacakları kamu veya özel sektör kuruluşlarında uygulayabilmeleri veya kendi işlerini kurabilmeleri hedeflenmiştir. Bu derslere ilişkin gerekli değerlendirmeler Kalite Kurulu, Danışma 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 getirilmelidir. Program kapsamında eğitim müfredatında yer alan “Yeni Ürün Geliştirme” dersi dört dönem boyunca öğrenilen tüm bilgilerin uygulanma imkanı bulduğu bir derstir.

6. ÖĞRETİM KADROSU

6.1 Öğretim Kadrosunun Yeterliği

Gıda İşleme Bölümünde 2020 yılı itibariyle üç (4) doktor öğretim üyesi, iki (2) öğretim görevlisi görev yapmaktadır. Programlar bazında ayrıştırıldığında mevcut öğretim elemanlarından 1 öğretim görevlisi Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı kadrosundadır. Diğer öğretim elemanları Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı kadrosunda bulunmaktadır. Norm kadro düzenlemesi kapsamında her iki programın toplamda 6’şar öğretim elemanı olacak şekilde bir çalışmaya gidilmektedir.

Gıda İşleme Bölümü olarak öğrencilerimize kaliteli eğitim vermek, onlarla daha yakından ilgilenip donanımlı öğrenciler yetiştirmek için akademik kadrosunu sürekli güçlendirmektedir. Bölümdeki öğretim elemanlarının temel görevi ilgili programlarındaki dersleri yürütmek ve araştırma yapmaktır. Ders vermekle yükümlü olan tüm öğretim elemanlarının özgeçmişleri, hem bölüm web sitesinde hem de AVES sistemi üzerinden sürekli olarak güncellenmektedir. Ayrıca ilgili görev tanımları da birim web sitemizde yayınlanmıştır. Bölümümüzde yer alan öğretim elemanları; Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz ÖZATAY, Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İPEK,

Dr.Öğr.Üyesi Engin MEYDAN, Öğr.Gör. Çisem ÖĞE, Öğr.Gör. Ezgi YIKICI ve Öğr.Gör. Eda KESKİN USLU'dur.

Gıda İşleme Bölümü programlarında kadrolu öğretim elemanları sayıları son 4 yıl için Tablo 19'da verilmiştir.

Tablo 19. Bölümdeki Öğretim Elemanlarının Dağılımı

Akademik Ünvan	Yaş Grupları							
	<30		30-39		40-49		50-59	
	K	E	K	E	K	E	K	E
Dr.Öğr.Üyesi			2	1				
Öğr.Gör.			3					

Tablo 20. Bölümde Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Bölüm Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 120 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 6	20
---	----

Tablo 21. Programda Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 18 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 2	9
--	---

Tablo 22. Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımı

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minimum Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yüğü
Dr.Öğr.Üyesi	Şehnaz Özatay	5	16
Dr.Öğr.Üyesi	Dilvin İpek	10	10

Dr.Öğr.Üyesi	Engin Meydan	10	14
Öğr.Gör.	Çisem Öge	12	16
Öğr.Gör.	Ezgi Yıkıcı	12	12
Öğr.Gör.	Eda Keskin Uslu	12	17

Tablo 23. Öğretim Kadrosunun Haftalık Yük Özeti

Akademik Ünvan	Ad, Soyad	Öğretim	Araştırma	Diğer
Dr.Öğr.Üyesi	Şehnaz Özatay	16	20	10
Dr.Öğr.Üyesi	Dilvin İpek	10	20	5
Dr.Öğr.Üyesi	Engin Meydan	14	20	5
Öğr.Gör.	Çisem Öge	16	5	10
Öğr.Gör.	Ezgi Yıkıcı	12	5	10
Öğr.Gör.	Eda Keskin Uslu	17	15	10

6.2 Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

Öğretim kadrosunun ilgi alanları ise Tablo 24-25-26' da verilmiştir.

Tablo 24. Öğretim Kadrosunun Yayınları

Akademik Ünvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Say	Toplam Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölümleri
Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay	18+9=27	51	1
Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek	17+5=22	10	3
Dr.Öğr.Üyesi Engin Meydan	31+2=33	37	Yok
Öğr.Gör. Çisem Öge	1+2=3	Yok	Yok
Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı	2	Yok	Yok
Öğr.Gör. Eda Keskin Uslu	7+11=18	7	Yok
Genel Toplam	105	105	4

Tablo 25. Öğretim Kadrosunun Projeleri

Akademik Unvan - Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay	1	GMKA- Proje Yürütücüsü
Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek	4	GMKA- Araştırmacı, GMKA- Araştırmacı, BAP-Yürütücü, BAP- Araştırmacı
Dr.Öğr.Üyesi Engin Meydan	2	BAP-Yürütücü
Öğr.Gör. Çisem Öge	1	GMKA- Araştırmacı
Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı	1	GMKA- Araştırmacı
Öğr.Gör. Eda Keskin Uslu	Yok	Yok
Genel Toplam	9	

Tablo 26. 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
Dr.Öğr.Üyesi Şehnaz Özatay	Ege Üniversitesi, Doktora, 2007	-	5	11	11	Var	-	Yüksek
Dr.Öğr.Üyesi Dilvin İpek	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Doktora, 2017	-	-	10	2	Var	-	Yüksek
Dr.Öğr.Üyesi Engin Meydan	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi,	-	-	5	2	Yok	-	Yüksek

	Doktora, 2018							
Öğr.Gör. Çisem Öge	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Yüksek Lisans, 2019	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Doktora Yeterlilik Aşaması	3	4	-	Var	-	Orta
Öğr.Gör. Ezgi Yıkıcı	Hitit Üniversitesi, Yüksek Lisans, 2018	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Doktora Yeterlilik Aşaması	2	3	-	Yok	-	Orta
Öğr.Gör. Eda Keskin Uslu	Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Yüksek Lisans, 2015	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Doktora Tez Aşaması	2	1	-	Var	-	Yüksek

6.3 Atama ve Yükseltme

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.

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 altmış beş (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 altmış beş (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, SCI Expanded, 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.

7. ALTYAPI

7.1 Eğitim Öğretim için Kullanılan Tüm Alanlar

Ezine Meslek Yüksekokulu, Ezine Yahya Çavuş Yerleşkesi'nde bulunmaktadır. Ezine merkeze 5 km. uzaklıkta İzmir yolu üzerindedir. Meslek Yüksekokulu binamızda 144 m² alana kurulu 7621 kitap ve internet bağlantılı 10 adet bilgisayar bulunan Kütüphanemiz, 218 kişilik Konferans Salonumuz, 2 Bilgisayar Dersliği, 11 adet derslik, 3 adet Gıda Analiz Laboratuvarı, Açık Spor Alanı (Voleybol, Basketbol, Mini Futbol Alanı) Kantin ve Yemekhane öğrencilerimizin hizmetindedir.

7.2 Diğer Alanlar ve Altyapı

Meslek Yüksekokulumuz konferans, seminer, panel, sunum gibi bilimsel faaliyetlerin gerçekleştirildiği, mefruşat ve ses sisteminin yeterli düzeyde dizayn edildiği 115 kişilik modern bir konferans salonuna sahiptir. Konferans salonumuzda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı bulabilmektedir. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, bir adet kantin mevcuttur. Spor aktivitelerinin gerçekleştiği bir adet basketbol sahası, bir adet futbol sahası ve voleybol sahasına Bocce oyun sahası da ilave olarak mevcuttur. Ayrıca öğrencilerin masa tenisi oynamalarına imkan sağlayacak alan ve ekipmanlar bulunmaktadır. Her yıl satranç turnuvası düzenlenmektedir. Bu amaçla gerekli setler ve imkanlar mevcuttur.

7.3 Teknik Alt Yapı

Gıda İşleme Bölümü imkanları içerisinde 3 adet laboratuvar bulunmaktadır. Bu laboratuvarlar farklı gıda analizlerine imkan sağlayacak gerekli teçhizatı barındırmaktadır. Bu laboratuvarlarda ders işleme sırasında kullanılacak projeksiyon, yazı tahtası ve öğrencilerin ders dinleyebileceği oturaklar da bulunmaktadır. Laboratuvar güvenliği açısından önem teşkil eden çeker ocak, biyogüvenlik kabinleri mevcuttur. Kimyasal,

fiziksel, mikrobiyolojik ve duyu analizlerin yapılabileceği düzenek ve sistemler mevcut bulunmaktadır. Laboratuvar ekipmanlarına ait bilgiler Tablo 27 de verilmiştir.

Tablo 27. Laboratuvar Ekipmanları

No	Teçhizat Adı	Adet	Marka/Model	Hitap Ettiği Sektör/Alan	Kullanılan Analiz
1	İnkübatör	3	Memmert Nüve	Gıda	Genel Analizler
2	Su Banyosu	1	Memmert	Gıda	Genel Analizler
3	Nem Tayin Cihazı	1	Denver Instrument	Gıda	Nem/Kuru Madde Tayini
4	Otoklav	1	Hirayama	Gıda	Sterilizasyon
5	Saf Su Cihazı	2	GFL Stack pure	Gıda	Saf Su Üretimi
6	Hassas Terazi	3	Denver Instrument Sartorius	Gıda	Genel Analizler
7	Analitik Terazi	2	Denver Instrument	Gıda	Genel Analizler
8	pH Metre	2	Hanna Instruments	Gıda	pH/mV Tayini
9	Steril Kabin	1	TezSan	Gıda	Mikrobiyolojik Analizler
10	Manyetik Karıştırıcı Isıtıcı	2	IKA	Gıda	Genel Analizler
11	Kül Fırını	1	Carbolite	Gıda	Kül Tayini
12	Kjeldahl Protein Tayin Cihazı	1	Gerhardt	Gıda	Azot/Protein Tayini
13	Gerber Santrifijü	1	Funke Gerber	Gıda	Süt ve Süt Ürünlerinde Yağ Tayini
14	El Refraktometresi	1	Portable Refractometer	Gıda	Kuru Madde Tayini
15	Buzdolabı	4	Beko	Gıda	Genel Analizler
16	Vakum Pompası	1	KNF	Gıda	Genel Analizler
17	Etüv	1	Memmert	Gıda	Genel Analizler

7.4 Kütüphane

7621 kitap ve internet bağlantılı 10 adet bilgisayar bulunan Kütüphanemiz mevcuttur. Kütüphanede bulunan yayınlara ait künye bilgilerine katalog tarama terminali vasıtasıyla erişilebilmektedir. Öğrenci ve öğretim elemanlarımız hem Ezine Meslek Yüksekokulu hem de Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Yerleşkesi'nde yer alan kütüphane hizmetlerinden, çalışma salonu ve odalarından, online hizmetlerinden faydalanabilmektedir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi kütüphaneleri koleksiyonunda bulunmayan yayınların, kullanıcıların akademik bilgi ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla ülkemizdeki yurtiçi bilgi merkezleri ve kütüphanelerinden getirilmesi de "Kütüphaneler arası Ödünç" hizmeti ile mümkün olabilmektedir.

7.5 Özel Önlemler

Programımızın bulunduğu bina ve çevresinde 24 saat boyunca güvenlik personeli görev yapmaktadır. Mevcut güvenlik kameraları ile de binalarımız 24 saat gözetim altındadır. Ancak ayrıca, derslikler binası koridorlarında güvenlik kameraları yer almaktadır. Bunun yanı sıra binaların çevresindeki kaldırımlarda ve bina girişinde tekerlekli sandalye/araba geçişine olanak sağlayan rampalar bulunmaktadır. Engelli tuvaleti de mevcuttur.

8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1 Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

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.

8.2 Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

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 Ezine Meslek Yüksekokulu bütçesinden, döner sermaye gelirleri ise Rektörlük Döner Sermaye bütçesinden karşılanmaktadır. Öğretim üyelerinin maaşları 657 sayılı devlet memuru kanunu ve 2547 sayılı kanunun

akademik personel maaş ücretleri hesaplama usullerine bakılarak hesaplanmaktadır. Öğretim elemanlarının ek ders ücretleri 2547 nolu kanunun Ek Ders Usulü ve 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 sağlar. Bildiri başına en fazla bir akademisyen destekten faydalanabilir. Ancak 14 Kasım 2014'te yürürlüğe giren Yükseköğretim Personel Kanunu'nda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanunla birlikte Öğretim Üye ve Yardımcılarının maaşlarında olumlu bir iyileştirmeye gidilmiş olması ülkemizde nitelikli öğretim kadrosunu çekme ve devamlılığını sağlama noktasında önemli bir teşvik sağlamıştır. Öğretim elemanlarımız yaptıkları TÜBİTAK ve BAP projeleri kanalıyla da ek gelir ve teçhizat edinme imkanına sahiptir. Ayrıca program öğretim elemanlarının bazıları üniversitemizin Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) ile bazıları ise sanayi ortaklı projeler ile bilimsel çalışmalara katkıda bulunmaktadır. Ayrıca 14 Aralık 2015 tarihinde Bakanlar Kurulu kararı ile yürürlüğe giren Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliği'ne dayanarak öğretim üyelerimiz proje, araştırma, yayın, tasarım, sergi, patent, atıflar, tebliğ ve almış olduğu akademik ödüller gibi akademik faaliyetleri için akademik teşvik ödeneği almaktadırlar. Düzenli olarak, Öğretim Üye ve Yardımcılarının istekleri doğrultusunda kütüphaneye kitap alımları gerçekleştirilmekte, üye olunan bilimsel veri tabanı sayısı arttırılarak bilimsel yayınlara ulaşım imkânları genişletilmektedir.

8.3 Altyapı ve Teçhizat Desteği

Müdürlük ilgili ihtiyaç ve istekleri Rektörlük Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığına bildirerek bütçe imkanları dahilinde bölümlerin alt yapı istekleri giderilmeye çalışılmaktadır. Bölümlerin makine teçhizat alım, tamirat ve bakım-onarım giderleri yine müdürlüğe bildirilir. Müdürlük ilgili istekleri inceleyerek kendi bütçe imkanları dahilinde yapılması gerekenleri yerine getirmektedir. İlgili istek ve ihtiyaçların müdürlük bütçesini aştığı durumlarda, rektörlük tarafından karşılanır. Müdürlük bütçesinin tamamı kullanıldığında gerekirse ek bütçe talebinde bulunulur ve alınan ek bütçe ile bölümlere gerekli destek sağlanır. Ayrıca bölüm öğretim elemanları tarafından Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) birimine başvuru yapılarak laboratuvar teçhizatları alınabilmektedir.

8.4 Teknik, İdari ve Hizmet Kadrosu Desteği

İdari işlerimizin yürütülmesinde bir bölüm sekreterimiz bulunmamaktadır. Eğitim-öğretim ve araştırma süreçleri ihtiyaç halinde idari personelin desteğiyle meslek yüksekokulu sekreterliği yönlendirmesinde yürütülmektedir. İç kontrol standartlarına uyum eylem planının sorumluluğu idari personel açısından meslek yüksekokulu sekreterindedir.

9. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

Üniversitemiz yönetim ve organizasyonunda 2547 sayılı Yüksek Öğretim Kanunu hükümlerini uygulamaktadır. Üniversitenin yönetim organları Rektör, Üniversite Senatosu ve Üniversite Yönetim Kuruludur. Yüksekokul 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 ileri 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 yardımcılarının 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 diğerk görevleri yapmaktır.

Üniversitenin ve bağılı 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 bağılı 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 bağılı olmayan fahri akademik ünvanlar vermek ve fakülte kurullarının bu konudaki önerilerini karara bağlamak,
- (6) Fakülte kurulları ile rektörlüğe bağılı enstitü ve yüksekokul kurullarının kararlarına yapılacak itirazları inceleyerek karara bağlamak,
- (7) Üniversite yönetim kuruluna üye seçmek,
- (8) Bu kanunla kendisine verilen diğerk görevleri yapmaktır.

Üniversite Yönetim Kurulu Madde 15 – a. Kuruluş ve işleyişi: Üniversite yönetim kurulu; rektörün başkanlığında dekanlardan, üniversiteye bağılı 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 bağılı birimlerin önerilerini dikkate alarak yatırım programını, bütçe tasarısını taslağını incelemek ve kendi önerileri ile birlikte rektörlüğe, vakıf üniversitelerinde ise mütevelli heyetine sunmak,
- (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 diğerk görevleri yapmaktır.

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

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

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

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

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

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

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

10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ezine Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'ndan mezun olan tüm öğrencilerimiz program çıktılarında yer alan yetkinlikleri kazanmış olarak mezun olmaktadır. Bunlar dışında ayrıca özel ölçüt belirlenmemiştir,

11. SONUÇ

Üniversitemizin Kalite Güvencesi çalışmaları kapsamında programımız gerekli görülen tüm çalışmaları yerine getirmektedir. Bu bağlamda ilgili komisyonlar oluşturulmuş, organizasyon şemaları yapılmış, görev tanımları ve iş akış şemaları tamamlanmıştır. Yıllık olarak Bologna Eğitim-Öğretim Bilgi Paketi çalışmaları, yıllık faaliyet raporları ve iç kontrol raporları ilgili birim yöneticiliğine sunulmaktadır. Ayrıca beş yılda bir stratejik plan hazırlanmaktadır. Bu bağlamda SWOT analizi yapılmış, PUKÖ çevrimi tamamlanmıştır En son 2018-2022 olarak hazırlanan stratejik planımız üniversitemizin yeni vizyonu kapsamında 2020-2025 olarak güncellenmiştir. Programımızda sürekli bir akademik ve idari performans ölçüm, izleme ve değerlendirme mekanizması kurulmuştur. Bölüm performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri yıllık olarak yenilenmektedir. Ayrıca tüm iç ve dış paydaşlara yönelik anketler birim web sitemiz aracılığı ile yıllık olarak yapılmaktadır. İç ve dış paydaşlarımızla yılda en az bir kez toplantılar düzenlenmektedir. Mezun ilişkilerimiz daha sıkı hale getirilmeye çalışılmaktadır. Programımızda bütün bunlar şeffaf ve katılımcı bir yönetim tarzıyla birimimizin web sitesinde kamuya açık bir biçimde tüm paydaşlarımızla paylaşılmaktadır. Bunun yanı sıra 2016, 2017, 2018 ve 2019 yıllarında KİDR (Kurum İçi Değerlendirme Raporu) raporları hazırlanmıştır. Programımızda ilgili program çıktılarının sağlanma düzeyini daha net belirlemek amacıyla öğrenci ve mezunlar için anket çalışmaları yapılmış ancak henüz uygulama sonuç aşamasına geçmemiştir. Ayrıca dış paydaşların sürece katılımı konusunda da daha yoğun çalışmaların yapılması hedeflenmektedir. Program tamamen öğrencilerinin mezuniyetlerine odaklanmış olmayıp; aynı zamanda aldığı kararlar ile öğrencileri ile sosyal yönden de etkin bir şekilde iletişim içerisinde olmayı başarmıştır. Sonuç olarak programımızda yer alan ilgili tüm yargıları, raporun alt başlıklarına eklenen kanıtlar ile desteklendiği görülmektedir.

EKLER

EK 1. YENİ KAZANAN ÖĞRENCİ ANKET ÖRNEĞİ

EK 2. YÜKSEKÖĞRETİM KURUMLARINDA ÖNLİSANS VE LİSANS DÜZEYİNDEKİ PROGRAMLAR ARASINDA GEÇİŞ, ÇİFT ANADAL, YAN DAL İLE KURUMLAR ARASI KREDİ TRANSFERİ YAPILMASI ESASLARINA İLİŞKİN YÖNETMELİK

EK 3. AKADEMİK DANIŞMAN YÖNETMELİĞİ

EK 4. DANIŞMANLARIN ÖĞRENCİ BAŞARI İZLEME VE DEĞERLENDİRME FORMU

EK 5. YENİ MEZUN ANKET SONUÇLARI VE RAPORU (2018-2019)

EK 6. DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ BOŞ FORMATI

EK 7. DERS DEĞERLENDİRME ANKET SONUÇLARI VE RAPORU (2018-2019)